

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 - 001	Version 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
NOMBRE DEL ALIMENTO: ACEITES COMESTIBLES DE ORIGEN VEGETAL Y SUS MEZCLAS. Aceite de girasol, aceite extraído de las semillas de girasol, Aceite de soja, aceite extraído de las semillas de soja, Aceite de maíz, aceite extraído del germén de maíz.					
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO					
A. GRUPO: GRASAS, ACEITES, EMULSIONES, GRASAS Y CERAS					
B. CATEGORÍA: GRASAS Y ACEITES PRACTICAMENTE EXCENTOS DE AGUA					
C. SUBCATEGORÍA: GRASAS, ACEITES, MANTECA, ÁCIDOS GRASOS, ACEITES ESENCIALES, CERAS (DIFERENTES A LAS DE ABejas), DE ORIGEN VEGETAL.					
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compra Pública de Alimentos para consumo humano (Ley 2048 de 2020 a quella que lo modifique, sustituya o complementa).					
Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compra pública locales procurando 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					
ACEITE DE GIRASOL	PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	
	Densidad relativa (20°C/20°C)	0,923 a 20°C	%	Resolución 2154 de 2012	
	Índice de refracción (ND 20°C)	1,475	%		
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	194	%		
	Índice de yodo Wijs	141	%		
	Materia insaponificable (g/g)	215	%		
	PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA		REFERENCIA NORMATIVA
	Densidad relativa (20°C/20°C)	0,923 a 20°C	%		Resolución 2154 de 2012
	Índice de refracción (ND 20°C)	1,466	%		
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	195	%		
Índice de yodo Wijs	135	%			
Materia insaponificable (g/g)	228	%			
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA		
Densidad relativa (20°C/20°C)	0,921 a 0,899 a 20°C	%	Resolución 2154 de 2012		
Índice de refracción (ND 20°C)	1,454 a 1,456 a	%			
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	195,200	%			
Índice de yodo Wijs	50,05	%			
Materia insaponificable (g/g)	12	%			
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA		REFERENCIA NORMATIVA	
Densidad relativa (20°C/20°C)	0,925 a 20°C	%		Resolución 2154 de 2012	
Índice de refracción (ND 20°C)	1,470	%			
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	145	%			
Índice de yodo Wijs	139	%			
Materia insaponificable (g/g)	<15	%			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
	N/A				
4. OBSERVACIONES (Normas o referencias regulatorias en materia de salud pública o otras)					
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o A 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 Inmuvia y los establecimientos de preparación, empaquetado de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su producción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los requisitos de empaque deben ser claros para estar en contacto directo con el alimento y para eso se debe cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 083 de 2012, en la normativa específica por tipo de material como Resolución 134 de 2013 sobre materiales calificados (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y metálicos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los metales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Cada normalidad que aplica para los fabricantes de envases para alimentos que son sujetos de regulación por parte de Inmuvia, es decir, que deben contar con estos conceptos sanitarios Favorable o A favorable con requerimientos, que pueden solicitar los comprobantes de empaques y envases para alimentos.</p> <p>c. El índice de saponificación es un parámetro que indica la cantidad de ácidos grasos libres que contiene un aceite. Este índice debe ser menor a 200 para aceites vegetales y menor a 100 para aceites animales. Este índice se relaciona con la acidez del aceite y con la vida útil del mismo. 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 proveedor; 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).</p> <p>d. La información nacional, comprende la tabla de información nacional, las declaraciones voluntarias (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 aditivos artificiales. Los requisitos y excepciones se establecen en la Resolución 815 de 2021, 2402 de 2022 y 254 de 2023.</p>					
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN					
Requisito:	SI	X	NO	Tipo de Autorización:	Notificación Sanitaria
<p>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 957 de 2019 y la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones apropiadas, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que generen ingresos adicionales comerciales y clasifique 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 a quella que lo modifique o sustituya.</p>					
6. EMPAQUE Y ROTULADO					
Tipo de envase y etiquetado	Ficha técnica, información o de video				
Requisito Rotulado General	SI	NO			
Requisito Fecha de Vencimiento	SI	NO			
Requisito Fecha Nutricional	SI	NO			
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:	Evaluar si aplica o no de acuerdo con lo establecido en la Resolución 810 de 2021, Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2023.				
<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 lo modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 3 y 2.2 de la Resolución 2402 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se aplican etiquetas rotuladas para los casos que aplica, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>					
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN					
Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.					
8. TRANSPORTE					
<p>-El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y analistas del vehículo deberán cumplir la establecido en la Resolución 2474 de 2013 y lo demás que las sustituya, modifique o adicione.</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 cada uno. 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p>					
Referencias normativas adicionales					
<p>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.inmuvia.gov.co/calidad/publica/CS/Pagina/informacion-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx</p>					

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Código FT: Ficha técnica	Compendio: El 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 - Consultorio Número consecutivo consecutivamente a la categoría.
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 establecido 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 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 4: 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 5: Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compra Pública de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
<p>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 los parámetros miden 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 esas celdas es porque no se han establecido estándares fisicoquímicos para el alimento.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Unidad de medida: Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Azúcar (%), sales (negativo), etc.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Campo 4: 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 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 Inmuvia y los establecimientos de preparación, empaquetado de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su producción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los requisitos de empaque deben ser claros para estar en contacto directo con el alimento y para eso se debe cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 083 de 2012, en la normativa específica por tipo de material como Resolución 134 de 2013 sobre materiales calificados (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y metálicos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los metales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Cada normalidad que aplica para los fabricantes de envases para alimentos que son sujetos de regulación por parte de Inmuvia, es decir, que deben contar con estos conceptos sanitarios Favorable o A favorable con requerimientos, que pueden solicitar los comprobantes de empaques y envases para alimentos.</p> <p>c. El índice de saponificación es un parámetro que indica la cantidad de ácidos grasos libres que contiene un aceite. Este índice debe ser menor a 200 para aceites vegetales y menor a 100 para aceites animales. Este índice se relaciona con la acidez del aceite y con la vida útil del mismo. 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 proveedor; 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).</p> <p>d. La información nacional, comprende la tabla de información nacional, las declaraciones voluntarias (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 aditivos artificiales. Los requisitos y excepciones se establecen en la Resolución 815 de 2021, 2402 de 2022 y 254 de 2023.</p>	
<p>Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inmuvia 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 transferir registro sanitario. Alimentos de bajo riesgo: requieren transferir permiso sanitario 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 Ley 2074 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permisos incluir varias presentaciones. Información sobre los sellos: https://app.inmuvia.gov.co/informacion-salud/etiquetas-y-sellos</p>	
<p>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 los casos donde que se exceptúan en este campo.</p> <p>Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados empaquetados o envasados o debe 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 2023.</p>	
<p>Campo 7: Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y almacenamiento para conservar el alimento dentro de límites de vida útil establecidos en el etiquetado a para su comercialización y consumo de los alimentos no envasados, solo incluye aquellos 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.</p> <p>Completación: cuando require temperaturas por debajo de 0°C, es según aplica el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0°C y 25°C</p> <p>Refrigeración: temperatura entre 2 y 4°C</p> <p>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.</p>	
<p>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 se defina en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, los vehículos deben poseer material de protección 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>	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INCIDENCIA	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código FT - 3 - 003	Versión 07	Fecha de Emisión: 02 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 HORNEADA O PREPARADA 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 AQUÍELLAS CUYO CONTENIDO DE AZÚCAR ES SUPERIOR A 2.5%)

C. SUBCATEGORÍA: AGUA POTABLE TRATADA, AGUA DE MINERAL, AGUA MINERAL, 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 proveedores y compradores de los programas de compras públicas 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 FISICOCUÍMICAS

PARÁMETROS FISICOCUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Color	15	Unidades Punto Color - JCFU	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	
Cianuro	0.1	CN	
Cobalto	1.0	Co	
Cromo	0.05	Cr + 6	
Fenoles	0.001	Fenol	
Mercuro	0.001	Hg	
Níquel	0.1	Ni	
Nitratos	15.0	NO ₃	
Plata	0.05	Ag	
Plomo	0.01	Pb	
Selenio	0.01	Se	
Selenio Activo Al Acid de Madero	0.2	MEL, MLD	
Cianuro y Azúcar	No detectable	Cianuro y Azúcar	
Cinco	250	Cl ⁻	
Dureza Total	150	CaCO ₃	
Hierro Total	0.3	Fe	
Magnesio	30	Mg o CaCO ₃	
Manganeso	0.1	Mn	
Sulfatos	250	SO ₄	
Sodio	200	Na	
Zinc	5.0	Zn	

Los productos objeto de esta reglamentación que sean sometidos a desinfección por irradiación, deberán cumplir con las disposiciones de la Resolución 1407 de 2012.

Los metales pesados sometidos a desinfección por ozono, deben cumplir con las disposiciones del numeral 4 de la Resolución del anexo.

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Coliformes totales	—	Resolución 1407 de 2012
Escherichia coli	—	
Requisitos sanitarios (SRIS)	—	

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 y almacenamiento, 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 encuentra fuera de su fecha de expedición actual.

b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por cada tipo de material de envase debe cumplirse 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 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 5105 de 2020.

d. El producto debe contar 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	N	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 972 de 2019 a la vez que la modifica y sustituye a los requerimientos, las asociaciones, resultados y las asociaciones administrativas, emite y comprueba que desmanteladas actividades económicas productivas que requieren dichas autorizaciones comerciales y clasifican como emprendimiento.					
Nota 3: De deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y formal 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 excepciones de etiquetado nacional y formal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 1 y 2 de la Resolución 2462 de 2022.					

6. EMPAQUE Y ROTULADO

Nota: Materiales de plástico: O.P.C. grado alimentario, Polipropileno, Polietileno, Poliestireno, Polipropileno, Polietileno, Poliestireno, Polipropileno, Polietileno, Poliestireno.

Tipos de envase o empaque:

Requerimiento	SI	N	No
Requerimiento Rotulado General	SI	N	No
Requerimiento Rotulado Sanitario	SI	N	No
Requerimiento Rótulo Nutricional	SI	N	No
Requerimiento Rotulado de Alimentos	SI	N	No

Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.
Nota 5: De deberán tener en cuenta las excepciones de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5105 de 2020 o aquella que lo modifique o sustituya.
Nota 6: De deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y formal 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 excepciones de etiquetado nacional y formal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 1 y 2 de la Resolución 2462 de 2022.

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.
Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un rotulado e identificación único, resultado de este inscribirse 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 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 - Corresponde Normas consecutivas correspondiente a cada producto).

Nombre del alimento: Nombre y denominación con el cual el alimento se reconoció en el anexo 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 las propiedades físicoquímicas 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 las fichas técnicas deben incluirse en las fichas técnicas correspondientes a los productos en las normas consecutivas de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas, se dirigirá en las especificaciones técnicas respectivas 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 físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.
Unidad de medida: Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Activa (%), sulfatos (mg/litros), 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 2012 o aquella que lo modifique o sustituya.

Campo 4: Observaciones hace referencia a registros administrativos que facturan, 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 encuentran fuera de su fecha de expedición actual.
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, cerámico y porcelánico), 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.
c. Todos los alimentos procesados y los recipientes primarios 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 5105 de 2020.
d. El producto debe contar información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2462 de 2022 y Resolución 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 rotular registro sanitario, Alimentos de riesgo medio requieren rotular permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo, requieren rotular 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.

Campo 6: El 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 las normas que se aplican en este campo.
Rotulado Formal de Alimentos: El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre rotulado formal de alimentos (sellos, formatos de advertencias) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en la Resolución: 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 estipulado en la etiqueta o para su consumo inmediato cuando el tipo de alimento no envasado, solo incluye condiciones de higiene, distribución y almacenamiento en estas fichas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y/o aquellas que las modifiquen o sustituyan.
Requisitos: cuando requiere temperatura por debajo de 0°C, se especifica según el tipo de alimento y por su modo establecidas en un rango entre 0°C y -20°C.
Refrigeración: temperatura entre 2°C y 4°C.
Requisitos adicionales: temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo, tiempo crítico, 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 higiene, 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 los enlaces de productos o normas complementarias que aplican al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas:
<https://www.minsalud.gov.co/portal/publicaciones/legislacion/normativa-alimentos-y-bebidas.aspx>

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			
Codigo FT - 3 - 003	Version 07	Fecha de Emisión: 03 de Abril de 2020	

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 SABIORADA. BEBIDAS A BASE DE AGUA (SE EXCLUYEN AQUELLAS CUYO CONTENIDO DE AZÚCAR ES SUPERIOR A 2.5%)
- C. SUBCATEGORÍA:** AGUA POTABLE TRATADA, AGUA DE SINGRANTAL, 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 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	6.5-8.0		
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 + S	
Ferrocianuro	0.001	Ferroc	
Mercuro	0.001	Hg	
Níquel	0.1	Ni	
Nitrato	15.0	NO ₃	
Plata	0.05	Ag	
Plomo	0.01	Pb	
Selenio	0.01	Se	
Selenio Activo (H ₂ SeO ₃)	0.2	MSE, H ₂ SeO ₃	
Cianuro y Azúcar	No detectable	Cianuro y Azúcar	
Cromo	250	Cr ⁶⁺	
Fluoruro Total	150	CaCO ₃	
Hierro Total	0.3	Fe	
Magnesio	30	Mg o CaCO ₃	
Manganeso	0.1	Mn	
Sulfato	250	SO ₄	
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 la presente Resolución.

Los metales pesados sometidos a desinfección con ozono, deben cumplir con los parámetros del Anexo 1 de la presente Resolución.

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Coliformos 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 merienda, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. En el 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 ejemplo: Resolución 653 de 2012 para materiales plásticos, cartón y aluminio; Resolución 410 de 2012 para metales, alambres, empaques y requerimientos de almacenamiento; Resolución 410 de 2012 para los materiales de empaque y requerimientos de empaque. Sobre normatividad que refiere para la fabricación de empaques para alimentos durante con que se regule por parte del Invia, se dice: que deben contar con envase y etiquetado sanitario.

c. Todos los alimentos procesados y envasados deben cumplir con requisitos sanitarios, que deben cumplir las condiciones, higiene, empaque y requerimientos establecidos a partir de empaques con alimentos y bebidas para el consumo humano.

d. Todos los alimentos procesados y envasados 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 5103 de 2020.

e. 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	Tipos 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 tarifa que se modifica o sustituye y los requerimientos, las asociaciones, rubros y las asociaciones gremiales, éticas y comerciales que desarrollan actividades económicas productivas que requieren dichas autorizaciones comerciales y clasifican como requerimientos.				
Nota 3: De deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Número 2 y 1 y 2 de la Resolución 2462 de 2022.				
Nota 7: De aplicar empaques materiales para los que, según, siempre que garantizan la inocuidad del alimento.				

6. EMPAQUE Y ROTULADO

Tipos de envase o empaque:	Plástico, Material de plástico (PVC, goma durables, Resilient, Cartón encerado, Polipropileno, Polietileno, Polipropileno PE, Otros materiales plásticos, aluminio, etc.
Requerimiento Rotulado General	Si / No
Requerimiento Frontal de Advertencia	Si / No
Requerimiento Tabla Nutricional	Si / No
Requerimiento Información de Advertencia	Si / No

Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.
 Nota 5: De deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5103 de 2020 o aquella que la modifique o sustituya.
 Nota 6: De deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Número 2 y 1 y 2 de la Resolución 2462 de 2022.
 Nota 7: De aplicar empaques materiales para los que, según, siempre que garantizan 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, 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 rotulado e identificación único, resultado de este inscribirse 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

Codigo FT (Ficha Técnica): 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 Número consecutiva 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 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 los parámetros físicoquímicos 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 dirige a las normas técnicas correspondientes vigentes 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 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: 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 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 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 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 ejemplo: Resolución 653 de 2012 para materiales plásticos, cartón y aluminio; Resolución 410 de 2012 para metales, alambres, empaques y requerimientos de almacenamiento; Resolución 410 de 2012 para los materiales de empaque y requerimientos de empaque. Sobre normatividad que refiere para la fabricación de empaques para alimentos durante con que se regule por parte del Invia, se dice: que deben contar con envase y etiquetado sanitario.
 c. Todos los alimentos procesados y envasados deben cumplir con requisitos sanitarios, que deben cumplir las condiciones, higiene, empaque y requerimientos establecidos a partir de empaques con alimentos y bebidas para el consumo humano.
 d. Todos los alimentos procesados y envasados 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 5103 de 2020.
 e. 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.

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 rotular registro sanitario, Alimentos de riesgo medio requieren rotular permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo, requieren rotular 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.
 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 requisitos que aparecen en este 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, así como las condiciones de higiene, distribución y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y/o aquellas que las modifiquen o sustituyan.
Propiedades: cuando requiere temperatura por debajo de 0°C, se especifica según el tipo de alimento y por su modo establecidas en un rango entre 0°C y -20°C.
Refrigeración: temperatura entre 2°C y 4°C.
Requisitos adicionales: temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por means termo climáticos, 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 esta 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 7 que el alimento requiere condiciones de higiene, 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. Informaciones sobre normatividad para alimentos y bebidas: <https://www.minsalud.gov.co/directorio-publico/SP/Agencia/informacion-sobre-normatividad-para-alimentos-y-bebidas.aspx>

MESA NACIONAL 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 - 6 - 009	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	
NOMBRE DEL ALIMENTO: 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.			
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO			
A. GRUPO: 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. CATEGORÍA: 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, SINGKIS, ESTIRADOS, PAPAS FRITAS, PALMITAS DE MAÍZ, ACHRAS			
C. SUBCATEGORÍA: 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, SINGKIS, ESTIRADOS, PAPAS FRITAS, PALMITAS DE MAÍZ, ACHRAS			
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
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	
REFERENCIA NORMATIVA			
No aplica			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Moños		Ausente	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli		Ausente	
4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública o otras)			
<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 Inivia 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. Por esta razón el material de envase 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>			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Requiere	SI	X	
Se			
		Tipo de Autorización: Permiso Sanitario	
<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>			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque:		Envasado natural, bolsa plástica	
Requiere Rotulado General:		SI	X
Requiere Fecha de Vencimiento:		SI	X
Requiere Tabla Nutricional:		SI	X
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>			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
<p>Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>			
8. TRANSPORTE			
<p>+El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deben cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituya, modifique o adicione.</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>			
Referencias normativas adicionales			
<p>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.minsat.gov.co/saludpublica/MS-Paginas/homograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx</p>			

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 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	
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 ha establecido estándares físicoquímicos para el alimento. Propiedades físicas: Son aquellas que se pueden medir en 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 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 corresponde, por ejemplo: Actívd (%), sulfato (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 fabricas de alimentos son visitadas por Inivia 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 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 (jarra, botella y envase); Resolución 4162 de 2012 para metales, objetos, envases y equipamientos plásticos y electroquímicos y sus aditivos, y la Resolución 4163 de 2012 para los metales, 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 incluir los comprobados de envases y envases para alimentos. c. El rubro e etiqueta proporcional 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 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 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: https://app.invia.gov.co/otf/na-virtual/invia/otf/na/na.php?articulo=12	
Campo 6: Empaque o envase 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 cuantías mínimas 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 estos espacios, 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, se especifica según el tipo de alimento y por esto 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.minsat.gov.co/saludpublica/MS-Paginas/homograma-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 - 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 FENOLAS 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, EXTRUDIDOS, 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 agua a humedad e 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>Salmonella</i> spp. SM	3x10 ⁷ UFC/g	Resolución 1407 de 2022
<i>Salmonella</i> spp.	10 ⁶ UFC/g	
Salmonella <i>typhimurium</i> DT104 SM	10 ⁵ UFC/g	
Notas: campo	10 ⁵ UFC/g	

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 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 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 fabricantes de alimentos son visitados por Inmva 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 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 863 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 826 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y cartón), Resolución 4142 de 2012 para metales, plásticos, empaques y equipamientos plásticos y dietéticos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los metales, plásticos, empaques 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 sin requerimientos, que pueden incluir 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 (rotulo del alimento), lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o ensamblador, 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 lista de información nutricional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y la lista 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; 2462 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 la última visita de inspección sanitaria. Los fabricantes de alimentos son visitados por Inmva 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 su 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. Para este fin el material de envase debe cumplir con la Resolución 863 de 2012, por medio de la cual se aplican los requisitos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, empaques y equipamientos destinados a estar 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 nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2462 de 2022 / 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 sus jurisdicciones 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
Requisito Rotulado General:				
Requisito Fecha de Vencimiento:				
Temperatura Total Nutricional:				
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:				

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 2462 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 sustituyan, modifiquen o adicionen. 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 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

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/sistema-publico/Paginas/normas-normas-sanitarias-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 - 016		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																				
NOMBRE DEL ALIMENTO: AREQUIPE																							
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																							
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2																							
B. CATEGORÍA: OTROS DERIVADOS LÁCTEOS DIFERENTES A LOS DE 1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6.																							
C. SUBCATEGORÍA: AREQUIPES/ DULCES DE LECHE/ CARAMELO DE LECHE																							
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																							
<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>Cenizas</td> <td>2</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Aminas</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	%	Cenizas	2	%	Aminas	Negativo				
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																				
Sólidos lacteos no grasos	17	%	Resolución 2310 de 1988																				
Humedad	30	%																					
Cenizas	2	%																					
Aminas	Negativo																						
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																							
<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>5x10⁷ /Uc/g</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>2x10⁷/Uc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus T31</td> <td>5x10⁷/Uc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocitogénes</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos y levaduras	5x10 ⁷ /Uc/g	Resolución 1407 de 2022	Escherichia coli (E. coli)	—	Staphylococcus coagulans positivos	2x10 ⁷ /Uc/g	Bacillus cereus T31	5x10 ⁷ /Uc/g	Salmonella spp.	—	Listeria monocitogénes	—				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																					
Mohos y levaduras	5x10 ⁷ /Uc/g	Resolución 1407 de 2022																					
Escherichia coli (E. coli)	—																						
Staphylococcus coagulans positivos	2x10 ⁷ /Uc/g																						
Bacillus cereus T31	5x10 ⁷ /Uc/g																						
Salmonella spp.	—																						
Listeria monocitogénes	—																						
4. OBSERVACIONES (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 Invia 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>																							
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																							
<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 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	Tipo 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	Tipo 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.																							
6. EMPAQUE Y ROTULADO																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque</th> <th colspan="3">Bolsa plástica, papera, 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 aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>				Tipo de envase o empaque	Bolsa plástica, papera, 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, papera, 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																				
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																							
<p>Conservase al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>																							
8. TRANSPORTE																							
<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>																							
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 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 denominación 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	
<p>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.</p> <p>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 incluyen en estas propiedades los características sensoriales que son apreciables con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc.</p> <p>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.</p> <p>Valor: Se registra la magnitud admisible para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.</p> <p>Unidad de medida: De expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Acidez (%), sulfatos (negativo), etc.</p>	
<p>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.</p>	
<p>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 fabricas de alimentos son visitadas por Invia 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 quehacen 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 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; base 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.</p>	
<p>Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por 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 artículo 11 de la Ley 2074 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/corfinca-virtual/knowledgebase.php?article=12</p>	
<p>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 rotos que aparecen en este campo. Rotulado Frontal de Advertencia: 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.</p>	
<p>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 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. Completitud: cuando requiere temperatura y 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.</p>	
<p>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 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.</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: https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Pages/informacion-guia-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx</p>	

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 - 9 - 003		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																							
NOMBRE DEL ALIMENTO: ENLATADOS (ATÚN)																										
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																										
A. GRUPO: PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA (MOLUSCOS CRUSTÁCEOS Y EQUIDERMIDOS)																										
B. CATEGORÍA: PESCADOS Y PRODUCTOS DE PESCA PROCESADOS																										
C. SUBCATEGORÍA: PESCADOS, FILLETOS DE PESCADO, PRODUCTOS DE LA PESCA, APANADOS (REBOZADOS), CODICOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS, DE INCLUIR LOS QUE SE PRESENTAN EN SALSA O CONDIMENTADOS Y LA PASTA DE PESCADO COCIDA. SE EXCLUYEN LAS SALSAS DE PESCADO QUE SE TIPIFICAN EN 13.4.9																										
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 llegar la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																										
2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS																										
<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																								
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																										
<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																								
4. OBSERVACIONES (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 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 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 (etiqueta 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 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>																										
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																										
<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.																										
6. EMPAQUE Y ROTULADO																										
<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																							
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																										
<p>Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>																										
8. TRANSPORTE																										
<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>																										
Referencias normativas adicionales																										
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 bajo ácido y acidificados, que se fabrican, transportan, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.																										

