



MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INCIPIENDO	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código PT - 3 - 003	Versión 07	Fecha de Emisión: 03 de Abril de 2020	

**NOMBRE DEL ALIMENTO:** AGUA POTABLE TRATADA GASIFICADA

- 1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO**
- A. GRUPO:** PRODUCTOS CUYO INGREDIENTE PRINCIPAL ES EL AGUA DESTINADA A SER HORMIGADA O PREPARADA CON LECHE U OTRA BEBIDA (SE EXCLUYEN LAS DEL GRUPO 1)
- B. CATEGORÍA:** AGUA Y BEBIDAS. BEBIDAS DE AGUA. AGUA SABIORIZADA, BEBIDAS A BASE DE AGUA (SE EXCLUYEN AQUÍELLAS CUYO CONTENIDO DE AZÚCAR ES SUPERIOR A 2.5%)
- C. SUBCATEGORÍA:** AGUA POTABLE TRATADA, AGUA DE SEMENTAL, AGUA MINERAL, AGUA GASIFICADA

**D. CAMPO DE APLICACIÓN:** Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 o aquella que la modifique, sustituya o complemente).  
 Nota: 1. Estas fichas técnicas son orientativas para planeación y comprensión de los procesos de compra pública locales promoviendo la compra de alimentos de origen nacional hasta llegar la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

**2. ESPECIFICACIONES FISICOCÚMICAS**

PARÁMETROS FISICOCÚMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Color	15	Unidades Punto Color (PCU)	Resolución 12186 de 1991
Olor y sabor	Sustancial		
Turbiedad	2	Unidades Nephelométricas	
Sólidos totales	200	Mg/L	
pH	6.5-8.0		
Aluminio	0.2	Al	
Arsénico	0.05	As	
Bario	1.0	Ba	
Boro	1.0	B	
Cadmio	0.005	Cd	
Cromo	0.1	CN	
Cobalto	1.0	Co	
Copelo	0.05	Co x 4	
Ferrocianuro	0.001	Ferroc	
Mercuro	0.001	Hg	
Níquel	0.1	Ni	
Nitrato	15.0	NO <sub>3</sub>	
Plata	0.05	Ag	
Plomo	0.01	Pb	
Selenio	0.01	Se	
Selenio Ácido Al. Acid. de Madero	0.2	MSE, M.S.	
Cianuro y Azulante	No detectable	Cianuro y Azulante	
Cromo	250	Cr <sup>6+</sup>	
Dióxido Total	150	CaCO <sub>3</sub>	
Hierro Total	0.3	Fe	
Magnesio	30	Mg o CaCO <sub>3</sub>	
Manganeso	0.1	Mn	
Sulfato	250	SO <sub>4</sub>	
Sodio	200	Na	
Cinc	5.0	Zn	

Los productos objeto de esta reglamentación que sean sometidos a desinfección por ozonación, deberán cumplir con los límites establecidos en el presente Decreto.  
 Las materias primas sometidas a desinfección con ozono, deben cumplir con los parámetros del numeral 2.1 en el momento del envasado.

**3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Coliformes totales	—	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli	—	
Requisitos sanitarios (SR)	—	

**4. OBSERVACIONES** (Determina o referencia registros en materia de salud pública o otros)

a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o FAVORABLE con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de última visita de inspección sanitaria. Las fichas de alimentos son válidas por Inventa y los establecimientos de preparación, empaque de refrigerio o materia alimentaria, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Del mismo, se actúa que cuando el establecimiento no tiene vigencia o se encuentran fuera de su fecha de vigencia sanitaria.  
 b. Los materiales de empaque deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esto los deben cumplir los condiciones generales establecidas en la Resolución 653 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como por: Resolución 624 de 2012 sobre materiales plásticos, cartón y papeles; Resolución 410 de 2012 para metales, alambres, empaques e implementos plásticos y de aluminio; y Resolución 414 de 2012 para los materiales de vidrio, empaques e implementos plásticos. Sobre normatividad que refiere para la fabricación de envases para alimentos durante con que se regule por parte del INVIMA, se dice: que deben contar con una o dos (2) caras selladas, ser herméticos y resistentes a la humedad. Sobre normatividad que refiere para la fabricación de envases para alimentos durante con que se regule por parte del INVIMA, se dice: que deben contar con una o dos (2) caras selladas con requerimientos, que permitan soportar las condiciones de empaque y envase para alimentos.  
 c. El envase e implementos de empaque de alimentos deben ser compatibles con el alimento para permitir la correcta conservación, no debe haber ologos y corchetes. Para este fin, los envases de empaque deben cumplir con la Resolución 510 de 2005 respecto del material, tipo de resguardos y adhesivos alimentarios, contenido más nombre y dirección del fabricante o envasador (del, fecha de vencimiento) y/o fecha de caducidad mínima, restricciones de conservación o para evitar la contaminación de alimentos durante el transporte y almacenamiento según corresponda.  
 d. La información nutricional, comparando la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales y propiedades de salud y los sellos de etiquetado frontal que un etiquetador cuando el alimento contiene estos datos adicionales, según, grasas saturadas, grasas trans y colesterol de edulcorantes artificiales. Los requisitos y se encuentran establecidos en las Resoluciones 810, 2011, 2460 de 2022 y 254 de 2023.

a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de última visita de inspección sanitaria. Las fichas de alimentos son válidas por Inventa y los establecimientos de preparación, empaque de refrigerio o materia alimentaria, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Del mismo, se actúa que cuando el establecimiento no tiene vigencia o se encuentran fuera de su fecha de vigencia sanitaria.  
 b. Los materiales de empaque deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento. Por esta razón el material de empaque debe cumplir con la Resolución 653 de 2012, por medio de la cual se establecieron requisitos técnicos sobre los requisitos sanitarios, que deben cumplir las materias plásticas, empaques e implementos plásticos y de aluminio en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.  
 c. Todos los alimentos procesados y los envases primarios para alimentos deben contar con sellos o etiquetas independientemente de que sean para sector primario o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 510 de 2005.  
 d. El producto debe contar información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2460 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

**5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN**

Región	SI	NO	Tipo de Autorización	Registro Sanitario
Nota 2: La Resolución 2128 de 2022 establece el pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a los requerimientos definidos en el Decreto 075 de 2019 a la vez que la modifica y sustituye a los requerimientos, las acciones resultantes y las acciones administrativas, emite y comprueba que desmanteladas actividades económicas productivas que requieren dichas autorizaciones comerciales y clasifican como requerimientos.				
Nota 3: De deberán tener en cuenta las acciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 1 y 2 de la Resolución 2462 de 2022.				
Nota 7: De deberán tener en cuenta las acciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 1 y 2 de la Resolución 2462 de 2022.				

**6. EMPAQUE Y ROTULADO**

Nota: 1. El empaque debe ser apto para el alimento para consumo humano.  
 Nota 2: De deberán tener en cuenta las acciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 1 y 2 de la Resolución 2462 de 2022.  
 Nota 3: De deberán tener en cuenta las acciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 1 y 2 de la Resolución 2462 de 2022.  
 Nota 7: De deberán tener en cuenta las acciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 1 y 2 de la Resolución 2462 de 2022.

**7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Requisito	SI	NO
Requisito Rotulado General	SI	NO
Requisito Fecha de Vencimiento	SI	NO
Requisito Fecha Nutricional	SI	NO
Requisito Información Nutricional	SI	NO

Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.  
 Nota 5: De deberán tener en cuenta las acciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 1 y 2 de la Resolución 2462 de 2022.  
 Nota 6: De deberán tener en cuenta las acciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 1 y 2 de la Resolución 2462 de 2022.  
 Nota 7: De deberán tener en cuenta las acciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 1 y 2 de la Resolución 2462 de 2022.

**8. TRANSPORTE**

El transporte de alimentos, los operarios, transportistas o conductores de vehículos deben cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.  
 Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un rotulaje e identificación, resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3 con jurisdicción en el territorio.

**Referencias normativas adicionales**

Resolución 12186 de 1991
Resolución 1407 de 2022
Resolución 2128 de 2022
Resolución 2462 de 2022
Resolución 254 de 2023
Resolución 410 de 2012
Resolución 414 de 2012
Resolución 510 de 2005
Resolución 624 de 2012
Resolución 653 de 2012
Decreto 075 de 2019
Ley 2046 de 2020

**Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas**

**Código:** PT (Ficha Técnica); C (Corresponde el grupo que incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya - Corresponde Normas consecutivas correspondiente a cada producto).

**Nombre del alimento:** Nombre e denominación con el cual el alimento se reconoció en el ámbito comercial, el asignado en normas sanitarias o técnicas.

**Campo 1:** Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecido en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo A:** Corresponde al grupo que incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo B:** Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo C:** Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo D:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo E:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo F:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo G:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo H:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo I:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo J:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo K:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo L:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo M:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo N:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo O:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo P:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo Q:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo R:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo S:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo T:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo U:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo V:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo W:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo X:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo Y:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo Z:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AA:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AB:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AC:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AD:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AE:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AF:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AG:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AH:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AI:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AJ:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AK:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AL:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AM:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AN:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AO:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AP:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AQ:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AR:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AS:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AT:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AU:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AV:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AW:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AX:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AY:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo AZ:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BA:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BB:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BC:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BD:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BE:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BF:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BG:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BH:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BI:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BJ:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BK:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BL:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BM:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BN:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BO:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BP:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BQ:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BR:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BS:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BT:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BU:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BV:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BW:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BX:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BY:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo BZ:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CA:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CB:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CC:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CD:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CE:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CF:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CG:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CH:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CI:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CJ:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CK:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CL:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CM:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CN:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CO:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CP:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CQ:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CR:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CS:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CT:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CU:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CV:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CW:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CX:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CY:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo CZ:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DA:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DB:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DC:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DD:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DE:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DF:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DG:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DH:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DI:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DJ:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DK:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DL:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DM:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DN:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DO:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DP:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DQ:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DR:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DS:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DT:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DU:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DV:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DW:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DX:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DY:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo DZ:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo EA:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo EB:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo EC:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo ED:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo EE:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo EF:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo EG:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo EH:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo EI:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo EJ:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo EK:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo EL:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicional

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INCIPIENDO	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código PT - 3 - 003	Versión 07	Fecha de Emisión: 03 de Abril de 2024	

**NOMBRE DEL ALIMENTO:** AGUA POTABLE TRATADA

**1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO**

- A. GRUPO:** PRODUCTOS CUYO INGREDIENTE PRINCIPAL ES EL AGUA DESTINADA A SER HORTADAS O PREPARADAS CON LECHE U OTRA BEBIDA (SE EXCLUYEN LAS DEL GRUPO 1)
- B. CATEGORÍA:** AGUA Y BEBIDAS: BEBIDAS DE AGUA, AGUA SABORIZADA, BEBIDAS A BASE DE AGUA (SE EXCLUYEN AQUÉLLAS CUYO CONTENIDO DE SÓLIDOS ES SUPERIOR A 2.5%)
- C. SUBCATEGORÍA:** AGUA POTABLE TRATADA, AGUA DE MINERAL, AGUA AERADA, AGUA GASIFICADA

**D. CAMPO DE APLICACIÓN:** Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020) o aquella que lo modifique, sustituya o complemente.  
 Nota: 1. Estas fichas técnicas son orientativas para planeación y cumplimiento de los procesos de compra pública locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta que la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

**2. ESPECIFICACIONES FISICOCUÍMICAS**

PARÁMETROS FISICOCUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Color	15	Unidades Punto Color (PCU)	Resolución 12186 de 1991
Color y sabor	Sustancial		
Turbiedad	2	Unidades Nephelométricas	
Sólidos totales	200	Mg/L	
pH	6.5-8.5		
Aluminio	0.2	Al	
Arsénico	0.05	As	
Bario	1.0	Ba	
Boro	1.0	B	
Cadmio	0.005	Cd	
Cromo	0.1	CN	
Cobalto	1.0	Co	
Copelo	0.05	Co + Ni	
Ferrocianuro	0.001	Ferroc	
Mercuro	0.001	Hg	
Níquel	0.1	Ni	
Nitrato	15.0	NO <sub>3</sub>	
Plata	0.05	Ag	
Plomo	0.01	Pb	
Selenio	0.01	Se	
Selenio Activo (H <sub>2</sub> SeO <sub>3</sub> )	0.2	MSE, H <sub>2</sub> SeO <sub>3</sub>	
Cianuro y Azúcares	No detectable	Cianuro y Azúcares	
Cromo	250	Cr <sup>6+</sup>	
Distiorte Fósfor	150	CaCO <sub>3</sub>	
Hierro Total	0.3	Fe	
Magnesio	30	Mg o CaCO <sub>3</sub>	
Manganeso	0.1	Mn	
Sulfato	250	SO <sub>4</sub>	
Sodio	200	Na	
Cinc	5.0	Zn	

Los productos objeto de esta reglamentación que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir con los requisitos establecidos en el Anexo 1 de esta Resolución.  
 Los metales pesados sometidos a desinfección con ozono, deben cumplir con los parámetros del Anexo 1 de esta Resolución del anexo 1.

**3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Cuflones (UFC)	—	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli	—	
Requisitos sanitarios (RST)	—	

**4. OBSERVACIONES** (Determina o referencia registros en materia de salud pública o otros)

a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o FAVORABLE con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de última visita de inspección sanitaria. Las fichas de alimentos son válidas por Inventa y los establecimientos de preparación, empaque de refrigerio o merienda, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Por tanto, se actúa que cuando el establecimiento no tiene vigencia o el establecimiento no tiene el concepto sanitario.  
 b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 653 de 2012 por medio de la cual se establecieron requisitos técnicos para los recipientes sanitarios que deben cumplir las materias plásticas, empuñadura y requerimientos relacionados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.  
 c. Todos los alimentos procesados y los recipientes primarios para alimentos deben contar con Noto o etiqueta independiente de la que sean para ser de uso profesional o para comercialización. Los recipientes de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5105 de 2020.  
 d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2462 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

**5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN**

Región	SI		NO		Tipo de Autorización	Registro Sanitario
	1	2	3	4		
Nota 2: La Resolución 2128 de 2022 establece el pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a los requerimientos definidos en el Decreto 075 de 2019 a la vez que la modifica y actualiza a los requerimientos, las asociaciones, resultados y las acciones administrativas, éticas y disciplinarias que desmarcan actividades económicas productivas que requieren dichas autorizaciones, conexiones y clasifican como funcionamiento. Nota 3: De deberán tener en cuenta las acciones de etiquetado nacional y formal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 1 y 2 de la Resolución 2462 de 2022. Nota 4: De deberán tener en cuenta las acciones de etiquetado nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2462 de 2022 y Resolución 254 de 2023.						

**6. EMPAQUE Y ROTULADO**

Nota: 1. El empaque debe ser apto para el alimento empacado o envasado.  
 Nota 2: De deberán tener en cuenta las acciones de etiquetado nacional de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5105 de 2020 o aquella que lo modifique o sustituya.  
 Nota 3: De deberán tener en cuenta las acciones de etiquetado nacional y formal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 1 y 2 de la Resolución 2462 de 2022.  
 Nota 4: De deberán tener en cuenta las acciones de etiquetado nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2462 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

Tipo de envase o empaque:	Plástico, flexible de plástico, OTC, plástico rígido, Resina, Cartón encerado, Polipropileno, Polietileno, Polipropileno PE, Otros materiales plásticos, aluminio, etc.
Requerimiento Rotulado General	SI / NO
Requerimiento Fecha de Caducidad	SI / NO
Requerimiento Fecha de Emisión	SI / NO
Requerimiento Fecha de Emisión	SI / NO

**7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.

**8. TRANSPORTE**

El transporte de alimentos, los recipientes, transportadores o unidades de vehículos deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.  
 Las unidades transportadoras de alimentos deben contar con un código e identificación único, resultado de estar inscritas ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3 con jurisdicción en el territorio.  
**Referencias normativas adicionales**

**Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas**

**Código:** PT (Ficha Técnica) - C (Corresponde el grupo que incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya) - C (Corresponde Normas consecutivas correspondiente a cada producto).

**Nombre del alimento:** Nombre e denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, el asignado en normas sanitarias o técnicas.

**Campo 1:** Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecido en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo A:** Corresponde al grupo que incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo B:** Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo C:** Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo D:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica que aplica adicionalmente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo 2:** Define los parámetros físico-químicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos los valores medidos mediante métodos analíticos y los valores que operan como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas, se dirige al anexo de estándares técnicos requeridos para el alimento.  
**Propiedades físicas:** Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo, el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son específicas con la variedad como el olor, el color, la textura, etc.  
**Propiedades químicas:** Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc.  
**Valor:** Se refiere a la magnitud asignada para el parámetro físico-químico, que puede ser un valor absoluto o un rango.  
**Unidad de medida:** Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Activa (%), sulfato (mg/litro), etc.

**Campo 3:** Los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la sustracción de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por proceso de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo 4:** Observaciones hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados.  
 a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fichas de alimentos son válidas por Inventa y los establecimientos de preparación, empaque de refrigerio o merienda, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son válidos por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definitiva por tanto, se actualizan cada vez que se realiza una nueva inspección sanitaria.  
 b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esto los deben cumplir los condiciones generales establecidas en la Resolución 653 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como por ejemplo, Resolución 653 de 2012 para recipientes sanitarios (plástico, cartón y aluminio), Resolución 410 de 2012 para recipientes sanitarios de aluminio, empuñadura y requerimientos relacionados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano, y Resolución 410 de 2012 para los recipientes sanitarios de aluminio y requerimientos relacionados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.  
 c. El Noto o etiqueta independiente de la que sean para ser de uso profesional o para comercialización, debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2462 de 2022 y Resolución 254 de 2023.  
 d. La información nutricional, comprendiendo la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales y de propiedades de salud y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene estos datos, acciones educativas, sellos, gases atmosféricos, gases inertes y contenidos de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810, 2462 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 5:** Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inventa y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo requieren tener registro sanitario, Alimentos de riesgo medio requieren tener permisos sanitarios y Alimentos de bajo riesgo requieren tener calificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art. 27 de la Ley 2074 del 2013.  
 Nota: 1. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones, información sobre las fichas. <https://app.invia.gov.co/directorio-ventas/tecnologias.php?articulo=12>

**Campo 6:** **Empaque y rotulado** hace referencia a las especificaciones de los materiales de empaque y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y nacional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los sellos rojos de expiración en caso de campo.  
**Rotulado Frontal de Advertencia:** El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2462 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 7:** Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil etiquetado en la etiqueta o para su consumo inmediato cuando el tipo de alimento lo amerita, todo incluye condiciones de tránsito, distribución y almacenamiento en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y aquellas que las modifiquen o sustituyan.  
**Requisito:** cuando requiere temperatura por debajo de 0°C, se especifica según el tipo de alimento y por su modo de empaque en un rango entre 0°C y -20°C.  
**Requisito:** temperatura entre 2°C y 4°C.  
**Requisito adicional:** temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo, tiempos críticos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.

**Campo 8:** El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser conformes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que se debe en el campo que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realiza el transporte.  
 Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentación y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.