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 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 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: De acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Actores (%), salinas (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 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 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 miden 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 554 de 2013 sobre materiales relacionados (papel, cartón y cerámicos); Resolución 442 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 418 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 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 rotulo 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.

Campo 5: 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. 11 de la Res. 2674 de 2013.
Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Informar los términos: <https://app.invima.gov.co/informacion/registro-sanitario>

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 sellos que aparecen en este campo:
Resultado 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 el tipo de alimento no envasado, está incluido en estas fichas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.
Refrigeración: 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.
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.

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:
<https://www.minsalud.gov.co/indicadores/HS/Paginas/homologacion-sanitaria-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 - 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 ⁶ 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.

5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

Requiere:	Si	X	No	Tipo de Autorización:	NOTIFICACIÓN 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:	Bolsa plástica		
Requiere Rotulado Frontal:	Si	X	No
Requiere Fecha de Vencimiento:	Si	No	X
Requiere Etiqueta Nutricional:	Si	No	X
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	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 aseguran 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

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 celdas 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: Act/10⁶, 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 no 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 comprobadores de empresas y envases para alimentos.

c. El rótulo o etiqueta proporcional al consumo e 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/colciencias/virtualknowledgebase.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 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 establecido en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, está 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 periodos 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/saludpublica/MS/Paginas/home-registro-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>

MESAS NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITE DE CALIDAD E INNOVACION	
FORMATO UNICO 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	
NOMBRE DEL ALIMENTO: BEBIDA LÁCTEA CON AVENA			
1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO			
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ANOMADOS O NO DE NUTRIENTES O OTROS BIOPROCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2			
B. CATEGORÍA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHARABLES			
C. SUBCATEGORÍA: DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHARABLES, SABORIZADOS Y/O FERMENTADOS (POR EJEMPLO, YOGUR, KUMIS, KEFIR, LECHEES CULTIVADAS CON BIFIDOBACTERIAS)			
D. CAMPO DE APLICACIÓN: 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.			
2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS			
PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Grasa	2,6 minimo	% m/v	NTC 5246
Densidad	1,045 -1,0700	-	
Potencial	Negativo	-	
Fosfatos	Negativo	-	
Acidez expresado como ácido láctico % m/m	0,12-016	m/m	
pH a 20°C	6,5 -6,8	% m/m	
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	
Aerobios Mesófilos	10 ⁴ ucf/ml	Resolución 1407 de 2022.	
Mohos y levaduras	5x10 ³ ucf/ml		
Cifomas	10 ucf/ml		
Escherichia Coli (1) (2)1	---		
Bacterias Coliformas	2x10 ³ ucf/ml		
Sensibilidad spp			
4. OBSERVACIONES (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 librerías de alimentos son visitadas por Inmiva y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o snacks, 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 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 contar 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>			
5. AUTORIZACION DE COMERCIALIZACION			
Requisito:	SI	NO	Tipo de Autorización:
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 1017 de 2019 o la norma que la modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agrarias, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichos autorizaciones comerciales y/o sanitarias 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.			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque:	Botella plástica - vaso, copa térmica		
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>			
7. CONDICIONES DE CONSERVACION			
<p>* Conservación en refrigeración: 4°C - a - 2°C para producto pasteurizado, y a temperatura ambiente si es ultrapasteurizado.</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>			
8. TRANSPORTE			
<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>			
Referencias normativas adicionales			
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: https://www.inmiva.gov.co/saludpublica/HS/Pagina/informacion-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx			

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Código: 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)	
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 establecido en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
Campo 2: 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 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 la 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 la 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 2021	
Campo 6: 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. 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 grasas, 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 corresponde, por ejemplo: Absorb (%), salidas (inguladas), 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 la 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 2074 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las librerías de alimentos son visitadas por Inmiva y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o snacks, 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 (jaguet, carton y similares), Resolución 4142 de 2012 para metales, objetos, envases y equipamientos plásticos y aluminosmicos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, fibras, 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 resqueamiento, que pueden solicitar los compradoras de empaques y envases para alimentos. c. El rótulo 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, rotula 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, 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.	
Campo 9: 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: https://inmiva.gov.co/informacion-sanitaria/rotulados-y-sellos	
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 las cuatro listas 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 el establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2402 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 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. Congelación: 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 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 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	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código: FT - 4 - 010	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	
NOMBRE DEL ALIMENTO: ICCCADILLO			
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO			
A. GRUPO: FRUTAS Y OTROS VEGETALES (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS Y ALÓE VERA), ALGAS MARINAS, NUECES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS			
B. CATEGORÍA: OTRAS FRUTAS PROCESADAS			
C. SUBCATEGORÍA: FRUTAS CON TRATAMIENTOS FÍSICOS O 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			
D. CAMPO DE APLICACIÓN: 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.			
2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		VALOR	UNIDAD DE MEDIDA
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C		75	-
pH a 20°C		5.4	-
Referencia Normativa: Resolución 3929 de 2013			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Mohos y levaduras		2x10 ⁶ ufc/g	Resolución 1407 de 2022
4. OBSERVACIONES (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>			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Requiere:	SI	X	NO
Tipo de Autorización: Permiso Sanitario			
<p>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.</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>			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
<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>			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.			
8. TRANSPORTE			
<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 les 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>			
Referencias normativas adicionales			
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, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesan, empacan, transportan, importan y comercializan en el territorio nacional.			

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, 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. 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 expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Activo (%), 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. 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, nombre 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 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 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.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por la 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: https://app.invia.gov.co/colina-vital/normalize/gpsa/pt/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 las normas más que aplican en el caso. 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 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 caso de alimentos no envasados, 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. Completado: 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 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 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: https://www.minsalud.gov.co/informacion/HS/PaginaNormaspara-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 - 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 HORRADADOS O PREPARADOS CON LECHE U OTRA BEBIDA (SE EXCLUYEN LAS DEL GRUPO 1)
- B. CATEGORÍA:** BEBIDAS ESTIMULANTES A BASE DE AGUA O PARA SER HORRADADAS 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 comprantes 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 FISIQUÍMICAS

PARÁMETROS FISIQUÍMICOS	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 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 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	TIPO DE AUTORIZACION:	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 modifica o sustituya y las cooperativas. Las asociaciones, mutualidades 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		X
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	NO	X		

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.
 * 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 en 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
 Ministerio de Protección Social (2009). Resolución 4150 DE 2009. Recuperado de <https://www.minisat.gov.co/areas/areas/files/BibliotecaDigitalRDE/DE/CI/Resolucion4150-de-2009.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/files/Denominacion%20de%20OrigenAgricultivo%20AlimentosCaf%C3%A9%20de%20OrigenCaf%C3%A9_Colombia.pdf
 Resolución 4150 de 2009 y Resolución 4150 DE 2009 <https://www.minisat.gov.co/areas/areas/files/BibliotecaDigitalRDE/DE/CI/Resolucion4150-de-2009.pdf>

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

Código: FT (ficha técnica) - O (concepto 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 (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 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 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/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 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 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.
 a. 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 Invia, 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.
 b. 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).
 c. La información nutricional, comprende la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los obligatorios 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 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.invia.gov.co/online-visualizadordegruposdeplg?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 (papel 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 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.

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.minisat.gov.co/areas/areas/files/BibliotecaDigitalRDE/DE/CI/Resolucion4150-de-2009.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	Línea de succulencia, sólidos, 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 listados de alimentos son visitados por Inrma y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o merienda, 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 (obligatoriamente de que sean para sector gastronómico) 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 empresariales, étnicas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieren dichos 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 con conformación, empaque al vacío
Requisito Rotulado Comercial	SI	NO	X
Requisito Frente de Advertencia	SI	NO	X
Requisito Frente 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 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2432 de 2022.
Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplica, 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 a +4°C hasta 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 (°), Nulos (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 Inrma y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o merienda, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios se tienen vigencia definida por parte de la autoridad competente.
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 que estos son sujetos de vigilancia por parte de Inrma, 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 Inrma 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.inrma.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.
Completitud: 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.inrma.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	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código: FT - 6 - 013		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024
NOMBRE DEL ALIMENTO: CASABE DE YUCA			
1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO			
<p>A. GRUPO: 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. CATEGORÍA: PRODUCTOS A BASE DE ARROZ, PAPA, YUCA, HARINA O FIDEOS DE CEREALES, DE RAÍCES, DE TUBERCULOS, LEGUMBRES O LEGUMINOSAS; FRECCIDOS, COCCOS Y/O SABORIZADOS; NO CONSIDERADOS COMO POSTRES. SE INCLUYEN LAS TORTAS DE ARROZ, DE PAPA O DE YUCA, SNACKS, EXTRUDIDOS, PAPAS FRITAS, PALOITAS DE MAÍZ.</p> <p>C. SUBCATEGORÍA: PRODUCTOS A BASE DE ARROZ, PAPA, YUCA, HARINA O FIDEOS DE CEREALES, DE RAÍCES, DE TUBERCULOS, LEGUMBRES O LEGUMINOSAS; FRECCIDOS, COCCOS Y/O SABORIZADOS; NO CONSIDERADOS COMO POSTRES; SE INCLUYEN LAS TORTAS DE ARROZ, DE PAPA O DE YUCA, SNACKS, EXTRUDIDOS, PAPAS FRITAS, PALOITAS DE MAÍZ.</p> <p>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.</p>			
2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS			
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS		VALOR	UNIDAD DE MEDIDA
*No establecidos hasta la fecha por la norma.			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Molchos y levaduras		10 ⁶ 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 Artículo 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>			
4. OBSERVACIONES (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 conjunta de antigüitos o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su 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 alimentos y bebidas deben estar aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envasado debe cumplir con la Resolución 683 de 2015, 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 código o etiquetas indistinguibles 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>			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Requerir	SI	X	No
Tipos 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 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>			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipos de envase o empaque:			
Bolsa plástica o de papel			
Requiere Rotulado General:		SI	X
Requiere Fecha de Vencimiento:		SI	X
Requiere Tabla Nutricional:		SI	X
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:		SI	No
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 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			
<p>Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>			
8. TRANSPORTE			
<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>			
Referencias normativas adicionales			

Grupo para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Campo 5: 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>Campo 6: 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 los 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 en relación con 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 expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Actíva (%), sulfos (negativo), etc.</p>	
<p>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.</p>	
<p>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 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 envasado 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 2015, y en la normativa específica por tipo de material como por: Resolución 684 de 2015 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 solicitarlos 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 2005 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>Campo 9: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por 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 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.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.invia.gov.co/coltiva-visitas/knownowledgebase.php?articulo=12</p>	
<p>Campo 10: El 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 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 (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>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 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. Congelación: 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. 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.</p>	
<p>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 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>	
<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: https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Pagina/normas-grma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx</p>	

NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INNOVACIONES																										
FORMATO UNICO 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																										
NOMBRE DEL ALIMENTO: CEREALES (ARROZ, MAÍZ, TRIGO, AVENA, CEBADA, BORRHO, MUJO, QUINUA) Y LEGUMINOSAS SECAS																												
1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO																												
A. GRUPO: 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. CATEGORÍA: GRANOS ENTEROS O TRITURADOS O EN COPOS SE INCLUYE EL ARROZ.																												
C. SUBCATEGORÍA: GRANOS ENTEROS O TRITURADOS O EN COPOS SE INCLUYE EL ARROZ.																												
D. CAMPO DE APLICACION: 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.																												
2. ESPECIFICACIONES FISIQUÍMICAS																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FISIQUÍMICOS</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 6975:2019 Cereales y productos de cereales.</td> </tr> <tr> <td>Inocuidad (proporción de origen animal, incluidos los productos marinos, exceptuados de origen vegetal)</td> <td>0,10%</td> <td>%</td> <td>NTC 6975:2019 Cereales y productos de cereales.</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FISIQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDAS	REFERENCIA NORMATIVA	Contenido de Humedad	14,50%	%	NTC 6975:2019 Cereales y productos de cereales.	Inocuidad (proporción de origen animal, incluidos los productos marinos, exceptuados de origen vegetal)	0,10%	%	NTC 6975:2019 Cereales y productos de cereales.													
PARÁMETROS FISIQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDAS	REFERENCIA NORMATIVA																									
Contenido de Humedad	14,50%	%	NTC 6975:2019 Cereales y productos de cereales.																									
Inocuidad (proporción de origen animal, incluidos los productos marinos, exceptuados de origen vegetal)	0,10%	%	NTC 6975:2019 Cereales y productos de cereales.																									
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																												
<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>3x10⁶ufu/g</td> <td>Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td><10 ufu/g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos y levaduras	3x10 ⁶ ufu/g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.	Escherichia coli	<10 ufu/g																	
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																										
Mohos y levaduras	3x10 ⁶ ufu/g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.																										
Escherichia coli	<10 ufu/g																											
4. OBSERVACIONES (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 envasado 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>																												
5. AUTORIZACION DE COMERCIALIZACION																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Si</th> <th>No</th> <th>No se aplica</th> <th>No aplica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nota 2: La Resolución 21 de 2023 exceptúa del 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 Insitubogal 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 aplica	No aplica	Nota 2: La Resolución 21 de 2023 exceptúa del 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 Insitubogal 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 aplica	No aplica																								
Nota 2: La Resolución 21 de 2023 exceptúa del 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 Insitubogal 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																												
<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																								
7. CONDICIONES DE CONSERVACION																												
<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>																												
8. TRANSPORTE																												
<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 https://ocd.dnp.gov.co/, 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 logística para la comercialización de alimentos en dichas regiones.</p>																												
Referencias normativas adicionales																												
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	
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 la 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 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 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. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares 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 expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Ancho (mm), sulfatos (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 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, 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 envasado 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 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, rotulo del alimento, lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, tamaño y dirección del fabricante o envasador; los 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.	
Campo 5: 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: https://app.invima.gov.co/informa-virtual/newedgedbase.php?article=12	
Campo 6: Empaque o envase y rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de envases y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nacional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro rotulos 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 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Conservación: cuánto 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 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.	
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.insalud.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/normas-santarios-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 - 5 - 001		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																				
NOMBRE DEL ALIMENTO: CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR																							
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																							
A. GRUPO: CONFITERÍA																							
B. CATEGORÍA: PRODUCTOS A BASE DE CACAO O SUS SUBPRODUCTOS																							
C. SUBCATEGORÍA: CHOCOLATES PARA CONSUMO DIRECTO, SE INCLUYEN LOS SUCEDÁNEOS DE CHOCOLATE PARA CONSUMO DIRECTO																							
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 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																							
<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 Magno 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 Magno 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 Magno de cacao %	≥9	% de chocolate																					
Plomo	2	mg/kg																					
Aluminio	20	mg/kg																					
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Báctérias spp.</td> <td>0</td> <td>Resolución 1407 de 2022</td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Báctérias spp.	0	Resolución 1407 de 2022														
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																					
Báctérias spp.	0	Resolución 1407 de 2022																					
4. OBSERVACIONES (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 orientadas que tienen y los establecimientos de preparación: ensamble de refrigerio o menú, almacenamiento, distribución, empaque 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 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 ensamble 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 las 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>																							
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																							
<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, comunitarias 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 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, comunitarias 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 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, comunitarias 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 215 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.																							
6. EMPAQUE Y ROTULADO																							
<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>Emvasado Flexible</td> <td>Si</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Emvasado Rígido</td> <td>Si</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Emvasado de Vidrio</td> <td>Si</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Emvasado de Papel</td> <td>Si</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia: <input type="checkbox"/> Emitido en el país o <input type="checkbox"/> No emitido en el país. <input type="checkbox"/> Emitido en el país y <input type="checkbox"/> No emitido en el país. Resolución 810 de 2021.</p> <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 2005 o aquella que lo 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 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se exceptúan empaques naturales para los casos que aplica, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p> <p>Nota 8: Las etiquetas 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.</p> <p>Nota 9: Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos.</p> <p>Nota 10: 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 plantas o frutos".</p>				Tipo de envase o empaque	Etiquetado obligatorio	Etiquetado voluntario	Emvasado Flexible	Si	No	Emvasado Rígido	Si	No	Emvasado de Vidrio	Si	No	Emvasado de Papel	Si	No					
Tipo de envase o empaque	Etiquetado obligatorio	Etiquetado voluntario																					
Emvasado Flexible	Si	No																					
Emvasado Rígido	Si	No																					
Emvasado de Vidrio	Si	No																					
Emvasado de Papel	Si	No																					
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																							
Conservarse en medio ambiente en un lugar fresco y seco.																							
8. TRANSPORTE																							
<p>+ El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evita la abrasión y daño en el envase o empaque según sea el caso.</p> <p>+ Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>+ Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, carretillas, o implementos de material adecuado, de manera que atañen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>+ Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.</p> <p>+ Los vehículos transportadores de alimentos deben 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>																							
<p>Resolución 1511 de 2011 Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, (2005). Resolución 1407 de 2022. Ministerio de Salud, (2023). CIRCULAR EXTENSA DAB 4000-0892-2022.</p>																							

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 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 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.	
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 asociables 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 refiere la magnitud admisible para el parámetro fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.	
Unidad de medida: Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Litro (L), mililitro (ml), 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 grupo 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 Inhma y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerio o menú, almacenamiento, distribución, empaque 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 modifican 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 884 de 2013 sobre materiales solubles (papel, cartón y similares), Resolución 1142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos e inerteorgánicos y sus aditivos, y la Resolución 415 de 2012 para los metales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dichos requisitos figan 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 riesgo 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, normas del alimento; lista de ingredientes y radicales alimentarios, contenido neto, nombre e dirección del fabricante o envasador; 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.	
Campo 9: 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 expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inhma.gov.co/ficha_virtual/knowledgebase.php?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 los cuatro tipos que aplican en este caso: 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 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. Conservación: cuando requieren 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 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 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 aplican al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minisal.gov.co/portalpublico/InicioNormativa	

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 - 012	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																					
NOMBRE DEL ALIMENTO: CREMA DE LECHE ENTERA PASTERIZADA																							
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																							
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2																							
B. CATEGORÍA: CREMA (NATA), ACEITE (MANTECA) DE MANTEQUILLA, GRASA DE LECHE ANHORA "GHEE"																							
C. SUBCATEGORÍA: CREMA (NATA), ENTERAS O NO; ACEITE DE MANTEQUILLA, GRASA DE LECHE ANHORA "GHEE"																							
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 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.																							
2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa</td> <td>35</td> <td>% (m/m)</td> <td rowspan="5">Resolución 2310 de 1986</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos</td> <td>5</td> <td>% (m/m)</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico</td> <td>0.25</td> <td>% (m/m)</td> </tr> <tr> <td>Índice de Reichert Meissner</td> <td>32</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Prueba de fosfatasa</td> <td>Negativa</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	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	-
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																				
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	-																					
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Enterobacterias</td> <td>10 ufc/g</td> <td rowspan="5">Resolución 1407 de 2022</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulans positiva</td> <td>10⁴ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocitogenes</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Enterobacterias	10 ufc/g	Resolución 1407 de 2022	Escherichia coli	0	Staphylococcus coagulans positiva	10 ⁴ ufc/g	Salmonella spp.	0	Listeria monocitogenes	0						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																					
Enterobacterias	10 ufc/g	Resolución 1407 de 2022																					
Escherichia coli	0																						
Staphylococcus coagulans positiva	10 ⁴ ufc/g																						
Salmonella spp.	0																						
Listeria monocitogenes	0																						
4. OBSERVACIONES (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 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 con jurisdicción. Así mismo, se acusa 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 estar aptos 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>																							
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																							
<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 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 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 requieren dichos 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>				Requiere	SI	X	NO	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario	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 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 requieren dichos 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.							
Requiere	SI	X	NO	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario																		
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 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 requieren dichos 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																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque:</th> <th>Botella plástica o botella, tarro, envases metálicos y de vidrio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requiere Rotulado General:</td> <td>SI X NO</td> </tr> <tr> <td>Requiere Fecha de Vencimiento:</td> <td>SI X NO</td> </tr> <tr> <td>Requiere Tabla Nutricional:</td> <td>SI X NO</td> </tr> <tr> <td>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</td> <td>SI X NO</td> </tr> </tbody> </table> <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 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>				Tipo de envase o empaque:	Botella plástica o botella, tarro, envases metálicos y de vidrio	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:	Botella plástica o botella, tarro, envases metálicos y de vidrio																						
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																						
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 sustituyan, modifiquen o adicionen. Conserve refrigerado entre 2°C a 6°C. O a temperatura ambiente si tiene tratamiento de altapasteurización.																							
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 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.																							
Referencias normativas adicionales																							
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, expenden, distribuyen, importan, exportan y comercializan para el consumo humano.																							

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 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 atribuida 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 (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 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 por ejemplo: Resolución 634 de 2013 sobre materiales plásticos (paños, 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 solicitarlos los compradores 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, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nutricional comprende la tabla de información nutricional; 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 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.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por 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: https://app.invia.gov.co/coltiva-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 aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que aparecen en esta campo. Rotulado Frontal de Advertencia: 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.	
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 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. Completación: 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 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.	
Referencias normativas adicionales	
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/saludpublica/HS/Paginas/normas-gama-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 - 13 - 005		Versión: 01			
Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024					
NOMBRE DEL ALIMENTO: ESPECIAS DESHIDRATADAS EN POLVO					
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO					
A. GRUPO: SAL, HERBAS AROMÁTICAS, ESPECIAS, CONDIMENTOS, VINAGRE, SOPAS, SALSAZAS, ENSALADAS, PRODUCTOS PROTEÍNICOS DIFERENTES A LOS DESECA					
B. CATEGORÍA: HERBAS AROMÁTICAS, ESPECIAS, CONDIMENTOS, SOPAS DESHIDRATADAS					
C. SUBCATEGORÍA: ESPECIAS PURAS ENTERAS Y MOLIDAS					
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		
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		
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Metas y métodos	Suficientes	Resolución 1407 de 2022			
Escherichia coli (1)	---				
Bacterias aerobias (2)	Muy bajas				
Bacterias aerobias viables (3)	Muy bajas				
4. OBSERVACIONES (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 Inmiva y los establecimientos de preparación envasados 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 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>					
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN					
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 lo modifique o sustituya.					
6. EMPAQUE Y ROTULADO					
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 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>					
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN					
Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.					
8. TRANSPORTE					
<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>					
Referencias normativas adicionales					
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.					

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 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 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 refiere a la magnitud atribuida 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: Ácido (%) , 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 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, empaque, 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. Dicha normatividad que 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 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 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.	
Campo 5: 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 de 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inmiva.gov.co/coltiva-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 apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las cuantías mínimas 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 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. Conservación: 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. 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 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: https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HP/Pagina/informacion-norma-sanitaria-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 - 6 - 012		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024
NOMBRE DEL ALIMENTO: FARINÁ DE YUCA			
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO			
A. GRUPO: 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. CATEGORÍA: HARINAS Y ALMIDONES (FECULAS).			
C. SUBCATEGORÍA: HARINAS. SE INCLUYEN LAS HORTALIZAS Y VEGETALES.			
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 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			
PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS		VALOR	UNIDAD DE MEDIDA
*No establecidos hasta la fecha por la norma.			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Molde y levadura		3x10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli		0 UFC/g	
Bacillus cereus		5x10 ⁶ UFC/g	
Salmonella sp.		Ausencia ZSC	
4. OBSERVACIONES (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 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>			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Requerir	SI	X	No
			Permiso Sanitario
<p>Nota 2: La Resolución 5128 de 2022 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 la 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 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>			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque:		Bebida (estanca, copa)	
Requiere Rotulado General:	SI	X	No
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	No	X
Requiere Fecha Nutricional:	SI	No	X
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	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 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>			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
<p>Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>			
8. TRANSPORTE			
<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>			
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 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 (%), sulfatos (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 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 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 683 de 2012 sobre materiales plásticos (plástico, 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 requisitos de vigilancia por parte del Invia, 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 elaboración 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 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 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://invia.gov.co/ci/ci/ci/ci/invia/registro-sanitario>

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 este 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 aptos 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 prever 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-alimentos-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			
NOMBRE DEL ALIMENTO: FRUTAS Y HORTALIZAS ENLATADAS					
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO					
A. GRUPO: FRUTAS Y OTROS VEGETALES (INCLUIDOS HONOS Y BETAS, RAICES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS Y ALGAE VERDES, ALGAS MARINAS, NECTES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS)					
B. CATEGORÍA: PRODUCTOS DEL GRUPO 3.B. QUE PUEDEN SER CONSIDERADOS COMO DE BAJA AZÚCAR O ADICIONADOS Y ADICIONADOS, ENRIQUECIDOS O FORTIFICADOS.					
C. SUBCATEGORÍA: 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.					
D. CAMPO DE APLICACIÓN: 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.					
2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS					
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	REFERENCIA NORMATIVA			
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				
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
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			
4. OBSERVACIONES (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 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>					
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN					
Requerir	SI	X	No	Tipo de Autorización:	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, agrícolas 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:		Fornita, vidrio, otros estereotipados			
Exigencias Específicas	SI	X	No		
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	X	No		
Requiere Rotulo Nacional	SI	X	No		
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	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.					
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN					
Consérvese al medio ambiente en un lugar fresco y seco.					
8. TRANSPORTE					
<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>					
Referencias normativas adicionales					
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	
Código: 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.
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 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 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 físico-químicos 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 físico-químico, que puede ser un valor absoluto o un rango. Unidad de medida: Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Azúcar (%), 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 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 con visitas 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 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 84 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamiento plástico y elastomérico 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 envases 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.	
Campo 5: 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: https://www.inviva.gov.co/boletines-virtuales/ver-news.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 nacional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro roles 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 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. Condiciones: 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 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.	
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.inviva.gov.co/boletines-virtuales/ver-news.php?article=12

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

NOMBRE DEL ALIMENTO: FRUTOS SECOS O MEZCLA DE SEMILLAS, FRUTAS DESHIDRATADAS

1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO

A. GRUPO: FRUTAS Y OTROS VEGETALES INCLUIDOS HONGOS, SETAS, RAICES TUBERCULOSAS, LEGUMINOSAS Y ALDE VERA, ALGAS MARINAS, NUECES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS

B. CATEGORÍA: OTRAS FRUTAS PROCESADAS

C. SUBCATEGORÍA: FRUTAS DESHIDRATADAS O DESECADAS CON O SIN TRATAMIENTOS QUÍMICOS. (SE INCLUYEN LAS PIELS DE FRUTAS DESHIDRATADAS O DESECADAS CON O SIN TRATAMIENTO QUÍMICO, SE INCLUYEN LAS FRUTAS EMBEBIDAS EN UN LÍQUIDO, ACEITE, SALSALENAS O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO DE COBERTURA Y LAS PASTERIZADAS ESTERILIZADAS O BODETAS A CUALQUIER TRATAMIENTO TÉRMICO, DESHIDRATADAS O NO

D. CAMPO DE APLICACIÓN: 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.

2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Alfajetas totales	15	g/kg	Resolución 4506 de 2013

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Enterobacterias (E5)	10 ⁶ ufc/g	Resolución 1407 de 2022

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 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 con jurisdicción. Así mismo, se actúa de estos conceptos no tener vigencia y se emiten hasta una nueva inspección sanitaria.
 b. Los envases de los alimentos y bodegas 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 bodegas 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 reglamentos 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 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.
 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:	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

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 los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 1 y 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.

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 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 Mancomunado categoría Especial, 1, 2 y 3, con periodicidad en el tiempo.

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. - Corresponde al número consecutivo consecutiva 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 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.
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 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 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 emvasador; 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; los declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y la tabla de etiquetado frontal que son obligatorias 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/corfinca/vista/informacion/paginas.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 aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro notas 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.
Compañación: 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 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 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.

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/salutpublica/HS/Paginas/normatividad-sanitaria-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 - 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, PASTELLES, 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 - 9,5	%	NTC 1241
Proteína en masa base seca	7	%	
Humedad	14	%	NTC 1241
Color: Característico al producto	No aplica		
Sabor: Característico al adición del sabor.	No aplica		
Color: Característico	No aplica		
Textura: Granulosa	No aplica		

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Mohos	2x10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli (1)	-----	
Staphylococcus coagulasa 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	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 ⁶ ufc/g	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli (1)	-----	
Staphylococcus aureus positivo	-----	
Listeria monocitogenes (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 Invimva 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	N	O	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 etiquetados 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, las 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 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: Azúcar (%), 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 Invimva 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 Invimva, 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 Invimva 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.invimva.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 INOCUIDAD			
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			
NOMBRE DEL ALIMENTO: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (Trigo común, Trigo Aestivum L. o con trigo amilificado, Trigo Compactum Hart., o una mezcla de los mismos)					
1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO					
A. GRUPO: 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. CATEGORÍA: HARINAS Y ALMONDONES (FECULAS)					
C. SUBCATEGORÍA: HARINAS DE INCLUYENDO DE HORTALIZAS Y VEGETALES					
D. CAMPO DE APLICACIÓN: 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 socializando 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		
Vitamina B1	6	mg	Decreto 1944 de 1996		
Vitamina B2	4	mg			
Niacina	55	mg			
Ácido Fólico	1.54	mg			
Hierro	46	mg			
Cálcio	128	mg			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Moho y levaduras	5x10 ⁵ UFC/g - 5x10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022			
Escherichia coli	10 UFC/g - 10 ⁴ UFC/g				
Bacillus cereus	5x10 ⁵ UFC/g - 1x10 ⁶ UFC/g				
Salmonella spp.	Ausencia/25g				
4. OBSERVACIONES (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>					
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN					
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 975 de 2024 o aquella que lo modifique o sustituya.					
6. EMPAQUE Y ROTULADO					
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	NO			
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	NO			
Requiere Tabla Nutricional:	SI	NO			
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	NO			
<p>Nota 4 El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados 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>					
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN					
Conservarse en medio ambiente en un lugar fresco y seco.					
8. TRANSPORTE					
<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>					
Referencias normativas adicionales					
<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>					

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 sea reconocido en el ámbito comercial, o el asignado por 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 2048 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. 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. Propiedades físicas: 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. 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 negatividad admitida para el parámetro fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. Unidad de medida: Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Azúcar (%), 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 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 Resolución 854 de 2013 sobre materiales oxidables (plástico, cartón y vidrio), Resolución 4162 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos e electrodomésticos 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 quehaceres 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.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización no expedidas 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 2024 de 2023. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inmiva.gov.co/info-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 nacional 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 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 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. Completado: 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. 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 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.	
Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que aplican al alimento. Informar sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.inmiva.gov.co/informacion-publica/NE/Paginas/normas-normas-sanitarias-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 - 6 - 014		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																									
NOMBRE DEL ALIMENTO: HIRINA DE PLÁTANO																												
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																												
A. GRUPO: 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. CATEGORÍA: HIRINAS Y ALMONDES (FEJULAS)																												
C. SUBCATEGORÍA: HIRINAS: SE INCLUYEN LAS DE HORTALIZAS Y VEGETALES																												
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																												
<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	%																										
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																												
<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>1x10⁶ 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 ⁶ 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 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022																										
Escherichia coli	00 UFC/g																											
Salmonella spp	Ausencia (25g)																											
Staphylococcus aureus	00 UFC/g																											
4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública o otra)																												
<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 favorable o 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 impreso/impresamente 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>																												
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																												
<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 normas 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 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 normas 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 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 normas 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 lo modifique o sustituya.																												
6. EMPAQUE Y ROTULADO																												
<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> <p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados. 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. 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. Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplica, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>				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:																												
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																												
<p>Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>																												
8. TRANSPORTE																												
<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 y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con prioridad en el territorio.</p>																												
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 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 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 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 (que también para los fabricantes de envases para alimentos) quienes son sujetos de vigilancia por parte de Invia, el Idec, 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 engañar o confundir. Para esta fin debe de cumplirse 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 correspondiente). d. 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/rct/cna-vi/vi/vi/normalize/gpa/particula-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. Completado: 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 35° 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 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 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																																			
NOMBRE DEL ALIMENTO: HARINA PROCESADA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO																																						
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																																						
A. GRUPO: 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. CATEGORÍA: HARINAS Y ALMIDONES (FÉCULAS)																																						
C. SUBCATEGORÍA: HARINAS: SE INCLUYEN LAS DE HORTALIZAS Y VEGETALES																																						
D. CAMPO DE APLICACIÓN: 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.																																						
2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS																																						
<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>cm³/g</td> </tr> <tr> <td>Diseminación de espiración de la masa</td> <td>8.8</td> <td>cm³/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>Plomo</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 ³ /g	Diseminación de espiración de la masa	8.8	cm ³ /g	Separación de agua	4	mm	Cadmio	0.1	mg/kg	Plomo	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 ³ /g																																				
Diseminación de espiración de la masa	8.8	cm ³ /g																																				
Separación de agua	4	mm																																				
Cadmio	0.1	mg/kg																																				
Plomo	0.2	mg/kg																																				
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																																						
<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 10⁷ 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>10⁶ 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 ⁷ UFC/g	Resolución 1427 de 2022	Escherichia coli	-	Salmónella	10 ⁶ UFC/g	Salmónella spp/25g	-																							
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																																				
Mohos y levaduras	2 x 10 ⁷ UFC/g	Resolución 1427 de 2022																																				
Escherichia coli	-																																					
Salmónella	10 ⁶ UFC/g																																					
Salmónella spp/25g	-																																					
4. OBSERVACIONES (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 competentes 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 ínteros 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>																																						
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																																						
<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.																																						
6. EMPAQUE Y ROTULADO																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque</th> <th colspan="3">Bolsa plástica o de papel, tefalón, sacos 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, tefalón, sacos 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, tefalón, sacos 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.																																		
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																																						
<p>Conservarse en medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>																																						
8. TRANSPORTE																																						
<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>Referencias normativas adicionales</p> <p>Ministerio de Salud, (2022). CIRCULAR EXTERNA D48-4000-2020-2022. Ministerio de Salud y Protección Social, (2022). Resolución 1407 de 2022. Recuperado de https://www.minisalud.gov.co/normalidad/News/Resolucion/CS/SD/2020/1201407/2020/14072022.pdf Resolución 2006 de 2007 Ministerio de Agricultura Límites Máximos de Reservas 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	
Código FT (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)	
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 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 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 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 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. 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 los sentidos como el color, el olor, el sabor, las hebras, 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 negatividad asociada 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 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 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 condiciones generales establecidas 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 sellos o conceptos sanitarios favorables o favorables con requerimientos, que pueden ser emitidos por las compañías de empaques 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 a 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 alérgicos, contenido neto, control 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, permisos sanitarios 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 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.	
Campo 5: 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: https://app.inma.gov.co/office-annual/knownowledgebase.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 nacional 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 debiera cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales 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.	
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 la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de Empac, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Compilación: 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 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.minisalud.gov.co/normalidad/CS/SD/ProgramaNormativaSanitariaAlimentosYBebidas.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 - 4 - 013	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
NOMBRE DEL ALIMENTO: HORTALIZAS ENCURTIDAS NO ENVASADAS HERMÉTICAMENTE					
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO					
A. GRUPO: FRUTAS Y OTROS VEGETALES (INCLUIDOS HONGOS) Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMINOSAS Y ALDÉ VERAS, ALGAS MARINAS, NÚEGOS, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS					
B. CATEGORÍA: PRODUCTOS DEL GRUPO 3.6.1 QUE PUEDEN SER CONSIDERADOS COMO DE BAJA ACIDEZ O ACIDIFICADOS O ENRIQUECIDOS O FORTIFICADOS					
C. SUBCATEGORÍA: 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.					
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 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		
Encurtido en aceite	No menor de 10 en peso	%	Resolución 2155 de 2010		
pH	3,2 - 6,4				
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Mohos y levaduras	10 ⁷ ufc/g	Resolución 1407 de 2022			
Bacterias Ácido Lácticas	10 ⁹ ufc/g				
4. OBSERVACIONES (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 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 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>					
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN					
Requiere:	SI	X	No	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario
<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, étnicas 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>					
6. EMPAQUE Y ROTULADO					
Tipo de envase o empaque: Vidrio, bolsa plástica, pet					
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		
<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>					
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN					
Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.					
8. TRANSPORTE					
<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>					
Referencias normativas adicionales					
<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	
Código: 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	
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 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 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.	
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. 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 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 (%), sulfitos (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. <ul style="list-style-type: none"> 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 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 Invíma, 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 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 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: https://app.invima.gov.co/oficina-virtual/knowledgebase.php?article=12	
Campo 6: 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 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 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 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 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: https://www.medicinasalud.gov.co/salud/publica/H5/Paginas/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 - 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 Favourable, con Resolución emitida por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fabricas 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. Por lo mismo, se deberá que estos conceptos no hayan vigencia 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 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

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, barmas, mallas o canchales plásticas, 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 nacional 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 almacenaje.

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.

Nota: Se registra la magnitud estándar 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: Aciidez (%), sulfatos (partes), 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 (plásticos, 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 proporcional 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, sobre el 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 nacional, comprende la tabla de información nacional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, 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 nacional 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 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.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. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																																																
A. GRUPO: HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO																																																
B. CATEGORÍA: HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO PROCESADOS																																																
C. SUBCATEGORÍA: PRODUCTO A BASE DE HUEVO EN POLVO Y/O CUAJADOS (POR CALOR) HUEVO ENTERO, CLARA 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 complemente). 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 FÍSICOQUÍMICAS																																																
PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS		VALOR	UNIDAD DE MEDIDA																																													
		No Aplica																																														
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																																																
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																																													
Aerobios mesófilos		10 ⁶	UFC/g																																													
Molcula		10	UFC/g																																													
Esterofitos		10	UFC/g																																													
Salmonella spp.		Ausente/25g																																														
4. OBSERVACIONES: (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 Inmex y los establecimientos de preparación, envasado de refrigerios o menús, 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 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 empaquetados 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 2022.</p>																																																
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Resolución</th> <th>Fecha</th> <th>Objeto</th> <th>Tipo de Autorización</th> <th>Registro Sanitario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nota 2: La Resolución 2728 de 2023 exoneró 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 267 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 dichas autorizaciones comerciales y identifiquen como microempresas.</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> </tr> </tbody> </table>				Resolución	Fecha	Objeto	Tipo de Autorización	Registro Sanitario	Nota 2: La Resolución 2728 de 2023 exoneró 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 267 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 dichas autorizaciones comerciales y identifiquen 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.																																		
Resolución	Fecha	Objeto	Tipo de Autorización	Registro Sanitario																																												
Nota 2: La Resolución 2728 de 2023 exoneró 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 267 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 dichas autorizaciones comerciales y identifiquen 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																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque</th> <th>Requiere Rotulado Frontal</th> <th>Requiere Fecha de Vencimiento</th> <th>Requiere Fecha Manufactura</th> <th>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Botella plástica, botella laminada</td> <td>Si</td> <td>Si</td> <td>Si</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Envase de aluminio</td> <td>Si</td> <td>Si</td> <td>Si</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Envase de vidrio</td> <td>Si</td> <td>Si</td> <td>Si</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Envase de plástico</td> <td>Si</td> <td>Si</td> <td>Si</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Envase de metal</td> <td>Si</td> <td>Si</td> <td>Si</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Envase de papel</td> <td>Si</td> <td>Si</td> <td>Si</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Envase de cartón</td> <td>Si</td> <td>Si</td> <td>Si</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Envase de otros materiales</td> <td>Si</td> <td>Si</td> <td>Si</td> <td>No aplica</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 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.</p>				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	Envase de aluminio	Si	Si	Si	No aplica	Envase de vidrio	Si	Si	Si	No aplica	Envase de plástico	Si	Si	Si	No aplica	Envase de metal	Si	Si	Si	No aplica	Envase de papel	Si	Si	Si	No aplica	Envase de cartón	Si	Si	Si	No aplica	Envase de otros materiales	Si	Si	Si	No aplica
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																																												
Envase de aluminio	Si	Si	Si	No aplica																																												
Envase de vidrio	Si	Si	Si	No aplica																																												
Envase de plástico	Si	Si	Si	No aplica																																												
Envase de metal	Si	Si	Si	No aplica																																												
Envase de papel	Si	Si	Si	No aplica																																												
Envase de cartón	Si	Si	Si	No aplica																																												
Envase de otros materiales	Si	Si	Si	No aplica																																												
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																																																
<p>Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>																																																
8. TRANSPORTE																																																
<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. - 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> <p style="text-align: center;">Referencias normativas adicionales</p> <p>Ministerio de Salud, (2023). CIRCULAR EXTERNA D18-4000-0302-2022. Ministerio de Salud y Protección Social, (2022). Resolución 1427 de 2022. Recuperado de https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_NuevaResolucion/C23H83296%201407%2024%202022.pdf</p>																																																

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 E:	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. Valor: Se registra la magnitud atribuida 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: 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 1427 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, reparto 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. 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 883 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 824 de 2013 sobre materiales cartónicos (papel, cartón y laminas), Resolución 4142 de 2013 para metales, objetos, envases y equipamientos plásticos y estomacológicos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2013 para los metales, objetos, 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. 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, respecto del contenido: 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 de los, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). 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 contenga exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de subproductos animales. 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 2074 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 empaquetados o envasados si debe 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 los alimentos. 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 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 poseer 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/salud/publicaciones/Paginas/comograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx	

MEDIANOCIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INICIATIVIDAD											
FORMATO UNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO													
Código FT: 10-001	Versión 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024											
NOMBRE DEL ALIMENTO: HUEVO DE GALINA Y OTRAS AVES DE CORRAL CONVASCARAS FRESCO													
1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO													
A. GRUPO: HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO													
B. CATEGORÍA: HUEVOS FRESCOS													
C. SUBCATEGORÍA: HUEVOS FRESCOS													
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 proveer y comprar 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										
Cáscara y cutícula, de forma normal, limpia e intacta.		NA											
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS													
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA											
NA aplicable													
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otros)													
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favourable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por in vivo y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competidos por la Entidad Territorial de Salud según 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 685 de 2013, 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. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2482 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p> <p>d. Este alimento se exceptúa de la autorización sanitaria de comercialización, ya que no es transformado.</p> <p>e. Los huevos con gresas en la cáscara y/o los huevos sucios deberían excluirse del comercio de los huevos de mesa.</p> <p>f. Los huevos férricos o de cáscara de gallas raras no se consideran aptos para consumo humano.</p>													
5. AUTORIZACION DE COMERCIALIZACIÓN													
<p>Requiere:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>SI</th> <th>No</th> <th>X</th> <th>Tipo de Autorización:</th> <th>No aplica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 2: La Resolución 379 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 industriales y las asociaciones agrarias, sinérgicas 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>				SI	No	X	Tipo de Autorización:	No aplica					
SI	No	X	Tipo de Autorización:	No aplica									
6. EMPAQUE Y ROTULADO													
Tipo de envase o empaque:	Bandaje de material celuloso o plástico de primer uso												
Requiere Rotulado General:	SI	No	X										
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	No	X										
Requiere Rótulo Nutricional:	SI	No	X										
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	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 etiquetados numerado y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2482 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se aceptan empaques reutilizables para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p> <p>* Los huevos en bandaje se considera a granel, la bandaje no se considera un empaque sino que es un soporte y no requieren rotulado.</p> <p>* Los huevos que además de la bandaje, están contenidos en una película plástica que están en empaques que protegen todas sus superficies deben cumplir la Resolución N° 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos, semipreparados y materias primas y sus demás que los modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>* Los huevos empacados no requieren de etiquetado nutricional ni frontal de advertencia.</p> <p>* Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos.</p> <p>* Cuando sea requerido, de acuerdo con el servicio a distribuir, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</p>													
7. CONDICIONES DE CONSERVACION													
<p>Conservarse a temperatura ambiente en lugar limpio y seco. En sitios con temperatura ambiente y se recomienda a refrigeración a 4°C +/- 2°C, para prolongar la vida útil de los huevos.</p>													
8. TRANSPORTE													
<p>* El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se evite la contaminación y la proliferación de microorganismos, evita la abstracción y daños en el empaque o embotado según sea el caso.</p> <p>* Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>* Se prohíbe depositar los alimentos directamente sobre el piso, en utensilios no recipientes, candeleros, o implementos de material adecuado, de manera que aisle el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>* Se prohíbe transportar consistentemente alimentos con sustancias peligrosas y otros sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.</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 cabecera Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial. 1, 2 y 3, y con validación en el territorio.</p>													
Referencias normativas adicionales													
Ministerio de Salud, 120522 CIRCLIFAP, EXTERNA DMS 4000.0002.2022													

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Código FT (Ficha técnica): 0. (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 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 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 9: 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 0: 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, 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 aplicables 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: Su registro la medida 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 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 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 técnicas de alimentos son visitadas por in vivo 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 jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definitiva y por tanto, se mantienen hasta 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 685 de 2013, y la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 634 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 412 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los metales. Además, los envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad que también para los fabricantes de envases para alimentos tales como recipientes de vidrio para parte del in vivo, 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 incluir un engaño o confusión. Para esta fin debe de cumplimiento de 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 el contenido de calorías por porción. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2482 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el in vivo 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 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 Artículo 37 de la Ley 2674 de 2013.	
Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inpiva.gov.co/info-area-virtualknowledgebase.php?topic=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 nacional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro normas que establecen 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, 2482 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 establecido en la etiqueta o país 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 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 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 aplican al alimento. Informar sobre normatividad para alimentos y bebidas.	
https://www.inpiva.gov.co/areas-publicas/HS/Paginas/informacion-sanitaria-sanitarios-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 - 8-001		Versión 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024
NOMBRE DEL ALIMENTO: JAMON, SALCHICHA.			
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO			
A. GRUPO: CARNES, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS.			
B. CATEGORÍA: DERIVADOS CÁRNICOS.			
C. SUBCATEGORÍA: CUALQUIER PRODUCTO EN CUYA COMPOSICIÓN HAY AL MENOS 20% DE EMBUTIDOS, CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES O MEZCLA DE ESTOS PRODUCTOS.			
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 según 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
mg sodio/100 g de producto Meta 1	531	mg sodio/100 g de producto	Resolución 2813 de 2020
mg sodio/100 g de producto Meta 2	246	mg sodio/100 g de producto	Resolución 2056 de 2023
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	
NMP Coliformes Totales	100 - 1100	Parámetro NVIMA	
Estafilococos Coagulantes (+)	100 - 1000		
Escherichia Coli, Subtipo E.coli	100 - 1000		
Salmonella	0 - 10		
Levaduras micológicas	Resaltos		
Salmonella, spm	Resaltos		
4. OBSERVACIONES (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 fábricas de alimentos son visitadas por Invima y los establecimientos de preparación, envasado de refrigerados 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 este 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, bolsas, envases y empaques 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 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 productor debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2462 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p> <p>e. Resolución 2116 de 2007. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la industria alimentaria.</p>			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Requiere:	Si	No	Tipo de Autorización:
Nota 2: La Resolución 2126 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 501 de 2019 o a la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones apropiadas, éticas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieren fichas técnicas adicionales y clasificadas como microempresas.			Registro Sanitario
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:	Empaque plástico, tripa natural o sintética.		
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
<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 lo modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6: Se deben tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2462 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se exceptúan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
<p>Nota 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 para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, así como 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>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.</p> <p>Refrigeración: temperatura entre 2 a 4° C.</p> <p>Temperatura ambiente: temperatura habitual del día 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>*Conservación 4°C + o - 2°C</p> <p>* El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Decreto 2162 de 1983 y las demás que lo sustituyan, modifiquen o adicionen.</p>			
8. TRANSPORTE			
<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 deben mantener la cadena de frío, deben 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>			
Referencias normativas adicionales			
<p>Resolución 2013 de 2020. Obtenido de https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/IDE/DEU/resolucion-2013-de-2020.pdf</p> <p>Ministerio de Salud y Protección Social. (2020). Resolución 2013 de 2020. Recuperado de Decreto 2162 de 1983. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 59 de 1973, en cuanto a Producción, Procesamiento, Transporte y Acero de los Productos Cárnicos Procesados. Recuperado en https://www.rijt.gov.co/comunicacion/dec/dec_2162_1983.htm</p> <p>Clasificación de acuerdo a la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique, sustituya o complemente</p>			

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Código: FT (Ficha técnica) - 0 (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 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 sus valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los asignados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas casillas 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 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 fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. Unidad de medida: Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Ácidos (%), 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 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 refrigerados 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 celulósicos (papel, cartón y empaques), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4141 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos que sean 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 compradores de empresas y empresas 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 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 (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los datos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene o sea 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; 2462 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 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 27 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/info/invima-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 apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro reglas que aparecen en este campo. Rotulado Frontal de Advertencia: El etiquetado 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, 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 establecido en el etiquetado para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, así como 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 día 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 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. Informacion sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/IDE/DEU/resolucion-2013-de-2020.pdf	