Las referencias normativas adicionales pueden consultarse a través de equipos de producto o normas complementarias que aplican al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas:  
<https://www.minsalud.gov.co/directorio-publico/SP/Agencia/normativa-alimentos-y-bebidas.aspx>

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INCLUIDAD	
<b>FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO</b>			
Código: FT - 6 - 009	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> AMALJO CON INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL, QUESO, SALCHICHA, CARNE, POLLO (MÍNIMO DEL 20% DE PROTEÍNA) POR EJEMPLO; BOLLO LINDO; BOLLO DE YUCA; BOLLO DE QUESO; BOLLO DE MAÍZ; ENVUELTO; INLEDO; TUNDO; ETC.			
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>			
<b>A. GRUPO:</b> CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBERCULOS LEGUMINOSAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7			
<b>B. CATEGORÍA:</b> PRODUCTOS A BASE DE ARROZ, PAPA, YUCA, HARINAS O FOLJAS DE CEREALES, DE RAÍCES, DE TUBERCULOS, LEGUMBRES O LEGUMINAS; PRECOCIDOS, COCIDOS Y/O SABORIZADOS, NO CONSIDERADOS COMO POSTRES; SE INCLUYEN LAS TORTAS DE ARROZ, DE PAPA O DE YUCA, SINKIS, ESTIRIDOS, PAPAS FRITAS, PALMITAS DE MAÍZ.			
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> PRODUCTOS A BASE DE ARROZ, PAPA, YUCA, HARINAS O FOLJAS DE CEREALES, DE RAÍCES, DE TUBERCULO, LEGUMBRES O LEGUMINAS; PRECOCIDOS, COCIDOS Y/O SABORIZADOS, NO CONSIDERADOS COMO POSTRES; SE INCLUYEN LAS TORTAS DE ARROZ, DE PAPA O DE YUCA, SINKIS, ESTIRIDOS, PAPAS FRITAS, PALMITAS DE MAÍZ, ACHRAS			
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente). Nota 1 Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.			
<b>2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS</b>			
<b>PARAMETROS FISICOQUÍMICOS</b>		<b>VALOR</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>
Organoléptico	Color	Dorado amarillado	No aplica
	Aspecto	Libre de suciedad o elementos extraños	
	Olor y sabor	Característico al pan horneado, libre de olores rancios o ácidos	
	Textura	Elasto y Suave	
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>			
<b>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>		<b>LÍMITE</b>	<b>REFERENCIA NORMATIVA</b>
Moños		Ausente	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli		Ausente	
<b>4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública o otras)</b>			
<p>1. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o FAVORABLE con REQUISITOS EN ORDEN por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fabricas de alimentos son visitadas por InVima y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento / distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>2. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin el material de envasado debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expiden los registros técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>3. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con folio de etiquetado independiente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los registros de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir el establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>4. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>			
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>			
Requiere	SI	X	
SI			
<p>Nota 2 La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieren dichas autorizaciones comerciales y clasifican como microempresas.</p> <p>Nota 3 Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.</p>			
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>			
<b>Tipo de envase o empaque:</b>		Envasado natural, bolsa plástica	
Requiere Rotulado General	SI	X	NO
Requiere Fecha de Vencimiento	SI	X	NO
Requiere Tabla Nutricional	SI	X	NO
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	Evaluar si aplica o no de acuerdo con el establecido en la Resolución 810 de 2021.		
	Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023, según acción de		
<p>Nota 4 El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.</p> <p>Nota 5 Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidas en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6 Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7 Se aceptan empaques naturales para los casos que aplica, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>			
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>			
<p>Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>			
<b>8. TRANSPORTE</b>			
<p>+El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>+Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial - 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p>			
<b>Referencias normativas adicionales</b>			

<b>Guía para la Interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas</b>	
Código: FT (Ficha técnica) - G (conforma al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya) - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto	
<b>Nombre del alimento:</b> Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.	
<b>Campo 1:</b> Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 2:</b> Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 3:</b> Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 4:</b> Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 5:</b> Hace referencia al abanico de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
<b>Campo 6:</b> Define los parámetros fisicoquímicos de los alimentos, es decir, los característicos o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se ha establecido estándares fisicoquímicos para el alimento. <b>Propiedades físicas:</b> Son aquellas que se pueden medir en abanico la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de azúcar, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciables con los sentidos como el olor, el color, el textura, etc. <b>Propiedades químicas:</b> Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc. Valor: Se registra la magnitud admisible para el parámetro fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. <b>Unidad de medida:</b> Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Actívd (‰), sulfato (mg/kg), etc.	
<b>Campo 7:</b> Los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 8:</b> Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fabricas de alimentos son visitadas por InVima y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envasado deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 634 de 2013 sobre materiales plásticos (paquet, cartón y aluminio); Resolución 4162 de 2012 para metales, vidrios, envases y equipamientos plásticos y electrostáticos y sus aditivos, y la Resolución 4163 de 2012 para los metales, vidrios, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del InVima, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden incluir los comprobados de envases y envases para alimentos. c. El folio e etiqueta propiamente al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, nombre del alimento, lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o emvasador, lote, fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y la uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nacional comprende la tabla de información nacional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 9:</b> Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el InVima y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren transferir registro sanitario, Alimentos de riesgo medio: requieren transferir permisos sanitarios y Alimentos de bajo riesgo: requieren transferir notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.37 de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <a href="https://app.invima.gov.co/online-virtual/informacion.php?articulo=12">https://app.invima.gov.co/online-virtual/informacion.php?articulo=12</a>	
<b>Campo 10:</b> Empaque o envase o rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nacional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las normas que aplican en este campo. <b>Rotulado Frontal de Advertencia:</b> El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si debiera cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 11:</b> Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estos espacios, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. <b>Completación:</b> cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, se especifica según el tipo de alimento y por esto puede establecerse en un rango entre 0° C y -25° C. <b>Refrigeración:</b> temperatura entre 2 a 4° C. <b>Temperatura ambiente:</b> temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.	
<b>Campo 12:</b> El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si se definió en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.	
Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <a href="https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/MS-Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx">https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/MS-Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx</a>	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INCLUSIÓN	
<b>FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO</b>			
Código: FT - 6 - 011	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	

**NOMBRE DEL ALIMENTO:** AREPA DE MAÍZ

**1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO**

**A. GRUPO:** CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS LEGUMINOSAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7

**B. CATEGORÍA:** PRODUCTOS A BASE DE ARROZ, PAPA, YUCA, MARIÑO O FENAJOS DE CEREALES, DE RAÍCES, DE TUBÉRCULOS, LEGUMINOSAS O LEGUMINOSAS, PRECOCCIDOS, COCCIDOS Y/O SABORIZADOS, NO COMERCIALIZADOS COMO POSTRES. SE INCLUYEN LAS TORTAS DE ARROZ, DE PAPA O DE YUCA, SNACKS, EXTRUDADOS, PAPAS FRITAS, PALITOS DE MAÍZ.

**C. SUBCATEGORÍA:** AREPAS, AREPAS RELLENAS (SIBIRRE QUE EL BELLENO NO SEA MAYOR O IGUAL AL 30% DE PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL, COMO QUESO, PRODUCTOS CÁRNICOS)

**D. CAMPO DE APLICACIÓN:** Compras Públicas de Alimentos para consumo humano Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complementa.  
Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y contratadas de los programas de compra pública locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la máxima alimentación del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

**2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS**

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Organoléptico	Color: Blanco o tono de amarillo según tipo de maíz		No aplica
	Olor y sabor: Característico de productos del maíz preparados. Libre de olores a humedad o fermentado.		
	Libre de manchas de colores o crecimiento de moho		
	Textura: Blanda o crujiente		

**3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Mélica a <i>Aspergillus</i> spp	3x10 <sup>7</sup> UFC/g	Resolución 1407 de 2022
<i>Salmonella</i> spp	10 <sup>0</sup> UFC/g	
<i>Staphylococcus aureus</i> spp	10 <sup>6</sup> UFC/g	
Restos vivos	10 <sup>0</sup> UFC/g	

**4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otras)**

a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inmva y los establecimientos de preparación, ensacado de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.

b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 883 de 2013, por medio de la cual se aplican los requisitos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envasados y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.

c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rótulo o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas, de alimentos para consumo humano, deben cumplir la Resolución 5109 de 2005.

d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

**5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN**

Requerimiento	SI	X	No	Tipo de Autorización:	Permiso Sanitario
Nota 2: La Resolución 2728 de 2023 exhorta del pago de tarifa para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas, definidas en el Decreto 957 de 2019 y a la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agroparias, étnicas y campesinas que operen en actividades económicas productivas que realicen dentro de autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.					
Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 a sujeta que lo modifique o sustituya.					

**6. EMPAQUE Y ROTULADO**

Tipo de envase o empaque:	SI	No	Bolsa plástica
Requisito Rotulado General:	Sí		
Requisito Fecha de Vencimiento:	Sí		
Templeo Tapa Uniforme:	Sí		
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:	Emular se aplica o no de acuerdo con el establecido en la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 según si tiene o no adición de sal.		

Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados.  
Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.  
Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.  
Nota 7: Se aceptan empaques rotulados para los casos que aplica, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.

**7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyen, modifican o adicionan. Conservarse refrigerado entre 2°C a 6°C.

**8. TRANSPORTE**

-El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyen, modifican o adicionan.  
- Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.

**Referencias normativas adicionales**

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas

**Código FT** (Ficha técnica) - G: (corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya) - Consecutivo Número consecutivo consecutivos a cada producto

**Nombre del alimento:** Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.

**Campo 1:** Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo 4:** Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo 8:** Corresponde a la categoría donde se incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo C:** Corresponde a la subcategoría donde se incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo D:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020

**Campo 2:** Define los parámetros fisicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si el proveedor declara en estas fichas que el producto no se ha establecido estándares fisicoquímicos para el alimento.  
**Propiedades físicas:** Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciadas con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc.  
**Propiedades químicas:** Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc.  
**Unidad de medida:** Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Azúcar (%), sales (negativas), etc.

**Campo 3:** los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo 4:** Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados.  
a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante los visitas de inspección sanitaria. Los fábricas de alimentos son visitadas por Inmva y los establecimientos de preparación, ensacado de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.  
b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 883 de 2013, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 826 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y cartón), Resolución 442 de 2013 para metales, plásticos, cerámicos y equipamientos plásticos y dietéticos y sus aditivos, y la Resolución 4142 de 2012 para los metales, plásticos, cerámicos, envasados y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inmva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden incluir los compromisos de empacado y envases para alimentos.  
c. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005 (rotulo del alimento), lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o emisor del bien, fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y de uso, número de autorización de comercialización registro sanitario, permisos sanitarios o notificación sanitaria según corresponda).  
d. La información nacional comprende la falta de información nacional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y la falta de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021; 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 5:** Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inmva y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la vigencia formal. Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de bajo riesgo: requieren también permisos sanitarios y alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art 37 de la Res. 2674 del 2013.  
Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los números: <https://map.inmva.gov.co/consulta-vistas/registros/guia.php?funcion=2>

**Campo 6:** **Empaque o envase y rotulado:** hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro fichas que se aplican en este campo.  
**Rotulado Frontal de Advertencia:** El fabricante de alimentos procesados envasados emulados el deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (palcos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Nota 9:** Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil etiquetado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de empaque, desinfección/manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, generalmente se relacionan con la temperatura de conservación de alimentos.  
**Temperatura:** cuando requiere temperatura por debajo de 0° C, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -25° C  
**Religiosos:** temperatura entre 2 a 4° C  
**Temperatura ambiente:** temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.

**Campo 8:** El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que no se defina en el campo 7 que el alimento requiere refrigeración o congelación, preferencia para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte.  
**Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío,** los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.

Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que aplican al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <https://www.minsal.gov.co/sistema-publico/Paginas/normas/normas-sanitarias-alimentos-y-bebidas.aspx>

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD																					
<b>FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO</b>																							
Código: FT - 1 - 016		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																				
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO: AREQUIPE</b>																							
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>																							
<b>A. GRUPO:</b> LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2																							
<b>B. CATEGORÍA:</b> OTROS DERIVADOS LÁCTEOS DIFERENTES A LOS DE 1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6.																							
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> AREQUIPES/ DULCES DE LECHE/ CARAMELLOS DE LECHE																							
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente). Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																							
<b>2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS</b>																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos lacteos no grasos</td> <td>17</td> <td>%</td> <td rowspan="4">Resolución 2310 de 1988</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>30</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Centenas</td> <td>2</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Aminonas</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Sólidos lacteos no grasos	17	%	Resolución 2310 de 1988	Humedad	30	%	Centenas	2	%	Aminonas	Negativo				
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																				
Sólidos lacteos no grasos	17	%	Resolución 2310 de 1988																				
Humedad	30	%																					
Centenas	2	%																					
Aminonas	Negativo																						
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>5x10<sup>7</sup> /Ud.c</td> <td rowspan="5">Resolución 1407 de 2022</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli (E. coli)</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulans positivos</td> <td>2x10<sup>7</sup>/Ud.c</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus T31</td> <td>5x10<sup>7</sup>/Ud.c</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocitogénica</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos y levaduras	5x10 <sup>7</sup> /Ud.c	Resolución 1407 de 2022	Escherichia coli (E. coli)	—	Staphylococcus coagulans positivos	2x10 <sup>7</sup> /Ud.c	Bacillus cereus T31	5x10 <sup>7</sup> /Ud.c	Salmonella spp.	—	Listeria monocitogénica	—				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																					
Mohos y levaduras	5x10 <sup>7</sup> /Ud.c	Resolución 1407 de 2022																					
Escherichia coli (E. coli)	—																						
Staphylococcus coagulans positivos	2x10 <sup>7</sup> /Ud.c																						
Bacillus cereus T31	5x10 <sup>7</sup> /Ud.c																						
Salmonella spp.	—																						
Listeria monocitogénica	—																						
<b>4. OBSERVACIONES</b> (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otras)																							
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fabricas de alimentos son visitadas por Inmiva y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios e menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con código o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los registros de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de Junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>																							
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requerimiento</th> <th>SI</th> <th>X</th> <th>NO</th> <th>Tipos de Autorización:</th> <th>Registro Sanitario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nota 2 La Resolución 1128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 857 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones rurales y las asociaciones agrarias, étnicas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieran dichos autorizaciones sanitarias y clasifican como microempresas.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nota 3 Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Requerimiento	SI	X	NO	Tipos de Autorización:	Registro Sanitario	Nota 2 La Resolución 1128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 857 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones rurales y las asociaciones agrarias, étnicas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieran dichos autorizaciones sanitarias y clasifican como microempresas.						Nota 3 Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.							
Requerimiento	SI	X	NO	Tipos de Autorización:	Registro Sanitario																		
Nota 2 La Resolución 1128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 857 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones rurales y las asociaciones agrarias, étnicas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieran dichos autorizaciones sanitarias y clasifican como microempresas.																							
Nota 3 Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.																							
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque</th> <th colspan="3">Bolsa plástica, espuma, tarro plástico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requisito Rotulado General</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Requisito Fecha de Vencimiento</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Requisito Tarja Nutricional</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Requisito Rotulado Frontal de Advertencia</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>NO</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.  Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.  Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.  Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplica, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>				Tipo de envase o empaque	Bolsa plástica, espuma, tarro plástico			Requisito Rotulado General	SI	X	NO	Requisito Fecha de Vencimiento	SI	X	NO	Requisito Tarja Nutricional	SI	X	NO	Requisito Rotulado Frontal de Advertencia	SI	X	NO
Tipo de envase o empaque	Bolsa plástica, espuma, tarro plástico																						
Requisito Rotulado General	SI	X	NO																				
Requisito Fecha de Vencimiento	SI	X	NO																				
Requisito Tarja Nutricional	SI	X	NO																				
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia	SI	X	NO																				
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>																							
<p>Conservase al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>																							
<b>8. TRANSPORTE</b>																							
<p>-El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que lo modifique o sustituya, modifique y adicione.  - Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p>																							
<b>Referencias normativas adicionales</b>																							

<b>Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas</b>	
<b>Código:</b> FT (Ficha técnica) - G: corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya. - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto.	
<b>Nombre del alimento:</b> Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.	
<b>Campo 1:</b> Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecido en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo A:</b> Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo B:</b> Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo C:</b> Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo D:</b> Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
<b>Campo 2:</b> Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento. <b>Propiedades físicas:</b> Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades los características sensoriales que son apreciables con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc. <b>Propiedades químicas:</b> Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc. <b>Valor:</b> Se registra la magnitud admisible para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. <b>Unidad de medida:</b> De expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Acidez (%), sulfatos (negativo), etc.	
<b>Campo 3:</b> los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 4:</b> Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fabricas de alimentos son visitadas por Inmiva y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios e menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios son tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y cartones); Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empresas y envases para alimentos. c. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005: nombre del alimento; lista de ingredientes y aditivos alimentarios; contenido neto; nombre y dirección del fabricante o envasador; lote; fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima; instrucciones de conservación y de uso; número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nacional, comprende la tabla de información nacional; las declaraciones nutricionales (el función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 5:</b> Las autorizaciones de comercialización son expedidas por Inmiva y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art. 17 de la Ley 2074 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <a href="https://app.inmiva.gov.co/fichas-virtual/knowledgebase.php?article=12">https://app.inmiva.gov.co/fichas-virtual/knowledgebase.php?article=12</a>	
<b>Campo 6: Empaque o envase y rotulado:</b> hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro rotulos que aparecen en este campo. <b>Rotulado Frontal de Advertencia:</b> El fabricante de alimentos procesados envasados evaluar si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 7:</b> Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si el tipo de alimento no envasado, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, distribución y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. <b>Completitud:</b> cuando requiere temperatura y por debajo de 7° C, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y 20° C. <b>Refrigeración:</b> temperatura entre 2 a 4° C. <b>Temperatura ambiente:</b> temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.	
<b>Campo 8:</b> El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si se definió en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante toda el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.	
Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que aplican al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <a href="https://www.inmiva.gov.co/sistema/bsa/HS/Registros/normas-sanitarias-alimentos-y-bebidas.aspx">https://www.inmiva.gov.co/sistema/bsa/HS/Registros/normas-sanitarias-alimentos-y-bebidas.aspx</a>	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD																								
<b>FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO</b>																										
Código: FT - 9 - 003		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																							
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO: ENLATADOS (ATÚN)</b>																										
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>																										
<b>A. GRUPO:</b> PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA (MOLUSCOS CRUSTÁCEOS Y EQUIDERMIDOS)																										
<b>B. CATEGORÍA:</b> PESCADOS Y PRODUCTOS DE PESCAS PROCESADOS																										
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> PESCADOS, FILLETES DE PESCADO, PRODUCTOS DE LA PESCA, APANADOS (REBOZADOS), CODITOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS, SE INCLUYEN LOS QUE SE PRESENTAN EN SALSAS O CONDIMENTADOS Y LA PASTA DE PESCADO COCIDA. SE EXCLUYEN LAS SALSAS DE PESCADO QUE SE TIPIFICAN EN 13.4.9																										
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente). Nota 1. Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta llegar la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																										
<b>2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS</b>																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Histamina</td> <td>50</td> <td>mg/kg</td> <td rowspan="6">Resolución 148 DE 2007</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio, expresado como NaCl</td> <td>2</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Anticipo, expresado como Ac</td> <td>0.7</td> <td>mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio, expresado como Cd</td> <td>0.1</td> <td>mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio, expresado como Hg</td> <td>1</td> <td>mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Plomo, expresado como Pb</td> <td>0.4</td> <td>mg/kg</td> </tr> </tbody> </table>		PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Histamina	50	mg/kg	Resolución 148 DE 2007	Cloruro de sodio, expresado como NaCl	2	%	Anticipo, expresado como Ac	0.7	mg/kg	Cadmio, expresado como Cd	0.1	mg/kg	Mercurio, expresado como Hg	1	mg/kg	Plomo, expresado como Pb	0.4	mg/kg		
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																							
Histamina	50	mg/kg	Resolución 148 DE 2007																							
Cloruro de sodio, expresado como NaCl	2	%																								
Anticipo, expresado como Ac	0.7	mg/kg																								
Cadmio, expresado como Cd	0.1	mg/kg																								
Mercurio, expresado como Hg	1	mg/kg																								
Plomo, expresado como Pb	0.4	mg/kg																								
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Prueba de esterilidad comercial</td> <td>No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 6 a 10 días a 55°C</td> <td>Resolución 1407 de 2022</td> </tr> </tbody> </table>		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Prueba de esterilidad comercial	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 6 a 10 días a 55°C	Resolución 1407 de 2022																			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																								
Prueba de esterilidad comercial	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 6 a 10 días a 55°C	Resolución 1407 de 2022																								
<b>4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública u otras)</b>																										
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invima y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con el sello o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>																										
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requerimiento</th> <th>Si</th> <th>X</th> <th>No</th> <th>Tipo de Autorización:</th> <th>Registro Sanitario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nota 2 La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 557 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones rurales y las asociaciones agropecuarias, étnicas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nota 3 Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Requerimiento	Si	X	No	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario	Nota 2 La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 557 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones rurales y las asociaciones agropecuarias, étnicas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.						Nota 3 Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.										
Requerimiento	Si	X	No	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario																					
Nota 2 La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 557 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones rurales y las asociaciones agropecuarias, étnicas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.																										
Nota 3 Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.																										
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque:</th> <th colspan="3">Registros sanitarios, bolsones esterilizables</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requisito Rotulado Sanitario</td> <td>Si</td> <td>X</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Requisito Fecha de Vencimiento</td> <td>Si</td> <td>X</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Requisito Tabla Nutricional</td> <td>Si</td> <td>X</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:</td> <td>Si</td> <td>X</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 4. El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados. Nota 5. Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya. Nota 6. Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Números 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022. Nota 7. Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>				Tipo de envase o empaque:	Registros sanitarios, bolsones esterilizables			Requisito Rotulado Sanitario	Si	X	No	Requisito Fecha de Vencimiento	Si	X	No	Requisito Tabla Nutricional	Si	X	No	Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:	Si	X	No			
Tipo de envase o empaque:	Registros sanitarios, bolsones esterilizables																									
Requisito Rotulado Sanitario	Si	X	No																							
Requisito Fecha de Vencimiento	Si	X	No																							
Requisito Tabla Nutricional	Si	X	No																							
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:	Si	X	No																							
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>																										
<p>Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>																										
<b>8. TRANSPORTE</b>																										
<p>-El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que lo sustituyan, modifiquen o adicionen. * Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p>																										
<b>Referencias normativas adicionales</b>																										
Resolución 2195 de 2010, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso técnico de alimentos envasados herméticamente de bajo ácido y acidificados, que se fabrican, transportan, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.																										