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																																																								
NOMBRE DEL ALIMENTO: KUMIS ENTERO																																																										
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																																																										
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2																																																										
B. CATEGORÍA: LECHE DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN																																																										
C. SUBCATEGORÍA: DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHAREABLES, SABORIZADOS Y/O FERMENTADOS (POR EJEMPLO YOGUR, KUMIS, KEFIR, LECHE CULTIVADAS CON BIFIDOBACTERIAS).																																																										
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 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																																																										
<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;">Entero</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;">Semidescremado</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;">Descremado</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	Entero				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		Semidescremado				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		Descremado				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																																																							
Entero																																																										
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																																																									
Semidescremado																																																										
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																																																									
Descremado																																																										
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																																																									
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																																																										
<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*10³ufc/g</td> <td rowspan="3">Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>10²ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>-----</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos y levaduras	5*10 ³ ufc/g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.	Coliformes	10 ² ufc/g	Escherichia coli	-----																																													
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																																																								
Mohos y levaduras	5*10 ³ ufc/g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.																																																								
Coliformes	10 ² ufc/g																																																									
Escherichia coli	-----																																																									
4. OBSERVACIONES (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 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>																																																										
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																																																										
<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.																																																										
6. EMPAQUE Y ROTULADO																																																										
<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																																																							
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																																																										
<ul style="list-style-type: none"> • Conservación 4°C + 0 - 2°C • 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. □ 																																																										
8. TRANSPORTE																																																										
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. 																																																										
Referencias normativas adicionales																																																										
Resolución 2310 de 1986 Ministerio de salud.																																																										

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 admida 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 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.	
Campo 5: 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: https://app.invima.gov.co/oficina-virtual/knownledgebase.php?article=12	
Campo 6: 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. 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 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/HSPaginas/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 - 1 - 013	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																	
NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE CONDENSADA AZUCARADA																			
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																			
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2																			
B. CATEGORÍA: LECHE EVAPORADA, LECHE CONDENSADA																			
C. SUBCATEGORÍA: LECHE CONDENSADA																			
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																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa</td> <td>8.0</td> <td>%m/m</td> <td rowspan="3">Resolución 2310 de 1986</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lacteos no grasos</td> <td>30</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>30</td> <td>%</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Materia Grasa	8.0	%m/m	Resolución 2310 de 1986	Sólidos lacteos no grasos	30	%	Humedad	30	%		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																
Materia Grasa	8.0	%m/m	Resolución 2310 de 1986																
Sólidos lacteos no grasos	30	%																	
Humedad	30	%																	
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Molde y levadura</td> <td>10⁶ UFC/g</td> <td rowspan="3">Resolución 1407 de 2022</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus (total y enterococcosis)</td> <td>10⁵ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td>10⁶ UFC/g</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Molde y levadura	10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022	Staphylococcus aureus (total y enterococcosis)	10 ⁵ UFC/g	Coliformes totales	10 ⁶ UFC/g						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																	
Molde y levadura	10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022																	
Staphylococcus aureus (total y enterococcosis)	10 ⁵ UFC/g																		
Coliformes totales	10 ⁶ UFC/g																		
4. OBSERVACIONES (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 fábricas de alimentos son visitadas por ítem a los establecimientos de preparación, envasado de alimentos a 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 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 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 1109 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>																			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																			
Requiere	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 807 de 2019 a la 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 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 lo modifique o sustituya.</p>																			
6. ENPAQUE Y ROTULADO																			
<p>Tipo de envase o empaque: Botella plástica, tetrapack, hojalata, sachet, envase de material laminado.</p> <table border="1"> <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 Foto 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> </table> <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 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 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 7: Se adoptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>				Requiere Rotulado General:	SI	X	NO	Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	X	NO	Requiere Foto Nutricional:	SI	X	NO	Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	X	NO
Requiere Rotulado General:	SI	X	NO																
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	X	NO																
Requiere Foto Nutricional:	SI	X	NO																
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	X	NO																
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																			
<p>Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>																			
8. TRANSPORTE																			
<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 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>																			
Referencias normativas adicionales																			
<p>Resolución 2310 de 1986: Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 01 de 1979 en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos. Resolución 1165 de 2010: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso técnico de alimentos envasados (mecánicamente de tipo acedez y acidificados, que se fabrican, transportan, expenden, distribuyen, importan, exportan y comercializan para el consumo humano.</p>																			

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 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 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 específicamente 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 los parámetros miden 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 en el laboratorio 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 expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, 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 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 ítem a los establecimientos de preparación, envasado de alimentos, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con 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 calafateados (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 reglamenta para los fabricantes de envases para alimentos, calderos con sujetos de vigilancia por parte del ítem a, el ítem c, 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 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, permisos sanitarios 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 establecieron en las Resoluciones 810 de 2021; 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el ítem a 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. Alimento 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: https://app.inpiva.gov.co/cifra-cvsa/knowledgebase/pdfs/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 las casillas 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 manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Temperatura: 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 adecuadas a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que se debe definir 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. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minsalut.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/horngoma-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-1-001	Version: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																																				
NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE EN POLVO																																						
1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO																																						
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2																																						
B. CATEGORÍA: LECHE EN POLVO, CREMA DE LECHE EN POLVO Y DEMÁS DERIVADOS COMADONDEL LECHE EN POLVO																																						
C. SUBCATEGORÍA: LECHE EN POLVO Y CREMAS DE LECHE EN POLVO																																						
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2048 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 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																																						
<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>Proteína, % (m/m)</td> <td>-</td> <td>%</td> <td rowspan="10">Decreto 816 de 2008</td> </tr> <tr> <td>Acidez exp. como ácido láctico, %</td> <td>1.3</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Materia grasa % (m/m)</td> <td>33</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Humedad % (m/m)</td> <td>4</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Índice de insitabilidad en cm3</td> <td>1</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Cenizas % (m/m)</td> <td>6</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Lactosa Tm/m</td> <td>44</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Na Tm/m</td> <td>0.42</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>K Tm/m</td> <td>1.3</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Fa+2 mg/100 g</td> <td>-</td> <td>%</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Proteína, % (m/m)	-	%	Decreto 816 de 2008	Acidez exp. como ácido láctico, %	1.3	%	Materia grasa % (m/m)	33	%	Humedad % (m/m)	4	%	Índice de insitabilidad en cm3	1	%	Cenizas % (m/m)	6	%	Lactosa Tm/m	44	%	Na Tm/m	0.42	%	K Tm/m	1.3	%	Fa+2 mg/100 g	-	%
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																																			
Proteína, % (m/m)	-	%	Decreto 816 de 2008																																			
Acidez exp. como ácido láctico, %	1.3	%																																				
Materia grasa % (m/m)	33	%																																				
Humedad % (m/m)	4	%																																				
Índice de insitabilidad en cm3	1	%																																				
Cenizas % (m/m)	6	%																																				
Lactosa Tm/m	44	%																																				
Na Tm/m	0.42	%																																				
K Tm/m	1.3	%																																				
Fa+2 mg/100 g	-	%																																				
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mesófilos</td> <td>1000</td> <td>UFC/10g</td> <td rowspan="10">Decreto 816 de 2008 & INVISA</td> </tr> <tr> <td>NMP Recuento de coliformos</td> <td><3</td> <td>UFC/10g</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformos fecales</td> <td><3</td> <td>UFC/10g</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformos fecales</td> <td>100</td> <td>UFC/10g</td> </tr> <tr> <td>Recuento térmico y aerobio</td> <td>100</td> <td>UFC/10g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias cocinables positivas</td> <td><100</td> <td>UFC/10g</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella</td> <td>0</td> <td>UFC/25g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias Clostrid</td> <td>100</td> <td>UFC/10g</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Recuento de mesófilos	1000	UFC/10g	Decreto 816 de 2008 & INVISA	NMP Recuento de coliformos	<3	UFC/10g	NMP coliformos fecales	<3	UFC/10g	NMP coliformos fecales	100	UFC/10g	Recuento térmico y aerobio	100	UFC/10g	Recuento de bacterias aerobias cocinables positivas	<100	UFC/10g	Detección de Salmonella	0	UFC/25g	Bacterias Clostrid	100	UFC/10g						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																																			
Recuento de mesófilos	1000	UFC/10g	Decreto 816 de 2008 & INVISA																																			
NMP Recuento de coliformos	<3	UFC/10g																																				
NMP coliformos fecales	<3	UFC/10g																																				
NMP coliformos fecales	100	UFC/10g																																				
Recuento térmico y aerobio	100	UFC/10g																																				
Recuento de bacterias aerobias cocinables positivas	<100	UFC/10g																																				
Detección de Salmonella	0	UFC/25g																																				
Bacterias Clostrid	100	UFC/10g																																				
4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública o otra)																																						
<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 forma y los establecimientos de preparación, empaque de néctares o mermeladas, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competentes 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 2011, 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 consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con título o etiquetas 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 5108 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>																																						
5. AUTORIZACION DE COMERCIALIZACION																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</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 2022 respecto 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 825 de 2023 a la norma que lo modifique o sustituya y/o complementen, las asociaciones, mutuales y las asociaciones agropecuarias, agrícolas y ganaderas.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Antioqueño 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>				Requisito	Si	X	No	Tipo de Autorización	REGISTRO SANITARIO	Nota 2: La Resolución 2128 de 2022 respecto 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 825 de 2023 a la norma que lo modifique o sustituya y/o complementen, las asociaciones, mutuales y las asociaciones agropecuarias, agrícolas y ganaderas.						Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Antioqueño 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.																						
Requisito	Si	X	No	Tipo de Autorización	REGISTRO SANITARIO																																	
Nota 2: La Resolución 2128 de 2022 respecto 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 825 de 2023 a la norma que lo modifique o sustituya y/o complementen, las asociaciones, mutuales y las asociaciones agropecuarias, agrícolas y ganaderas.																																						
Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Antioqueño 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																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque</th> <th>Subito de pápet</th> <th>Subito de plástico</th> <th>Subito de aluminio</th> <th>Subito de otros</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requisito Frente de Advertencia</td> <td>Si</td> <td>X</td> <td>No</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requisito Frente de Advertencia</td> <td>Si</td> <td>X</td> <td>No</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o empaquetados. 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 3 numeral 2 y 3 de la Resolución 2402 de 2022. Nota 7: Se aplican empaques reutilizables para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>				Tipo de envase o empaque	Subito de pápet	Subito de plástico	Subito de aluminio	Subito de otros	Requisito Frente de Advertencia	Si	X	No		Requisito Frente de Advertencia	Si	X	No																					
Tipo de envase o empaque	Subito de pápet	Subito de plástico	Subito de aluminio	Subito de otros																																		
Requisito Frente de Advertencia	Si	X	No																																			
Requisito Frente de Advertencia	Si	X	No																																			
7. CONDICIONES DE CONSERVACION																																						
El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que lo sustituyan, modifiquen o adicionen.																																						
8. TRANSPORTE																																						
<p>+ El transporte de alimentos, los insumos, transportación y análisis del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que lo sustituyan, modifiquen o adicionen. + Las vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e identificación único, resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2, 3, con jurisdicción en el territorio.</p>																																						
Referencias normativas adicionales																																						
Ministerio de Salud, (2022). CIRCLAR EXTERNA DAB-6000-0892-2022.																																						

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compra pública	
<p>Código FT (Ficha Técnica): 01. 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. -Corresponde Numero consecutivo correspondiente a cada producto.</p>	
<p>Nombre del alimento: Nombre o denominación con la cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Campo D: 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 2048 de 2020</p>	
<p>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 valores 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>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 perceptibles con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc.</p> <p>Propiedades químicas: Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo: el azúcar, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc.</p> <p>Valor: Se registra la magnitud atribuida para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.</p> <p>Unidad de medida: Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Azúcar (%), sulfatos (negativo), etc.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Campo 4: 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 fichas de alimentos son válidas por forma y los establecimientos de preparación, empaque de néctares o mermeladas, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competentes 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 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 2011, en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 824 de 2013 sobre materiales calóricos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y metalométicos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los metales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad que también aplica para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del INVIMA, es decir, que deben contar con un concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden incluir los componentes de empaques y materias para alimentos.</p> <p>c. El tipo o empaque proporcione el consumo información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005 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 elaboración 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 rotulación nacional, comprende la lista de ingredientes nacional, las declaraciones nutricionales (de fuentes de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y/o fecha de elaboración 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, 2402 de 2022 y 254 de 2023.</p>	
<p>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 tener 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 AC37 de la Ley 2674 de 2013.</p> <p>Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permisos incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.invima.gov.co/infoarea-virtual/knowledgebase.php?article=12</p>	
<p>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 nacional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las leyes, decretos que regulan este campo.</p> <p>Resultado Frente de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si cumple los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (tanto frontal 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 2023.</p>	
<p>Campo 7: Los 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 para su comercialización y consumo de su tipo de alimento o materia prima, es decir que se evita el deterioro de las propiedades, descomposición y manipulación en estos estados, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.</p> <p>Completación: 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 -25° C.</p> <p>Refrigeración: temperatura entre 2 a 4° C.</p> <p>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.</p>	
<p>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 se ha definido en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe poseer mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realiza 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 apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minisalud.gov.co/indicadores/compras-publicas/indicadores-normas-sanitarias-alimentos-y-bebidas.aspx</p>	

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 - 005	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE LÍQUIDA CRUDA.					
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO					
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS SSI, GRUPO 2.					
B. CATEGORÍA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHARABLES.					
C. SUBCATEGORÍA: LECHE LÍQUIDA CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA.					
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano Ley 2046 de 2020 a aquella que lo modifique, sustituya o complementé. Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y contratados de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la soberanía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.					
2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS					
PARAMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA		
Moisture, g/100g en extracto seco de leche mínimo	20	g/100g	Resolución 1804 de 1989		
Humidity, % milk residue	65.0	% milk			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Milnes	STP/CFU/g	Resolución 1407 de 2022			
Coliforms total	MPN/g				
Staphylococcus saprophyticus	MPN/g				
Salmonella spp.	0				
Listeria monocytogenes	0				
4. OBSERVACIONES (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 Inmiva 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. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definitiva y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los empaques 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 683 de 2012, por medio de la cual se sepeñan 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 etiquetas 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 contar 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 del sistema de control y vigilancia para la calidad del queso para consumo humano.</p> <p>f. El queso debe garantizar un tratamiento térmico (pasteurización de la leche o calentamiento de la coagula para eliminar microorganismos patógenos).</p>					
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN					
Requiere:	SI	X	No	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario
<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 a 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 957 de 2004 a aquella que lo modifique o sustituya.</p>					
6. EMPAQUE Y ROTULADO					
Tipo de envase o empaque:	SI	X	No	Rotulo y profilaxis (pasteurización)	
Requiere Rotulo General:	SI	X	No		
Requiere Ficha de Nutrientes:	SI	X	No		
Requiere Tabla Nutricional:	SI	X	No		
Requiere Rotulo Frontal de Advertencia:	SI	X	No		
<p>Nota 4: El Rotulo 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 2402 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se exceptúan aquellos materiales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>					
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN					
<p>+ Conservación en refrigeración: 4°C + o - 2°C -</p> <p>+2: almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2015/Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.</p>					
8. TRANSPORTE					
<p>+ El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2015 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>+ Los vehículos transportadores de alimentos deben mantener la cadena de frío, 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>					
Referencias normativas adicionales					
<p>Resolución 2070 del 1988 del Ministerio de Salud.</p> <p>Resolución 1804 de 1989 del Ministerio de Salud, de acuerdo con la clasificación por humedad y grasa de esta Resolución se determina el número o denominación del queso que debe declararse en el rotulado.</p>					

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) - Concepto: 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 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 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 avance 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 estándares 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 naturaleza 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 por 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 fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. Unidad de medida: Se expresa de acuerdo al parámetro que corresponde, por ejemplo: Azúcar (%), salidos (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 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 2015, 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 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. Las materias de empaque deben ser aptas para estar en contacto con el alimento y para esto se 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 plásticos (papel, cartón y similares), Resolución 142 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. Debe especificarse también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de obligación por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con estática y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los computadores de empresas y envases para alimentos. c. El rotulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la decisión informada, no debe incluir alegatos o confusión. Para esto se debe dar cumplimiento a los requisitos expuestos 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, permiso sanitario y notificación sanitaria según corresponda). d. La información nacional comprende la tabla de información nacional, las declaraciones nacionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene uno o más de los nutrientes, 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.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son específicas por el Inmiva y están establecidas por la Resolución 2674 de 2015 de acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos. Alimentos de alto riesgo: requieren transferir registro sanitario. Alimentos de bajo riesgo: 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 Ley 2046 del 2020. Las autorizaciones comerciales se expresan por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los límites: https://app.inmiva.gov.co/info/area-informacion/knowledge_base.php?article=12	
Campo 6: Empaques y rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de empaque y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que aparecen en este campo. Rotulo Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados empaquetados 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, 2402 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 de la lista de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2015, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Conservación: 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: cuando requiere temperatura por debajo de 5° 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 clima cálido, 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 esta fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por los entes territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir, que se debe contar con un camino 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 aplican al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.inmiva.gov.co/informacion/area-informacion/knowledge_base.php?article=12	

RESPONSABLE 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 - 1-108	Version 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	

NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE PASTERIZADA ENTERA

1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO

A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS COMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2

B. CATEGORÍA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHAREABLES

C. SUBCATEGORÍA: LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTERIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, LHT, ESTERILIZADA)

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 contratados 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

PARAMETROS FISICOQUÍMICOS	VALDR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Materia grasa en extracto seco de leche mínimo	20	mm	Resolución 1804 de 1989
Humedad % mín. máximo	65.0	% mín.	

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LIMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Mohos	0/ufr/cm ²	Resolución 1407 de 2022.
Escherichia coli	0/ufr/cm ²	
Bacterias aerobias mesófilas viables	0/ufr/cm ²	
Salmonella spp.	0	
Listeria monocitogenes	0	

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

a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Resqueamientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por inmersa y el establecimiento de preparación, ensamble de refrigerios o menú, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se indica que estas compras no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.

b. Los envases de 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 bebidas para el consumo humano.

c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con róbulo o róbulo 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.

d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 619 de junio de 2021, Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

e. Resolución 2115 de 2007. Por medio de la cual se señalan características, instrumentación básica e instrumentación del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

f. El queso debe garantizar un tratamiento térmico (pasteurización de la leche o calentamiento de la sujeción) para eliminar microorganismos patógenos.

5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

Requisito	Si	No	Tipos de Autorización	Registro Sanitario
Nota 2: La Resolución 2128 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 951 de 2019 de 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: Las producciones elaboradas y comercializadas 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

Tipos de envases o empaques	Si	No	Etiquetas y prófombos debidos
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

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 los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2 y 2.2 de la Resolución 2402 de 2022.

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

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

* Conservación en refrigeración 4°C + o - 2°C

* El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2015, Resolución 2110 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y la demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

8. TRANSPORTE

* El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y adules del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2015 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

* 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 o Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.

Referencias normativas adicionales

Resolución 2115 de 2007 que establece las características de calidad de agua para consumo humano.

Resolución 1804 de 1989 del Ministerio de salud de acuerdo con la clasificación por humedad y grado de esta Resolución se determina el nombre o denominación del queso que debe declararse en el rotulado.

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

Código FT (Ficha técnica): O (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 A: 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 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.

Campo C: 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 D: 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 E: 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 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 estándares en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en esas 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 asociadas con los sentidos como el olor, el color, el sabor, 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 fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.

Unidad de medida: La expresión de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Agua / %; Sal / (gr/100g), 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 2015, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por inmersa y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios 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.

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 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. Debe verificarse que los fabricantes de envases para alimentos queven con sistemas de vigilancia por parte del Estado, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden incluir 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 incluir 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 emvasador, lote, fecha de vencimiento y / o fecha de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene uno de los aditivos autorizados, 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 uno de los aditivos autorizados, todos, gases saturados, grasas trans y contenido de aditivos artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 619 de 2021, 2402 de 2022 y 254 de 2023.

Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el inmersa y están establecidas por la Resolución 2674 de 2015 de acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos. Alimentos de alto riesgo: requieren transferir registro sanitario. Alimentos de bajo riesgo: 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 de acuerdo con el Art. 39 de la Ley 204 de 2013.

Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <https://app.mhu.gov.co/funcions-atractivas/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 apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta los casos nota 4 que aparecen en esta ficha.

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 619 de 2021, 2402 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 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 2015, generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.

Conservación: cuando requiere temperatura por debajo de 7° 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 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 instrumentación 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.mhu.gov.co/funciones-atractivas/knowledgebase.php?article=12>

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 - 014		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2014																				
NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE SABORIZADA																							
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																							
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2																							
B. CATEGORÍA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHAREABLES (SE EXCLUYEN LOS PRODUCTOS DE 1.5)																							
C. SUBCATEGORÍA: DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHAREABLES SABORIZADOS Y/O FERMENTADOS (POR EJEMPLO YOGUR, KUMIS, KEFR, LECHEES CULTIVADOS CON BIFIDOBACTERIAS)																							
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de alimentos para consumo humano Ley 2046 de 2010 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.																							
2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS																							
PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS		VALOR	UNIDAD DE MEDIDA																				
Libre de grasa de origen vegetal		Negativa	-																				
Exenta de sustancias tóxicas		Negativa	-																				
Grasa mínima		3.60	% m/m																				
Extracto seco total mínimo		11.30	% m/m																				
Extracto seco desangado mínimo		8.30	% m/m																				
Fermentada		Positiva	-																				
Fosfatada		Negativa	-																				
Densidad 15/15°C g/ml		1.030 - 1.033	g/ml																				
Acidez expresada como ácido láctico		0.13 - 0.17	g/100g																				
Índice oxidológico		0.550-0.530	°H																				
Lactosuero CMP		30	mg/L																				
Resolución 2310 de 1998																							
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																							
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																				
Aerobios		8*10 ⁷ u.f.u/ml	Resolución 1407 de 2022																				
Mezofilos		10 ⁶ u.f.u/ml																					
Coliformes		10 ⁶ u.f.u/ml																					
E. Coliformes col.		10 ⁶ u.f.u/ml																					
4. OBSERVACIONES (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 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 competencias 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 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 1109 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>																							
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																							
<table border="1"> <tr> <td>Requiere</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>NO</td> <td></td> <td>Tipo de Autorización:</td> <td>Registro Sanitario</td> </tr> </table> <p>Nota 2: La Resolución 3128 de 2023 contempla del pago de tarifas para la expedición, modificación o 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 agrarias, 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 la modifique o sustituya.</p>				Requiere	SI	X	NO		Tipo de Autorización:	Registro Sanitario													
Requiere	SI	X	NO		Tipo de Autorización:	Registro Sanitario																	
6. EMPAQUE Y ROTULADO																							
<table border="1"> <tr> <td>Tipo de envase o empaque:</td> <td colspan="3">Sello principal, Integridad</td> </tr> <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 País Nacional:</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> </table> <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 2005 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 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>				Tipo de envase o empaque:	Sello principal, Integridad			Requiere Rotulado General:	SI	X	NO	Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	X	NO	Requiere País Nacional:	SI	X	NO	Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	X	NO
Tipo de envase o empaque:	Sello principal, Integridad																						
Requiere Rotulado General:	SI	X	NO																				
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	X	NO																				
Requiere País Nacional:	SI	X	NO																				
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	X	NO																				
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																							
El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y los demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Conserve refrigerado entre 2°C a 6°C o al ambiente si cuenta con tratamiento de ultrafiltración.																							
8. TRANSPORTE																							
<p>*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.</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 participación en el territorio.</p>																							
Referencias normativas adicionales																							
Resolución 2310 de 1998: Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 69 de 1978 en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos. Resolución 3156 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 tipo ácido y acidificados, que se fabrican, transportan, expenden, distribuyen, importan, exportan y comercializan para el consumo humano.																							

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 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 la 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 la 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 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 2010	
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 asociadas 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 grasa, o de sal, el índice de oxidación, etc. Nota: Se registra la magnitud atribuida 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 (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 grupo 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 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 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 rige también para los fabricantes de envases para alimentos cuando 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. c. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe envair a engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 6109 de 2005: nombre del alimento; lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o el 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, 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, 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 tramitar permisos sanitarios. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permisos sanitarios y elementos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación 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 trámites: https://invia.invia.gov.co/colofna-vital/registrodelegados.php?articulo=12	
Campo 6: Empaque o envase y rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase 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: 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 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: 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 similares a las establecidas 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 prever 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. Informacion sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/normas-gama-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD			
FORMATO UNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO					
Código: FT-1-008	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE LIAT (LHT ULTRA ALTA TEMPERATURA) ENTERA.					
1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO					
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACION ADICIONADA O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2.					
B. CATEGORÍA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHAREABLES.					
C. SUBCATEGORÍA: LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTERIZADA, ULTRAPASTERIZADA, LHT, ESTERILIZADA).					
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 normalidad sanitaria vigente en Colombia.					
2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS					
PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA		
Grasa mínimo	3,00	% m/v	DECRETO 616 DE 2006		
Extrato seco total mínimo	11,00	% m/m			
Extrato seco desnatado mínimo	8,20	% m/m			
Peróxidos	Negativa				
Fordosa	Negativa				
Densidad 15/15°C	1,0285-1,0330	g/ml			
Acidez expresado como ácido láctico	0,13-0,17	% m/v			
Índice °C	-0,540-0,510				
Unscopico °H	-0,560-0,530				
Lactosero CMP	30	mg/g		RESOLUCION 2270 DE 2023	
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar	Ausencia	DECRETO 616 DE 2006			
Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar	Ausencia				
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otras)					
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable 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.</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>					
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN					
Requiere:	SI	X	No	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario
<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 agropascuarias, 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 la modifique o sustituya.</p>					
6. EMPAQUE Y ROTULADO					
Tipo de envase o empaque:		Bolsas multicapa, tetrapack y demás envases asépticos			
Requiere Rotulado General:	SI	X	No		
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	X	No		
Requiere Tabla Nutricional:	SI	No	X		
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	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 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>					
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN					
<p>* Conservación a temperatura ambiente.</p>					
8. TRANSPORTE					
<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 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>					
Referencias normativas adicionales					
Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el país.					

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. 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.	
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 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 materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normalidad que también aplica para los fabricantes de envases para alimentos que 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 esto se 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 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 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 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 trámites: https://app.invia.gov.co/valida-visual/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 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 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.	
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 normalidad para alimentos y bebidas: https://www.minisid.gov.co/sid/publica/NSP/PaginaNormogramaSanitarioAlimentos-y-bebidas.aspx	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E BIENCOMIDA																																				
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO																																						
Código: FT - 1 - 018	Version: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																																				
NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE LHT ENTERA DESLACTOSADA																																						
1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO																																						
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACION ADICIONADO O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2.																																						
B. CATEGORÍA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHARABLES.																																						
C. SUBCATEGORÍA: LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTERIZADA, ULTRAPASTERIZADA, LHT, ESTERILIZADA).																																						
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 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																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa mínimo</td> <td>3,00</td> <td>% mv</td> <td rowspan="10">DECRETO 616 DE 2006</td> </tr> <tr> <td>Extrato seco total mínimo</td> <td>11,20</td> <td>% m/m</td> </tr> <tr> <td>Extrato seco desgrasado mínimo</td> <td>8,20</td> <td>% m/m</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Nonoiva</td> <td></td> </tr> <tr> <td>FOFATASA</td> <td>Nonoiva</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Densidad 15/15°C</td> <td>1,0266 - 1,0270</td> <td>g/ml</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresado como ácido láctico</td> <td>0,130 - 17</td> <td>g/ml</td> </tr> <tr> <td>Lactosa</td> <td>0,86</td> <td>% m/m</td> </tr> <tr> <td>Índice refracción</td> <td>0,860 - 0,810</td> <td>°C</td> </tr> <tr> <td>Urospectro</td> <td>0,660 - 0,630</td> <td>°H</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Grasa mínimo	3,00	% mv	DECRETO 616 DE 2006	Extrato seco total mínimo	11,20	% m/m	Extrato seco desgrasado mínimo	8,20	% m/m	Proteína	Nonoiva		FOFATASA	Nonoiva		Densidad 15/15°C	1,0266 - 1,0270	g/ml	Acidez expresado como ácido láctico	0,130 - 17	g/ml	Lactosa	0,86	% m/m	Índice refracción	0,860 - 0,810	°C	Urospectro	0,660 - 0,630	°H
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																																			
Grasa mínimo	3,00	% mv	DECRETO 616 DE 2006																																			
Extrato seco total mínimo	11,20	% m/m																																				
Extrato seco desgrasado mínimo	8,20	% m/m																																				
Proteína	Nonoiva																																					
FOFATASA	Nonoiva																																					
Densidad 15/15°C	1,0266 - 1,0270	g/ml																																				
Acidez expresado como ácido láctico	0,130 - 17	g/ml																																				
Lactosa	0,86	% m/m																																				
Índice refracción	0,860 - 0,810	°C																																				
Urospectro	0,660 - 0,630	°H																																				
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																																						
<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 a 55°C</td> <td>Sin crecimiento microbiológico</td> <td>DECRETO 616 DE 2006</td> </tr> <tr> <td>Prueba de esterilidad comercial a 35°C</td> <td>Sin crecimiento microbiológico</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Prueba de esterilidad comercial a 55°C	Sin crecimiento microbiológico	DECRETO 616 DE 2006	Prueba de esterilidad comercial a 35°C	Sin crecimiento microbiológico																											
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																																				
Prueba de esterilidad comercial a 55°C	Sin crecimiento microbiológico	DECRETO 616 DE 2006																																				
Prueba de esterilidad comercial a 35°C	Sin crecimiento microbiológico																																					
4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública u otras)																																						
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas 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 alerta 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 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.</p>																																						
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requiere:</th> <th>SI</th> <th>X</th> <th>No</th> <th>Registro Sanitario:</th> <th>SI</th> <th>No</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, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieren dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.</td> <td></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 la modifique o sustituya.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Requiere:	SI	X	No	Registro Sanitario:	SI	No	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, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieren 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.																				
Requiere:	SI	X	No	Registro Sanitario:	SI	No																																
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, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieren 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.																																						
6. EMPAQUE Y ROTULADO																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque:</th> <th colspan="6">Bolsas multicapa, tetrapack y demás envases asépticos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requiere Rotulado General:</td> <td>SI</td> <td></td> <td>X</td> <td>No</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requiere Fecha de Vencimiento:</td> <td>SI</td> <td></td> <td>X</td> <td>No</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requiere Tabla Nutricional:</td> <td>SI</td> <td></td> <td></td> <td>No</td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</td> <td>SI</td> <td></td> <td></td> <td>No</td> <td></td> <td>X</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 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 etiquetados nutricional frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p>				Tipo de envase o empaque:	Bolsas multicapa, tetrapack y demás envases asépticos						Requiere Rotulado General:	SI		X	No			Requiere Fecha de Vencimiento:	SI		X	No			Requiere Tabla Nutricional:	SI			No		X	Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI			No		X
Tipo de envase o empaque:	Bolsas multicapa, tetrapack y demás envases asépticos																																					
Requiere Rotulado General:	SI		X	No																																		
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI		X	No																																		
Requiere Tabla Nutricional:	SI			No		X																																
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI			No		X																																
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																																						
Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.																																						
8. TRANSPORTE																																						
<ul style="list-style-type: none"> 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, modifique o adicione. Debe transportarse a temperatura de refrigeración 4°C no 2°C Los vehículos transportadores de alimentos deben 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. Los vehículos transportadores de alimentos deben 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. 																																						
Referencias normativas adicionales																																						
Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendio, importe o exporte en el país.																																						

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)	
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.	
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 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitados 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. <ul style="list-style-type: none"> 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 2019 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2014 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos e fiberopticos 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 comprobos de empaque y envases para alimentos. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comparable 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, 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 salos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene asientos 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 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.invia.gov.co/oficina-virtual/knowledgebase.php?article=12	
Campo 6: Empaque o envase 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 notas que aparecen 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 (solos 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.	
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 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. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minsalud.gov.co/actualidad/publicaciones/Programa%20normativa-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 - 1 - 019	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	
NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE UHT SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA			
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO			
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADA O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2.			
B. CATEGORÍA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHAREABLES.			
C. SUBCATEGORÍA: LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTERIZADA, ULTRAPASTERIZADA, UHT, ESTERILIZADA).			
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 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
Graza	1.5 - 2.1	% m/v	DECRETO 616 DE 2006
Extracto seco total	9.20	% m/m	
Extracto seco desengrasado	8.20	% m/m	
Proteínas	Negativa	-	
Edulcorantes	Negativa	-	
Densidad 15/15°C	1.0308 - 1.0335	g/ml	
Acidez expresado como ácido láctico	0.13-0.17	% m/v	
Índice TC	-0.560-0.510	-	
Lactosa	0.00	Um/m	
Chioscópico "H"	-0.560-0.530	-	
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	
Prueba de esterilidad comercial a 55°C	Sin crecimiento microbiológico	DECRETO 616 DE 2006	
Prueba de esterilidad comercial a 35°C	Sin crecimiento microbiológico		
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otras)			
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable 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.</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.</p>			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Registra:	SI	NO	Registro Sanitario
<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 agropecuarias, étnicas 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 la modifique o sustituya.</p>			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque:	Bolsas multicapa, tetrapack y demás envases asépticos		
Requiere Rotulado General:	SI	X	NO
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	X	NO
Requiere Yable Nutricional:	SI		X
Requiere 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 establecidas 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 nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p>			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.			
8. TRANSPORTE			
<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 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>			
Referencias normativas adicionales			
Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envasa, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país.			

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 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 la 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 la 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 la 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. 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 ha establecido estándares fisicoquímicos para el alimento.	
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 la modifique o sustituya.	
Campo 8: Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. <ul style="list-style-type: none"> 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. 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 814 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 quehones 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. 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 cumplir con los requisitos expuestos 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 contenidos de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen 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. 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.invia.gov.co/oficina-virtual/knowledgebase.php?article=12	
Campo 10: 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. <p>Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados envasados evaluara 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.</p>	
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 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.	
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 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. Informaciones sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/informacion-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx	

MISION NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS CUOTAS DE MÉRITOS		COMITE DE CALIDAD E INNOVACION	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código: PY - 1 - 001		Version: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024
NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE ULTRAPASTEURIZADA ENTERA			
1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO			
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACION ADICIONADO O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOPROCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2.			
B. CATEGORIA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHARABLES.			
C. SUBCATEGORIA: LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTERIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, LHT, ESTERILIZADA).			
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 o aquello 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.			
2. ESPECIFICACIONES FISIQUÍMICAS			
PARÁMETROS FISIQUÍMICOS		VALOR	UNIDAD DE MEDIDA
Grasa mínima		3,00	%
Grasa máxima		4,00	%
Estrato sódico (máximo) mínimo		0,20	g/100g
Proteína		3,00	g/100g
FOSFORO		0,005	g/100g
Azúcar total		4,50	g/100g
Azúcar expresado		0,13-0,17	g/100g
Acidez total		0,06	g/100g
Índice refracción		1,349-1,316	°N
Densidad		1,028-1,030	g/ml
Lactosuero CMP		30	mg/L
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Nº. Microorganismos aerobios mesófilos		1000-10000	DECRETO 616 DE 2008
Nº. Coliformes totales		Menor de 1	
Nº. Coliformes fecales		0	
Nº. Escherichia coli		Menor de 1	
Nº. Escherichia coli enterohemorrágica		Menor de 1	
Nº. Escherichia coli enterotóxica		Menor de 1	
4. OBSERVACIONES (Normativa y referencias regulatorias en materia de salud pública u otras)			
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inveña y los establecimientos de preparación, empaquetado, refrigeración o mezcla, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se asesora que estos conceptos no tienen vigencia y se mande a hacer una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por cada unidad de empaque debe cumplirse con la Resolución 893 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 los materiales primos para alimentos deben contar con ficha o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos empaquetados y materiales primos de alimentos para consumo humano, deben cumplir el establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 870 de junio de 2001, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>			
5. AUTORIZACION DE COMERCIALIZACION			
Región:		Tipo de Autorización:	
Si		Regimen sanitario	
No			
Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 expone del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los regímenes 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, agrícolas y ganaderas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichos 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 974 de 2004 o aquello que lo modifique o sustituya.			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque:		Bolsas múltiples	
Requisito Rotulado General:		SI	X
Requisito Fecha de Vencimiento:		SI	X
Requisito Fecha Nutricional:		SI	X
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:		SI	X
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 aquello 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 y numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.			
7. CONDICIONES DE CONSERVACION			
*Conservación en refrigeración a temperatura de 4°C +/- 2°C			
8. TRANSPORTE			
*El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y asaltantes del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Debe transportarse a temperatura de refrigeración 4°C +/- 2°C. *Los vehículos transportadores de alimentos deben 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. *Los vehículos transportadores de alimentos deben 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.			
Referencias normativas adicionales			
Decreto 616 de 2008: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envasa, transporte, comercialice, expendio, importe o exporte en el país.			

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

Código PY (Ficha técnica): Se corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Número del alimento: Número de identificación del alimento que se inscribió en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social.

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 aquello 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 aquello que lo modifique o sustituya.

Campo 5: 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 aquello que lo modifique o sustituya.

Campo 6: 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 aquello que lo modifique o sustituya.

Campo D: Hace referencia al abarca 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 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 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 casillas es porque no se han establecido estándares específicos para el alimento.

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 1497 de 2022 o aquello que lo modifique o sustituya.

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

a. Si concepto sanitario en el registro establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual se emite por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inveña y los establecimientos de preparación, empaquetado, refrigeración o mezcla, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Los requisitos sanitarios no tienen vigencia y se mande a hacer una nueva inspección sanitaria.

b. Los envases de empaques deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esto se deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 603 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 814 de 2013 sobre materiales plásticos (papel, cartón y aluminio), Resolución 412 de 2012 para metales, plásticos, envasos y equipamientos plásticos e impresores y sus derivados, la Resolución 414 de 2012 para los metales, plásticos, envasos e equipamientos metálicos, 2544 concerniente al empaque para los materiales de empaque para alimentos que son objeto de regulación por parte del Inveña, que deben contar con otros y conceptos sanitarios favorables a la comercialización de alimentos, que pueden adicionar los compradores de empaques y envases para alimentos.

c. Si el envase o empaque propuesto al momento de inscripción tiene un componente de aluminio para permitir la adecuada refrigeración, se debe incluir a aquello a cumplir. Para este fin debe del cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 3108 de 2005 sobre el aluminio (uso de aluminio y aditivos alimentarios), contenido neta, rotulado y duración del fabricante y proveedor, lote, fecha de vencimiento y fecha de duración mínima, especificaciones de conservación y el número de autorización de comercialización, registro sanitario, permisos sanitarios o notificaciones sanitarias según corresponda.

d. La información nutricional, comprende la lista de ingredientes nacionales, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los datos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de aditivos autorizados. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 870 de 2001, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

Campo 6: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inveña a estos establecimientos por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tanto permisos sanitarios y Alimentos de bajo riesgo: requieren tanto permisos sanitarios. 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.inveña.gov.co/oficina-veit/consultadpbase.php?archivo=2>

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 previo y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro datos 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 (sello frontal de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con el establecido en las Resoluciones: 870 de 2001, 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 el tipo de alimento no envasado, 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.

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 se realice en el sentido 7. Que el alimento requiera 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 cumplimiento 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: <http://www.emsae.gov.co/indicadores/indicadores/normativa/normativa-salud-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 - 011		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																										
NOMBRE DEL ALIMENTO: MANTEQUILLA																													
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																													
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2																													
B. CATEGORÍA: MANTEQUILLA																													
C. SUBCATEGORÍA: MANTEQUILLA DE SUERO																													
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 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																													
<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>Materia grasa</td> <td>80.0</td> <td>%m/m, mínimo</td> <td rowspan="7">Resolución 2310 de 1986</td> </tr> <tr> <td>Agua</td> <td>16.0</td> <td>% m/m, máximo</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos</td> <td>2.0</td> <td>% m/m, máximo</td> </tr> <tr> <td>Cloruros (como NaCl) % m/m, máximo</td> <td>3.0</td> <td>% m/m, máximo</td> </tr> <tr> <td>Índice de Reichert</td> <td>22-32</td> <td>Meisnal</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Kläusli</td> <td>Negativa</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Prueba de fofofatsa¹</td> <td>Negativa</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Materia grasa	80.0	%m/m, mínimo	Resolución 2310 de 1986	Agua	16.0	% m/m, máximo	Sólidos lácteos no grasos	2.0	% m/m, máximo	Cloruros (como NaCl) % m/m, máximo	3.0	% m/m, máximo	Índice de Reichert	22-32	Meisnal	Prueba de Kläusli	Negativa	-	Prueba de fofofatsa ¹	Negativa	-
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																										
Materia grasa	80.0	%m/m, mínimo	Resolución 2310 de 1986																										
Agua	16.0	% m/m, máximo																											
Sólidos lácteos no grasos	2.0	% m/m, máximo																											
Cloruros (como NaCl) % m/m, máximo	3.0	% m/m, máximo																											
Índice de Reichert	22-32	Meisnal																											
Prueba de Kläusli	Negativa	-																											
Prueba de fofofatsa ¹	Negativa	-																											
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hefas y levaduras</td> <td>10⁶/kg</td> <td rowspan="7">Resolución 1407 de 2022</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>10⁶/kg</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulans positiva</td> <td>10⁶/kg</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocitogénica</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Libera microorganismos</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Hefas y levaduras	10 ⁶ /kg	Resolución 1407 de 2022	Coliformes	10 ⁶ /kg	Escherichia Coli	-	Staphylococcus coagulans positiva	10 ⁶ /kg	Salmonella spp.	-	Listeria monocitogénica	-	Libera microorganismos	-								
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																											
Hefas y levaduras	10 ⁶ /kg	Resolución 1407 de 2022																											
Coliformes	10 ⁶ /kg																												
Escherichia Coli	-																												
Staphylococcus coagulans positiva	10 ⁶ /kg																												
Salmonella spp.	-																												
Listeria monocitogénica	-																												
Libera microorganismos	-																												
4. OBSERVACIONES Resolución 2310 de 1986, Resolución 2906, Resolución 4106 de 2012																													
<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 aditivos o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencias de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se actúa que estos conceptos no tienen vigencia y se reemplazan 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 envasado 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 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 frasco 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 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 294 de 2023.</p>																													
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																													
<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 2020 contempla 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 167 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agrícolas, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichos 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 1915 de 2004 o aquella que la 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 2020 contempla 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 167 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agrícolas, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichos 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 1915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.													
Requerimiento	Si	X	No	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario																								
Nota 2 La Resolución 2128 de 2020 contempla 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 167 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agrícolas, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichos 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 1915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.																													
6. EMPAQUE Y ROTULADO																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque:</th> <th>Frascos parafinados, atmósfera controlada, bolsa o recipiente plástico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requisito Rotulado General:</td> <td>Si X No</td> </tr> <tr> <td>Requisito Fecha de Vencimiento:</td> <td>Si X No</td> </tr> <tr> <td>Requisito País Nacional:</td> <td>Si X No</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:</p> <p>Evaluar si aplica o no de acuerdo con lo establecido en la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 294 de 2023 según si tiene o no aplicación de tal.</p> <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 y frontal 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 etiquetados nutrición 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>				Tipo de envase o empaque:	Frascos parafinados, atmósfera controlada, bolsa o recipiente plástico	Requisito Rotulado General:	Si X No	Requisito Fecha de Vencimiento:	Si X No	Requisito País Nacional:	Si X No																		
Tipo de envase o empaque:	Frascos parafinados, atmósfera controlada, bolsa o recipiente plástico																												
Requisito Rotulado General:	Si X No																												
Requisito Fecha de Vencimiento:	Si X No																												
Requisito País Nacional:	Si X No																												
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 sustituyan, modifiquen o adicionen. Conservarse refrigerado entre 0°C a 4°C.																													
8. TRANSPORTE																													
<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>																													
Referencias normativas adicionales																													
Resolución 2310 de 1986: Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.																													

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 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. 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 mayor actividad 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 grupo 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. Los fabricantes de alimentos son visitados por Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de aditivos 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 883 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales colodados (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 salinos son requisitos 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. c. El frasco o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe envueltor a empaño 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 notificador sanitario 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, 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 294 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 registros sanitarios. Alimentos de bajo riesgo: requieren presentar permisos sanitarios y Alimentos de bajo riesgo: requieren presentar permisos sanitarios. 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 explican por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://invia.gov.co/informacion-visual/registro-sanitario.php?articulo=12	
Campo 6: Empaques de 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 evaluó 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 294 de 2023. 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 Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de aditivos 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 883 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales colodados (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 salinos son requisitos 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. c. El frasco o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe envueltor a empaño 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 notificador sanitario 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, 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 294 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 el tipo de alimento no envasado, solo bajo adecuadas condiciones de tiempo, deshidratación y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Completados: 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 35° C Refrigerados: 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 conceptos sanitarios expedidos 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 poseer 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/saludpublica/HS/Paginas/normatividad-sanitaria-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 - 2 - 002		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024

NOMBRE DEL ALIMENTO: MARGARINA

1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO

- A. GRUPO:** GRASAS, ACEITES, EMULSIONES GRASAS Y CERAS
- B. CATEGORÍA:** EMULSIONES GRASAS PRINCIPALMENTE DEL TIPO AGUA EN ACEITE, EN OLIVO CONTENIDO HAYA O NO GRASA LÁCTEA. SE INCLUYEN LAS EMULSIONES PARA DESMILKED
- C. SUBCATEGORÍA:** EMULSIONES CON O MENOS DEL 80% DE GRASA DE ORIGEN ANIMAL O INGREDIENTES LÁCTEOS (MARGARINA, MEZCLAS DE MANTEQUILLA-MARGARINA)
- 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 llegar la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARAMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Contenido de grasa	80	%	Resolución 2154 de 2012
Contenido de agua	<16	%	
Cloruro de sodio (NaCl)	3.5	%	
Ácidos grasos libres	0.2	% como oleico	
Punto de fusión, °C	45	°C	
Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite	1	miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite	

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli	10 ³ ufc/g	
Staphylococcus coagulans positiva	10 ⁶ ufc/g	
Bifidobacteria spp.	10 ⁶ ufc/g	
Lactobacillus spp.	10 ⁶ ufc/g	

4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias 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 Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de ingredientes o mezcla, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencias de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se actúa que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.

b. Los envases de los alimentos y botes 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 entrar en contacto con alimentos y botes para el consumo humano.

c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con frasco 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 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 255 de 2023.

5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

Requerimiento	SI	NO	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario
Nota 2. La Resolución 5128 de 2023 contempla del pago de tarifa para la expedición, modificación o 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 los cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agrarias, étnicas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieren dichos autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.				
Nota 3. Los productos elaborados y comercializados en el municipio 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	Bolsa plástica, no alimentaria	Polietileno
Requisito Etiquetado General:				
Requisito Fecha de Vencimiento:				
Requisito Tapa Nacional:				
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:	Evaluar si aplica o no de acuerdo con lo establecido en la Resolución 810 de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023, de acuerdo a los ingredientes adicionales.			
Nota 4. El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o empaquetados.				
Nota 5. Se deberá 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 deberá tener en cuenta las excepciones de etiquetados 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 aceptan empaques naturales 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 identificación única resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del Departamento (Distrital / Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.

Referencias normativas adicionales

Resolución 2154 de 2012. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal que se procesan, envasan, almacenan, transportan, exportan, importan y/o comercializan en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones.

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 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 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 los parámetros físicos-químicos 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 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 expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde (por ejemplo: Azúcar (%), salinas (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 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 ingredientes o mezcla, 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 alimentos 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 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 se aplica también para los fabricantes de envases para alimentos tales como recipientes de vidrio por parte de Invia, 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 frasco o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir 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 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 técnico 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 en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren presentar Registro Sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren presentar permiso sanitario y elementos de bajo riesgo: requieren presentar 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 explican por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <https://www.invia.gov.co/codifica-viva/registrodegrupos.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 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 empaquetados 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 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.

Completación: 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

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 los requerimientos 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.