<b>Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas</b>	
<b>Código:</b> FT (Ficha técnica) - G (corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya) - Consecutivo Número consecutivo consecutivamente a cada producto	
<b>Nombre del alimento:</b> Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.	
<b>Campo 1:</b> Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecido en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo A:</b> Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo B:</b> Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo C:</b> Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo D:</b> Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
<b>Campo 2:</b> Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento. <b>Propiedades físicas:</b> Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo, el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciables con los sentidos como el olor, el color, el sabor, la textura, etc. <b>Propiedades químicas:</b> Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc. <b>Valor:</b> Se registra la magnitud admisible para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. <b>Unidad de medida:</b> Se expone de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Azúcar (%), salinas (negativo), etc.	
<b>Campo 3:</b> Los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupo de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 4:</b> Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados: a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invima y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se midieron hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como por: Resolución 684 de 2013 sobre materiales relacionados (papel, cartón y cerámicos); Resolución 4742 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos; y la Resolución 4743 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos quehones son sujetos de vigilancia por parte de Invima, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los comediantes de empresas y emesas para alimentos. c. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño ni confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, con los alimentos: lista de ingredientes y aditivos alimentarios; contenido neto; nombre y dirección del fabricante o emvasador; lote; fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima; instrucciones de conservación y de uso; número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nacional comprende la tabla de información nacional; las declaraciones nutricionales (la función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecieron en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 5:</b> Las autorizaciones de comercialización son expedidas por Invima y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art. 17 de la Res. 2674 de 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Informar los términos: <a href="https://app.invima.gov.co/informa-vital/invimainformacion/guia/particio-12">https://app.invima.gov.co/informa-vital/invimainformacion/guia/particio-12</a>	
<b>Campo 6: Empaque o envase y rotulado:</b> hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que aparecen en este campo. <b>Resultado Frontal de Advertencia:</b> El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 7:</b> Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si el tipo de alimento no envasado, está incluido en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. <b>Refrigeración:</b> cuando requiere temperaturas por debajo de 7°C, es específico según el tipo de alimento y por eso puede establecerse un rango entre 0° C y 35° C. <b>Refrigeración:</b> temperatura entre 2 a 4° C. <b>Temperatura ambiente:</b> temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.	
<b>Campo 8:</b> El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser de acuerdo a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que se defina en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.	
Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Informaciones sobre normatividad para alimentos y bebidas: <a href="https://www.minsalud.gov.co/indicadores/HS/Paginas/home/guia-guia-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx">https://www.minsalud.gov.co/indicadores/HS/Paginas/home/guia-guia-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx</a>	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD	
<b>FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO</b>			
Código: FT - 11 - 002	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	

**NOMBRE DEL ALIMENTO:** AZÚCAR

**1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO**

- A. GRUPO:** AZÚCAR, PRODUCTOS CUYO COMPONENTE PRINCIPAL ES AZÚCAR
- B. CATEGORÍA:** AZÚCAR REFINADO Y EN BRUTO
- C. SUBCATEGORÍA:** AZÚCAR BLANCO (CUALQUIER TAMAÑO DE PARTÍCULA), SE INCLUYE EL AZÚCAR BLANCO (BLANCO)
- D. CAMPO DE APLICACIÓN:** Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente).  
Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

**2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS**

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Contenido Dióxido de Azufre	15	ppm	Resolución 4506 de 2013
Metas pesados (Arsénico-Plomo)	0,5	mg/kg	
Cobre (Cu)	1	mg/kg	

**3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Aerobios mesófilos	10 <sup>6</sup> UFC	Resolución 1407 de 2022.
Mohos	40 UFC/g	
Levaduras	40 UFC/g	
Coliformes	10 UFC/g	
Escherichia coli	-	

**4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o cosas)**

- a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús ; almacenamiento ; distribución ; expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.
- b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 663 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.
- c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con código o etiqueta independiente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

**Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas**

**Código FT (Ficha técnica) - G** (corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya) - **Consecutivo** Número consecutivo correspondiente a cada producto

**Nombre del alimento:** Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.

**Campo 1:** Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo A:** Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo B:** Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo C:** Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo D:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020

**Campo 2:** Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas casillas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento.  
**Propiedades físicas:** Son aquellas que no pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciables con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc.  
**Propiedades químicas:** Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc.  
**Valor:** Se registra la magnitud admisible para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.  
**Unidad de medida:** Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Act/lt (%), sulfatos (negativo), etc.

**Campo 3:** Los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo 4:** Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados.

a. El concepto sanitario es el requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.

b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 663 de 2012 y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos que son sujetos de vigilancia por parte del Invia, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empresas y envases para alimentos.

c. El rótulo o etiqueta proporcional al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005: nombre del alimento; lista de ingredientes y aditivos alimentarios; contenido neto; nombre y dirección del fabricante o envasador; lote; fecha de vencimiento y / o fecha de duración mínima; instrucciones de conservación y / o uso; número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda).

d. La información nacional, comprende la tabla de información nacional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 5:** Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Invia y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo de salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.37 de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias prestaciones. Información sobre los trámites: <https://www.invia.gov.co/knowledgebase?pf?article=12>

**Campo 6: Empaque o envase y rotulado:** hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplique al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que aparecen en este campo.

**Rotulado Frontal de Advertencia:** El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN**

Requiere:	Si	X	No	Tipo de Autorización:	NOTIFICACION SANITARIA
-----------	----	---	----	-----------------------	------------------------

Nota 2: La Resolución 2128 de 2003 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el artículo 957 de 2010 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones rurales y las asociaciones agropecuarias, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.

Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.

**6. EMPAQUE Y ROTULADO**

Tipo de envase o empaque:	Si	X	No	Bolsa plástica
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	Si		No	
Requiere Fecha de Vencimiento:	Si		No	X
Requiere Etiqueta Nutricional:	Si		No	X
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	Si		No	NO APLICA

Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados.  
Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidas en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.

**7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Conservase al medio ambiente en un lugar fresco y seco.

**8. TRANSPORTE**

- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, entre la alteración y daño en el envase o embalaje según sea el caso.
- 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 asegure el producto el menor grado de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único, resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.

**Referencias normativas adicionales**

Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/MS/Paginas/home-registro-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INNOVACIÓN	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código FT - 1 - 017	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> BEBIDA LÁCTEA CON AÚVA			
<b>1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO</b>			
<b>A. GRUPO:</b> LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ANOMADOS O NO DE NUTRIENTES O OTROS BIOPROCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2			
<b>B. CATEGORÍA:</b> LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHARABLES			
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHARABLES, SABORIZADOS Y/O FERMENTADOS (POR EJEMPLO, YOGUR, KUMIS, KEFIR, LECHEES CULTIVADAS CON BIFIDOBACTERIAS)			
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2021 o aquella que la modifique, sustituya o complementa). Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradoras de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.			
<b>2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS</b>			
<b>PARAMETROS FISICOQUÍMICOS</b>	<b>VALOR</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>REFERENCIA NORMATIVA</b>
Grasa	2,6 mínimo	% m/v	NTC 5246
Densidad	1,045 -1,0700	-	
Potencial	Negativo	-	
Fosfatos	Negativo	-	
Acidez expresado como ácido láctico % m/m	0,12-0,16	m/m	
pH a 20°C	6,5 -6,8	% m/m	
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>			
<b>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>LÍMITE</b>	<b>REFERENCIA NORMATIVA</b>	
Aerobios Mesófilos	10 <sup>4</sup> ucf/ml	Resolución 1407 de 2022	
Mohos y levaduras	5x10 <sup>3</sup> ucf/ml		
Cifomas	10 ucf/ml		
Escherichia Coli (1) (2)1	---		
Bacterias Coliformes	2x10 <sup>3</sup> ucf/ml		
Sensibilidad spp			
<b>4. OBSERVACIONES</b> (Normativas o referencias regulatorias en materia de salud pública o otras)			
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Resqueamiento emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inmiva y los establecimientos de preparación, ensamble, de refrigerio o fresco, almacenamiento, distribución, reparto o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 883 de 2012, por medio de la cual se aplican los requisitos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y los materiales primos para alimentos deben contar con rotulo o etiqueta independiente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p> <p>e. Resolución 2115 de 2007. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias de sistemas de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.</p> <p>f. El queso debe garantizar el tratamiento térmico (pasteurización de la leche o calentamiento de la coagulación) para eliminar microorganismos patógenos.</p>			
<b>5. AUTORIZACION DE COMERCIALIZACION</b>			
<b>Requisito:</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Tipo de Autorización:</b>
Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exhorta del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a los microempresarios definidos en el Decreto 1017 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y los cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agrarias, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichos autorizaciones comerciales y/o designen como microempresas.			
Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 975 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.			
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>			
<b>Tipo de envase o empaque:</b>	<b>Botella plástica - vaso, copa térmica</b>		
Requisito: Rotulado General	SI	X	No
Requisito: Ficha de Etiquetado	SI	X	No
Requisito: Talla Nutricional	SI	X	No
Requisito: Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	X	No
<p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.</p> <p>Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2402 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se exceptúan empaques rotulados para los casos que aplica, siempre que garantizan la inocuidad del alimento.</p>			
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACION</b>			
<p>* Conservación en refrigeración: 4°C - a - 2°C para producto pasteurizado, y a temperatura ambiente si es ultrarrefrigerado.</p> <p>* El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2074 de 2013, Resolución 2310 de 1998, Resolución 1804 de 1989 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.</p>			
<b>8. TRANSPORTE</b>			
<p>* El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y analistas del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2074 de 2013 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>* Los vehículos transportadores de alimentos deben mantener la cadena de frío, contar con inscripción y concepto sanitario emitido por la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p>			
<b>Referencias normativas adicionales</b>			
Las referencias normativas adicionales pueden componer a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Informacion sobre normatividad para alimentos y bebidas: <a href="https://www.inmiva.gov.co/saludpublica/HS/Pagina/informacion-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx">https://www.inmiva.gov.co/saludpublica/HS/Pagina/informacion-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx</a>			

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
<b>Código:</b> FT (Ficha técnica) - U (Corresponde al grupo que incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya) - C (Concepto Numero consecutivo)	
<b>Nombre del alimento:</b> Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.	
<b>Campo 1:</b> Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecido en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo 2:</b> Corresponde al grupo que incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo 3:</b> Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo 4:</b> Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo 5:</b> Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2021	
<b>Campo 6:</b> Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas se porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento. <b>Propiedades físicas:</b> Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de grasa, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciables con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc. <b>Propiedades químicas:</b> Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo, la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc. <b>Valor:</b> Se registra la magnitud admisible para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. <b>Unidad de medida:</b> Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Absorb (%), salidas (inguladas), etc.	
<b>Campo 7:</b> Los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo 8:</b> Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2074 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inmiva y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerio o fresco, almacenamiento, distribución, reparto o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su producción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 883 de 2012, y en la normatividad específica por tipo de material como son: Resolución 854 de 2011 sobre materiales plásticos (paquet, carton y similares), Resolución 4142 de 2012 para metales, objetos, envases y equipamientos plásticos y aluminizados y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad aplica también para los fabricantes de envases para alimentos que son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos. c. El rotulo o etiqueta proporcionará información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir alegatos o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, norma del alimento, lista de propiedades y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o envasador, lote, fecha de vencimiento y / o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y de uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permito sanitario o rotulación sanitaria según corresponda). d. La información nacional, comprende la tabla de información nacional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2402 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 9:</b> Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inmiva y están establecidas por la Resolución 2074 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar permiso sanitario. Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar rotulación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art 37 de la Ley 2074 del 2013. Las autorizaciones comerciales se aplican por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los sellos: <a href="https://inmiva.gov.co/informacion-sanitaria/rotulados-y-sellos">https://inmiva.gov.co/informacion-sanitaria/rotulados-y-sellos</a>	
<b>Campo 10:</b> <b>Empaque o envase y rotulado:</b> hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro listas que aparecen en este campo. <b>Rotulado Frontal de Advertencia:</b> El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con el establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2402 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 11:</b> Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil estipulado en la etiqueta o para su comercialización o consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2074 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. <b>Congelación:</b> cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, se especifica según el tipo de alimento y por ese caso puede establecerse un rango entre 0° C y -25° C. <b>Refrigeración:</b> temperatura entre 2 a 4° C. <b>Temperatura ambiente:</b> temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.	
<b>Campo 12:</b> El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para ese fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que se definieron en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD			
<b>FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO</b>					
Código: FT - 4 - 010	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> ICCCADILLO					
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>					
<b>A. GRUPO:</b> FRUTAS Y OTROS VEGETALES (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS Y ALÓE VERA), ALGAS MARINAS, NUECES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS					
<b>B. CATEGORÍA:</b> OTRAS FRUTAS PROCESADAS					
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> FRUTAS CON TRATAMIENTOS FÍSICOS QUÍMICOS DIFERENTES A LAS DE 4.1.2 Y A LOS DE 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5, 4.2.6 Y 4.2.7 SE INCLUYEN LAS FRUTAS CORDIAS					
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano a ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente). Nota 1. Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta ligar la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.					
<b>2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS</b>					
<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>		<b>VALOR</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>		
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C		75	-		
pH a 20°C		5.4	-		
Referencia Normativa: Resolución 3929 de 2013					
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>		<b>LÍMITE</b>	<b>REFERENCIA NORMATIVA</b>		
Mohos y levaduras		2x10 <sup>6</sup> ufc/g	Resolución 1407 de 2022		
<b>4. OBSERVACIONES</b> (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública u otras)					
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de ingredientes o mezcla, empacado, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y biberones deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y biberones para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rótulo o etiqueta independiente de la que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas, de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 1709 de 2005.</p> <p>d. El proveedor debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>					
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>					
Requisito	SI	X	NO	Tipos de Autorización:	Permiso Sanitario
Nota 2. La Resolución 1729 de 2022 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 807 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, etícas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.					
Nota 3. Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.					
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>					
<p>Nota 4. El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados.</p> <p>Nota 5. Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6. Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Números 1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7. Se aceptan empaques naturales para los casos que aplica, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>					
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>					
Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.					
<b>8. TRANSPORTE</b>					
<p>+El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>-Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción única resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p>					
<b>Referencias normativas adicionales</b>					
Resolución 3929 de 2013: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (arroz) y jugos de frutas y concentrados de fruta, clasificados o no, en la mezcla de estos que se procesan, empacan, transportan, importan y comercializan en el territorio nacional.					

<b>Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas</b>																					
<b>Código:</b> FT (Ficha Técnica) - G: corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya. - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto.																					
<b>Nombre del alimento:</b> Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.																					
<b>Campo 1:</b> Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.																					
<b>Campo A:</b> Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.																					
<b>Campo B:</b> Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.																					
<b>Campo C:</b> Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.																					
<b>Campo D:</b> Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020																					
<b>Campo 2:</b> Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, los características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento. <b>Propiedades físicas:</b> Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo, el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciables con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc. <b>Propiedades químicas:</b> Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo, la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc. <b>Valor:</b> Se registra la magnitud admisible para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. <b>Unidad de medida:</b> Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Activo (%), sulfato (negativo), etc.																					
<b>Campo 3:</b> Los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.																					
<b>Campo 4:</b> Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de ingredientes o mezcla, empacado, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto con alimentos y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares); Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos, siempre son sujetos de vigilancia por parte de Invia, e, dotti, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los comprobantes de empaques y envases para alimentos. c. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir una elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, normas del alimento; lista de ingredientes y aditivos autorizados, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o emvasador (o); fecha de vencimiento y /o fecha de caducación mínima, instrucciones de conservación y de uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nutricional, comprende la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene encenso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecieron en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.																					
<b>Campo 5:</b> Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Invia y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art. 17 de la Res. 2674 de 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <a href="https://app.invia.gov.co/colina-vital/informacion/empaque">https://app.invia.gov.co/colina-vital/informacion/empaque</a> #Artículo-12																					
<b>Campo 6:</b> <b>Empaque o envase y rotulado:</b> hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las normas más que apliquen en cada caso. <b>Rotulado Frontal de Advertencia:</b> El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.																					
<table border="1"> <tr> <td><b>Tipo de envase o empaque:</b></td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td><b>Requisito Rotulado General:</b></td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td><b>Requisito Fecha de Vencimiento:</b></td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td><b>Requisito Tabla Nutricional:</b></td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td><b>Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:</b></td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>NO</td> </tr> </table> <p>Nota 4. El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados. Nota 5. Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya. Nota 6. Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Números 1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022. Nota 7. Se aceptan empaques naturales para los casos que aplica, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>		<b>Tipo de envase o empaque:</b>	SI	X	NO	<b>Requisito Rotulado General:</b>	SI	X	NO	<b>Requisito Fecha de Vencimiento:</b>	SI	X	NO	<b>Requisito Tabla Nutricional:</b>	SI	X	NO	<b>Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:</b>	SI	X	NO
<b>Tipo de envase o empaque:</b>	SI	X	NO																		
<b>Requisito Rotulado General:</b>	SI	X	NO																		
<b>Requisito Fecha de Vencimiento:</b>	SI	X	NO																		
<b>Requisito Tabla Nutricional:</b>	SI	X	NO																		
<b>Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:</b>	SI	X	NO																		
<b>Campo 7:</b> Las condiciones de conservación hacen referencia a los características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil establecido en la etiqueta o para su comercialización y consumo si el tipo de alimento no envasado, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estos etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. <b>Completado:</b> cuando requiere temperaturas por debajo de 0°C, se especifica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -25° C <b>Refrigeración:</b> temperatura entre 2 a 4° C <b>Temperatura ambiente:</b> temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.																					
<b>Campo 8:</b> El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acorde a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si se definió en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener esas condiciones durante todo el tiempo que se realizó el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.																					
Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <a href="https://www.minsalud.gov.co/informacion/empaque">https://www.minsalud.gov.co/informacion/empaque</a>																					

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INICIATIVAS	
<b>FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO</b>			
Código: FT - 3 - 001		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024

**NOMBRE DEL ALIMENTO:** CAFE TOSTADO Y MOLIDO - CAFE SOLUBLE

**1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO**

- A. GRUPO:** PRODUCTOS CUYO INGREDIENTE PRINCIPAL ES EL AGUA DESTINADOS A SER HORATADAS O PREPARADAS CON LECHE U OTRA BEBIDA (SE EXCLUYEN LAS DEL GRUPO 1)
- B. CATEGORÍA:** BEBIDAS ESTIMULANTES A BASE DE AGUA O PARA SER HORATADAS O PREPARAR CON LECHE U OTRA BEBIDA
- C. SUBCATEGORÍA:** CAFÉS, TÉ, YERBA MATE O SUS MEZCLAS, LISTOS PARA EL CONSUMO (POR EJEMPLO ENLATADOS), SE EXCLUYEN LOS DE 3.2.1

**D. CAMPO DE APLICACIÓN:** Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 594 de 2020 a aquella que la modifique, sustituya o complemente).  
 Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradoras de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta llegar la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

**2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS**

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Oxalatoxina A	5	µg/kg	Resolución 4506 de 2013

**3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
	No aplica	

**4. OBSERVACIONES** (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública u otras)

a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o FAVORABLE con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por InViva y los establecimientos de preparación, ensamble, de refrigerio o menú, almacenamiento - distribución - expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se requieren hasta una nueva inspección sanitaria.  
 b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expidieron los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.  
 c. Todos los alimentos procesados y los materiales primos para alimentos deben contar con título o etiqueta independiente de la que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los registros de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.  
 d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

**5. AUTORIZACION DE COMERCIALIZACION**

Requiere:	SI	X	No	Permiso Sanitario	Permiso Sanitario
Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifa para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 107 de 2019 a la norma que la modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones gremiales, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas. Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 815 de 2004 a aquella que la modifique o sustituya.					

**6. EMPAQUE Y ROTULADO**

Tipo de envase o empaque:	Bolsa de polietileno, bolsa laminada, bolsa de papel, frascos de vidrio, lata
Requiere Rotulado General:	SI X No
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI X No
Requiere Fecha Nutricional:	SI X No
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI X No

Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados.  
 Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya.  
 Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.  
 Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.  
 \* Los títulos e etiquetas del café que se transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional deben cumplir con los requisitos de rotulado general, previstos en la Resolución 5109 de 2005.  
 \* Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos.  
 \* La materia prima (Café en grano), debe dar cumplimiento a la Resolución 2906 de 2007 por la cual se establecieron los Límites Máximos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes\*.

**7. CONDICIONES DE CONSERVACION**

Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.

**8. TRANSPORTE**

- \* 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 empaque según sea el caso.
- \* Los recipientes en los cuales se transporten los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- \* Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, su utilización los recipientes, canastos, o implementos de material adecuado, de manera que aisle 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.
- \* Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.

**Referencias normativas adicionales**

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, (2006). Resolución 8119 de 2006. Recuperado de [https://www.sic.gov.co/areas/areas/files/Denominacion%20de%20OrigenAgricultivo%20AlimentosCaf%C3%A9%20de%20OrigenCaf%C3%A9\\_Colombia.pdf](https://www.sic.gov.co/areas/areas/files/Denominacion%20de%20OrigenAgricultivo%20AlimentosCaf%C3%A9%20de%20OrigenCaf%C3%A9_Colombia.pdf)  
 Ministerio de Protección Social (2009). Resolución 4150 DE 2009. Recuperado de <https://www.minsalud.gov.co/areas/areas/areas/files/Decreto%20de%20Reglamentacion%20de%20Resolucion%204150%20de%202009.pdf>  
 Ministerio de Salud (2022). CIRCULAR EXTERNA DAS 4000-0065-2022 Resolución 4819 de 2023 Resolución 4150 DE 2009 [https://www.sic.gov.co/areas/areas/areas/files/Denominacion%20de%20OrigenAgricultivo%20AlimentosCaf%C3%A9%20de%20OrigenCaf%C3%A9\\_Colombia.pdf](https://www.sic.gov.co/areas/areas/files/Denominacion%20de%20OrigenAgricultivo%20AlimentosCaf%C3%A9%20de%20OrigenCaf%C3%A9_Colombia.pdf)  
 Resolución 4150 de 2009 <https://www.minsalud.gov.co/areas/areas/areas/files/Decreto%20de%20Reglamentacion%20de%20Resolucion%204150%20de%202009.pdf>

**Guía para la Interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas**

**Código:** FT (Ficha técnica) - O (consecutivo al grupo que incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya) - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto.