Referencias normativas adicionales

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.minsalud.gov.co/portal/pubs/MS/Paginas/home-grupo-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 - 13 - 003		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																													
NOMBRE DEL ALIMENTO: MAYONESA																																
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																																
A. GRUPO: SAL, HERBAS AROMÁTICAS, ESPECIAS, CONDIMENTOS, VINAGRE, SOPAS, SALSA, ENSALADAS, PRODUCTOS FERMENTOS DIFERENTES A LOS DE LA 4.																																
B. CATEGORÍA: SALSA Y MEZCLAS PARA HACER SALSA																																
C. SUBCATEGORÍA: SALSA EMULSIONADA DEL TIPO AGUA EN ACEITE, MAYONESA, ADEREZOS PARA ENSALADAS																																
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 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																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Goma</td> <td>Negativo</td> <td>-</td> <td rowspan="7">Resolución 17882 de 1985</td> </tr> <tr> <td>Almidón</td> <td>Negativo</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Acidos (como ácido acético)</td> <td>0.7</td> <td>% ácido acético</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4.1</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cloruros (NaCl)</td> <td>1.8</td> <td>%NaCl</td> </tr> <tr> <td>Estracelulosa</td> <td>66.5</td> <td>Form</td> </tr> <tr> <td>Acidos grasos libres en el aceite separada (expresado como ácido oleico)</td> <td>0.05</td> <td>% m/m</td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxido en el aceite separada expresado como meq de O2/Kg</td> <td>15</td> <td>meq de O2/Kg</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Goma	Negativo	-	Resolución 17882 de 1985	Almidón	Negativo	-	Acidos (como ácido acético)	0.7	% ácido acético	pH	4.1	-	Cloruros (NaCl)	1.8	%NaCl	Estracelulosa	66.5	Form	Acidos grasos libres en el aceite separada (expresado como ácido oleico)	0.05	% m/m	Índice de peróxido en el aceite separada expresado como meq de O2/Kg	15	meq de O2/Kg
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																													
Goma	Negativo	-	Resolución 17882 de 1985																													
Almidón	Negativo	-																														
Acidos (como ácido acético)	0.7	% ácido acético																														
pH	4.1	-																														
Cloruros (NaCl)	1.8	%NaCl																														
Estracelulosa	66.5	Form																														
Acidos grasos libres en el aceite separada (expresado como ácido oleico)	0.05	% m/m																														
Índice de peróxido en el aceite separada expresado como meq de O2/Kg	15	meq de O2/Kg																														
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>10⁶ uvp/g</td> <td rowspan="5">Resolución 1407 de 2022</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli (E. coli)</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus (S. aureus)</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>B. cereus</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Salmonella sp.</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Aerobios mesófilos	10 ⁶ uvp/g	Resolución 1407 de 2022	Escherichia coli (E. coli)	---	Staphylococcus aureus (S. aureus)	---	B. cereus	---	Salmonella sp.	---															
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																														
Aerobios mesófilos	10 ⁶ uvp/g	Resolución 1407 de 2022																														
Escherichia coli (E. coli)	---																															
Staphylococcus aureus (S. aureus)	---																															
B. cereus	---																															
Salmonella sp.	---																															
4. OBSERVACIONES (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. Los fabricantes de alimentos son visitados 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 directo 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 folio 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.</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>																																
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</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 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 197 de 2019 a la norma que la modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, ómicas 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 envasados y comercializados en el departamento de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con el Art. 915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	SI	X	NO	Tipo de Autorización	Registro Sanitario	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 las microempresas definidas en el Decreto 197 de 2019 a la norma que la modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, ómicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.						Nota 3 Los productos envasados y comercializados en el departamento de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con el Art. 915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.																
Requisito	SI	X	NO	Tipo de Autorización	Registro Sanitario																											
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 las microempresas definidas en el Decreto 197 de 2019 a la norma que la modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, ómicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.																																
Nota 3 Los productos envasados y comercializados en el departamento de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con el Art. 915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.																																
6. EMPAQUE Y ROTULADO																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque:</th> <th>Recipientes o botellas plásticas o de vidrio, sachet, bolsa de polietileno, folios de material laminado.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requisito Rotulado General:</td> <td>SI X NO</td> </tr> <tr> <td>Requisito Fecha de Vencimiento:</td> <td>SI X NO</td> </tr> <tr> <td>Requisito Talla Nutricional:</td> <td>SI X NO</td> </tr> <tr> <td>Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:</td> <td>SI X NO</td> </tr> </tbody> </table> <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 2005 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>				Tipo de envase o empaque:	Recipientes o botellas plásticas o de vidrio, sachet, bolsa de polietileno, folios de material laminado.	Requisito Rotulado General:	SI X NO	Requisito Fecha de Vencimiento:	SI X NO	Requisito Talla Nutricional:	SI X NO	Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:	SI X NO																			
Tipo de envase o empaque:	Recipientes o botellas plásticas o de vidrio, sachet, bolsa de polietileno, folios de material laminado.																															
Requisito Rotulado General:	SI X NO																															
Requisito Fecha de Vencimiento:	SI X NO																															
Requisito Talla Nutricional:	SI X NO																															
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:	SI X NO																															
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																																
<p>Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>																																
8. TRANSPORTE																																
<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 inscripción en el territorio.</p>																																
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 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 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	
<p>Campo 2: Define los parámetros físicoquímicos 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 casillas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Valor: Se registra la magnitud admisible para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.</p> <p>Unidad de medida: Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Ácidos (%), sulfatos (negativo), etc.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Campo 4: 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. Los fabricantes de alimentos son visitados 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.</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 814 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. Dichas normatividades rigen también para los fabricantes de envases para alimentos, siempre son requisitos 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 comprobantes de empaques y envases para alimentos.</p> <p>c. El folio 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 elaboración 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 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 junio de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.</p>	
<p>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 presentar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tener permiso sanitario. 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 Res. 2674 del 2013.</p> <p>Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias prestaciones. Información sobre los trámites: https://app.invima.gov.co/informacion/registrodeproductos.php?articulo=12</p>	
<p>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 las normas técnicas que aplican en cada caso.</p> <p>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.</p>	
<p>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.</p> <p>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</p> <p>Refrigeración: temperatura entre 2 a 4° C</p> <p>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.</p>	
<p>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 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.</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>	
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.minsalud.gov.co/salutpublica/HS/Paginas/normas-sanitarias-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 - 4 - 005		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																
NOMBRE DEL ALIMENTO: MERMELADAS																			
1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO																			
A. GRUPO: FRUTAS Y OTROS VEGETALES (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS Y ALDE VERDAGALAS MARINAS, NECES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTIZALES PROCESADAS)																			
B. CATEGORÍA: OTRAS FRUTAS PROCESADAS																			
C. SUBCATEGORÍA: JALEAS Y MERMELADAS Y DEMÁS PRODUCTOS PARA UNTAR A BASE DE FRUTAS, SE INCLUYEN LAS SALSAS DE FRUTAS Y LOS JARABES DE FRUTAS, SE EXCLUYEN LOS PRODUCTOS A BASE DE SACAROSA.																			
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 FISICOQUÍMICAS																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR MAX</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles</td> <td>0-80</td> <td>Brix</td> <td rowspan="3">Resolución 3929 de 2013</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>0-3.4</td> <td>pH</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable ácido cítrico</td> <td>0-0.5</td> <td>%</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR MAX	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Sólidos solubles	0-80	Brix	Resolución 3929 de 2013	pH a 20°C	0-3.4	pH	Acidez titulable ácido cítrico	0-0.5	%		
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR MAX	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																
Sólidos solubles	0-80	Brix	Resolución 3929 de 2013																
pH a 20°C	0-3.4	pH																	
Acidez titulable ácido cítrico	0-0.5	%																	
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Milhos y levaduras</td> <td>20 - 50 ufc/g</td> <td>Resolución 1407 de 2022</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Milhos y levaduras	20 - 50 ufc/g	Resolución 1407 de 2022										
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																	
Milhos y levaduras	20 - 50 ufc/g	Resolución 1407 de 2022																	
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otros)																			
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favourable con Requerimiento emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fichas de alimentos son validadas por Inmiva y los establecimientos de preparación, ensamble de ingredientes o mezcla, 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, envasos y equipamientos destinados a estar 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 independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materiales primos 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 610 de julio de 2011, Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2022.</p> <p>e. Resolución 3929 de 2013. Por lo cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrado de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesan, empacan, transportan, importan y comercializan en el territorio nacional.</p>																			
5. AUTORIZACION DE COMERCIALIZACION																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>TIPO DE AUTORIZACION</th> <th>NOTIFICACION SANITARIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nota 2: La Resolución 2108 de 2023 ampara del pago de tarifa por la emisión, modificación y renovación de los registros sanitarios, controles sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 267 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 clasificadas como microempresas.</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 2024 o aquella que lo modifique o sustituya.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	SI	NO	TIPO DE AUTORIZACION	NOTIFICACION SANITARIA	Nota 2: La Resolución 2108 de 2023 ampara del pago de tarifa por la emisión, modificación y renovación de los registros sanitarios, controles sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 267 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 clasificadas 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.					
Requisito	SI	NO	TIPO DE AUTORIZACION	NOTIFICACION SANITARIA															
Nota 2: La Resolución 2108 de 2023 ampara del pago de tarifa por la emisión, modificación y renovación de los registros sanitarios, controles sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 267 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 clasificadas 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.																			
6. EMPAQUE Y ROTULADO																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque</th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>Bata, frasco, bote, pack</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requisito Rotulado General</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Requisito Frente de Advertencia</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Requisito Tapa Nutricional</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisito Rotulado Frente de Advertencia: Evaluar si aplica o no de acuerdo con lo establecido en la Resolución 610 de 2011, Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2022</p> <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 nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 1 y 2.3 de la Resolución 2402 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	SI	NO	Bata, frasco, bote, pack	Requisito Rotulado General	SI	X	No	Requisito Frente de Advertencia	SI	X	No	Requisito Tapa Nutricional	SI	X	No
Tipo de envase o empaque	SI	NO	Bata, frasco, bote, pack																
Requisito Rotulado General	SI	X	No																
Requisito Frente de Advertencia	SI	X	No																
Requisito Tapa Nutricional	SI	X	No																
7. CONDICIONES DE CONSERVACION																			
<p>Conservase al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p> <p>Nota 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 para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe poder 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 instrumento y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.</p> <p>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 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 protección en estos envases, establecidos 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, se especifica 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.</p>																			
8. TRANSPORTE																			
<p>Referencia normativas adicionales</p> <p>Resolución 3929 de 2013. Por lo cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrado de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesan, empacan, transportan, importan y comercializan en el territorio nacional.</p>																			

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) - C (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 establecido 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: 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 5: Define los parámetros fisicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con los nutrientes, 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 establecidos en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas se aplica lo que sea establecido en las normas correspondientes para el alimento. Propiedades físicas: Son aquellas que se pueden medir al 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 reconocidas con el sentido común de olor, color, olor, 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: De registrarse el mejor estándar para el parámetro fisicoquímico, que pueda ser un valor absoluto o un rango. Unidad de medida: Se enuncia de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Azúcar (%), sal (negativo), etc.	
Campo 6: 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 7: 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 validadas por Inmiva y los establecimientos de preparación, ensamble de ingredientes o mezcla, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son validados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definitiva y se mantienen hasta que sea emitida 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 Resoluciones 683 de 2012 sobre materiales plásticos (papel, cartón y similares), Resolución 1142 de 2012 para materiales, objetos, envasos y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4103 de 2012 para los metales, objetos, envasos y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos que sean sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o Favourable con Requerimiento. c. El Rotulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la selección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005 respecto del alimento: lista de ingredientes y aditivos autorizados, contenido neto, forma, dirección del fabricante o envasador, lote, fecha de vencimiento y la 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. Si la información nacional, comprende la lista de información nacional, las denominaciones nacionales, los datos de fabricante, propiedades nacionales y propiedades de salud y los datos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans o contenido de aditivos artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 610 de 2011, 2402 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 8: 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 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 estos autorizaciones de comercialización definidas en el Art 37 de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se aplican por categorías de productos y pueden incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inmiva.gov.co/informacion-actual-knowledge/guia-pqr/articulo-12	
Campo 9: Envasado 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 nutricional que aplica al alimento. Se deben tener en cuenta los casos donde no se aplica el rotulado.	
Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (etiquetas frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 610 de 2011, 2402 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 10: 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 protección en estos envases, establecidos 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, se especifica 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 11: 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 poder 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 instrumento y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.	
Referencia normativas adicionales	
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: https://www.emisadp.gov.co/indicadores/indicadores-normativa-sanitaria-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-011-001		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																				
NOMBRE DEL ALIMENTO: MIEL DE CAÑA VIRGEN																							
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																							
A. GRUPO: AZÚCAR, PRODUCTOS CUYO COMPONENTE PRINCIPAL ES AZÚCAR																							
B. CATEGORÍA: PRODUCTOS CUYO COMPONENTE PRINCIPAL ES EL AZÚCAR																							
C. SUBCATEGORÍA: MIEL DE CAÑA VIRGEN																							
D. CAMPO DE APLICACIÓN: 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.																							
2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Azúcares Totales</td> <td>65</td> <td>%</td> <td rowspan="4">RESOLUCIÓN 779 de 2006</td> </tr> <tr> <td>Sacarosa</td> <td>59,5</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Brix a 20 °C</td> <td>68</td> <td>Brix a 20 °C</td> </tr> <tr> <td>Contenido de sulfuro</td> <td>-</td> <td>mg SO3 /L</td> </tr> </tbody> </table>		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Azúcares Totales	65	%	RESOLUCIÓN 779 de 2006	Sacarosa	59,5	%	Brix a 20 °C	68	Brix a 20 °C	Contenido de sulfuro	-	mg SO3 /L					
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																				
Azúcares Totales	65	%	RESOLUCIÓN 779 de 2006																				
Sacarosa	59,5	%																					
Brix a 20 °C	68	Brix a 20 °C																					
Contenido de sulfuro	-	mg SO3 /L																					
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>No Aplica</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA		No Aplica																	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																					
	No Aplica																						
4. OBSERVACIONES (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 Invinia 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. Resolución 779 de junio de 2006.</p>																							
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																							
<table border="1"> <tr> <td>Requiere:</td> <td>SI</td> <td>NO</td> <td>x</td> <td> Tipo de Autorización:</td> <td>No Aplica</td> </tr> </table> <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 857 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.</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 la modifique o sustituya.</p>				Requiere:	SI	NO	x	Tipo de Autorización:	No Aplica														
Requiere:	SI	NO	x	Tipo de Autorización:	No Aplica																		
6. EMPAQUE Y ROTULADO																							
<table border="1"> <tr> <td> Tipo de envase o empaque:</td> <td colspan="3">Frascos de vidrio o plástico, sachet</td> </tr> <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>NO</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td> Requiere Tabla Nutricional:</td> <td>SI</td> <td>NO</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td> Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</td> <td colspan="3">NO APLICA</td> </tr> </table> <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 establecidas en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya.</p>				Tipo de envase o empaque:	Frascos de vidrio o plástico, sachet			Requiere Rotulado General:	SI	x	NO	Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	NO	x	Requiere Tabla Nutricional:	SI	NO	x	Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	NO APLICA		
Tipo de envase o empaque:	Frascos de vidrio o plástico, sachet																						
Requiere Rotulado General:	SI	x	NO																				
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	NO	x																				
Requiere Tabla Nutricional:	SI	NO	x																				
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	NO APLICA																						
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																							
<p>Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>																							
8. TRANSPORTE																							
<p>El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o empaque según sea el caso.</p> <p>Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.</p> <p>Los vehículos transportadores de alimentos deben 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>																							
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 expresa de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Añeas (%), 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 Invinia 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 Invinia, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los comprobados 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 Invinia 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.invinia.gov.co/oficina-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 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 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 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. 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 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/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 - 012 - 001	Version 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	

NOMBRE DEL ALIMENTO: MIEL

1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO

A. GRUPO: MIEL, CERA Y OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN APÍCOLA

B. CATEGORÍA: MIEL, CERA Y OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN APÍCOLA

C. SUBCATEGORÍA: MIEL

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
Osmolaléptico	Color característico de acuerdo con la etiqueta y formato Olor característico Aspecto homogéneo sin sedimentos	No Aplica	No Aplica

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Bacterias aerobias viables reductoras	10 UFC/g – 10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022

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

A. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favourable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fichas de alimentos son validadas por Inma y los establecimientos de preparación, empaquetado, refrigeración o menor, 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 empaques 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.

C. Todos los alimentos procesados y los materiales primos para alimentos deben contar con rótulo o etiqueta independientemente de que sean para actor gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado aplican para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2020.

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

Resolución:	Si	No	X	Tipo de Autorización:
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 las microempresas definidas en el Decreto 207 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 requieren dichas autorizaciones comerciales y clasifican como microempresas.			X	
Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de Comercialización con Ley 1715 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.			X	

6. EMPAQUE Y ROTULADO

Tipo de empaque o envase:	Bolsa plástica, sachet, Frasco de vidrio, Frasco de plástico.
Resolución Rotulado General	Si No X
Resolución Rotulo de Advertencia	Si No X
Resolución Rotulo Nutricional	Si No X
Resolución Rotulado Frontal de Advertencia:	No aplica

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

Nota 5: Se debe tener en cuenta las excepciones de los registros de estado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2020 o aquella que lo modifique o sustituya.

Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los rotulos de advertencia establecidos en el Artículo 2 Números 1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.

Nota 7: Se aceptan empaques natuales 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 y las demás que las 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. El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se evite la contaminación y la proliferación de microorganismos, evita la alteración y daños en el empaque o el alimento según sea el caso.

Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales limpios 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 aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.

Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.

Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con una inscripción y concepto sanitario emitido por la Entidad Territorial de Salud.

Referencias normativas adicionales

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

Código: FT (fecha técnica - 01 (corresponde el 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 Numero 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 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 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 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 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 establecidos 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 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 expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde por ejemplo: Azúcar (%), salinas (mg/ml), 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 Inma y los establecimientos de preparación, empaquetado, refrigeración o menor, 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 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 la normativa específica por tipo de material como son Resolución 810 de 2021 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 1442 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y su aditiva, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad exige cambios para los fabricantes de empaques para alimentos que sean sujetos de vigilancia por parte del Inma, 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 incluir a engaño o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2020, rotulo de advertencia, 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 datos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de sodio transgénico. 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 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 tomar registro sanitario, Alimentos de bajo riesgo: requieren tomar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tomar 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 cambian incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <https://app.inma.gov.co/consulta/actualizaciondebase/067/067/067/12>

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 debe tener en cuenta las cuatro fichas que aparecen en este campo.

Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados empaquetados evaluará si debe 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 establecido en la etiqueta o para su comercialización y consumo de ese tipo de alimentos envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en esas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y garantizarla su relación con la temperatura de conservación del alimento.

Refrigeración: cuando requiere temperatura por debajo de 0° C, es específica según el tipo de alimento y por ese medio se establece en un rango entre 0° C y -25° C

Refrigeración: temperatura entre 2 a 4° 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 acorde a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si 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.

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.inma.gov.co/consulta/publica/MDP/Registros/homologacion-sanitaria-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 - 4 - 004	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024															
NOMBRE DEL ALIMENTO: NÉCTARES Y REFRESCOS Y BEBIDAS A BASE DE JUGO/ZUMO DE FRUTA																	
1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO																	
A. GRUPO: FRUTAS Y OTROS VEGETALES (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMINOSAS Y ALÓE VERA), ALGAS MARINAS, NUECES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS.																	
B. CATEGORÍA: NÉCTARES Y REFRESCOS Y BEBIDAS A BASE DE JUGO/ZUMO DE FRUTA																	
C. SUBCATEGORÍA: NÉCTARES Y REFRESCOS DE FRUTA; Y BEBIDAS A BASE DE JUGO/ZUMO DE FRUTA LISTOS PARA CONSUMO.																	
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 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																	
<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 solubles</td> <td>10</td> <td>Brix</td> <td rowspan="3">Resolución 3929 de 2013</td> </tr> <tr> <td>ph a 20°C</td> <td>2,5-4,6</td> <td>ph</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable ácido cítrico</td> <td>0,2</td> <td>%</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Sólidos solubles	10	Brix	Resolución 3929 de 2013	ph a 20°C	2,5-4,6	ph	Acidez titulable ácido cítrico	0,2	%
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA														
Sólidos solubles	10	Brix	Resolución 3929 de 2013														
ph a 20°C	2,5-4,6	ph															
Acidez titulable ácido cítrico	0,2	%															
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LIMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>3* 10⁶ UFC/g</td> <td rowspan="4">Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.</td> </tr> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>2* 10⁶ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LIMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Aerobios mesófilos	3* 10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.	Mohos y levaduras	2* 10 ⁶ UFC/g	Escherichia coli	0	Salmonella spp.	0		
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LIMITE	REFERENCIA NORMATIVA															
Aerobios mesófilos	3* 10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.															
Mohos y levaduras	2* 10 ⁶ UFC/g																
Escherichia coli	0																
Salmonella spp.	0																
4. OBSERVACIONES (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 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 693 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 rúlo 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>																	
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																	
Requiere:	Si	X	No	Tipo de Autorización:	Permiso Sanitario												
<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 agropecuarias, étnicas 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 la modifique o sustituya.</p>																	
6. EMPAQUE Y ROTULADO																	
<p>Tipo de envase o empaque: Bolsas, frascos plásticos, botellas de vidrio, tetrapack.</p> <p>Requiere Rotulado General: Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Requiere Fecha de Vencimiento: Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Requiere Tabla Nutricional: Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia: Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/></p> <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 establecidas 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 etiquetados 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>																	
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																	
<p>Conservación a medio Ambiente o en refrigeración de acuerdo con el tratamiento térmico al que sean sometidos (esterilización comercial o pasteurización, respectivamente)</p>																	
8. TRANSPORTE																	
<p>* El transporte debe realizarse en un embalaje que proteja al alimento y no afecte la salud del consumidor y garantizar que el producto no se contamine con otros productos (químicos y físicos). Cuando se requiera refrigeración el transporte debe garantizar el mantenimiento de la cadena de frío.</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 las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>* Los vehículos transportadores de alimentos deben 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>																	
Referencias normativas adicionales																	
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 (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el																	

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 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 aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas técnicas 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 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 fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. Unidad de medida: Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Acidez (%), sulfitos (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 693 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 634 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 título 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 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/oficina-virtual/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 deba 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 INOCUIDAD	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código: FT - 11 - 004		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024

NOMBRE DEL ALIMENTO: PANELA PULVERIZADA SABORIZADA.

1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO

A. GRUPO: AZÚCAR. PRODUCTOS CUYO COMPONENTE PRINCIPAL ES AZÚCAR

B. CATEGORÍA: PRODUCTOS CUYO COMPONENTE PRINCIPAL ES AZÚCAR

C. SUBCATEGORÍA: PANELA, PANELA MOLIDA, PANELA SABORIZADA, PANELA EN POLVO.

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 FISICOCÓMICAS

PARÁMETROS FISICOCÓMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Humedad	5	%	Resolución 779 de 2006
Peso	0,2	mg/kg	
Colorantes	Negativo	Cualitativo	
Sustitios	Negativo	Negativo	

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
NO APLICA		

4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias 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 Invia y los establecimientos de preparación, envasado de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencias de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se actúa por estos conceptos no tienen vigencia y se reportan hasta una nueva inspección sanitaria.
 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 expiden los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y botellas para el consumo humano.
 c. Todos los alimentos procesados y 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 159 de 2005.
 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

Requiere	SI	X	NO	NO APLICA	Tipo de Autorización:	Notificación sanitaria
Nota 2. La Resolución 2728 de 2023 exhorta del pago de tarifas para la expedición, modificación o 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 agrarias, técnicas 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 departamento 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 ROTILLADO

Tipo de envase o empaque:	Bolsa, semilla de plástico y papel aluminado			
Requiere Rotulado General:	SI	X	NO	NO APLICA
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	X	NO	NO APLICA
Requiere Foto Nutricional:	SI	X	NO	NO APLICA
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	NO	X	NO APLICA

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 2.1 y 2.2 de la Resolución 2462 de 2022.
 Nota 7. Se aceptan empaques naturales para los casos que aplica, 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 y las demás que así 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

Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones.
 Resolución 3462 de 2008 del Ministerio de Protección Social. Por el cual se modifica el parágrafo del artículo 9o y el artículo 15 de la Resolución 779 de 2006 y se dictan otras disposiciones.
 Resolución 3544 de 2009 del Ministerio de la Protección Social. Por el cual se modifica el parágrafo del artículo 11 de la Resolución 779 de 2006, el cual quedará así: "Parágrafo. A partir del quinto año de entrada en vigencia del reglamento técnico que se establece en la presente resolución, los trapiches paneleros, deberán envasar pedruzcos y no envasar la panela".
 Resolución 4121 de 2011 del Ministerio de la Protección Social. Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 779 de 2006, modificadas por las Resoluciones 3462 de 2008 y 3544 de 2009.