**Nombre del alimento:** Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.

**Campo 1:** Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo A:** Corresponde al grupo que incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo B:** Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo C:** Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo D:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020

**Campo E:** Define los parámetros fisicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se han establecido estándares fisicoquímicos para el alimento.

**Propiedades físicas:** Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de congelación, etc. También incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciadas con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc.

**Propiedades químicas:** Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc.

**Nota:** Se registra la magnitud admisible para el parámetro fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.

**Unidad de medida:** Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Activa (%), sulfatos (mg/litro), etc.

**Campo 3:** Los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo 4:** Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2874 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante la visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por InViva y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerio o menú, almacenamiento - distribución - expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.

Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dichos requisitos rigen también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del InViva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los comprobantes de empacados y envases para alimentos.

El título e etiqueta proporcionan al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir a engaño o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, nombre del alimento, lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o envasador, lote, fecha de vencimiento y / o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y el uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda).

La información nutricional, comprende la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecieron en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 5:** Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el InViva y están establecidas por la Resolución 2874 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art. 37 de la Res. 2874 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <https://app.inviva.gov.co/informacion-visual/queredades.php?articulo=12>

**Campo 6:** **Empaque o envase y rotulado:** hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta los requisitos que aparecen en este campo.

**Rotulado Frontal de Advertencia:** El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 7:** Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2874 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.

**Congelación:** cuando requiere temperatura por debajo de 0° C, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -20° C

**Refrigeración:** temperatura entre 2 a 4° C

**Temperatura ambiente:** temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.

**Campo 8:** El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser de acuerdo a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que se defina en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.

**Referencias normativas adicionales**

Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <https://www.minsalud.gov.co/areas/areas/areas/files/Programa%20de%20Seguridad%20Alimentaria%20y%20Bebidas.pdf>

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INCLUSIÓN
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTO PARA CONSUMO HUMANO		
Código: FT - 6 - 002	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024

**NOMBRE DEL ALIMENTO:** CARNE CRUDA (PORCINA - BOVINA - CARRINA - BUFALINA - EQUINA)

**1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO**

**A. GRUPO:** CARNES, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS

**B. CATEGORÍA:** CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

**C. SUBCATEGORÍA:** CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

**D. CAMPO DE APLICACIÓN:** Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente).  
Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

**2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS**

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Organoléptico	Color: Característico Olor: Característico Textura: Firme	No aplica	No aplica
Aspecto físico	Libre de suciedad, olores, coloración verde, olor desagradable o cualquier indicio de descomposición.	No aplica	No aplica

**3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
	No aplica	

**4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otras)**

a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Los fabricantes de alimentos son visitados por Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o merca, almacenamiento -distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.  
b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 683 de 2012 por medio de la cual se expiden los requerimientos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los recipientes, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.  
c. Todos los alimentos procesados y materias primas para alimentos deben contar con el sello de aptitud (obligatoriedad) de que usan para sector agropecuario y para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 2432 de 2022.

**5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN**

Requisito	SI	NO	2	Tipos de Autorización	No aplica
Nota 2: La Resolución 1281 de 2022 expide el pago de tarifa para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y los cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agrarias, étnicas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieren de las autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.					
Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.					

**6. EMPAQUE Y ROTULADO**

TIPO DE ENVASE O EMPAQUE:	SI	NO	Características físicas, toxicológicas, empaque al vacío
Requisito Rotulado Comercial	SI	NO	X
Requisito Físico de Verificación	SI	NO	X
Requisito Físico Nutricional	SI	NO	X
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia	SI	NO	X

Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o envasados.  
Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.  
Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Números 2.1 y 2.2 de la Resolución 2432 de 2022.  
Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.

**7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Con el fin de garantizar la inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, todo establecimiento de la cadena alimentaria debe garantizar la temperatura de refrigeración o congelación en las etapas del proceso a partir de la planta de beneficio, en el despacho, despensa, empaque, procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización, expendio, importación y exportación, de tal forma que se asegure su adecuada conservación hasta el destino final. Temperatura de Refrigeración de 4 °C, más o menos 2 °C y congelación: -18°C

**8. TRANSPORTE**

Por transporte del traslado en el vehículo que propaga el alimento y no debe ser capaz de recomponer y garantizar que el cliente no se comunique con otros productos (químicos y físicos).  
\* El transporte de alimentos, los operadores, transportadores y analistas del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 1500 de 2007 y los demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen.  
\* Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con inspección y concepto sanitario emitido por la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.

**Referencias normativas adicionales**  
Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones.  
Decreto 2270 de 1982.

**Guía para la Interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas**

**Código FT (Ficha técnica):** 'G' corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya. - Corresponde Número consecutivo correspondiente a cada producto

**Nombre del alimento:** Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.

**Campo 1:** Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo A:** Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo B:** Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo C:** Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo D:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020

**Campo 2:** Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a las aceptadas en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se ha establecido estándares físicoquímicos para el alimento.  
**Propiedades físicas:** Son aquellas que se pueden medir en el alimento como por ejemplo, el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciables con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc.  
**Propiedades químicas:** Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc.  
**Valor:** Se registra la magnitud asignada para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.  
**Unidad de medida:** Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Ancho (%), sulfato (negativo), etc.

**Campo 3:** Los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo 4:** Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados.

El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o merca, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.  
b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como: Resolución 834 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los recipientes, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad exige también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte de Invia, es decir, que deben contar con visita o control sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos.  
c. El caso o etiqueta proporcione al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005: nombre del alimento; lista de ingredientes y aditivos alimentarios; contenido neto; nombre y dirección del fabricante o envasador; lote; fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima; instrucciones de conservación y de uso; número de autorización de comercialización (registro sanitario, permisos sanitarios o notificación sanitaria según corresponda).  
d. La información nacional, comprende la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2432 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 5:** Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Invia y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren transferir registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren transferir permisos sanitarios y alimentos de bajo riesgo: requieren transferir notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.17 de la Res. 2674 del 2013.  
Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <https://app.invia.gov.co/info-area-virtual/knowledgebase.php?article=12>

**Campo 6: Empaque o envase y rotulado:** hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplique al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro puntos que aparecen en este campo.  
**Rotulado Frontal de Advertencia:** El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (puede frontal de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 7:** Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.  
**Completar:** cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, es específico según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -25° C  
**Refrigeración:** temperatura entre 2 a 4° C  
**Temperatura ambiente:** temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.

**Campo 8:** El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acorde a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si se definió en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte.  
Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.

Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <https://www.invia.gov.co/informacion/compras-publicas/REP-guia-compras-publicas-saneamiento-alimentos-y-bebidas.aspx>

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD	
<b>FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO</b>			
Código: FT - 6 - 013		Versión: 01	
Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> CASABE DE YUCA			
<b>1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO</b>			
<p><b>A. GRUPO:</b> CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS, EXCLUSIVOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7.</p> <p><b>B. CATEGORÍA:</b> PRODUCTOS A BASE DE ARROZ, PAPA, YUCA, HARINA O FIDEOS DE CEREALES, DE RAÍCES, DE TUBERCULOS, LEGUMBRES O LEGUMINOSAS; FRECIDIDOS, COCIDOS Y/O SABORIZADOS; NO CONSIDERADOS COMO POSTRES. SE INCLUYEN LAS TORTAS DE ARROZ, DE PAPA O DE YUCA, SNACKS, EXTRUIDOS, PAPAS FRITAS, PALOITAS DE MAÍZ.</p> <p><b>C. SUBCATEGORÍA:</b> PRODUCTOS A BASE DE ARROZ, PAPA, YUCA, HARINA O FIDEOS DE CEREALES, DE RAÍCES, DE TUBERCULOS, LEGUMBRES O LEGUMINOSAS; FRECIDIDOS, COCIDOS Y/O SABORIZADOS; NO CONSIDERADOS COMO POSTRES; SE INCLUYEN LAS TORTAS DE ARROZ, DE PAPA O DE YUCA, SNACKS, EXTRUIDOS, PAPAS FRITAS, PALOITAS DE MAÍZ.</p> <p><b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente). Nota 1 Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.</p>			
<b>2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS</b>			
<b>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</b>		<b>VALOR</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>
*No establecidos hasta la fecha por la norma.			
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>		<b>LÍMITE</b>	<b>REFERENCIA NORMATIVA</b>
Molchos y levaduras		10 <sup>6</sup> UFC/g	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli		<10 UFC/g	
Salmonella spp		Ausencia/25g	
<p>Nota: 7,9 Pasabocas de consumo directo (snack) Resolución 1407 de 2022, de 05 de agosto de 2022 "Oficio 8 Transitorio". Para la implementación de las disposiciones contenidas en el presente subo administrativo, se dispondrá de un plazo de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de su publicación en el diario oficial. Sin embargo, durante este plazo, los interesados podrán dar cumplimiento a los criterios microbiológicos establecidos en el Anexo Técnico de la presente Resolución".</p>			
<b>4. OBSERVACIONES</b> (Normativa o referentes regulados en materia de salud pública o otras)			
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fabricas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación conjunto de antigüitos o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competidos de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los alimentos de los cuales se expelen los siguientes requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y sus materias primas para alimentos deben contar con código o etiquetas indelentables de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los registros de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2020.</p> <p>d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>			
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>			
<b>Requerir</b>	<b>SI</b>	<b>X</b>	<b>No</b>
<b>Tipos de Autorización:</b> Notificación Sanitaria			
<p>Nota 2 La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones gremiales, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.</p> <p>Nota 3 Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.</p>			
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>			
<b>Tipos de envase o empaque:</b>			
Bolsa plástica o de papel			
<b>Requiere Rotulado General:</b>		SI	X
<b>Requiere Fecha de Vencimiento:</b>		SI	X
<b>Requiere Tabla Nutricional:</b>		SI	X
<b>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</b>		SI	X
<p>Nota 4 El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o envasados.</p> <p>Nota 5 Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2020 o aquella que lo modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6 Se deberán tener en cuenta las excepciones de la rotulación nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7 Se aceptan empaques naturales para los casos que aplica, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>			
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>			
<p>Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>			
<b>8. TRANSPORTE</b>			
<p>El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código o inscripción único, resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p>			
<b>Referencias normativas adicionales</b>			
Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <a href="https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Pagina/normas-grma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx">https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Pagina/normas-grma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx</a>			

<b>Grupo para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas</b>	
<p><b>Código:</b> FT (Ficha técnica) - G: corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya. - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto.</p> <p><b>Nombre del alimento:</b> Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.</p> <p><b>Campo 1:</b> Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el etiquetado de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.</p> <p><b>Campo 2:</b> Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.</p> <p><b>Campo 3:</b> Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.</p> <p><b>Campo 4:</b> Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica únicamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.</p> <p><b>Campo 5:</b> Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fabricas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación, expendio de antigüitos o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 883 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales oxidables (papel, cartón y similares); Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Invia, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empresas y envases para alimentos. c. El rotulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2020 respecto del alimento: lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o envasador, lote, fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y de uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nutricional comprende la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene excedente de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.</p> <p><b>Campo 6:</b> <b>Empaque o envase y rotulado:</b> hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que aparecen en este campo. <b>Rotulado Frontal de Advertencia:</b> El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (peñas frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.</p> <p><b>Campo 7:</b> Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas áreas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. <b>Congelamiento:</b> cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, es específico según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -20° C. <b>Refrigeración:</b> temperatura entre 2 a 4° C. <b>Temperatura ambiente:</b> temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.</p> <p><b>Campo 8:</b> El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser adecuadas a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si se define en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.</p>	

NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTO		COMITÉ DE CALIDAD E INNOVACIONES																										
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO																												
Código FT - 6 - 001	Versión 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																										
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> CEREALES (ARROZ, MAÍZ, TRIGO, AVENA, CEBADA, BORRHO, MUJO, QUINUA) Y LEGUMINOSAS SECAS																												
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>																												
<b>A. GRUPO:</b> CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS. EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7																												
<b>B. CATEGORÍA:</b> GRANOS ENTEROS O TRITURADOS O EN COPOS SE INCLUYE EL ARROZ.																												
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> GRANOS ENTEROS O TRITURADOS O EN COPOS SE INCLUYE EL ARROZ.																												
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 o aquella que la modifique, sustituya o complementa). Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																												
<b>2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS</b>																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDAS</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de Humedad</td> <td>14,50%</td> <td>%</td> <td>NTC 6375:2019 Cereales y productos de cereales.</td> </tr> <tr> <td>Inocuidad (proporción de origen animal, incluidos los fitoestrógenos marinos, insular de origen vegetal)</td> <td>0,10%</td> <td>%</td> <td>NTC 6375:2019 Cereales y productos de cereales.</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDAS	REFERENCIA NORMATIVA	Contenido de Humedad	14,50%	%	NTC 6375:2019 Cereales y productos de cereales.	Inocuidad (proporción de origen animal, incluidos los fitoestrógenos marinos, insular de origen vegetal)	0,10%	%	NTC 6375:2019 Cereales y productos de cereales.													
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDAS	REFERENCIA NORMATIVA																									
Contenido de Humedad	14,50%	%	NTC 6375:2019 Cereales y productos de cereales.																									
Inocuidad (proporción de origen animal, incluidos los fitoestrógenos marinos, insular de origen vegetal)	0,10%	%	NTC 6375:2019 Cereales y productos de cereales.																									
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>3x10<sup>6</sup> ufc/g</td> <td>Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>&lt;10 ufc/g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos y levaduras	3x10 <sup>6</sup> ufc/g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.	Escherichia coli	<10 ufc/g																	
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																										
Mohos y levaduras	3x10 <sup>6</sup> ufc/g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.																										
Escherichia coli	<10 ufc/g																											
<b>4. OBSERVACIONES</b> (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otras)																												
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimiento emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por InVima y los establecimientos de preparación, envasado de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 883 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rotulo o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de Junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>																												
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>NO SE APLICABLE</th> <th>NO APLICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nota 2: La Resolución 21 de 2023 exceptúa el pago de tarifas para la inspección, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 a la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones industriales y las asociaciones agropecuarias, directas e indirectas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Insurgente de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	SI	NO	NO SE APLICABLE	NO APLICA	Nota 2: La Resolución 21 de 2023 exceptúa el pago de tarifas para la inspección, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 a la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones industriales y las asociaciones agropecuarias, directas e indirectas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.					Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Insurgente de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.														
Requisito	SI	NO	NO SE APLICABLE	NO APLICA																								
Nota 2: La Resolución 21 de 2023 exceptúa el pago de tarifas para la inspección, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 a la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones industriales y las asociaciones agropecuarias, directas e indirectas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.																												
Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Insurgente de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.																												
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o paquete:</th> <th>Sacos de fibras naturales o sintéticas</th> <th>Bolsas plásticas</th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requiere Rotulado General*</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>NO</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requiere Fecha de Vencimiento</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>NO</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requiere Rotulo Nutricional</td> <td>SI</td> <td>NO</td> <td>NO</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia</td> <td>SI</td> <td>NO</td> <td>NO</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o envasados.</p> <p>Nota 5: Se deben tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6: Se debe tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se exceptúan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>				Tipo de envase o paquete:	Sacos de fibras naturales o sintéticas	Bolsas plásticas			Requiere Rotulado General*	SI	X	NO		Requiere Fecha de Vencimiento	SI	X	NO		Requiere Rotulo Nutricional	SI	NO	NO	X	Requiere Rotulado Frontal de Advertencia	SI	NO	NO	X
Tipo de envase o paquete:	Sacos de fibras naturales o sintéticas	Bolsas plásticas																										
Requiere Rotulado General*	SI	X	NO																									
Requiere Fecha de Vencimiento	SI	X	NO																									
Requiere Rotulo Nutricional	SI	NO	NO	X																								
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia	SI	NO	NO	X																								
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>																												
<p>Los cereales pueden mantenerse a temperatura ambiente en lugar seco, fresco con buena ventilación, libre de humedad, sobre estibas o elementos que eviten el contacto directo con el piso, adecuadas condiciones de limpieza, protegidos del riesgo de plagas.</p>																												
<b>8. TRANSPORTE</b>																												
<p>* El transporte debe realizarse en un empaque que proteja al alimento y no afecte la salud del consumidor y garantizar que los cereales no se contaminen con otros productos (garnidos y fritos).</p> <p>El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que lo sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con inspección y concepto sanitario emitido por la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p> <p>Se considerarán las condiciones particulares de transporte de alimentos en las regiones definidas como rural dispersa según lo contemplado en <a href="https://osc.dnp.gov.co/">https://osc.dnp.gov.co/</a>, para las cuales no se exige el concepto sanitario, siempre y cuando se garanticen las condiciones adecuadas de inocuidad del alimento, hasta cuando se superen las barreras de infraestructura y logística para la comercialización de alimentos en dichas regiones.</p>																												
<b>Referencias normativas adicionales</b>																												
Resolución 0719 de 2015, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 4506/2013, Resolución 2962/2007																												

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
<b>Código FT (Ficha técnica)</b> - (C) (corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya. - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto	
<b>Nombre del alimento:</b> Nombre o denominación con la cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.	
<b>Campo 1:</b> Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecido en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo A:</b> Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo B:</b> Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo C:</b> Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo D:</b> Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
<b>Campo 2:</b> Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas casillas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento. <b>Propiedades físicas:</b> Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciables con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc. <b>Propiedades químicas:</b> Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc. <b>Valor:</b> Se registra la magnitud admisible para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. <b>Unidad de medida:</b> Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Ancho (mm), sufixos (negativo), etc.	
<b>Campo 3:</b> los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo 4:</b> Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por InVima y los establecimientos de preparación, envasado de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esto fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 883 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 884 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares); Resolución 1142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos; y la Resolución 1143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos que no son sujetos de vigilancia por parte del InVima, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimiento, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos. c. El rotulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, nombre del alimento, lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, tamaño y dirección del fabricante o envasador, lote, fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y de uso; rotulo de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nacional comprende la tabla de información nacional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 5:</b> Las autorizaciones de comercialización son expedidas por InVima y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario; Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art. 3º de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <a href="https://app.invima.gov.co/informa-virtual/newedgedbase.php?article=12">https://app.invima.gov.co/informa-virtual/newedgedbase.php?article=12</a>	
<b>Campo 6: Empaque o envase y rotulado:</b> hace referencia a las especificaciones de los materiales de envases y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nacional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro rotulos que aparecen en este campo. <b>Rotulado Frontal de Advertencia:</b> El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 7:</b> Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. <b>Congelación:</b> cuánto requiere temperaturas por debajo de 0° C, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -25° C <b>Refrigeración:</b> temperatura entre 2 a 4° C <b>Temperatura ambiente:</b> temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.	
<b>Campo 8:</b> El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si se definió en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.	
<b>Referencias normativas adicionales:</b> pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que aplican al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <a href="https://www.insalud.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/normas-santarios-alimentos-y-bebidas.aspx">https://www.insalud.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/normas-santarios-alimentos-y-bebidas.aspx</a>	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INCLUSIÓN																					
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO																							
Código: FT - 5 - 001		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																				
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR																							
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>																							
<b>A. GRUPO:</b> CONFITERÍA																							
<b>B. CATEGORÍA:</b> PRODUCTOS A BASE DE CACAO O SUS SUBPRODUCTOS																							
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> CHOCOLATES PARA CONSUMO DIRECTO, SE INCLUYEN LOS SUCEDANEO DE CHOCOLATE PARA CONSUMO DIRECTO																							
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente). Nota 1: Estas fichas técnicas son orientadas para proveedores y compradores de los programas de compra pública locales promoviendo la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																							
<b>2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS</b>																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS FISICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Total de extracto seco de cacao %</td> <td>≥20</td> <td>% (m/m)</td> <td rowspan="5">Resolución 1511 de 2011</td> </tr> <tr> <td>Materia de cacao %</td> <td>≥11</td> <td>% (m/m)</td> </tr> <tr> <td>Extracto seco Mago de cacao %</td> <td>≥9</td> <td>% de chocolate</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>2</td> <td>mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Aluminio</td> <td>20</td> <td>mg/kg</td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Total de extracto seco de cacao %	≥20	% (m/m)	Resolución 1511 de 2011	Materia de cacao %	≥11	% (m/m)	Extracto seco Mago de cacao %	≥9	% de chocolate	Plomo	2	mg/kg	Aluminio	20	mg/kg
PARAMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																				
Total de extracto seco de cacao %	≥20	% (m/m)	Resolución 1511 de 2011																				
Materia de cacao %	≥11	% (m/m)																					
Extracto seco Mago de cacao %	≥9	% de chocolate																					
Plomo	2	mg/kg																					
Aluminio	20	mg/kg																					
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bácteras totales</td> <td>0</td> <td>Resolución 1407 de 2022</td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Bácteras totales	0	Resolución 1407 de 2022														
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																					
Bácteras totales	0	Resolución 1407 de 2022																					
<b>4. OBSERVACIONES</b> (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otras)																							
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fichas de alimentos son otorgadas que tienen y los establecimientos de preparación: empaques, empaques de refresco o empaques, almacenamiento, distribución, empaque o comercialización de alimentos son competentes de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aplica que estos conceptos no tienen vigencia y se modifican hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de empaque debe cumplir con la Resolución 883 de 2012, por medio de la cual se expiden los registros técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y los materias primas para alimentos deben contar con riesgo o etiqueta independiente de que sean para autoconsumo o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas, de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>																							
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Es</th> <th>U</th> <th>No</th> <th>Tipo de Autorización</th> <th>PERIODO SANITARIO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, científicas y culturales que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 215 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Denominación	Es	U	No	Tipo de Autorización	PERIODO SANITARIO	Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, científicas y culturales que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.						Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 215 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.							
Denominación	Es	U	No	Tipo de Autorización	PERIODO SANITARIO																		
Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, científicas y culturales que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.																							
Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 215 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.																							
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque</th> <th>Etiquetado obligatorio</th> <th>Etiquetado voluntario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Empaques de Consumo</td> <td>Si</td> <td>Si</td> </tr> <tr> <td>Empaques para el Comercio</td> <td>Si</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Empaques para Exportación</td> <td>Si</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia: Emisión de azúcar o alto contenido de azúcar. Se aplica en la Resolución 810 de 2021.</p> <p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o envasados. Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya. Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022. Nota 7: Se exceptúan empaques naturales para los casos que aplica, siempre que garanticen la inocuidad del alimento. + Los rótulos o etiquetas del chocolate que se transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional deben cumplir con los requisitos de rotulado general, previstos en la Resolución 5109 de 2005. + La materia prima (Cacao en almendra), debe dar cumplimiento a la Resolución 2006 de 2007 "Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Pesticidas - LMR en alimentos para consumo humano y en peces o mariscos".</p>				Tipo de envase o empaque	Etiquetado obligatorio	Etiquetado voluntario	Empaques de Consumo	Si	Si	Empaques para el Comercio	Si	No	Empaques para Exportación	Si	No								
Tipo de envase o empaque	Etiquetado obligatorio	Etiquetado voluntario																					
Empaques de Consumo	Si	Si																					
Empaques para el Comercio	Si	No																					
Empaques para Exportación	Si	No																					
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>																							
Conservarse en medio ambiente en un lugar fresco y seco.																							
<b>8. TRANSPORTE</b>																							
<p>+ El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evita la alteración y daño en el envase o empaque según sea el caso. + 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, canchales, o implementos de material adecuado, de manera que atañen 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. + Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e identificación único, resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del color Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p>																							
Referencias normativas adicionales																							
Resolución 1511 de 2011 Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, (2005). Resolución 1407 de 2022 Ministerio de Salud, (2022). CIRCULAR EXTERNA DAB 4000-082-2022.																							

Guía para la Interpretación de las Fichas Técnicas de Alimentos en los procesos de compras públicas	
<b>Código:</b> FT (Ficha técnica) - G (corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya - Corresponde Número consecutivo correspondiente a cada producto)	
<b>Nombre del alimento:</b> Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.	
<b>Campo 1:</b> Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 2:</b> Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 3:</b> Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 4:</b> Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 5:</b> Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
<b>Campo 6:</b> Define los parámetros fisicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aplican como estándares en las fichas técnicas corresponden a los establecidos en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se ha establecido estándares fisicoquímicos para el alimento. <b>Propiedades físicas:</b> Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son asociables con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc. <b>Propiedades químicas:</b> Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc. <b>Valor:</b> Se refiere la magnitud admisible para el parámetro fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. <b>Unidad de medida:</b> Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Litro (L), mililitro (ml), etc.	
<b>Campo 7:</b> los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupo de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 8:</b> Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fichas de alimentos son validadas por Inhma y los establecimientos de preparación, empaques de refresco o empaques, almacenamiento, distribución, empaque o comercialización de alimentos son validados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definitiva y por tanto, se modifican hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de empaque deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 883 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 884 de 2013 sobre materiales sintéticos (papel, cartón y similares), Resolución 1142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos e isotérmicos y sus aditivos, y la Resolución 415 de 2012 para los metales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dichos requisitos rigen también para los fabricantes de envases para alimentos que sean sujetos de vigilancia por parte del Inhma, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de alimentos y envases para alimentos. c. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, normas del alimento; lista de ingredientes y radicales alimentarios, contenido neto, nombre e dirección del fabricante o proveedor; lote, fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima; instrucciones de conservación y uso; número de autorización de comercialización (registro sanitario), permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda. d. La información nacional, comprende la tabla de información nacional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021; 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 9:</b> Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inhma y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permisos sanitarios y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art 37 de la Ley 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se aplican por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <a href="https://app.inhma.gov.co/informa-virtual/knowledgebase.php?article=12">https://app.inhma.gov.co/informa-virtual/knowledgebase.php?article=12</a>	
<b>Campo 10:</b> <b>Empaque o envase y rotulado:</b> hace referencia a las especificaciones de los materiales de empaque y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro tipos que aplican en este campo: <b>Rotulado Frontal de Advertencia:</b> El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 11:</b> <b>Etiquetado:</b> hace referencia a los requisitos de etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro tipos que aplican en este campo: <b>Etiquetado Nacional:</b> Se refiere al etiquetado que debe tener el alimento en el momento de su comercialización y venta en el territorio nacional. <b>Etiquetado Frontal:</b> Se refiere al etiquetado que debe tener el alimento en el momento de su comercialización y venta en el territorio nacional. <b>Etiquetado de Información:</b> Se refiere al etiquetado que debe tener el alimento en el momento de su comercialización y venta en el territorio nacional. <b>Etiquetado de Advertencia:</b> Se refiere al etiquetado que debe tener el alimento en el momento de su comercialización y venta en el territorio nacional.	
<b>Campo 12:</b> <b>Condiciones de conservación:</b> hace referencia a las condiciones que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil establecido en la etiqueta o para su comercialización y consumo si el alimento no envasado, esto incluye situaciones condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estos envases, establecidos en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. <b>Conservación:</b> cuando requieren temperatura por debajo de 0° C, se especifica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -25° C. <b>Refrigeración:</b> temperatura entre 2 a 4° C. <b>Temperatura ambiente:</b> temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.	
<b>Campo 13:</b> <b>Transporte:</b> hace referencia a las condiciones que deben cumplirse durante el transporte de los alimentos, esto incluye aspectos de inocuidad, seguridad, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.	
<b>Campo 14:</b> <b>Referencias normativas adicionales:</b> Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que aplican al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <a href="https://www.minisal.gov.co/portalpublico/InicioNormativa">https://www.minisal.gov.co/portalpublico/InicioNormativa</a>	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD																								
<b>FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO</b>																										
Código: FT - 6 - 008		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																							
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> CHUCHULA (HARINA DE MAÍZ, CACAO PLÁTANO, ASTILLAS DE CANELA) PARA CONSUMO HUMANO																										
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>																										
<b>A. GRUPO:</b> CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7.																										
<b>B. CATEGORÍA:</b> HARINAS Y ALMIDONES (FECULAS)																										
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> HARINAS DE INCLUYEN LAS DE HORTALIZAS Y VEGETALES																										
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente. Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta llegar la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																										
<b>2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS</b>																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>13%</td> <td>%</td> <td rowspan="6">NTC 3504</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>6%</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>1,2</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Separación de agua</td> <td>4</td> <td>mm</td> </tr> <tr> <td>Cadmio</td> <td>0,1</td> <td>mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>0,2</td> <td>mg/kg</td> </tr> </tbody> </table>		PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Humedad	13%	%	NTC 3504	Proteína	6%	%	Cenizas	1,2	%	Separación de agua	4	mm	Cadmio	0,1	mg/kg	Plomo	0,2	mg/kg		
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																							
Humedad	13%	%	NTC 3504																							
Proteína	6%	%																								
Cenizas	1,2	%																								
Separación de agua	4	mm																								
Cadmio	0,1	mg/kg																								
Plomo	0,2	mg/kg																								
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>≤10<sup>6</sup> UFC/g</td> <td rowspan="4">Resolución 1407 de 2022</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>≤10<sup>3</sup> UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>≤10<sup>2</sup> UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp/25g</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos y levaduras	≤10 <sup>6</sup> UFC/g	Resolución 1407 de 2022	Escherichia coli	≤10 <sup>3</sup> UFC/g	Salmonella	≤10 <sup>2</sup> UFC/g	Salmonella spp/25g	Ausente													
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																								
Mohos y levaduras	≤10 <sup>6</sup> UFC/g	Resolución 1407 de 2022																								
Escherichia coli	≤10 <sup>3</sup> UFC/g																									
Salmonella	≤10 <sup>2</sup> UFC/g																									
Salmonella spp/25g	Ausente																									
<b>4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública o otra)</b>																										
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Los listados de alimentos son visitados por prima y los establecimientos de preparación, empaque, envasado, refresco y/o empaquetado, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se actúa de oficio cuando no se tiene vigencia y se mencionan hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rótulo o etiqueta independiente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>																										
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>																										
Requiere	SI	X	NO		Tipo de Autorización:	Permito Sanitario																				
<p>Nota 2: La Resolución 128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 867 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.</p> <p>Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 815 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.</p>																										
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>																										
Tipo de envase o empaque:		Bolsa plástica o de papel, botellas de copo con virutas, cajas																								
Requiere Rotulación General:	SI	X	NO																							
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI		X	NO																						
Requiere Toda Nutricional:	SI		X	NO		X																				
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI		X	NO		X																				
<p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o envasados.</p> <p>Nota 5: Se deberá tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>																										
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>																										
Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.																										
<b>8. TRANSPORTE</b>																										
<p>*El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>*Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipio categoría Especial - 1, 2 y 3 - con jurisdicción en el territorio.</p>																										
<b>Referencias normativas adicionales</b>																										
<p>Resolución 2906 de 2007: La presente resolución tiene por objeto establecer los límites máximos de residuos de plaguicidas, LMR, en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes.</p> <p>Resolución 4106 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.</p> <p>Resolución 2674 de 2013: La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, empaque, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la certificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el fin de protección la vida y la salud de las personas.</p>																										

<b>Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas</b>	
<b>Código:</b> FT (Ficha Técnica) - G: (corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya) - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto.	
<b>Nombre del alimento:</b> Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.	
<b>Campo 1:</b> Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el etiquetado de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo A:</b> Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo B:</b> Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo C:</b> Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo D:</b> Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
<p><b>Campo 2:</b> Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento.</p> <p><b>Propiedades físicas:</b> Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo, el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciadas con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc.</p> <p><b>Propiedades químicas:</b> Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo, la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc.</p> <p><b>Unidad de medida:</b> Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Acidez (%), salinas (negativo), etc.</p>	
<p><b>Campo 3:</b> Los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupo de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.</p>	
<p><b>Campo 4:</b> Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados.</p> <p>a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fabricas de alimentos son visitadas por prima y los establecimientos de preparación, empaque, envasado, refresco y/o empaquetado, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los metales, aleaciones, empaques y equipamientos metálicos. Dicha normatividad que también para los fabricantes de envases para alimentos (algunos son sujetos de vigilancia por parte del Insvima, el Incdi, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los computadores de empaques y envases para alimentos.</p> <p>c. El rótulo o etiqueta proporcional al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir a engaño o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005: nombre del alimento; lista de ingredientes y aditivos alimentarios; contenido neto; nombre y dirección del fabricante o envasador; lote; fecha de vencimiento y/o fecha de caducación mínima; instrucciones de conservación y de uso; número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda).</p> <p>d. La información nutricional comprende la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.</p>	
<p><b>Campo 5:</b> Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Insvima y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art 17 de la Ley 2074 del 2013.</p> <p>Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <a href="https://app.insvima.gov.co/cifras-y-visualizaciones/dpsa/pdfs/articulo-12">https://app.insvima.gov.co/cifras-y-visualizaciones/dpsa/pdfs/articulo-12</a></p>	
<p><b>Campo 6: Empaque o envase y rotulado:</b> hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuarenta notas que aplican en este campo.</p> <p><b>Rotulado Frontal de Advertencia:</b> El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.</p>	
<p><b>Campo 7:</b> Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil establecido en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.</p> <p><b>Congelación:</b> cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, es específico según el tipo de alimento y por eso puede establecerse un rango entre 0° C y 25° C</p> <p><b>Refrigeración:</b> temperatura entre 2 a 4° C</p> <p><b>Temperatura ambiente:</b> temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.</p>	
<p><b>Campo 8:</b> El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser aptas a los requisitos de conservación de los alimentos, es decir que se define en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proteger y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte.</p> <p>Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.</p>	
<p>Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que aplican al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas:</p> <p><a href="https://www.insvima.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/home-grupo-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx">https://www.insvima.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/home-grupo-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx</a></p>	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD			
<b>FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO</b>					
Código: FT - 1 - 012	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> CREMA DE LECHE ENTERA PASTERIZADA					
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>					
<b>A. GRUPO:</b> LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2					
<b>B. CATEGORÍA:</b> CREMA (NATA), ACEITE (MANTECA) DE MANTEQUILLA, GRASA DE LECHE ANHORA "GHEE"					
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> CREMA (NATA), ENTERAS O NO; ACEITE DE MANTEQUILLA, GRASA DE LECHE ANHORA "GHEE"					
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complementa. Nota 1: Estas fichas técnicas son procedentes y complementos de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.					
<b>2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS</b>					
<b>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</b>	<b>VALOR</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>REFERENCIA NORMATIVA</b>		
Materia grasa	35	% (m/m)	Resolución 2310 de 1986		
Sólidos no grasos	5	% (m/m)			
Acidez como ácido láctico	0.25	% (m/m)			
Índice de Reichert Meissner	32	-			
Prueba de fosfatasa	Negativa	-	-		
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>LÍMITE</b>	<b>REFERENCIA NORMATIVA</b>			
Enterobacterias	10 ufc/g	Resolución 1407 de 2022			
Escherichia coli	0				
Staphylococcus coagulans positiva	10 <sup>4</sup> ufc/g				
Salmonella spp.	0				
Límites micrococinocenos	0				
<b>4. OBSERVACIONES</b> (Normativa o referentes regulados en materia de salud pública u otras)					
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por InVima o los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se acusa que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los límites de los alimentos y bebidas deben estar acordes para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envasado debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con código o etiquetas independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los registros de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>					
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>					
Requerir	SI	X	No	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario
<p>Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 suspende el pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 967 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones gremiales, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichos autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.</p> <p>Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.</p>					
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>					
<b>Tipo de envase o empaque:</b>	Bolsa plástica o termada, tarpac, envases metálicos y de vidrio				
<b>Requiere Rotulado General:</b>	SI	X	No		
<b>Requiere Fecha de Vencimiento:</b>	SI	X	No		
<b>Requiere Tabla Nutricional:</b>	SI		No	X	
<b>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</b>	SI		No	X	
<p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados.</p> <p>Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplica, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>					
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>					
El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Conserve refrigerado entre 2°C a 6°C. O a temperatura ambiente si tiene tratamiento de altapasteurización.					
<b>8. TRANSPORTE</b>					
El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.					
Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción única resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.					
<b>Referencias normativas adicionales</b>					
Resolución 2310 de 1986: Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 69 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos. Resolución 2156 de 2010: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso técnico de alimentos envasados herméticamente de bajo acidez y acidificados, que se fabrican, transportan, expanden, distribuyen, importan, exportan y comercializan para el consumo humano.					

<b>Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas</b>	
<b>Código:</b> FT (Ficha técnica) - G: corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya. - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto.	
<b>Nombre del alimento:</b> Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.	
<b>Campo 1:</b> Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 2:</b> Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 3:</b> Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 4:</b> Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
<b>Campo 2:</b> Define los parámetros fisicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se han establecido estándares fisicoquímicos para el alimento. <b>Propiedades físicas:</b> Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciadas con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc. <b>Propiedades químicas:</b> Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc. <b>Nota:</b> Se registra la magnitud atribuida para el parámetro fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. <b>Unidad de medida:</b> Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Acidez (%), sulfatos (mg/l), etc.	
<b>Campo 3:</b> Los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupo de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 4:</b> Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por InVima y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definidos y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como por ejemplo: Resolución 684 de 2013 sobre materiales plásticos (papel, cartón y similares); Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del InVima, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los comprobantes de empresas y envases para alimentos. c. El rotulado o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para este fin debe estar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005: nombre del alimento; lista de ingredientes y aditivos alimentarios; contenido neto; nombre y dirección del fabricante o envasador; lote; fecha de vencimiento y / o fecha de duración mínima; instrucciones de conservación y de uso; número de autorización de comercialización (registro sanitario, permisos sanitarios o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nutricional comprende la tabla de información nutricional; las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene excedido de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 5:</b> Las autorizaciones de comercialización son expedidas por InVima y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio, requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo, requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.37 de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <a href="https://app.invima.gov.co/coltiva-virtual/knowledgebase.php?article=12">https://app.invima.gov.co/coltiva-virtual/knowledgebase.php?article=12</a>	
<b>Campo 6:</b> <b>Empaque o envase y rotulado:</b> hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que aparecen en esta campo. <b>Rotulado Frontal de Advertencia:</b> El fabricante de alimentos procesados envasados emitidos al deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (pestañas frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 7:</b> Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil estipulado en la etiqueta o para su comercialización o consumo si se trata de alimentos envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas áreas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. <b>Compartimentación:</b> cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, se especifica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -20° C. <b>Refrigeración:</b> temperatura entre 2 a 4° C. <b>Temperatura ambiente:</b> temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.	
<b>Campo 8:</b> El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si se define en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.	
<b>Referencias normativas adicionales</b>	
Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que aplican al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <a href="https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/normas-gama-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx">https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/normas-gama-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx</a>	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD			
<b>FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO</b>					
Código: FT - 13 - 005		Versión: 01			
Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024					
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO: ESPECIAS DESHIDRATADAS EN POLVO</b>					
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>					
<b>A. GRUPO:</b> SAL, HERBAS AROMÁTICAS, ESPECIAS, CONDIMENTOS, VINAGRE, SOPAS, SALSAZAS, ENSALADAS, PRODUCTOS PROTEÍNICOS DIFERENTES A LOS DESECA.					
<b>B. CATEGORÍA:</b> HERBAS AROMÁTICAS, ESPECIAS, CONDIMENTOS, SOPAS DESHIDRATADAS					
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> ESPECIAS PURAS ENTERAS Y MOLIDAS					
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano. Ley 2046 de 2020 o aquella que la modifique, sustituya o complemente). Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.					
<b>2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS</b>					
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA		
Humedad, fibra, cenizas, extracto etéreo	Definido de acuerdo con el tipo de especie o condimento		RESOLUCIÓN NÚMERO 4241 DE 1991		
Organoléptico	Color Características Olor y sabor Características Textura: Suave	No aplica	No aplica		
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Metas y métodos	Suficientes	Resolución 1407 de 2022			
Escherichia coli (E. coli)	---				
Bacterias aerobias viables (BAV)	Máximo				
Bacterias aerobias viables (BAV) Salmonella spp.	---				
<b>4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otras)</b>					
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inmiva y los establecimientos de preparación envasada de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mencionan hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y botellas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se adoptan los registros técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rótulo o etiquetado independiente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2025.</p> <p>d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>					
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>					
Requiere	SI	NO	X	Tipo de Autorización:	Notificación sanitaria
Nota 2: La Resolución 1128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 867 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.					
Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 815 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.					
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>					
Tipo de envase o empaque:	Etiqueta plástica				
Requisito Rotulado General:	SI	X	NO		
Requisito Fecha de Vencimiento:	SI	X	NO		
Requisito Fecha Manufactura:	SI		X		
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:	SI		X		
<p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.</p> <p>Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2025 o aquella que la modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Números 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>					
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>					
Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.					
<b>8. TRANSPORTE</b>					
<p>+ El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>+ Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p>					
<b>Referencias normativas adicionales</b>					
Resolución 4241 de 1991: Por la cual se definen las características de los especios o condimentos vegetales y se dictan normas sanitarias y de calidad de estos productos y de sus mezclas.					