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 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 los parámetros pueden medirse analíticamente 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 registra la magnitud admitida 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: Azúcar: 1%, salitre (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 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, 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 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 comprobadores 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; 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 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, 2462 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 tramitar permisos sanitarios. 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 Art.37 de la Ley 2674 del 2013.
 Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <https://invia.gov.co/condicion-vital/registrodebbas.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 aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro totos 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, 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 rotulado 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 esos espacios, establecidos en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.
Completado: 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 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 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 aplican al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/norma-gama-sanitaria-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 -011 -003	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																									
NOMBRE DEL ALIMENTO: PANELA																											
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																											
A. GRUPO: AZÚCAR, PRODUCTOS CUYO COMPONENTE PRINCIPAL ES AZÚCAR																											
B. CATEGORÍA: AZÚCAR, PRODUCTOS CUYO COMPONENTE PRINCIPAL ES AZÚCAR																											
C. SUBCATEGORÍA: PANELA, PANELA MOLIDÁ, PANELA SABORIZADA, PANELA EN POLVO																											
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																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>9</td> <td>%</td> <td rowspan="4">Resolución 779 de 2006</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>0,2</td> <td>mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Colorantes</td> <td>Negativo</td> <td>Cualitativo</td> </tr> <tr> <td>sulfitos</td> <td>Negativo</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Humedad	9	%	Resolución 779 de 2006	Plomo	0,2	mg/kg	Colorantes	Negativo	Cualitativo	sulfitos	Negativo	Negativo									
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																								
Humedad	9	%	Resolución 779 de 2006																								
Plomo	0,2	mg/kg																									
Colorantes	Negativo	Cualitativo																									
sulfitos	Negativo	Negativo																									
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">No Aplica</td> </tr> </tbody> </table>		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	No Aplica																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																									
No Aplica																											
4. OBSERVACIONES (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 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.</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 dar cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 779 de 2006.</p>																											
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requiere:</th> <th>SI</th> <th>No</th> <th>x</th> <th>Tipo de Autorización:</th> <th>No aplica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requiere Rotulado General:</td> <td>SI</td> <td></td> <td>X</td> <td>No</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requiere Fecha de Vencimiento:</td> <td>SI</td> <td></td> <td>No</td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requiere Tabla Nutricional:</td> <td>SI</td> <td></td> <td>No</td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <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 357 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 915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.</p>				Requiere:	SI	No	x	Tipo de Autorización:	No aplica	Requiere Rotulado General:	SI		X	No		Requiere Fecha de Vencimiento:	SI		No	X		Requiere Tabla Nutricional:	SI		No	X	
Requiere:	SI	No	x	Tipo de Autorización:	No aplica																						
Requiere Rotulado General:	SI		X	No																							
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI		No	X																							
Requiere Tabla Nutricional:	SI		No	X																							
6. EMPAQUE Y ROTULADO																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque:</th> <th colspan="4">Bolsa y láminas de plástico, papel y cartón.</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></td> <td>No</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Requiere Tabla Nutricional:</td> <td>SI</td> <td></td> <td>No</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia: No aplica</p> <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 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 etiquetados 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:	Bolsa y láminas de plástico, papel y cartón.				Requiere Rotulado General:	SI	X	No		Requiere Fecha de Vencimiento:	SI		No	X	Requiere Tabla Nutricional:	SI		No	X				
Tipo de envase o empaque:	Bolsa y láminas de plástico, papel y cartón.																										
Requiere Rotulado General:	SI	X	No																								
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI		No	X																							
Requiere Tabla Nutricional:	SI		No	X																							
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																											
<p>Conservese al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>																											
8. TRANSPORTE																											
<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. + Los vehículos transportadores de alimentos deben 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> <p>Referencias normativas adicionales</p> <p>Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social, Resolución 3462 de 2008 del Ministerio de la Protección Social, Resolución 3544 de 2009 del Ministerio de la Protección Social, Resolución 4121 de 2011 del Ministerio de la Protección Social, Comunicado Invia 4000-0206-2023, Panela</p>																											

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 H: Hace referencia al alcance de la ficha técnica en 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 importantes 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: Act/mL, sulfitos (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. 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. a. 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. b. El rotulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir un 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). c. 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 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 sellos: https://app.invia.gov.co/biblioteca-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 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 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.invia.gov.co/sitiopublica/NS/Paginas/norma-norma-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 - 13 - 002		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																				
NOMBRE DEL ALIMENTO: PASTA DE TOMATE																							
1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO																							
A. GRUPO: SAL, HERAS AROMATICAS, ESPECIAS, CONDIMENTOS, VINAGRE, SOPAS, SALSA, ENSALADAS, PRODUCTOS FERMENTOS DIFERENTES A LOS DE S.E.A																							
B. CATEGORIA: SALSA Y MEZCLAS PARA HACER SALSA																							
C. SUBCATEGORIA: SALSA NO EMULSIONADA: SALSA DE TOMATE, CONCENTRADOS DE TOMATE, SALSA CON TOMATE, JUGOS DE TOMATE.																							
D. CAMPO DE APLICACION: 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 lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																							
2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS																							
<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>Total sólidos solubles excluyendo del tomate por lechuga (referenciado a 20°C en porcentaje en masa)</td> <td>18</td> <td>%</td> <td rowspan="3">Resolución 15790 de 1984</td> </tr> <tr> <td>Consistencia Bostwick a 20°C y 12 grados Brix para pasta concentrada y pasta de tomate</td> <td>12</td> <td>Brix</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>4.3</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>		PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Total sólidos solubles excluyendo del tomate por lechuga (referenciado a 20°C en porcentaje en masa)	18	%	Resolución 15790 de 1984	Consistencia Bostwick a 20°C y 12 grados Brix para pasta concentrada y pasta de tomate	12	Brix	pH a 20°C	4.3	-								
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																				
Total sólidos solubles excluyendo del tomate por lechuga (referenciado a 20°C en porcentaje en masa)	18	%	Resolución 15790 de 1984																				
Consistencia Bostwick a 20°C y 12 grados Brix para pasta concentrada y pasta de tomate	12	Brix																					
pH a 20°C	4.3	-																					
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																							
<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>50 ufc/g</td> <td rowspan="3">Resolución 1407 de 2022</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli (E. coli)</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos y levaduras	50 ufc/g	Resolución 1407 de 2022	Escherichia coli (E. coli)	—	Salmonella spp.	—												
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																					
Mohos y levaduras	50 ufc/g	Resolución 1407 de 2022																					
Escherichia coli (E. coli)	—																						
Salmonella spp.	—																						
4. OBSERVACIONES (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, empaquetado, 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. Las empresas de los alimentos y bebidas deben ser aptas 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>																							
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</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 7129 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 807 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 915 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	Tipos de Autorización:	Registro Sanitario	Nota 2 La Resolución 7129 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 807 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 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.							
Requisito	SI	X	NO	Tipos de Autorización:	Registro Sanitario																		
Nota 2 La Resolución 7129 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 807 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 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.																							
6. EMPAQUE Y ROTULADO																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaquetado</th> <th>Etiqueta</th> <th>Fecha de caducidad, vencimiento, lote, lote único</th> <th>Etiqueta</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 Fecha 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 aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>				Tipo de envase o empaquetado	Etiqueta	Fecha de caducidad, vencimiento, lote, lote único	Etiqueta	Requisito Rotulado General	SI	X	NO	Requisito Fecha de Vencimiento	SI	X	NO	Requisito Fecha Nutricional	SI	X	NO	Requisito Rotulado Frontal de Advertencia	SI	X	NO
Tipo de envase o empaquetado	Etiqueta	Fecha de caducidad, vencimiento, lote, lote único	Etiqueta																				
Requisito Rotulado General	SI	X	NO																				
Requisito Fecha de Vencimiento	SI	X	NO																				
Requisito Fecha Nutricional	SI	X	NO																				
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia	SI	X	NO																				
7. CONDICIONES DE CONSERVACION																							
<p>Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>																							
8. TRANSPORTE																							
<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 les asistieren, 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>																							
Referencias normativas adicionales																							

Grupo para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Código: FT (Ficha técnica) - G (grupo) el 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 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 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	
<p>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 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 físico-químicos para el alimento.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Valor: Se registra la magnitud admisible para el parámetro físico-químico, que puede ser un valor absoluto o un rango.</p> <p>Unidad de medida: Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde (por ejemplo: Activo (%), sulfato (negativo), etc.</p>	
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.	
<p>Campo 4: 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 fábricas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de ingredientes o mezcla, empaquetado, 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 materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Debe la normatividad que 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 empresas y envases para alimentos.</p> <p>c. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir lenguaje o contenido engañoso. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005: nombre del alimento; lista de ingredientes y aditivos autorizados; 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).</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 alguno 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.</p>	
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 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: https://app.invia.gov.co/fichas-vital/informacion/gabase-pta?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 asientan 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 confirme 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 etiquetado 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 estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y garantizar su relación con la temperatura de conservación del alimento. Congelado: 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 Refrigerado: temperatura entre 2 a 4°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 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/analpublica/HS/Paginas/homograma-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 - 6 - 010		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024		
NOMBRE DEL ALIMENTO: PASTAS ALIMENTICIAS					
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO					
A. GRUPO: CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBERUCLOS LEGUMINOSAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7.					
B. CATEGORÍA: PASTAS ALIMENTICIAS, FIDEOS. SE INCLUYEN POR EJEMPLO FEÚLLA DE ARROZ EN HOJAS, PASTAS Y FIDEOS DE BOYA.					
C. SUBCATEGORÍA: PASTAS ALIMENTICIAS Y FIDEOS CON O SIN TRATAMIENTOS (POR EJEMPLO DESHIDRATACIÓN, COCCIÓN, PREGELATIZACIÓN O CONGELAMIENTO, CON O SIN SUEVO).					
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 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		
Humedad		13.0	% máxima		
Cenizas		0.8	% máxima		
Proteína		10.5	% mínimo		
Acidez como ácido láctico		0.45	% máximo		
Productos grasos		0.4	% máximo		
Colorantes artificiales		Negativo			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA		
Mohos (205) y levaduras		10 ⁶ ufc/g	Resolución 1407 de 2022		
Escherichia coli (1)		—			
Staphylococcus aureus (209)		2x10 ⁵ ufc/g			
Clostridium perfringens (207)		—			
Salmonella spp. (21)		—			
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u 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 Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menú, 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 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 envasa 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 título 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 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>					
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN					
Requerir	Si	X	No	Tipo de Autorización:	Registro sanitario
<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 agrarias, étnicas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieran dichos autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.</p> <p>Nota 3: Los productores 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>					
6. EMPAQUE Y ROTULADO					
Tipo de envase o empaque:		Etiqueta de rotulamiento: Caso de carton			
Requiere Rotulado General:		Si	X	No	
Requiere Faja de Advertencia:		Si	X	No	
Requiere Faja Nutricional:		Si	X	No	
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:		Evaluar si aplica o no de acuerdo con lo establecido en la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.			
<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>					
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN					
Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.					
8. TRANSPORTE					
<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>					
Referencias normativas adicionales					
Resolución 4393 de 1991: Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979, Título V, en lo referente a fabricación, empaque y comercialización de Pastas Alimenticias.					

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 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 fichas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento. Propiedades físicas: Son aquellos 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. Vale la pena registrar la magnetitud 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 grupo 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 menú, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios son firmados, 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 esta 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 634 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares); Resolución 4142 de 2012 para metales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Debe normalizarse por ejemplo 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 título o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comparada 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 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 (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 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 bajo riesgo, requieren presentar permiso sanitario y Alimentos de muy bajo riesgo, requieren presentar 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://invia.gov.co/informa-vital/foia/registro-sanitario.php?articulo=12	
Campo 6: Empaques o envases o 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 casos 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 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. Refrigeración: temperatura entre 2 a 4° 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 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 proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo sea 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.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Pagina/normas-sanitarias-salud-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 - 09 - 001	Versiones: Versión 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
NOMBRE DEL ALIMENTO: PESCADO FRESCO, REFRIGERADO O CONGELADO SIN PROCESAR					
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO					
A. GRUPO: PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA (MOLUSCOS, CRUSTACEOS Y EQUINOCELOS)					
B. CATEGORÍA: PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS					
C. SUBCATEGORÍA: PESCADO FRESCO REFRIGERADO O CONGELADO					
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 operadores de los programas de compra pública locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la sustracción alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad aplicable vigente en Colombia.					
2. ESPECIFICACIONES FISICOCUÍMICAS					
PARAMETROS FISICOCUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA		
Organoléptico	Color Característico Olor característico Textura firme con escamas bien adheridas Limpio sin humedad Apariencia fresca El pescado envasado y congelado no debe presentar acumulación de hielo en el interior	No Aplica	No Aplica		
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Escherichia Coli	3*102	Resolución 1407 de 2022			
Staphylococcus Coagulans positiva	Ver tabla 9.7				
Salmonella sp	-				
Vibrio cholera	-				
4. OBSERVACIONES (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 Requerimiento emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fichas de alimentos son válidas por treinta (30) días calendario de preparación, envasado de refrigerado o fresco, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos sin competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia ni se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos a sellados deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envasado debe cumplir con la Resolución 683 de 2012. En el modo de uso de cada tipo de envase el fabricante debe cumplir los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envasos y equipamientos destinados a estar en contacto con alimentos y bodegas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con riesgo de etiquetado independiente de lo que sean para acción gubernamental 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 2022.</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 2022.</p> <p>e. La exigencia de verificación de los parámetros microbiológicos estarán sujetos a criterio de la entidad compradora, según la viabilidad de acceso a laboratorios en el territorio.</p>					
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN					
Requiere	SI	NO	X	Tipo de Autorización:	No aplica
<p>Nota 2: La Resolución 2728 de 2022 acepta 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 697 de 2016 a la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agrarias, campesinas, étnicas 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>					
6. EMPAQUE Y ROTULADO					
Tipo de envase o empaque:	Cansilla plástica con bolsa y cama de hielo, neveras portátiles de material sanitario con cama de hielo o pallas refrigerantes				
Empaque Primario General:	SI	NO	X		
Empaque Primario de Verificación:	SI	X	NO		
Empaque de Alta Protección:	SI	X	NO		
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	No aplica				
<p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados.</p> <p>Nota 5: Se deberá tener en cuenta las excepciones de los registros de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6: Se deberá 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 aquellos productos para los cuales que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>					
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN					
<p>El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y los demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El pescado fresco puede mantenerse a una temperatura de refrigeración entre - 4 a 4°C o de congelación a - 18°C, en un lugar seco, fresco con buena ventilación, libre de humedad, buena iluminación, adecuadas condiciones de limpieza, protección del riesgo de insectos y mantenimiento su cadena de frío.</p>					
8. TRANSPORTE					
<p>El transporte de alimentos, así como, transportadores y asesores 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 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p> <p>El pescado fresco puede mantenerse a una temperatura de refrigeración entre - 4 a 4°C o de congelación a - 18°C, en un lugar seco, fresco con buena ventilación, libre de humedad, buena iluminación, adecuadas condiciones de limpieza, protección del riesgo de insectos y mantenimiento su cadena de frío.</p>					
Referencias normativas adicionales					
Ministerio de Salud (2022). CIRCULAR EXTERNA 048 4030-0302-2022 Ministerio de Salud y Protección Social. (2022). Resolución 1407 de 2022. Recuperado de https://www.minisalud.gov.co/normatividad_Normas/Resolucion%201407%20del%202022.pdf Ministerio de Salud y Protección Social. (2019). Resolución 122 de 2019. Recuperado de https://www.minisalud.gov.co/sites/interareas/Files/Boletines/Digital/RIDE-DE-OLU-resolucion-122-de-2019.pdf		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.minisalud.gov.co/sitios/publicaciones/Paginas/comunicar-salud-alimentos-y-bebidas.aspx			

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Código: FT (Ficha técnica) - 01 (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) - 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 e 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 2: 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 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 adorno 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 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 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 físico-químicos 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 grasas, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son esenciales 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 al 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/kg), 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 grupo de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.	
Campo 8: Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimiento que fabrican, producen o comercializan 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 válidas por treinta (30) días calendario de preparación, envasado de refrigerado o fresco, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos sin competencia de la Entidad Territorial de Salud con 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 eso se deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 604 de 2013 sobre materiales plásticos (baldes, canchales y similares), Resolución 412 de 2013 para materiales, objetos, envasos y equipamientos plásticos y relacionados y su aditiva, y la Resolución 416 de 2012 para los materiales, objetos, envasos y equipamientos metálicos. Dicha normatividad que también aplica para los fabricantes de envasos para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con una y concepto sanitario favorable o favorable con requerimiento, que pueden solicitar los compradores de empresas y envasos 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 eso se debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2022, normas de alimentos, lista de ingredientes y salidas alimentarias, contenido neto, rotulo y dirección del fabricante o envasador, tipo, 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 datos de etiquetado frontal que no obligatoriamente el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y sus excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de junio de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2022.	
Campo 9: 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 transferir registro sanitario; Alimentos de riesgo medio requieren transferir permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo requieren transferir notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización listadas en el artículo 37 de la Ley 2074 del 2013. Las autorizaciones comerciales se solicitan por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inmiva.gov.co/flow/ver-vista/ver-fichas-bases.php?article=12	
Campo 6: Empaque o envase y rotulado: He fabricado de acuerdo con 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 datos rotulo que aparecen en este campo. Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si debería cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (etiquetas frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones 810 de junio de 2021, 2492 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 la etiqueta 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, generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Temperatura: cuando requiere temperatura por debajo de 7°C, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y 25° C Refrigeración 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 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 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 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.	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO			
Código: FT - 7 - 001		Version: 01	Fecha de Emisión: 05
NOMBRE DEL ALIMENTO: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN			
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO			
A. GRUPO: PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA			
B. CATEGORÍA: PANES ELABORADOS CON DIFERENTES TIPOS DE HARINA (DE TRIGO, MAÍZ, ARROZ, ETC)			
C. SUBCATEGORÍA: PANES LEUDADOS CON LEVADURA O CON BICARBONATO (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)			
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 compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta legal la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.			
2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS			
PARAMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Organoléptico	Color: Ligamento blanco cremoso o característico según tipo de pan		
	Olor y sabor: Característico al pan hornado. Libre de olores rancios o ácidos	No aplica	No aplica
	Aspecto: libre de humedad o elementos extraños		
	Textura: Suave, cohesiva o crujiente según tipo de pan		
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA	
Mohos	Ausente	Resolución 1407 de 2022	
Escherichia coli	Ausente	2022	
4. OBSERVACIONES (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 fábricas de alimentos son visitadas por Invia y se 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 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 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; Resolución 254 de 2023.</p>			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Requiere	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 857 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>			
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 empaquetados o envasados.			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.			
8. TRANSPORTE			
<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>Las vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código de inscripción como 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>			
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
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 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 aplicados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas casillas 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 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 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 (%), saltesa (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 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. 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 1142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 413 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad que 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 proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir a engañoso 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 registros 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 tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario o 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 2674 de 2013. Las autorizaciones comerciales se explican por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.invia.gov.co/office-visualizadorregistro.php?funcion=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 las cuatro rotas que aparecen en este campo. Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante 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 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. 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 acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que 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/saludpublica/HS/Paginas/homograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código: FT - 4 - 012	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	

NOMBRE DEL ALIMENTO: PULPA O PURÉ DE FRUTA

1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO

A. GRUPO: FRUTAS Y OTROS VEGETALES (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMINOSAS Y ALDE VERA) ALGAS MARINAS, NUECES, SEMILLAS; FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS

B. CATEGORÍA: OTRAS FRUTAS PROCESADAS

C. SUBCATEGORÍA: PULPAS O PURÉ DE FRUTAS

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 priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normalidad sanitaria vigente en Colombia.

2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE	REFERENCIA NORMATIVA
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	40	% m/v	Resolución 3929 de 2013. Consultar rangos según la fruta, especificar con y sin azúcar
Contenido mínimo de fruta a su Brix Natural, expresado como %	60	% m/m	
pH a 20°C	Colocar rangos según tipo de fruta	-	
Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %	40	-	

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Mohos y levaduras	3*10 ⁷ UFC/g o ml	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli (1)	Menor a 10 UFC/g o ml	
Salmonella spp.	-----	
Listeria monocitogenes ausencia/25 g o ml	-----	

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

a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invimu 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:	Permiso Sanitario
-----------	----	---	----	-----------------------	-------------------

Nota 2: La Resolución 2198 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 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 la modifique o sustituya.

6. EMPAQUE Y ROTULADO

Tipo de envase o empaque:	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:	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 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

• Conservación en refrigeración 4°C + o - 2°C
• El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

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 sustituyan, modifiquen o adicionen.
• Los vehículos transportadores de alimentos deben 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.

Referencias normativas adicionales

Resolución 3429 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 (zumos) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen o comercialicen en el territorio nacional.

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 específicos 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.

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 Invimu 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 igualmente para los fabricantes de envases para alimentos que son sujetos de vigilancia por parte del Invimu, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compañías de envases 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 emvasador; lote; fecha de vencimiento / 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 Invimu 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.invimu.gov.co/oficina-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 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 manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.

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 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/HSP/Injains/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>

MEDIACIONAL 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 - 1-104	Versión 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024

NOMBRE DEL ALIMENTO: QUESOS FRESCOS SEMIENDOS SEMILANADO

1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO

A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES Y OTROS COMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2

B. CATEGORÍA: QUESOS

C. SUBCATEGORÍA: QUESOS FRESCOS (NO MADURADOS)

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 contratadas de los programas de compras públicas. Validas 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

PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Moisture gratis en extracto seco de mín. mínimo	20	min	Resolución 1804 de 1989
Humedad % mín. mínimo	65.0	% mín.	

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LIMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Molde	10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022.
Escherichia coli	10 ³ UFC/g	
Staphylococcus coagulans positivo	10 ³ UFC/g	
Listeria spp.	0	
Listeria monocitogenes	0	

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

a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favourable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por inmetro y los establecimientos de preparación, empaque de refrigerio o comida, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se advierte 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 empaque debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, empaques y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.

c. Todos los alimentos procesados a ser materia prima para alimentos deben contar con título de etiquetado independiente de que están para poder garantizarlo y para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos empaquetados 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 2482 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

e. Resolución 2115 de 2007. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos e instrumentos del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

f. El agua debe garantizar un tratamiento termico (pasteurización de la leche o calentamiento de la leche) para eliminar microorganismos patógenos.

5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

Requisitos: Sí No No aplica

Tipo de autorización: Registro sanitario

Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 establece un pago de tarifa para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas afiliadas en el Decreto 957 de 2019 a la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agrícolas, técnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieren 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 empaque y presentación	Etiquetas y profundidad (etiquetas)		
Resolución Normativa General	Sí	X	No
Resolución Política de Venenotencia	Sí	X	No
Resolución Técnica Normativa	Sí	X	No
Resolución Normativa Especial de Alimentos	Sí	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 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 2482 de 2022.

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

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

* Conservación en refrigeración: 4°C + o - 2°C

* El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

8. TRANSPORTE

* El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y alacenes 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 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.

Referencias normativas adicionales

Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud.
Resolución 1804 de 1989 del Ministerio de Salud, de acuerdo con clasificación por humedad y grado de esta Resolución se determina el nombre o denominación del queso que debe declararse en el rotulado.

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

Código FT (Ficha Técnica): 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 e 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 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 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 celdas es porque no se ha establecido estándares físicoquímicos para el alimento.

Propiedades físicas: Son aquellas que se pueden medir en el laboratorio 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 asociadas 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 expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Azúcar (%), Sal (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 empaquetados.

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 inmetro y los establecimientos de preparación, empaque de refrigerio o comida, 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 empaque de alimentos deben cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 834 de 2013 sobre materiales orgánicos (papel, cartón y similares), Resolución 442 de 2012 para materiales, objetos, empaques y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, empaques y equipamientos metálicos. Debe recordarse que también para los fabricantes de envases para alimentos que no son sujetos de vigilancia por parte del inmetro, es decir, que deben contar con una autorización sanitaria favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los comprobantes de empaques y envases para alimentos.

c. El título o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la decisión informada, no debe incluir 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, permisos sanitarios y 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 azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Las regulaciones y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810, de 2021, 2482 de 2022 y 254 de 2023.

Campo 9: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el inmetro 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 estándares: <https://app.inmetro.gov.co/info-entidad-territorial/registro-salud.php?tab=12>

Campo 10: Empaques e envases rotulados: hace referencia a las especificaciones de los materiales de empaques y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado, general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro notas que aparecen en este campo.

Resultado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados empaquetados evaluará si cumple los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (ballo frontal de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones 810 de 2021, 2482 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 estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esta incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estos establecimientos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.