<b>Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas</b>	
<b>Código:</b> FT (Ficha técnica) - G (corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya) - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto.	
<b>Nombre del alimento:</b> Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.	
<b>Campo 1:</b> Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo A:</b> Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo B:</b> Corresponde a la categoría dentro de la cual se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo C:</b> Corresponde a la subcategoría dentro de la cual se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo D:</b> Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
<b>Campo 2:</b> Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento. <b>Propiedades físicas:</b> Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo, el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciadas con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc. <b>Propiedades químicas:</b> Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo, la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc. <b>Valor:</b> Se refiere a la magnitud atribuida para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. <b>Unidad de medida:</b> Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Ácido (%) , sulfato (negativo), etc.	
<b>Campo 3:</b> Los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo 4:</b> Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inmiva y los establecimientos de preparación, envasado de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantendrán hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares); Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los metales, aleaciones y equipamientos metálicos. Dicho normatividad aplica también para los fabricantes de envases para alimentos, quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, el Inoc, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos. c. El rótulo o etiqueta proporcional al contenido informacional clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir a engaño o confusión, para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2025: nombre del alimento; lista de ingredientes y aditivos alimentarios; contenido neto; nombre y dirección del fabricante o envasador; lote; fecha de vencimiento y /o fecha de elaboración mínima; instrucciones de conservación y de uso; número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nutricional, comprende la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los registros y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 5:</b> Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inmiva y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario; Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art 17 de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <a href="https://app.inmiva.gov.co/coltiva-virtual/knowledgebase.php?article=12">https://app.inmiva.gov.co/coltiva-virtual/knowledgebase.php?article=12</a>	
<b>Campo 6: Empaque o envase y rotulado:</b> hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las cuarenta notas que aparecen en este campo. <b>Rotulado Frontal de Advertencia:</b> El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si debiera cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 7:</b> Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil etiquetado en la etiqueta o para su conservación y consumo si se trata de alimentos envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas áreas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. <b>Conservación:</b> cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, se especifica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y 25° C. <b>Refrigeración:</b> temperatura entre 2 a 4° C. <b>Temperatura ambiente:</b> temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.	
<b>Campo 8:</b> El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acorde a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que se define en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.	
Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <a href="https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HP/Pagina/normas/norma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx">https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HP/Pagina/normas/norma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx</a>	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD	
<b>FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO</b>			
Código: FT - 6 - 012		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> FARINÁ DE YUCA			
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>			
<b>A. GRUPO:</b> CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS, EXCLUSOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7.			
<b>B. CATEGORÍA:</b> HARINAS Y ALMIDONES (PECULIAS)			
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> HARINAS. SE INCLUYEN LAS HORTALIZAS Y VEGETALES.			
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complementa). Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.			
<b>2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS</b>			
<b>PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>		<b>VALOR</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>
*No establecidos hasta la fecha por la norma.			
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>			
<b>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>		<b>LÍMITE</b>	<b>REFERENCIA NORMATIVA</b>
Molde y levadura		3x10 <sup>6</sup> UFC/g	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli		0 UFC/g	
Bacillus cereus		5x10 <sup>6</sup> UFC/g	
Salmonella sp.		Ausencia/25g	
<b>4. OBSERVACIONES</b> (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública u otras)			
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inhma y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia si el establecimiento hace una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expiden los requisitos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rótulo o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>			
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>			
<b>Requerir</b>	<b>SI</b>	<b>X</b>	<b>No</b>
			<b>Permiso Sanitario</b>
<p>Nota 2: La Resolución 5128 de 2023 exhorta del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones rurales y las asociaciones agrarias, étnicas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieren dichos autorizaciones comerciales y clasificadas como microempresas.</p> <p>Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.</p>			
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>			
<b>Tipo de envase o empaque:</b>		<b>Bebida (sintética, copa)</b>	
<b>Requiere Rotulado General:</b>	<b>SI</b>	<b>X</b>	<b>No</b>
<b>Requiere Fecha de Vencimiento:</b>	<b>SI</b>	<b>No</b>	<b>X</b>
<b>Requiere Fecha Nutricional:</b>	<b>SI</b>	<b>No</b>	<b>X</b>
<b>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</b>	<b>SI</b>	<b>No</b>	<b>X</b>
<p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados.</p> <p>Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Números 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>			
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>			
<p>Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>			
<b>8. TRANSPORTE</b>			
<p>*El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>*Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único resultado de ser inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p>			
<b>Referencias normativas adicionales</b>			

**Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas**

**Código:** FT (Ficha técnica) - G: corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya. - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto.

**Nombre del alimento:** Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.

**Campo 1:** Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo A:** Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo B:** Corresponde a la categoría dentro de la cual se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo C:** Corresponde a la subcategoría dentro de la cual se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo D:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica sóicamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020

**Campo 2:** Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento.  
**Propiedades físicas:** Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo, el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciadas con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc.  
**Propiedades químicas:** Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo, la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc.  
**Unidad de medida:** Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Ácido (%) , sulfato (mg/L), etc.

**Campo 3:** Los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo 4:** Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados.  
a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inhma y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.  
b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 683 de 2012 sobre materiales plásticos (papel, cartón y similares), Resolución 4143 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y estomatológicos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos, siempre son sujetos de vigilancia por parte del Inhma, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden facilitar los comprobantes de empaque y envase para alimentos.  
c. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, norma del alimento, lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o envasador, lote, fecha de vencimiento y/o fecha de caducidad mínima, instrucciones de conservación y de uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o modificación sanitaria según corresponda).  
d. La información nacional, comprende la tabla de información nacional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sales, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 5:** Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inhma y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren presentar concepto sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren presentar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren presentar modificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estos autorizaciones de comercialización definidas en el Art.37 de la Res. 2674 del 2013.  
Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los límites: <https://inhma.gov.co/ci/ci/ci/ci/registro-sanitario-almimentos-y-bebidas.php?article=12>

**Campo 6:** **Empaque o envase y rotulado:** hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro rotulos que aparecen en esta campo.  
**Rotulado Frontal de Advertencia:** El rotulado de alimentos procesados envasados evaluado si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 7:** Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidos en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.  
**Congelación:** cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, se especifica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -25° C  
**Temperatura ambiente:** temperatura habitual del sitio de producción o comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.

**Campo 8:** El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser parámetros a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si se definen en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte.  
Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.

Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas:  
<https://www.minsal.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/normas-sanitarias-almimentos-y-bebidas.aspx>



MESANACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INCLUIDO			
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO					
Código: FT - 4 - 011	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> FRUTAS Y HORTALIZAS ENLATADAS					
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>					
<b>A. GRUPO:</b> FRUTAS Y OTROS VEGETALES (INCLUIDOS HONOS Y BETAS, RAICES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS Y ALOE VERA, ALGAS MARINAS, NECTES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS)					
<b>B. CATEGORÍA:</b> PRODUCTOS DEL GRUPO 3.B. QUE PUEDEN SER CONSIDERADOS COMO DE BAJA AZÚCAR O ADICIONADOS Y ADICIONADOS, ENRIQUECIDOS O FORTIFICADOS.					
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> PRODUCTOS DEL GRUPO 3.B. QUE PUEDEN SER CONSIDERADOS COMO DE BAJA AZÚCAR O ADICIONADOS, O DE AQUELLOS PRODUCTOS DEL GRUPO QUE SEAN ADICIONADOS, ENRIQUECIDOS O FORTIFICADOS DE NUTRIENTES O MICRONUTRIENTES.					
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2016 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente). Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.					
<b>2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS</b>					
<b>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</b>	<b>VALOR</b>	<b>REFERENCIA NORMATIVA</b>			
Grados Baumé	3.0-4.0	Resolución 2195 de 2010			
pH	pH menor a 4.6.				
Grado Brix	8.0-10.0				
Color	Característico al vegetal que se va envasar				
Olor	Propio del producto				
Textura	Ligeramente suave				
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>					
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>LÍMITE</b>	<b>REFERENCIA NORMATIVA</b>			
Prueba de estérilidad comercial	No presentar crecimiento bacteriano - después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55°C	Resolución 1407 de 2022			
<b>4. OBSERVACIONES</b> (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública o otras)					
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inviva y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 883 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamiento destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y los materias primas para alimentos deben contar con rotulo o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico y para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir la establecida en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>d. El rotulado debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>					
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>					
<b>Requerir</b>	<b>SI</b>	<b>X</b>	<b>No</b>	<b>Tipo de Autorización:</b>	Registro Sanitario
Nota 2: La Resolución 2128 de 2022 exonera del pago de tarifa para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 867 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones industriales y las asociaciones agropecuarias, avícolas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.					
Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.					
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>					
<b>Tipo de envase o empaque:</b>		Frontera, vidrio, otros estereotipados			
Requiere Rotulación General	SI	X	No		
Requiere Fecha de Vencimiento	SI	X	No		
Requiere Rotulo Nacional	SI	X	No		
Requiere Rotulado Frontera de Advertemiento	SI	X	No		
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.					
Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya.					
Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2º Numeral 2 y 3 de la Resolución 2492 de 2022.					
Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.					
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>					
Consérvese al medio ambiente en un lugar fresco y seco.					
<b>8. TRANSPORTE</b>					
<p>* El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>* Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un odótipo e inscripción único, resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p>					
<b>Referencias normativas adicionales</b>					
Resolución 4142 de 2013, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamiento médicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.					
Resolución 5195 de 2010, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso técnico de alimentos envasados comercialmente de baja azúcar y acidificados, que se fabrican, transportan, distribuyen, importan, exportan y comercializan para el consumo humano.					
Resolución 835 de 2013, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamiento de vidrio y cerámicos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.					
Resolución 4142 de 2013, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamiento médicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.					

Guía para la Interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compra pública	
<b>Código:</b> FT (Ficha técnica) - 01	Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya. - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto.
<b>Nombre del alimento:</b> Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.	
<b>Campo 1:</b> Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo A:</b> Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo B:</b> Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo C:</b> Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo D:</b> Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
<b>Campo 2:</b> Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento. <b>Propiedades físicas:</b> Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciables con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc. <b>Propiedades químicas:</b> Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc. <b>Valor:</b> Se registra la magnitud admitida para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. <b>Unidad de medida:</b> Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Azúcar (%), sulfatos (negativo), etc.	
<b>Campo 3:</b> Los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 4:</b> Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inviva y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia debidos y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 883 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 84 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamiento plástico y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los metales, objetos, envases y equipamiento metálicos. Dichos requisitos rigen también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inviva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los comprobos de empresas y envases para alimentos. c. El rotulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, nombre del alimento, lista de ingredientes y aditivos alimentarios; contenido neto; nombre y dirección del fabricante o envasador; lote; fecha de vencimiento / o fecha de duración mínima; requisitos de conservación y el uso; número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nacional comprende la lista de información nacional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de subproductos artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 5:</b> Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inviva y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.37 de la Res. 2674 de 2013. Las substituciones comerciales se explican por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los vértices: <a href="https://www.inviva.gov.co/boletines-virtuales/ver-news.php?article=12">https://www.inviva.gov.co/boletines-virtuales/ver-news.php?article=12</a>	
<b>Campo 6:</b> <b>Empaque o envase y rotulado:</b> hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nacional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro roles que aparecen en este campo. <b>Rotulado Frontera de Advertemiento:</b> El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 7:</b> Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil establecido en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. <b>Congelación:</b> cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -25° C <b>Refrigeración:</b> temperatura entre 2 a 4° C <b>Temperatura ambiente:</b> temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.	
<b>Campo 8:</b> El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si se definió en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realiza el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.	
<b>Referencias normativas adicionales</b>	Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <a href="https://www.inviva.gov.co/boletines-virtuales/ver-news.php?article=12">https://www.inviva.gov.co/boletines-virtuales/ver-news.php?article=12</a>

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INICIATIVA	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código: FT - 4 - 009		Versión: 01	
Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> FRUTOS SECOS O MEZCLA DE SEMILLAS, FRUTAS DESHIDRATADAS			
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>			
<b>A. GRUPO:</b> FRUTAS Y OTROS VEGETALES INCLUIDOS HONGOS, SETAS, RAICES TUBERCULOSAS, LEGUMINOSAS Y AJOE VERA, ALGAS MARINAS, NUECES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS			
<b>B. CATEGORÍA:</b> OTRAS FRUTAS PROCESADAS			
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> FRUTAS DESHIDRATADAS O DESECADAS CON O SIN TRATAMIENTOS QUÍMICOS. (SE INCLUYEN LAS PIELES DE FRUTAS DESHIDRATADAS O DESECADAS CON O SIN TRATAMIENTO QUÍMICO, SE INCLUYEN LAS FRUTAS EMBERSAS EN UN LÍQUIDO, ACEITE, SALSA EN O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO DE COBERTURA Y LAS PASTERIZADAS ESTERILIZADAS O BOTTEDAS O CUALQUIER TRATAMIENTO TÉRMICO, DESHIDRATADAS O NO			
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano. Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente. Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.			
<b>2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS</b>			
PARAMETROS FISICOQUÍMICOS		VALOR	UNIDAD DE MEDIDA
Alfajitas totales		15	g/kg
REFERENCIA NORMATIVA Resolución 4506 de 2013			
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>			
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Enterobacterias (E5)		10 <sup>6</sup> /kg	Resolución 1407 de 2022
<b>4. OBSERVACIONES</b> (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otras)			
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia indefinida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y bultos deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a estar en contacto con alimentos y bultos para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con código o etiqueta independiente de la que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los reglamentos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 1109 de 2005.</p> <p>d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>			
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>			
Requerir	SI	X	No
Tipo de Autorización:			Notificación Sanitaria
<p>Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 967 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.</p> <p>Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.</p>			
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>			
Tipo de envase o empaque:		Bolsa plástica - laminada, capa	
Requiere Rotulado General:	SI	X	No
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	X	No
Requiere Tapa Nutricional:	SI	X	No
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	X	No
<p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o empaquetados.</p> <p>Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 1 y 2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplica, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>			
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>			
Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.			
<b>8. TRANSPORTE</b>			
<p>- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>+ Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción única resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Mancomunado categoría Especial, 1, 2 y 3, con periodicidad en el tiempo.</p>			
Referencias normativas adicionales			
Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <a href="https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/normatividad-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx">https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/normatividad-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx</a>			

Guía para la Interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas

Código: FT (Ficha técnica). G (corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya). - (consecutivo Número consecutivo consecutoria a cada producto).

Nombre del alimento: Nombre o denominación con el cual el alimento sea reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.

Campo 1: Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

Campo A: Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

Campo B: Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

Campo C: Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

Campo D: Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020

Campo 2: Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que se especifican para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento. Propiedades físicas: Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciadas con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc. Propiedades químicas: Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc. Nota: Se registra la magnitud admisible para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. Unidad de medida: Se expresas de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Acidez ( % ), sulfatos (mg/kg), etc.

Campo 3: Los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.

Campo 4: Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia indefinida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envases deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como por ejemplo: Resolución 683 de 2012 sobre materiales plásticos (papel, cartón y similares); Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte de Invia, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos. c. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005: nombre del alimento; lista de ingredientes y aditivos alimentarios; contenido neto; nombre y dirección del fabricante o empaquetador; lote; fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima; instrucciones de conservación y de uso; número de autorización de comercialización (registro sanitario, permisos sanitarios o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nutricional comprende la tabla de información nutricional; las declaraciones nutricionales; las funciones de nutrientes; propiedades nutricionales y propiedades de salud y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sales, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021; 2492 de 2022 y 254 de 2023.

Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Invia y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren presentar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tener permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tener notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.37 de la RE. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los límites: <https://app.invia.gov.co/corfoica-vital/informacion-base-pqr/articulo-12>

Campo 6: Empaque o envase y rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro sellos que aplican en este campo. Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados empaquetados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (pequeños frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

Campo 7: Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente en relación con la temperatura de conservación del alimento. Congelación: cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, se especifica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -20° C. Refrigeración: temperatura entre 2 a 4° C. Temperatura ambiente: temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.

Campo 8: El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser adecuadas a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que se definen en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código: FT - 7 - 002	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	

**NOMBRE DEL ALIMENTO:** GALLETAS DULCES EMPACADAS

**1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO**

**A. GRUPO:** PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA

**B. CATEGORÍA:** PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA PANES ELABORADOS CON DIFERENTES TIPOS DE HARINA (DE TRIGO, MAÍZ, ARROZ, ETC.)

**C. SUBCATEGORÍA:** PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELÉS, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES

**D. CAMPO DE APLICACIÓN:** Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 o aquella que la modifique, sustituya o complemente).  
 Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales proveyendo la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

**2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS**

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
pH al 10%	4,0 - 5,5	%	NTC 1241
Proteína en masa base seca	7	%	
Humedad	14	%	NTC 1241
Color: Característico al producto			
Sabor: Característico al adición del sabor.		No aplica	
olor: Característico			
Textura: Granulosa			

**3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Mohos	2x10 <sup>2</sup> UFC/g	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli (1)	-----	
Staphylococcus coagulans positivo (25)	-----	
Listeria monocitogénes (27)	-----	

**4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otras)**

a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invima y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús; almacenamiento; distribución; expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.

b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.

c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rótulo o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

**5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN**

Requiere:	Si	X	No	Tipo de Autorización:	Notificación Sanitaria
-----------	----	---	----	-----------------------	------------------------

Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 857 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agrarias, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.

Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.

**6. EMPAQUE Y ROTULADO**

Tipo de envase o empaque:	Bolsa plástica, de papel o cartulina		
Requiere Rotulado General:	Si	X	No
Requiere Fecha de Vencimiento:	Si	X	No
Requiere Tabla Nutricional:	Si	X	No
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	Si	X	No

Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados.

Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidas en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya.

Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.

Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.

**7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Conservese al medio ambiente en un lugar fresco y seco.

**8. TRANSPORTE**

• El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y los demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.  
 • Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.

Referencias normativas adicionales

**Guía para la Interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas**

**Código:** FT (Ficha técnica) - G (corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya) - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto

**Nombre del alimento:** Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.

**Campo 1:** Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo A:** Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo B:** Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo C:** Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo D:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020

**Campo 2:** Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todas se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas casillas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento.

**Propiedades físicas:** Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciables con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc.

**Propiedades químicas:** Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc.

**Valor:** Se registra la magnitud admitida para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.

**Unidad de medida:** Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Acidez (%), sulfatos (negativo), etc.

**Campo 3:** los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo 4:** Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados.

a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invima y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.

b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Invima, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos.

c. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005: nombre del alimento; lista de ingredientes y aditivos alimentarios; contenido neto; nombre y dirección del fabricante o envasador; lote; fecha de vencimiento y / o fecha de duración mínima; instrucciones de conservación y de uso; número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda).

d. La información nutricional, comprende la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se encuentran en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 5:** Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Invima y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.37 de la Res. 2674 del 2013.

Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <https://app.invima.gov.co/doc/linea-virtual/knowledgebase.php?article=12>

**Campo 6: Empaque o envase y rotulado:** hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que sigan al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que aparecen en este campo.

**Rotulado Frontal de Advertencia:** El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si debiera cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 7:** Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.

**Congelador:** cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y 25° C

**Refrigeración:** temperatura entre 2 a 4° C

**Temperatura ambiente:** temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.

**Campo 8:** El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si se definió en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.

Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <https://www.minsalud.gov.co/salud-publica/HS/Pagina/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código: FT - 7 - 003	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	

**NOMBRE DEL ALIMENTO:** GALLETAS SALADAS EMPACADAS TIPO CRACKERS

**1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO**

**A. GRUPO:** PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA  
**B. CATEGORÍA:** PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA PANES ELABORADOS CON DIFERENTES TIPOS DE HARINA (DE TRIGO, MAÍZ, ARROZ, ETC.)  
**C. SUBCATEGORÍA:** GALLETAS CRUJIENTES "CRACKERS", GALLETAS SALADAS.  
**D. CAMPO DE APLICACIÓN:** Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente).  
 Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

**2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS**

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
pH	5,5 - 9,5	%	NTC 1241
Proteína en masa base seca	3	%	
Humedad	10	%	No aplica
Color: Dorado			
Sabor: Característico al adición del sabor.			
olor: Característico			
Organoléptico			NTC 1241
Textura: crocantes			

**3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Mohos	2x10 <sup>6</sup> ufc/g	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli (1)	----	
Staphylococcus aureus positivo	----	
Listeria monocitogénes (Z7)	----	

**4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otras)**

a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invimya y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús; almacenamiento; distribución; expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.  
 b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.  
 c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rótulo o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.  
 d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

**5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN**

Requiere:	SI	X	NI	NO	Tipo de Autorización:	Notificación Sanitaria
Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas. Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.						

**6. EMPAQUE Y ROTULADO**

Tipo de envase o empaque:	Bolsa plástica, de papel o cartulina		
Requiere Rotulado General:	SI	X	No
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	X	No
Requiere Tabla Nutricional:	SI	X	No
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	X	No

Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados.  
 Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidas en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya.  
 Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numera 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.  
 Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.

**7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.

**8. TRANSPORTE**

El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, los demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.  
 Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.

Referencias normativas adicionales

**Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas**

**Código:** FT (Ficha técnica) - C (Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya). - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto.

**Nombre del alimento:** Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.

**Campo 1:** Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo A:** Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo B:** Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo C:** Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo D:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020

**Campo 2:** Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todas se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los adoptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas casillas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento.

**Propiedades físicas:** Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciables con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc.

**Propiedades químicas:** Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc.

**Valor:** Se registra la magnitud admisible para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.

**Unidad de medida:** Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Acidez (%), sulfites (negativo), etc.

**Campo 3:** los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que la modifique o sustituya.

**Campo 4:** Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados.

a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invimya y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.

b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Invimya, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos.

c. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005; nombre del alimento, lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o envasador, lote, fecha de vencimiento y / o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y de uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda).

d. La información nutricional, comprende la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021; 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 5:** Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Invimya y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.37 de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <https://app.invimya.gov.co/oficinas-virtuales/knownledgebase.php?article=12>

**Campo 6: Empaque o envase y rotulado:** hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que aparecen en este campo.  
**Rotulado Frontal de Advertencia:** El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si debiera cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 7:** Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.  
**Congelación:** cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -25° C  
**Refrigeración:** temperatura entre 2 a 4° C  
**Temperatura ambiente:** temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.

**Campo 8:** El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si se definió en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.

Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <https://www.minsalud.gov.co/salud-publica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INICIATIVAS			
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO					
Código: FT - 6 - 008	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (Trigo común, Trigo Aestivum L. o con trigo amilificado, Trigo Compactum Hart., o una mezcla de los mismos)					
<b>1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO</b>					
<b>A. GRUPO:</b> CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMINOSAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7					
<b>B. CATEGORÍA:</b> HARINAS Y ALMIDONES (FECULAS)					
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> HARINAS DE INCLUYENDO DE HORTALIZAS Y VEGETALES					
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2048 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente). Nota 1: Estas fichas técnicas son orientadas para proveedores y compradores de los programas de compra pública locales proponiendo la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.					
<b>2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS</b>					
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA		
Vitamina B1	6	mg	Decreto 1944 de 1996		
Vitamina B2	4	mg			
Niósina	55	mg			
Ácido Fólico	1.54	mg			
Hierro	46	mg			
Cálcio	128	mg			
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Moho y levaduras	5x10 <sup>6</sup> Ufc/g - 5x10 <sup>5</sup> Ufc/g	Resolución 1407 de 2022			
Escherichia coli	10 Ufc/g - 10 <sup>4</sup> Ufc/g				
Bacillus cereus	5x10 <sup>5</sup> Ufc/g - 1x10 <sup>5</sup> Ufc/g				
Salmonella spp.	Ausencia/25g				
<b>4. OBSERVACIONES</b> (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública o otras)					
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fichas de alimentos son válidas por dentro de los establecimientos de preparación, empaque de refrigerio o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envases debe cumplir con la Resolución 863 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y los materiales primos para alimentos deben contar con rótulo o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>					
<b>5. AUTORIZACION DE COMERCIALIZACION</b>					
Requiere:	SI	X	No	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario
Nota 2 La Resolución 2128 de 2022 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 857 de 2019 la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agrarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasificar como microempresas.					
Nota 3 Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2024 o aquella que lo modifique o sustituya.					
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>					
Tipo de envase o empaque:	Bolsa plástica o de papel, bulbo o saco de primer uso en papel, polipropileno o fibra sintética.	Envase de vidrio.			
Requiere Rotulado General:	SI	SI			
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	SI			
Requiere Tabla Nutricional:	SI	X			
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	X			
<p>Nota 4 El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados.</p> <p>Nota 5 Se deben tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6 Se deben tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7 Se exceptúan empaques reutilizables para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>					
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACION</b>					
Conservarse en medio ambiente en un lugar fresco y seco.					
<b>8. TRANSPORTE</b>					
<p>- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>- Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital o Municipal categoría Especial , 1 , 2 , 3 , con jurisdicción en territorio .</p>					
<b>Referencias normativas adicionales</b>					
<p>Ministerio de Salud (2002). CIRCULAR EXTERNA DAB 0000-0080-2002 Resolución 2006 de 2007 Ministerio de Agricultura Límites Máximos de Residuos de Pesticidas-LMR- en alimentos para consumo humano y en plantas o forrajes. Harinas y mezclas enteras (excepto salmón de trigo)</p> <p>Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Informar sobre normatividad para alimentos y bebidas: <a href="https://www.minsalud.gov.co/portal/pUBLICA/HE/Paginas/normas-normas-sanitarias-alimentos-y-bebidas.aspx">https://www.minsalud.gov.co/portal/pUBLICA/HE/Paginas/normas-normas-sanitarias-alimentos-y-bebidas.aspx</a></p>					

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
<b>Código:</b> FT (Ficha técnica) - G (corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya) - Consecutivo Número consecutivo consecutivos a cada producto.	
<b>Nombre del alimento:</b> Nombre o denominación con el cual el alimento sea reconocido en el ámbito comercial, o el asignado por normas sanitarias o técnicas.	
<b>Campo 1:</b> Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo A:</b> Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo B:</b> Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo C:</b> Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo D:</b> Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2048 de 2020	
<b>Campo 2:</b> Define los parámetros fisicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todas se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los adoptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas técnicas se han establecido estándares fisiológicos para el alimento. <b>Propiedades físicas:</b> Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la dureza, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciadas con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc. <b>Propiedades químicas:</b> Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc. <b>Nota:</b> Se registra la negatividad admitida para el parámetro fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. <b>Unidad de medida:</b> Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Azúcar (%), sulfatos (negativo), etc.	
<b>Campo 3:</b> los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 4:</b> Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fichas de alimentos son válidas por dentro de los establecimientos de preparación, empaque de refrigerio o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 863 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son la Resolución 854 de 2013 sobre materiales oxidables (plástico, cartón y vidrio); Resolución 4162 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos e electrostáticos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad igualmente también para los fabricantes de envases para alimentos que no son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empresas y envases para alimentos. c. El rótulo o etiqueta proporcional a consultar información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para esto se debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, contenta del alimento, lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o envasador, lote, fecha de vencimiento y / o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y día de consumo de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nacional comprende la lista de información nacional, las declaraciones nacionales del fabricante, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 5:</b> Las autorizaciones de comercialización no expeditas por el Inmiva se están estableciendo por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren nombre registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.37 de la Ley 2074 de 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <a href="https://app.inmiva.gov.co/condicion-virtual/knowledgebase.php?article=12">https://app.inmiva.gov.co/condicion-virtual/knowledgebase.php?article=12</a>	
<b>Campo 6:</b> <b>Empaque o envase y rotulado:</b> hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y nacional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro cosas que aparecen en este campo. <b>Rotulado Frontal de Advertencia:</b> El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si debiera cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 7:</b> Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil establecido en la etiqueta o para su comercialización o consumo a la salida de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección, manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. <b>Completado:</b> cuando requiere temperatura por debajo de 0° C, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y 25° C. <b>Refrigeración:</b> temperatura entre 2 a 4° C. <b>Temperatura ambiente:</b> temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.	
<b>Campo 8:</b> El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que se definan en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cabina de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD																										
<b>FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO</b>																												
Código: FT - 6 - 014		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																									
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> HIRINA DE PLÁTANO																												
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>																												
<b>A. GRUPO:</b> CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBERCULOS LEGUMINOSAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA (GRUPO 7)																												
<b>B. CATEGORÍA:</b> HIRINAS Y ALMONDES (FEJULAS)																												
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> HIRINAS: SE INCLUYEN LAS DE HORTALIZAS Y VEGETALES																												
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente). Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																												
<b>2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS</b>																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>15</td> <td>%</td> <td rowspan="6">NTC 2799</td> </tr> <tr> <td>Acidez</td> <td>0.15</td> <td>% Como Acido Láctico</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Plano fino, sin grumos</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Olor, sabor, color</td> <td>Característicos</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Fibra</td> <td>10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>2.5</td> <td>%</td> </tr> </tbody> </table>		PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Humedad	15	%	NTC 2799	Acidez	0.15	% Como Acido Láctico	Textura	Plano fino, sin grumos	-	Olor, sabor, color	Característicos	-	Fibra	10	-	Cenizas	2.5	%				
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																									
Humedad	15	%	NTC 2799																									
Acidez	0.15	% Como Acido Láctico																										
Textura	Plano fino, sin grumos	-																										
Olor, sabor, color	Característicos	-																										
Fibra	10	-																										
Cenizas	2.5	%																										
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>1x10<sup>6</sup> UFC/g</td> <td rowspan="4">Resolución 1407 de 2022</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>00 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>Ausencia (25g)</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>00 UFC/g</td> </tr> </tbody> </table>		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos y levaduras	1x10 <sup>6</sup> UFC/g	Resolución 1407 de 2022	Escherichia coli	00 UFC/g	Salmonella spp	Ausencia (25g)	Staphylococcus aureus	00 UFC/g															
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																										
Mohos y levaduras	1x10 <sup>6</sup> UFC/g	Resolución 1407 de 2022																										
Escherichia coli	00 UFC/g																											
Salmonella spp	Ausencia (25g)																											
Staphylococcus aureus	00 UFC/g																											
<b>4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública o otra)</b>																												
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación envasada de refrigerios o menús, empaquetamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud en su jurisdicción. Así mismo, si se realiza un concepto no tienen vigencia y se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rótulo o etiquetado independiente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>																												
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>SI</th> <th>X</th> <th>NO</th> <th>Tipo de Autorización:</th> <th>Permisos Sanitarios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nota 2: La Resolución 1128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 867 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 815 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	SI	X	NO	Tipo de Autorización:	Permisos Sanitarios	Nota 2: La Resolución 1128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 867 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.						Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 815 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.												
Requisito	SI	X	NO	Tipo de Autorización:	Permisos Sanitarios																							
Nota 2: La Resolución 1128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 867 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.																												
Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 815 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.																												
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaquetamiento</th> <th>SI</th> <th>X</th> <th>NO</th> <th>Bolita plástica, caja</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requiere Rotulado General:</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requiere Fecha de Vencimiento:</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requiere Fecha Nutricional:</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Tipo de envase o empaquetamiento	SI	X	NO	Bolita plástica, caja	Requiere Rotulado General:					Requiere Fecha de Vencimiento:					Requiere Fecha Nutricional:					Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:						
Tipo de envase o empaquetamiento	SI	X	NO	Bolita plástica, caja																								
Requiere Rotulado General:																												
Requiere Fecha de Vencimiento:																												
Requiere Fecha Nutricional:																												
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:																												
<p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.</p> <p>Nota 5: Se deberán tener en cuenta las exenciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6: Se deberán tener en cuenta las exenciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplica, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>																												
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>																												
<p>Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>																												
<b>8. TRANSPORTE</b>																												
<p>+El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>+Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con prioridad en el territorio.</p>																												
<b>Referencias normativas adicionales</b>																												

**Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas**

**Código:** FT (Ficha técnica) - G: corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya. - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto.

**Nombre del alimento:** Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o asignado en normas sanitarias o técnicas.

**Campo 1:** Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el etiquetado de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo 2:** Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo 3:** Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo 4:** Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo 5:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020

**Campo 6:** Define los parámetros fisicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se han establecido estándares fisicoquímicos para el alimento.

**Preguntas frecuentes:** Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de azúcar, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades químicas. Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc.

**Valor:** Se registra la magnitud admitida para el parámetro fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.

**Unidad de medida:** Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Acidez (%), sulfato (negativo), etc.

**Campo 7:** Los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo 8:** Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados.

a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación envasada de refrigerios o menús, empaquetamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud en su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.

b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos, y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los metales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad (y también para los fabricantes de envases para alimentos) quienes son sujetos de vigilancia por parte de Invia, el ICAE, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los proveedores de empaques y envases para alimentos.

c. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir o omitir información y/o datos que deben estar en el rótulo y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los proveedores de empaques y envases para alimentos.

d. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir o omitir información y/o datos que deben estar en el rótulo y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los proveedores de empaques y envases para alimentos.

e. La información nutricional, comprende la lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o envasador; lote; fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y de uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permisos sanitarios o notificación sanitaria según correspondiente).

f. La información nutricional, comprende la lista de información nutricional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecieron en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 9:** Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Invia y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario; Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art. 17 de la Res. 2674 del 2013.

Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <https://app.invia.gov.co/consulta-virtual/knowledgebase/pqr?article=12>

**Campo 10: Empaque o envase y rotulado:** hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las normas técnicas que aplican en este campo.

**Rotulado Frontal de Advertencia:** El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 11:** Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil establecido en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.

**Completación:** cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y 25° C.

**Refrigeración:** temperatura entre 2 a 4° C.

**Temperatura ambiente:** temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.

**Campo 12:** El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que se define en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe poseer y mantener estas condiciones durante todo el transporte.

Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.

Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INCLUSIÓN																																				
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO																																						
Código: FT - 6 - 007		Versión 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2021																																			
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> HARINA PROCESADA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO																																						
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>																																						
<b>A. GRUPO:</b> CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAICES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7																																						
<b>B. SUBGRUPO:</b> HARINAS Y ALMIDONES (FÉCULAS)																																						
<b>C. CATEGORÍA:</b> HARINAS SE INCLUYEN LAS DE HORTALIZAS Y VEGETALES																																						
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2146 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente). Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y contratantes de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																																						
<b>2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS</b>																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS FISICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>12%</td> <td>%</td> <td rowspan="10">NTC 3034</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>8%</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>2.3</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Carbón</td> <td>1.2</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Granulometría</td> <td>1</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Índice de absorción de agua</td> <td>4.5</td> <td>cm<sup>3</sup>/g</td> </tr> <tr> <td>Diseminación de espesura de la masa</td> <td>8.8</td> <td>cm<sup>3</sup>/g</td> </tr> <tr> <td>Separación de agua</td> <td>4</td> <td>mm</td> </tr> <tr> <td>Cadmio</td> <td>0.1</td> <td>mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Pomo</td> <td>0.2</td> <td>mg/kg</td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Humedad	12%	%	NTC 3034	Proteína	8%	%	Grasa	2.3	%	Carbón	1.2	%	Granulometría	1	%	Índice de absorción de agua	4.5	cm <sup>3</sup> /g	Diseminación de espesura de la masa	8.8	cm <sup>3</sup> /g	Separación de agua	4	mm	Cadmio	0.1	mg/kg	Pomo	0.2	mg/kg
PARAMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																																			
Humedad	12%	%	NTC 3034																																			
Proteína	8%	%																																				
Grasa	2.3	%																																				
Carbón	1.2	%																																				
Granulometría	1	%																																				
Índice de absorción de agua	4.5	cm <sup>3</sup> /g																																				
Diseminación de espesura de la masa	8.8	cm <sup>3</sup> /g																																				
Separación de agua	4	mm																																				
Cadmio	0.1	mg/kg																																				
Pomo	0.2	mg/kg																																				
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>2 x 10<sup>7</sup> UFC/g</td> <td rowspan="4">Resolución 1427 de 2022</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Salmónella</td> <td>10<sup>6</sup> UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmónella spp/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos y levaduras	2 x 10 <sup>7</sup> UFC/g	Resolución 1427 de 2022	Escherichia coli	-	Salmónella	10 <sup>6</sup> UFC/g	Salmónella spp/25g	-																							
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																																				
Mohos y levaduras	2 x 10 <sup>7</sup> UFC/g	Resolución 1427 de 2022																																				
Escherichia coli	-																																					
Salmónella	10 <sup>6</sup> UFC/g																																					
Salmónella spp/25g	-																																					
<b>4. OBSERVACIONES</b> (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otros)																																						
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por inma y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento y distribución, expendio y comercialización de alimentos son competidos de la Entidad Territorial de Salud según jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 883 de 2012 por medio de la cual se expiden los requisitos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos e enteros en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y los materiales primos para alimentos deben contar con rólulo o etiqueta independientemente de que sean para hacer gastronomía o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas, de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2020.</p> <p>d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>																																						
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>SI</th> <th>X</th> <th>No</th> <th>Tipo de Autorización</th> <th>Permisos Sanitarios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y los cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, avícolas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasificar como microempresas.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 975 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Denominación	SI	X	No	Tipo de Autorización	Permisos Sanitarios	Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y los cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, avícolas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasificar como microempresas.						Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 975 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.																						
Denominación	SI	X	No	Tipo de Autorización	Permisos Sanitarios																																	
Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y los cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, avícolas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasificar como microempresas.																																						
Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 975 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.																																						
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque</th> <th colspan="3">Bolsa plástica o de papel, trolé, saco de primer uso.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requisito Rotulado General</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Requisito Ficha de Verificación</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Requisito Tabla Nutricional</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Requisito Rotulado Frontal de Advertencia</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>No</td> <td>No se aplica, no está regulado otros adicionales.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.  Nota 5: Se debe tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2020 o aquella que lo modifique o sustituya.  Nota 6: Se debe tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 2 y 2.2 de la Resolución 2402 de 2022.  Nota 7: Se exceptúan empaques netables para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>				Tipo de envase o empaque	Bolsa plástica o de papel, trolé, saco de primer uso.			Requisito Rotulado General	SI	X	No	Requisito Ficha de Verificación	SI	X	No	Requisito Tabla Nutricional	SI	X	No	Requisito Rotulado Frontal de Advertencia	SI	X	No	No se aplica, no está regulado otros adicionales.														
Tipo de envase o empaque	Bolsa plástica o de papel, trolé, saco de primer uso.																																					
Requisito Rotulado General	SI	X	No																																			
Requisito Ficha de Verificación	SI	X	No																																			
Requisito Tabla Nutricional	SI	X	No																																			
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia	SI	X	No	No se aplica, no está regulado otros adicionales.																																		
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>																																						
<p>Conservarse en medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>																																						
<b>8. TRANSPORTE</b>																																						
<p>+ El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituya, modifique o adicione.  + Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital o Municipal categoría Especial 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p> <p><b>Referencias normativas adicionales</b></p> <p>Ministerio de Salud, (2022). CIRCULAR EXTERNA DAB 4000-2020-2022.  Ministerio de Salud y Protección Social, (2022). Resolución 1407 de 2022. Recuperado de <a href="https://www.minisalud.gov.co/normalidad/News/Resolucion/CS/SD/2020/1201407/2020/14072022.pdf">https://www.minisalud.gov.co/normalidad/News/Resolucion/CS/SD/2020/1201407/2020/14072022.pdf</a>  Resolución 2006 de 2007 Ministerio de Agricultura Límites Máximos de Residuos de Pesticidas LMR- alimentos para consumo humano y plantas o forrajes. Harina de maíz.</p>																																						

Guía para la Interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
<b>Código FT</b> (Ficha técnica - G) (Corresponde al grupo que incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya - Consulte Número consecutivo correspondiente a cada producto)	
<b>Nombre del alimento:</b> Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.	
<b>Campo 1:</b> Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecido en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo A:</b> Corresponde al grupo que incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo B:</b> Corresponde a la categoría dentro de la cual se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo C:</b> Corresponde a la subcategoría dentro de la cual se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo D:</b> Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
<b>Campo 2:</b> Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los acordados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento. <b>Propiedades físicas:</b> Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son específicas con los sentidos como el color, el olor, la textura, etc. <b>Propiedades químicas:</b> Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc. <b>Valor:</b> Se registra la negatividad asociada para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. <b>Unidad de medida:</b> Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Acidez (%), sulfatos (negativo), etc.	
<b>Campo 3:</b> los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 4:</b> Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. a. El concepto sanitario se encuentra establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por inma y los establecimientos de preparación, ensamble, de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio y comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia sanitaria y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de empaque deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir los requisitos generales establecidos en la Resolución 883 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 883 de 2012 sobre materiales plásticos (baldes, cubetas y armarios), Resolución 414 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y alternativos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dichas normativas que también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inma, el cual, que deben contar con tabla conceptual sanitaria favorable o favorable con requerimientos, que pueden ser de los compromisos de empresas y envases para alimentos. c. El rolulo o etiqueta proporciona el consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir un engaño o confusión. Para eso se debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2020, respecto del alimento: lista de ingredientes y análisis alérgenos, contenido neto, contenido y dirección del fabricante o emisor(es); lote, fecha de vencimiento y o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y de uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nacional, comprende la tabla de información nacional, las declaraciones nutricionales (por función de nutrientes), propiedades nutricionales y propiedades de salud, y los datos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene especies de ácidos grasos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de aditivos artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2402 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 5:</b> Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el inma y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario; Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permisos sanitarios y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el 3.º de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se explican por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <a href="https://app.inma.gov.co/info/actualizacionesbase.php?article=12">https://app.inma.gov.co/info/actualizacionesbase.php?article=12</a>	
<b>Campo 6:</b> Empaque o envase y rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y nacional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que aparecen en este campo. <b>Rotulado Frontal de Advertencia:</b> El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deba cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (ambos frentes de advertencia de acuerdo a la composición de alimento y conforme con lo establecido en la Resolución 810 de 2021, 2402 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 7:</b> Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil establecido en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de empaque, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. <b>Compilación:</b> cuando requiere temperatura por debajo de 0° C, se especifica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -20° C. <b>Refrigeración:</b> temperatura entre 2 a 4° C. <b>Temperatura ambiente:</b> temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.	
<b>Campo 8:</b> El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si se define en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.	
Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <a href="https://www.minisalud.gov.co/actualizacionesbase/Programa-programa-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx">https://www.minisalud.gov.co/actualizacionesbase/Programa-programa-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx</a>	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INCLUSIÓN			
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO					
Código: FT - 4 - 013	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> HORTALIZAS ENCURTIDAS NO ENVASADAS HERMÉTICAMENTE					
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>					
<b>A. GRUPO:</b> FRUTAS Y OTROS VEGETALES (INCLUIDOS HONGOS) Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMINOSAS Y ALDÉ VERAS, ALGAS MARINAS, NÚEGOS, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS					
<b>B. CATEGORÍA:</b> PRODUCTOS DEL GRUPO 3.6.1 QUE PUEDEN SER CONSIDERADOS COMO DE BAJA ACIDEZ O ACIDIFICADOS O ENRIQUECIDOS O FORTIFICADOS					
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> PRODUCTOS DEL GRUPO 3 QUE PUEDEN SER CONSIDERADOS COMO DE BAJA ACIDEZ O ACIDIFICADOS, O DE AQUELLOS PRODUCTOS DEL GRUPO QUE SEAN ADICIONADOS, ENRIQUECIDOS O FORTIFICADOS DE NUTRIENTES O MICRONUTRIENTES.					
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 o aquella que la modifique, sustituya o complemente). Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.					
<b>2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS</b>					
<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>VALOR</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>REFERENCIA NORMATIVA</b>		
Encurtido en aceite	No menor de 10 en peso	%	Resolución 2155 de 2010		
pH	3,2 - 6,4				
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>					
<b>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>LÍMITE</b>	<b>REFERENCIA NORMATIVA</b>			
Mohos y levaduras	10 <sup>7</sup> ufc/g	Resolución 1407 de 2022			
Bacterias Ácido Lácticas	10 <sup>9</sup> ufc/g				
<b>4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otras)</b>					
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Los fabricantes de alimentos son visitados por Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús; almacenamiento; distribución; expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rotulo o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>					
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>					
<b>Requiere:</b>	<b>SI</b>	<b>X</b>	<b>No</b>	<b>Tipo de Autorización:</b>	<b>Registro Sanitario</b>
<p>Nota 2: La Resolución 2129 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.</p> <p>Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 95 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.</p>					
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>					
<b>Tipo de envase o empaque:</b>	Vidrio, bolsa plástica, pet				
<b>Requiere Rotulado General:</b>	SI	X	No		
<b>Requiere Fecha de Vencimiento:</b>	SI	X	No		
<b>Requiere Tabla Nutricional:</b>	SI	X	No		
<b>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</b>	SI	X	No		
<p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.</p> <p>Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidas en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>					
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>					
Conservase al medio ambiente en un lugar fresco y seco.					
<b>8. TRANSPORTE</b>					
<p>* El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>+ Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código o inscripción único, resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital o Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p>					
<b>Referencias normativas adicionales</b>					
<p>Resolución 4142 de 2013, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.</p> <p>Resolución 2195 de 2010, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabrican, transportan, expenden, distribuyen, importan, exportan y comercializan para el consumo humano.</p> <p>Resolución 2155 de 2012, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las hortalizas que se procesan, empaquetan, transportan, importan y comercializan en el territorio nacional.</p> <p>Resolución 835 de 2013, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos de vidrios y cerámicas destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>Resolución 4143 de 2012, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.</p>					

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
<b>Código:</b> FT (Ficha técnica) - 5; (corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya) - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto	
<b>Nombre del alimento:</b> Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.	
<b>Campo 1:</b> Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo A:</b> Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo B:</b> Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo C:</b> Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo D:</b> Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
<b>Campo 2:</b> Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todas se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas casillas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento.	
<b>Propiedades físicas:</b> Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciables con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc.	
<b>Propiedades químicas:</b> Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o el índice de oxidación, etc.	
<b>Valor:</b> Se registra la magnitud admitida para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.	
<b>Unidad de medida:</b> Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Acidez (%), sulfitos (negativo), etc.	
<b>Campo 3:</b> los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.	
<b>Campo 4:</b> Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. <ul style="list-style-type: none"> <li>a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.</li> <li>b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Invia, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos.</li> <li>c. El rotulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005: nombre del alimento; lista de ingredientes y aditivos alimentarios; contenido neto; nombre y dirección del fabricante o envasador; lote; fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima; instrucciones de conservación y de uso; número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda).</li> <li>d. La información nutricional, comprende la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.</li> </ul>	
<b>Campo 5:</b> Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Invia y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.37 de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <a href="https://app.invia.gov.co/oficina-virtual/knowledgebase.php?article=12">https://app.invia.gov.co/oficina-virtual/knowledgebase.php?article=12</a>	
<b>Campo 6:</b> <b>Empaque o envase y rotulado:</b> hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que aparecen en este campo. <b>Rotulado Frontal de Advertencia:</b> El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 7:</b> Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. <b>Congelación:</b> cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -25° C <b>Refrigeración:</b> temperatura entre 2 a 4° C <b>Temperatura ambiente:</b> temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.	
<b>Campo 8:</b> El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si se definió en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener esas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.	
Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <a href="https://www.medicinasalud.gov.co/salu/publica/H5/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx">https://www.medicinasalud.gov.co/salu/publica/H5/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx</a>	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código: FT - 4 - 002	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	

**NOMBRE DEL ALIMENTO:** HORTALIZAS, LEGUMINOSAS Y TUBERCULOS

**1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO**

- A. GRUPO:** FRUTAS Y OTROS VEGETALES INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAICES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS Y ALDE (VERA) ALGAS MARINAS, NECES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS.
- B. CATEGORÍA:** HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAICES Y TUBERCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS Y ALDE (VERA), ALGAS MARINAS Y NECES.
- C. SUBCATEGORÍA:** HORTALIZAS
- D. CAMPO DE APLICACIÓN:** Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020) o aquella que lo modifique, sustituya o complemente.
- Nota 1:** Estas fichas técnicas son orientadas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

**2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS**

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Organoléptico	Color: Característico Olor: Característico Textura: Característico Grado de madurez: Característico	No aplica	No aplica
Aspecto físico	Ausencia de daño mecánico (magulladuras, golpes, cortes, y otros) y biológico (hongos, plagas, posturamiento).	No aplica	No aplica

**3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Sujetos a condiciones contractuales para la entrega final del alimento.		

**4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otras)**

**A.** Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o FAVORABLE con Requerimiento emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inivia y los establecimientos de preparación, ensamblaje de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. En su caso, se deberá que estos conceptos no hayan expirado y se mantengan hasta una nueva inspección sanitaria.

**B.** Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se exigen los requisitos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.

**C.** Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rúbrica o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

**D.** El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

**5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN**

Requiere:	SI	NO	X	Tipo de Autorización:	No aplica
-----------	----	----	---	-----------------------	-----------

**Nota 2:** La Resolución 2128 de 2023 exonera del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.

**Nota 3:** Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 975 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.

**6. EMPAQUE Y ROTULADO**

Tipo de envase o empaque:	Voluntario según necesidad de conservación durante la comercialización: botellas, botes, tarros, cajas, recipientes plásticos, cartón			
Requiere Rotulado General:	SI	NO	X	
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	NO	X	
Requiere Tabla Nutricional:	SI	NO	X	
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	NO	X	

**Nota 4:** El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o envasados.

**Nota 5:** Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.

**Nota 6:** Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.

**Nota 7:** Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.

**7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Las hortalizas pueden mantenerse a una temperatura ambiente en un lugar seco, fresco con buena ventilación, libre de humedad, buena iluminación, adecuadas condiciones de limpieza, protegidas del ingreso de plagas, condiciones particulares, dependiendo de la variedad, el estado de madurez, y duración del almacenamiento.

**8. TRANSPORTE**

**E**

**Referencias normativas adicionales**

**Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas**

**Código FT (Ficha técnica) - C:** corresponde al grupo que incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto

**Nombre del alimento:** Nombre o denominación con el cual el alimento se reconoce en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.

**Campo 1:** Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo A:** Corresponde al grupo que incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo B:** Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo C:** Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo D:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.

**Campo 2:** Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar la calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento.

**Propiedades físicas:** Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciadas con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc.

**Propiedades químicas:** Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc.

**Valor:** Se expresa la magnitud aritmética para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.

**Unidad de medida:** Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Aciidez (%), sulfatos (mg/kg), etc.

**Campo 3:** Los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1007 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo 4:** Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados.

**A.** El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Los fabricantes de alimentos son visitados por Inivia y los establecimientos de preparación, ensamblaje de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.

**B.** Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 854 de 2013 sobre materiales plásticos (plástico, cartón y aluminio), Resolución 1416 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y alimentarios y sus aditivos, y la Resolución 1142 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad exige también para los fabricantes de envases para alimentos que estos sean sujetos de vigilancia por parte del Inivia, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimiento, que permite continuar las operaciones de empaque y rotulado para alimentos.

**C.** El rubro o etiqueta preposicional al consumidor proporciona información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, norma del alimento, lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o empaquetador, lote, fecha de vencimiento y / o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y de uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda).

**D.** La Información nutricional comprende la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales del fabricante de alimentos, propiedades nutricionales y propiedades de salud y la tabla de etiquetado frontal que son obligatorias cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 5:** Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inivia y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma. Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.37 de la Res. 2674 del 2013.

Las autorizaciones comerciales se exigen por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <https://app.invia.gov.co/info-visual/knowledgebase.php?article=12>

**Campo 6:** Empaque o envase y rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de empaque y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que aparecen en este campo.

**Rotulado Frontal de Advertencia:** El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 7:** Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y refrigeración en estos casos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.

**Completar:** cuando requiere temperatura por debajo de 0° C, se especifica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y 20° C

**Refrigeración:** temperatura entre 2 a 4° C

**Temperatura ambiente:** temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.

**Campo 8:** El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si se define en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección por el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte.

Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.

Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que aplican al alimento. Informaciones sobre normatividad para alimentos y bebidas:

<https://www.minsalud.gov.co/actualidad/INFORMACION-NORMATIVA-sanitarios-alimentos-y-bebidas.aspx>

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INICIATIVA	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código FT - 010 - 002	Versión 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	

**NOMBRE DEL ALIMENTO:** HUEVO DESHIDRATADO

**1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO**

**A. GRUPO:** HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO

**B. CATEGORÍA:** HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO PROCESADOS

**C. SUBCATEGORÍA:** PRODUCTOS A BASE DE HUEVO EN POLVO Y/O CUAJADOS (POR CALOR) HUEVO ENTERO, CLARO O YEMA, SIN AZÚCAR, PASTERIZADOS Y DESHIDRATADOS

**D. CAMPO DE APLICACIÓN:** Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complementen).  
Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compra pública locales promoviendo la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

**2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS**

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
	No Aplica		

**3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Ambios mesófilos	10 <sup>6</sup> UFC/g	Resolución 1437 de 2022
Mofo	10 UFC/g	
Enterobacterias	10 UFC/g	
Salmonella spp.	Ausente/25g	

**4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública u otras)**

a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o FAVORABLE con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inmex y los establecimientos de preparación, envasado de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.  
b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 883 de 2012, por medio de la cual se aplican los requisitos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.  
c. Todos los alimentos procesados y los materias primas para alimentos deben contar con rotulo o etiquetas independientemente de que sean para actor gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.  
d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810, de junio de 2021, Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2022.

**5. AUTORIZACION DE COMERCIALIZACION**

Resolución	Fecha	Objeto	Tipo de Autorización	Registro Sanitario
Nota 2: La Resolución 2728 de 2023 exhorta del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, sanitarios sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 257 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones empresariales, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran de las autorizaciones comerciales y etiquetado como microempresas. Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.				

**6. EMPAQUE Y ROTULADO**

Tipo de envase o empaque	Requiere Rotulado Frontal	Requiere Fecha de Vencimiento	Requiere Fecha Manufactura	Requiere Rotulado Frontal de Advertencia
Botella plástica, botella laminada	Si	Si	Si	No aplica

Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.  
Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.  
Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2402 de 2022.  
Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.

**7. CONDICIONES DE CONSERVACION**

Conservase al medio ambiente en un lugar fresco y seco.

**8. TRANSPORTE**

- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen.  
- Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código o inscripción único resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.

Referencias normativas adicionales

Ministerio de Salud, (2023). CIRCULAR EXTERNA D18-4000-0382-2022.  
Ministerio de Salud y Protección Social, (2022). Resolución 1437 de 2022. Recuperado de [https://www.minsalud.gov/normatividad\\_NuevoResolucionC23H832026\\_120140702204H202022.pdf](https://www.minsalud.gov/normatividad_NuevoResolucionC23H832026_120140702204H202022.pdf)

**Guía para la Interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas**

**Código FT (Ficha Técnica) - C:** Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya. - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto

**Nombre del alimento:** Nombre o denominación con el cual el alimento sea reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.

**Campo 1:** Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo A:** Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo B:** Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo C:** Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo D:** Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020

**Campo 2:** Define los parámetros fisicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se han establecido estándares fisicoquímicos para el alimento.  
**Propiedades físicas:** Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciadas con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc.  
**Propiedades químicas:** Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc.  
**Valor:** Se registra la magnitud atribuida para el parámetro fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.  
**Unidad de medida:** Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Azúcar (%), salifino (negativo), etc.

**Campo 3:** los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupo de alimentos en la Resolución 1437 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo 4:** Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Los fabricantes de alimentos son visitados por Inmex y los establecimientos de preparación, envasado de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definitiva y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.  
b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 883 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 824 de 2013 sobre materiales cartónicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2013 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2013 para los metales, plásticos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad que también para los fabricantes de envases para alimentos que son sujetos de vigilancia por parte del Inmex, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden incluir los controles de empaques y envases para alimentos.  
c. El rotulo o etiqueta proporcionan al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir a engaño o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, nombre del alimento, lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o emvasador, lote, fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación de los, nombre de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda).  
d. La información nacional, comprende la lista de información nacional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de subproductos artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2402 de 2022 y 254 de 2022.

**Campo 5:** Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inmex y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario. Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización detalladas en el Art 37 de la Ley 2674 de 2013.  
Las autorizaciones comerciales se expedirán por categorías de productos y permitirán incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <https://app.inmex.gov.co/informacion-actual-knowledgebase.php?article=12>

**Campo 6: Empaque o envase y rotulado:** hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro tipos que aparecen en este campo.  
**Rotulado Frontal de Advertencia:** El fabricante de alimentos procesados envasados, evaluada si debere cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2402 de 2022 y 254 de 2022.

**Campo 7:** Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil establecido en el etiquetado o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente las relaciones con la temperatura de conservación de alimentos.  
**Temperatura ambiente:** temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.

**Campo 8:** El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que se definan en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte.  
Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.

Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que aplican al alimento. Informaciones sobre normatividad para alimentos y bebidas: <https://www.minsalud.gov/salud/publicaciones/Paginas/comograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD																																																								
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO																																																										
Código: FT - 1 - 003	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																																																								
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> KUMIS ENTERO																																																										
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>																																																										
<b>A. GRUPO:</b> LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2																																																										
<b>B. CATEGORÍA:</b> LECHE DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN																																																										
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHAREABLES, SABORIZADOS Y/O FERMENTADOS (POR EJEMPLO YOGUR, KUMIS, KEFIR, LECHE CULTIVADAS CON BIFIDOBACTERIAS).																																																										
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 o aquella que la modifique, sustituya o complemente). Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																																																										
<b>2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS</b>																																																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4" style="text-align:center"><b>Entero</b></td> </tr> <tr> <td>Materia grasa % n/m</td> <td>2,5</td> <td>%n/m</td> <td rowspan="4">Resolución 2310 de 1986</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasas % n/m, mínimo</td> <td>7</td> <td>%n/m</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % n/m</td> <td>0,60 - 1,20</td> <td>%n/m</td> </tr> <tr> <td>Prueba de fosfatasa</td> <td>Negativa</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align:center"><b>Semidescremado</b></td> </tr> <tr> <td>Materia grasa % n/m</td> <td>1,5</td> <td>%n/m</td> <td rowspan="4">Resolución 2310 de 1986</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasas % n/m, mínimo</td> <td>7</td> <td>%n/m</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % n/m</td> <td>0,60 - 1,20</td> <td>%n/m</td> </tr> <tr> <td>Prueba de fosfatasa</td> <td>Negativa</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align:center"><b>Descremado</b></td> </tr> <tr> <td>Materia grasa % n/m</td> <td>0,8</td> <td>%n/m</td> <td rowspan="4">Resolución 2310 de 1986</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasas % n/m, mínimo</td> <td>7</td> <td>%n/m</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % n/m</td> <td>0,60 - 1,20</td> <td>%n/m</td> </tr> <tr> <td>Prueba de fosfatasa</td> <td>Negativa</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	<b>Entero</b>				Materia grasa % n/m	2,5	%n/m	Resolución 2310 de 1986	Sólidos lácteos no grasas % n/m, mínimo	7	%n/m	Acidez como ácido láctico % n/m	0,60 - 1,20	%n/m	Prueba de fosfatasa	Negativa		<b>Semidescremado</b>				Materia grasa % n/m	1,5	%n/m	Resolución 2310 de 1986	Sólidos lácteos no grasas % n/m, mínimo	7	%n/m	Acidez como ácido láctico % n/m	0,60 - 1,20	%n/m	Prueba de fosfatasa	Negativa		<b>Descremado</b>				Materia grasa % n/m	0,8	%n/m	Resolución 2310 de 1986	Sólidos lácteos no grasas % n/m, mínimo	7	%n/m	Acidez como ácido láctico % n/m	0,60 - 1,20	%n/m	Prueba de fosfatasa	Negativa	
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																																																							
<b>Entero</b>																																																										
Materia grasa % n/m	2,5	%n/m	Resolución 2310 de 1986																																																							
Sólidos lácteos no grasas % n/m, mínimo	7	%n/m																																																								
Acidez como ácido láctico % n/m	0,60 - 1,20	%n/m																																																								
Prueba de fosfatasa	Negativa																																																									
<b>Semidescremado</b>																																																										
Materia grasa % n/m	1,5	%n/m	Resolución 2310 de 1986																																																							
Sólidos lácteos no grasas % n/m, mínimo	7	%n/m																																																								
Acidez como ácido láctico % n/m	0,60 - 1,20	%n/m																																																								
Prueba de fosfatasa	Negativa																																																									
<b>Descremado</b>																																																										
Materia grasa % n/m	0,8	%n/m	Resolución 2310 de 1986																																																							
Sólidos lácteos no grasas % n/m, mínimo	7	%n/m																																																								
Acidez como ácido láctico % n/m	0,60 - 1,20	%n/m																																																								
Prueba de fosfatasa	Negativa																																																									
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>																																																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>5*10<sup>3</sup>ufc/g</td> <td rowspan="3">Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>10<sup>2</sup>ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>-----</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos y levaduras	5*10 <sup>3</sup> ufc/g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.	Coliformes	10 <sup>2</sup> ufc/g	Escherichia coli	-----																																													
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																																																								
Mohos y levaduras	5*10 <sup>3</sup> ufc/g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.																																																								
Coliformes	10 <sup>2</sup> ufc/g																																																									
Escherichia coli	-----																																																									
<b>4. OBSERVACIONES</b> (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública u otras)																																																										
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invíma y los establecimientos de preparación; ensamble de refrigerios o menús; almacenamiento; distribución; expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rótulo o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y Resolución 2310 de 1986</p>																																																										
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>																																																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requiere:</th> <th>Si</th> <th>x</th> <th>No</th> <th>Tipo de Autorización:</th> <th>Registro Sanitario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Requiere:	Si	x	No	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario	Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.						Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.																																										
Requiere:	Si	x	No	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario																																																					
Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.																																																										
Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.																																																										
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>																																																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque:</th> <th colspan="3">Envases plásticos: Bolea, vaso con tapa de lámina metálica, botellas y garrafa.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requiere Rotulado General:</td> <td>Si</td> <td>X</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Requiere Fecha de Vencimiento:</td> <td>Si</td> <td>X</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Requiere Tabla Nutricional:</td> <td>Si</td> <td>X</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</td> <td>Si</td> <td>X</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o envasados. Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidas en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya. Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022. Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>				Tipo de envase o empaque:	Envases plásticos: Bolea, vaso con tapa de lámina metálica, botellas y garrafa.			Requiere Rotulado General:	Si	X	No	Requiere Fecha de Vencimiento:	Si	X	No	Requiere Tabla Nutricional:	Si	X	No	Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	Si	X	No																																			
Tipo de envase o empaque:	Envases plásticos: Bolea, vaso con tapa de lámina metálica, botellas y garrafa.																																																									
Requiere Rotulado General:	Si	X	No																																																							
Requiere Fecha de Vencimiento:	Si	X	No																																																							
Requiere Tabla Nutricional:	Si	X	No																																																							
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	Si	X	No																																																							
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>																																																										
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservación 4°C + 0 - 2°C</li> <li>• El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.□</li> </ul>																																																										
<b>8. TRANSPORTE</b>																																																										
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.</li> <li>• Los vehículos transportadores de alimentos deben mantener la cadena de frío, contar con inscripción y concepto sanitario emitido por la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial , 1, 2 y 3 , con jurisdicción en el territorio.</li> </ul>																																																										
<b>Referencias normativas adicionales</b>																																																										
Resolución 2310 de 1986 Ministerio de salud.																																																										

Guía para la Interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
<b>Código:</b> FT (Ficha técnica) - G (corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya. - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto)	
<b>Nombre del alimento:</b> Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.	
<b>Campo 1:</b> Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo A:</b> Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo B:</b> Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo C:</b> Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo D:</b> Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
<b>Campo 2:</b> Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todas se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas casillas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento. <b>Propiedades físicas:</b> Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciables con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc. <b>Propiedades químicas:</b> Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc. <b>Valor:</b> Se registra la magnitud admida para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. <b>Unidad de medida:</b> Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Acidez (%), sulfites (negativo), etc.	
<b>Campo 3:</b> los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que la modifique o sustituya.	
<b>Campo 4:</b> Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invíma y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esto fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 684 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Invíma, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los comprobantes de empaques y envases para alimentos. c. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005: nombre del alimento; lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o envasador, lote, fecha de vencimiento y / o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y de uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nutricional, comprende la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021; 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 5:</b> Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Invíma y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.37 de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <a href="https://app.invima.gov.co/oficina-virtual/knownledgebase.php?article=12">https://app.invima.gov.co/oficina-virtual/knownledgebase.php?article=12</a>	
<b>Campo 6:</b> Empaques o envases y rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que aparecen en este campo. <b>Rotulado Frontal de Advertencia:</b> El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
<b>Campo 7:</b> Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. <b>Congelación:</b> cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -25° C <b>Refrigeración:</b> temperatura entre 2 a 4° C <b>Temperatura ambiente:</b> temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.	
<b>Campo 8:</b> El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si se definió en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.	
Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <a href="https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HSPaginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx">https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HSPaginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx</a>	