Temperatura ambiente: cuando requiere temperatura por debajo de 7°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 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 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 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.

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: <http://www.inmetro.gov.co/informacion/indicadores/RegistrosSanitarios-Sanitarios-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-013-001	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	

NOMBRE DEL ALIMENTO: SAL PARA CONSUMO HUMANO - SAL DE MESA

1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO

A. GRUPO: SAL, HERBAS AROMÁTICAS, ESPECIAS, CONDIMENTOS VINAGRE, SOPAS, SALSAS, ENSALADAS, PRODUCTOS PROTÉICOS DIFERENTES A LOS DE 6.8.4

B. CATEGORÍA: SAL

C. SUBCATEGORÍA: SAL PARA CONSUMO HUMANO

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 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 cloruro de sodio, expresado como Na, Cl, % m/m 99,00 base seca	99	% m/m	Resolución 547 de 1996
Yodo	50 - 100	mg/Kg	
Fibra	180 - 220	mg/Kg	
Contenido de sulfatos, como SO4	280	mg/Kg	
Contenido de calcio, expresado como Ca	1000	mg/Kg	
Contenido de magnesio, expresado como Mg	800	mg/Kg	

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
	No aplica	

4. OBSERVACIONES (Normativa y 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 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 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 rólulo 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 de acuerdo al Decreto 547 de 1996.

5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

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

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 957 de 2019 a 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 clasificadas 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 y recipientes plásticos, recipientes de vidrio
Requiere Rotulado General:	SI X No
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 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

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 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
 Los vehículos transportadores de alimentos deben 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.

Referencias normativas adicionales

Decreto 547 de 1996 Ministerio de Salud

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

Código: 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. - 02. 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 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 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 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 expresa 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 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 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 exige 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.

c. El rólulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir adornos 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 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. 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 límites: <https://app.invia.gov.co/codifica-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 aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro sellos 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 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. **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 -26° 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 esta 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 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/act/udpublica/HS/Paginas/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 - 13 - 004		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																				
NOMBRE DEL ALIMENTO: SALSA DE TOMATE																							
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																							
A. GRUPO: SAL, HERBAS AROMÁTICAS, ESPECIAS, CONDIMENTOS, VINAGRE, SOPAS, SALSA, ENSALADAS, PRODUCTOS PROTEÍNICOS DIFERENTES A LOS DE LA A																							
B. CATEGORÍA: SALSA Y MEZCLAS PARA HACER SALSA																							
C. SUBCATEGORÍA: SALSA NO EMULSIONADA: SALSA DE TOMATE, CONCENTRADOS DE TOMATE, SALSA CON TOMATE, JUGOS DE TOMATE.																							
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano a partir del 2024 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.																							
2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Total sólidos solubles excluyendo del tomate por lectura refractométrica a 20°C en porcentaje en masa</td> <td>29</td> <td>%</td> <td rowspan="4">Resolución 15790 de 1984</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Totales</td> <td>38</td> <td>% mm</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada en ácido acético</td> <td>0.85</td> <td>% ácido acético</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>7</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Total sólidos solubles excluyendo del tomate por lectura refractométrica a 20°C en porcentaje en masa	29	%	Resolución 15790 de 1984	Sólidos Totales	38	% mm	Acidez expresada en ácido acético	0.85	% ácido acético	pH a 20°C	7	-			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																				
Total sólidos solubles excluyendo del tomate por lectura refractométrica a 20°C en porcentaje en masa	29	%	Resolución 15790 de 1984																				
Sólidos Totales	38	% mm																					
Acidez expresada en ácido acético	0.85	% ácido acético																					
pH a 20°C	7	-																					
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mofo y levadura</td> <td>5x10⁶ u/volig</td> <td rowspan="3">Resolución 1407 de 2022</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli (E. coli)</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mofo y levadura	5x10 ⁶ u/volig	Resolución 1407 de 2022	Escherichia coli (E. coli)	—	Salmonella spp.	—										
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																					
Mofo y levadura	5x10 ⁶ u/volig	Resolución 1407 de 2022																					
Escherichia coli (E. coli)	—																						
Salmonella spp.	—																						
4. OBSERVACIONES (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 visitadas por Inmva y los establecimientos de preparación envasados de refrigerio a menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se actúa de oficio con respecto a la manipulación 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 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>																							
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</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 mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichos 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 975 de 2005 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	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 mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichos 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 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.							
Requisito	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 mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichos 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 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.																							
6. EMPAQUE Y ROTULADO																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipos de envase o empaque:</th> <th colspan="3">Envase de vidrio, plástico, saché, bolsa de polietileno, envase de material laminado.</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 Trazabilidad:</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 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 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>				Tipos de envase o empaque:	Envase de vidrio, plástico, saché, bolsa de polietileno, envase de material laminado.			Requiere Rotulado General:	SI	X	NO	Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	X	NO	Requiere Trazabilidad:	SI	X	NO	Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	X	NO
Tipos de envase o empaque:	Envase de vidrio, plástico, saché, bolsa de polietileno, envase de material laminado.																						
Requiere Rotulado General:	SI	X	NO																				
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	X	NO																				
Requiere Trazabilidad:	SI	X	NO																				
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	X	NO																				
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																							
<p>Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>																							
8. TRANSPORTE																							
<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. + Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción otorgado resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2, 3, con jurisdicción en el territorio.</p>																							
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 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 etiquetado 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 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 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 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 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 refiere a la magnitud admitida 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: Aditivo (%), 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. 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 visitadas por Inmva y los establecimientos de preparación, empaques, envasados de refrigerio 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 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. Dicho normatividad para los fabricantes de envases para alimentos, calienta son sujetos de vigilancia por parte del Inmva, el Inmcc, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los productores de empaques 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 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 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 establecieron 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 tipo de alimento. 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 de 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inmva.gov.co/funcion-vital/conocimiento-base/pdfs/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 las cuatro notas que aparecen en este campo. Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados envasados evaluados 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 empaque, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Compartidos: 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 Refrigerados: temperatura entre 2 a 4° 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 adecuadas a necesidades de conservación de los alimentos, es decir, que si se define en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de frescura, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe poseer 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.	
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.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Regimen/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 - 9 - 002	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																					
NOMBRE DEL ALIMENTO: ENLATADOS (SARDINAS O CONSERVA DE PESCADO)																							
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																							
A. GRUPO: PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA (MOLUSCOS CRUSTÁCEOS Y EQUIDERMIDOS)																							
B. CATEGORÍA: PESCADOS Y PRODUCTOS DE PESCA PROCESADOS																							
C. SUBCATEGORÍA: PESCADO, FILETES DE PESCADO, PRODUCTOS DE LA PESCA, APANADOS (REBOZADOS), CODITOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS, DE INCLUIVOS QUE SE PRESENTAN EN SALSA O CONDIMENTADOS Y LA PASTA DE PESCADO COCIDA, SE EXCLUYEN LAS SALSAS DE PESCADO QUE SE TIPIFICAN EN 13.4.9																							
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 llegar la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																							
2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS																							
<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>Bases volátiles expresadas como nitrógeno</td> <td>50</td> <td>mg/100 g base húmeda</td> <td rowspan="4">Resolución 137 de 2006</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio, expresado como NaCl</td> <td>3</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Gas sulfhídrico como H₂S</td> <td>NEGATIVO</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Heterina</td> <td>50</td> <td>mg/kg</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Bases volátiles expresadas como nitrógeno	50	mg/100 g base húmeda	Resolución 137 de 2006	Cloruro de sodio, expresado como NaCl	3	%	Gas sulfhídrico como H ₂ S	NEGATIVO		Heterina	50	mg/kg			
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																				
Bases volátiles expresadas como nitrógeno	50	mg/100 g base húmeda	Resolución 137 de 2006																				
Cloruro de sodio, expresado como NaCl	3	%																					
Gas sulfhídrico como H ₂ S	NEGATIVO																						
Heterina	50	mg/kg																					
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																							
<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 8 a 10 días a 50°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 8 a 10 días a 50°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 8 a 10 días a 50°C	Resolución 1407 de 2022																					
4. OBSERVACIONES (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 fábricas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación, empaque de alimentos y menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencias 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 dibujo o etiquetas 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>																							
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requerir</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 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 reconocidas definidas en el Decreto 967 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y los competentes, las asociaciones rurales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieren dichos autorizaciones comerciales 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 departamento 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>				Requerir	SI	X	NO	Tipos de Autorización:	Registro Sanitario	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 reconocidas definidas en el Decreto 967 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y los competentes, las asociaciones rurales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieren dichos autorizaciones comerciales y clasifican como microempresas.						Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el departamento 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.							
Requerir	SI	X	NO	Tipos de Autorización:	Registro Sanitario																		
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 reconocidas definidas en el Decreto 967 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y los competentes, las asociaciones rurales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieren dichos autorizaciones comerciales y clasifican como microempresas.																							
Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el departamento 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																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque:</th> <th colspan="3">Higiene, Control, Integridad.</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 Fecha Nacional:</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 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 naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>				Tipo de envase o empaque:	Higiene, Control, Integridad.			Requiere Rotulado General:	SI	X	NO	Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	X	NO	Requiere Fecha Nacional:	SI	X	NO	Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	X	NO
Tipo de envase o empaque:	Higiene, Control, Integridad.																						
Requiere Rotulado General:	SI	X	NO																				
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	X	NO																				
Requiere Fecha Nacional:	SI	X	NO																				
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	X	NO																				
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																							
<p>Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>																							
8. TRANSPORTE																							
<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. *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> <p style="text-align: center;">Referencias normativas adicionales</p> <p>Resolución 2186 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 bajo acidez y acidificados, que se fabrican, transportan, expenden, distribuyen, imprimen, expiden y comercializan para el consumo humano.</p>																							

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 los parámetros se miden 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 se porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento. Propiedades físicas: Son aquellos 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: Es la expresión de acuerdo con el parámetro que corresponde (por ejemplo: Activa (%), salina (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 un requisito establecido en la Resolución 874 de 2011, el cual se emitió por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación, empaque de alimentos y 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 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 rega 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 comprobantes de envases 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 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 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 explican por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.invia.gov.co/invia-visual/develop/develop.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 aplica el alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro rotulos 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 empaque, 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, se especifica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y 25° C Entorno: temperatura ambiente entre 2 a 4° 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 aptos a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que se debe definir 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. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Pagina/informacion-sanitaria-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 - 1.1.010		Versiones	Fecha de Emisión 05 de Abril de 2024
NOMBRE DEL ALIMENTO: BUENO CONTENIDO O BUENO ATOLLABLE*			
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO			
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE MATILAZÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS COMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2			
B. CATEGORÍA: LACTOSUEROS Y PRODUCTOS A BASE DE LACTOSUEROS			
C. SUBCATEGORÍA: LACTOSUEROS LÍQUIDOS Y PRODUCTOS CUYO CONTENIDO DE LACTOSUEROS LÍQUIDOS ES AL MENOS 20% MIN. EXCLUIDOS LOS DE 1.8			
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2019) a aquella que lo modifique, sustituya o complementen.			
Nota 1. Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y comprantes de los programas de compras públicas locales promoviendo la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las directrices de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.			
2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS			
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS		VALOR	UNIDAD DE MEDIDA
Albúmina M1		0,5	g/100 ml leche
Puntos		0,02	mg/kg peso fresco en leche
REFERENCIA NORMATIVA		Resolución 4508 de 2013	
Materia Grasa en extracto seco de leche sólido	Rico en grasa	Graso	Semigraso
	80	45	20
			5
			0,1
REFERENCIA NORMATIVA		Resolución 1854 de 1989	
Humedad % mín Máximo	Blando	Semiblando	Semiduro
	80	65	55
			22
REFERENCIA NORMATIVA		Resolución 1804 de 1989	
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Escherichia coli (1)		<10 ufc/g	Resolución 1407 de 2022
Staphylococcus coagulans positiva		< 10 ⁴ ufc/g	
Salmonella spp.		Ausencia / 25g	
Listeria monocitogenes		Ausencia / 25g	
4. OBSERVACIONES (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 amoblo por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fichas de alimentos son elaboradas por Invia y los establecimientos de preparación, empaque 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. Las empaques 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 las regulaciones técnicas sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y recipientes 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 folio de etiquetado independiente de los datos para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos empaquetados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 2159 de 2020.</p> <p>d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con los dispositivos de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Categoría	SI	NO	TIPO DE AUTORIZACIÓN
Requiere Registro Sanitario	SI	NO	Registro Sanitario
Requiere Permiso de Comercio	SI	NO	Permiso de Comercio
Requiere Folio de Advertencia	SI	NO	Folio de Advertencia
<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 a norma que lo modifique o sustituya y los cooperativas, las asociaciones mutuas y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieren 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 975 de 2024 a aquella que lo modifique o sustituya.</p>			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque	SI	NO	FRASEO, FONTO, PLÁSTICO, LAMINADO
Requiere Rotulado General	SI	NO	X
Requiere Fecha de Vencimiento	SI	NO	X
Requiere Tabla Nutricional	SI	NO	X
<p>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</p> <p>Evaluar si aplica o no de acuerdo con lo establecido en la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>			
<p>Nota 4. El Rotulado solo se exige para alimentos empaquetados o envasados.</p> <p>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 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.</p> <p>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 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7. Se aceptan empaques naturales para los casos que aplica, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
<p>El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen. Conserve refrigerado entre 2 a 4 °C.</p>			
8. TRANSPORTE			
<p>* El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y asistentes 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 inscrito 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>			
Referencias normativas adicionales			
<p>Ministerio de Salud. (2023). CIRCULAR EXTERNA DISE 000-080-2022. Recuperado de: https://minisalud.gov.co/sites/default/files/2023/08/08/000-080-2022.pdf</p> <p>Ministerio de Salud y Protección Social. (1989). Resolución 2310 de 1989. Recuperado de: https://minisalud.gov.co/sites/default/files/2023/08/08/000-080-2022.pdf</p> <p>Ministerio de Salud y Protección Social. (1989). Resolución 1804 de 1989. Recuperado de: https://minisalud.gov.co/sites/default/files/2023/08/08/000-080-2022.pdf</p> <p>Ministerio de Salud y Protección Social. (2015). Resolución 719 de 2015. Recuperado de: https://minisalud.gov.co/sites/default/files/2023/08/08/000-080-2022.pdf</p> <p>Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013. Recuperado de: https://minisalud.gov.co/sites/default/files/2023/08/08/000-080-2022.pdf</p>			

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en el proceso 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, denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el abreviado en normas sanitarias o técnicas.	
Campo 1: Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el folio de riesgo en salud pública expedido 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 2019.	
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 determinan 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 han establecido estándares fisicoquímicos para el alimento.	
Propiedades físicas: Son aquellas que se pueden medir en el laboratorio de alimentos como por ejemplo, el peso, el tamaño, la densidad, la humedad, 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: Pasa su denominación respectiva cambiando 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 medida admitida para el parámetro fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.	
Unidad de medida: De expresarse de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Abol/L (%), 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 grupo 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 se emite por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fichas de alimentos son validadas por Invia y los establecimientos de preparación, empaque de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son validados 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 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 854 de 2013 sobre materiales catódicos (plástico, cartón y similares), Resolución 4162 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y electroplásticos y sus aditivos, y la Resolución 1413 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de empaques para alimentos que no 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 empresas y empaques para alimentos.	
c. El folio de etiquetado general o consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir el engorro o confusión. Para esto lo debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, rotulado del alimento, folio de requerimientos y folios adicionales, 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 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, 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 trámite registro sanitario, Alimentos de riesgo medio requieren trámite permiso sanitario / Alimentos de bajo riesgo requieren trámite rotulación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estos autorizaciones de comercialización definidas en el Art. 37 de la Ley 974 de 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-ventas/completo-declaracion-phi-fichas-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 nacional que aplica el alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro tipos que se describen en este campo.	
Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados empaquetados deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos fortalezas 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 o consumo de la tabla 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. Cuando se requiera refrigeración por debajo de 0° C, se especifica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C -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 se detalló 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 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. Informar sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minisalud.gov.co/sitios/publica/HP/Paginas/norma-guia-sanitaria-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 - 004	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024.

NOMBRE DEL ALIMENTO: TOSTADAS O CALADOS

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 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.

2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Grasa	12	%	NTC 1241
Proteína	3.8	%	
Humedad	10	%	
Color: Dorado			NTC 1241
Sabor: Característico al adición del sabor.		No aplica	
olor: Característico			
Textura: crocante			

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Moños	2x10 ² ufc/g	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli (1)	----	
Staphylococcus coagulans positivo	----	
Listeria monocitogenes (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	Tipos 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, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieren 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

Tipos 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 etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numerales 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 y las 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 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 casillas 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 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 fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.

Unidad de medida: Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Acidez (%), sulfitos (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 que 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 establecen 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/oficina-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 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 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/saludpublica/HS/Paginas/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 - 4 - 008	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	
NOMBRE DEL ALIMENTO: UVAS PASAS			
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO			
A. GRUPO: FRUTAS Y OTROS VEGETALES PROCESADOS (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAICES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS Y ALCÓ VERA), ALGAS MARIÑAS, NUECES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS			
B. CATEGORÍA: HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES PROCESADOS (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAICES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS Y ALCÓ VERA), ALGAS MARIÑAS Y NUECES, SE EXCLUYEN LOS DEL GRUPO 4.3 Y LOS PRODUCTOS 6.2.1			
C. SUBCATEGORÍA: HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES PROCESADOS (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAICES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS Y ALCÓ VERA), ALGAS MARIÑAS Y NUECES, SEMILLAS			
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 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
Aflatoxinas totales	10	µg/kg	Resolución 4506 de 2013
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Aerobios mesófilos	10 ⁶	ufc/g	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli (1)	<10	ufc/g	
Salmonella spp. (14)	Ausencia/25g		
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otros)			
a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable 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, expedición 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 título 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.			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Requiere:	Si	X	No
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 807 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 requieren 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 paquete:	Bebida 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 lo establecido en la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.		
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.			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
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 daño en el envase o embalaje 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, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. 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: Ácidos (%), 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, expedición 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 materia específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales solubles (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 incluir 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 establecieron 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.27 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/dicina-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 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 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, se especifica 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 definen en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración, congelación, el vehículo debe prevenir 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/HSPaginas/homograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx	

MUESTRA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALIZADOR DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INNOVACIÓN																		
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO																				
Código FT - 1 - 002	Version: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																		
NOMBRE DEL ALIMENTO: YOGURT ENTERO																				
1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO																				
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACION AJAORNADOS O NO DE NUTRIENTES Y OTROS COMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2																				
B. CATEGORÍA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUAJERABLES (SE EXCLUYEN LOS PRODUCTOS 1.6)																				
C. SUBCATEGORÍA: DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUAJERABLES, EMPAQUADOS Y/O FERMENTADOS POR EJEMPLO YOGUR, KUMIS, KEFIR, LECHEES CULTIVADAS CON BIFIDOBACTERIAS.																				
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 para los programas de compra pública locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la máxima abastecida del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																				
2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS																				
<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>Moisture grasa total mínimo</td> <td>2.5</td> <td>min</td> <td rowspan="4">Resolución 2310 de 1986</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos (Mn)</td> <td></td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico %</td> <td>0.7-1.5</td> <td>min</td> </tr> <tr> <td>Prueba de fosfatos</td> <td>Negativo</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Moisture grasa total mínimo	2.5	min	Resolución 2310 de 1986	Sólidos lácteos no grasos (Mn)		%	Acidez como ácido láctico %	0.7-1.5	min	Prueba de fosfatos	Negativo	0
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																	
Moisture grasa total mínimo	2.5	min	Resolución 2310 de 1986																	
Sólidos lácteos no grasos (Mn)		%																		
Acidez como ácido láctico %	0.7-1.5	min																		
Prueba de fosfatos	Negativo	0																		
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Molnos y levaduras</td> <td>2*10⁶ UFC/g</td> <td>Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.</td> </tr> <tr> <td>Culturas</td> <td>0 UFC/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Molnos y levaduras	2*10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.	Culturas	0 UFC/g		E. coli	0						
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																		
Molnos y levaduras	2*10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.																		
Culturas	0 UFC/g																			
E. coli	0																			
4. OBSERVACIONES (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 fábricas de alimentos son visitadas por Inmha y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menú, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estas cometas 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 empaques 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 cumplir con rúbricas o etiquetas 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 lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>Requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito:</th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>TIPO DE INCUMPLIMIENTO:</th> <th>Requisito completo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 actualiza el pago de tarifa para la expedición, modificación y renovación de los reglamentos sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o lo que lo modifique o sustituya y sus complementos, las asociaciones industriales y las asociaciones agrícolas, cívicas 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> </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> </tr> </tbody> </table>				Requisito:	SI	NO	TIPO DE INCUMPLIMIENTO:	Requisito completo	Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 actualiza el pago de tarifa para la expedición, modificación y renovación de los reglamentos sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o lo que lo modifique o sustituya y sus complementos, las asociaciones industriales y las asociaciones agrícolas, cívicas 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.						
Requisito:	SI	NO	TIPO DE INCUMPLIMIENTO:	Requisito completo																
Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 actualiza el pago de tarifa para la expedición, modificación y renovación de los reglamentos sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o lo que lo modifique o sustituya y sus complementos, las asociaciones industriales y las asociaciones agrícolas, cívicas 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.																				
5. EMPAQUE Y ROTULADO																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipos de envases y empaques:</th> <th colspan="2">Empaques plásticos: Botas, vainas con tapa de termoplástico, botellas y jarras.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Resistente Rotulado General</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Resistente Frente de Ventosa</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Resistente Tapa Rotacional</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Resistente Rotulado Frontal de Advertencia:</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 4: El Rotulado son un obligatorio para alimentos empacados o envasados. Nota 5: Se detallan 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 detallan 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 aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>				Tipos de envases y empaques:	Empaques plásticos: Botas, vainas con tapa de termoplástico, botellas y jarras.		Resistente Rotulado General	SI	NO	Resistente Frente de Ventosa	SI	NO	Resistente Tapa Rotacional	SI	NO	Resistente Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	NO		
Tipos de envases y empaques:	Empaques plásticos: Botas, vainas con tapa de termoplástico, botellas y jarras.																			
Resistente Rotulado General	SI	NO																		
Resistente Frente de Ventosa	SI	NO																		
Resistente Tapa Rotacional	SI	NO																		
Resistente Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	NO																		
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																				
<p>* Conservación: 4°C + o - 2°C * El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2074 de 2013, Decreto 2162 de 1983 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p>																				
8. TRANSPORTE																				
<p>* El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y asaltantes 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 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>																				
Referencias normativas adicionales																				
Resolución 2310 de 1986 Ministerio de Salud. Importante saber si se compra yogurt con probióticos en alguna entidad porque para ese tipo de bebidas cultivadas con bifido bacterias habría que hacer otra ficha técnica, de acuerdo con la Resolución 1381 de 1986.																				

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

Código FT (Ficha técnica): 01, 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 de Alimento: Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.

Campeo 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.

Campeo 2: Hace referencia 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.

Campeo 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.

Campeo 4: Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano de tipo de Ley 2046 de 2020

Campeo 2: Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades racionales con su naturaleza, que son específicos 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.

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 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 admisible para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.

Unidad de medida: De acuerdo de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Activa (%), sulfatos (mg/kg), etc.

Campeo 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 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.

Campeo 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 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 Inmha y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios 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.

b. Los materiales de empaques 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: Resoluciones 824 de 2013 sobre materiales plásticos (botas, cubetas y similares), Resolución 440 de 2012 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y metalizados y que adhiera, y la Resolución 4143 de 2012 para los metales, alambres, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad figa también para los fabricantes de envases para alimentos que son sujetos de vigilancia por parte del Inmha, 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 rubro e etiqueta proporcionan 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, foto 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 ficha de información nacional, las declaraciones nutricionales en función de materias, propiedades nutricionales y propiedades de salud y las sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de aditivos artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

Campeo 6: Empaques e envases y rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de empaques y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nacional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que se detallan en este campo.

Rotulado Frontal de Advertencia: El Rotulado de alimentos procesados envasados evaluará si cumple 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.

Campeo 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, solo incluye adecuadas condiciones de tiempo, deshidratación y refrigeración en estos casos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.

Completitud: 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 -25° C.

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

Campeo 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 higiene, deshidratación, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe poseer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte.

Frío garantizado: el movimiento 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.minsalud.gov.co/saludpublica/SG/Paginas/normativa-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx>