

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 - 003		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
NOMBRE DEL ALIMENTO: CASABE 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, EXCLUSIVOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7. B. CATEGORÍA: PRODUCTOS A BASE DE ARROZ, PAPA, YUCA, HARINAS O FÉCULAS DE CEREALES, DE RAÍCES, DE TUBERCULOS, LEGUMBRES O LEGUMINOSAS, PRECOCIDOS, COCIDOS Y/O SABORIZADOS, NO CONSIDERADOS COMO POSTRES, SE INCLUYEN LAS TORTAS DE ARROZ, DE PAPA O DE YUCA, SNACKS, EXTRUDIDOS, PAPAS FRITAS, FALCITAS DE MAÍZ. C. SUBCATEGORÍA: PRODUCTOS A BASE DE ARROZ, PAPA, YUCA, HARINAS O FÉCULAS DE CEREALES, DE RAÍCES, DE TUBERCULOS, LEGUMBRES O LEGUMINOSAS, PRECOCIDOS, COCIDOS Y/O SABORIZADOS, NO CONSIDERADOS COMO POSTRES, SE INCLUYEN LAS TORTAS DE ARROZ, DE PAPA O DE YUCA, SNACKS, EXTRUDIDOS, PAPAS FRITAS, FALCITAS DE MAÍZ. 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 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						
*No establecidos hasta la fecha por la norma.						
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Molchos y finaduras		10 ² UFC/g	Resolución 1407 de 2022			
Escherichia coli		10 ² UFC/g				
Salmonella spp		Ausencia/25g				
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 acto 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".						
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 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. Así mismo, se asegura 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 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 con: 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 Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden realizarlos 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 este 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, rumbo 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 sus excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.						
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN						
Requerir	SI	X	No	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 los microempresarios definidos 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 dichos autorizaciones comerciales 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						
Tipo de envase o empaque:		Botella plástica o de papel				
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		No	X		
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o envasados.						
Nota 5: Se debió tener en cuenta las excepciones de los registros 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 debió 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						
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 lo sustituyan, modifiquen o adicionen.						
Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción única, resultado de una inscrición 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 A: Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el etiquetado de rango 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 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: 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 los 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 corresponde, por ejemplo: Ácido (%), Azúcares (g/100g), etc.	
Campo F: 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 G: 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, 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 con: 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 Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden realizarlos 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 este 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, rumbo 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 sus excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo H: 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 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.inmiva.gov.co/corfoica-visuales/informacion.php?articulo=12	
Campo I: 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 listas 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 (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 J: 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.	
Congelamiento: 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 K: 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 define en el campo J 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/consultasPublicas/Paginas/normas-reglas-sanitarias-alimentos-y-bebidas.aspx	

A. NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD INDOCUJAL	
PROYECTO ÚNICO DE TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código: PT - 6- 001		Version: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024
NOMBRE DEL ALIMENTO: CEREALES (ARROZ, MAÍZ, TRIGO, AVENA, CEBADA, SORGO, MUÑO, QUINUA) Y LEGUMINOSAS SECAS			
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO			
A. GRUPO: CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBERÚCULOS, LEGUMINOSAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7 Nota 1: Los alimentos comprendidos en esta categoría, excluyendo la distribución, expendio o comercialización de alimentos, son los productos de la cadena de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.			
B. SUBCATEGORÍA: GRANOS ENTEROS O TRITURADOS O EN COPOS SE INCLUYE EL ARROZ.			
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (ley 2946 de 2020 o aquella que la modifique, sustituya o complemente) Nota 1: El uso de estos productos es referente 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 de Humedad	14,50%	%	NTC 6375:2019 Cereales y productos de cereales.
Exceder impurezas de origen animal, inclusiones los productos de origen vegetal.	0,10%	%	NTC 6375:2019 Cereales y productos de cereales.
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	
Mohos y levaduras	≤3x10 ⁶ ufg/g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituya o modifique.	
Eschcherichia coli	<10 Uf/g		
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios 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 la última visita de inspección sanitaria. Las librerías de alimentos son visitadas por means y los establecimientos de procesamiento, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos, son los productos de la cadena de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia. b. 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 2022, 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 los materiales primos para alimentos deben contar con rinde o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los productos de etiquetado general para alimentos envases y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 1339 de 2005. d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Región:	SI	X	NO
Nota 1: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del punto de ventas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 997 de 2010 a la norma que la modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones industriales y las asociaciones agropecuarias, de avícola y campesinal, 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 515 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque:	Bolsos de fibra natural o sintéticos Bolsas plásticas		
Requisito Rotulador General:	SI	X	NO
Requisito Fecha de Vencimiento:	SI	X	NO
Requisito Fecha Nutricional:	SI	X	NO
Requisito Rotulador Fecha de Adversidad:	SI	X	NO
Nota 4: El rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados. Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya. Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional para alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 2 y 2.2.2 de la Resolución 2492 de 2022. Nota 7: Se exigen empaques naturales para los casos que aplican, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
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, adecuados condiciones de limpieza, protección del riesgo de plagas.			
8. TRANSPORTE			
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 (químicos y físicos). El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que los sustituyan, modifique 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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. Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con inscripción y			

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Campo 1: FTT (Ficha Técnica) - Q: 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	
Número 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 establecida en 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 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 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 estos cuadros 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 permitida para el parámetro físico-químico, que puede ser un valor absoluto o el 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 los 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 metales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los metales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Deben cumplirse los requisitos 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 e inscribirse con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empresas y envases para alimentos. c. El diseño o etiqueta promuevan el consumo informado clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir a engañar o confundir. 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 refutación 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 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 de alimentos. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los límites: https://app.invia.gov.co/consumo-visual/knowledgebase.php?cat=112	
Campo 6: Envase, 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 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 áreas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura 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.	
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 consultarse a normas específicas, de normas o normas complementarias que apliquen al alimento. Informaciones sobre normalidad para alimentos y bebidas: http://www.minsal.gov.co/consumo-publica/HSPaginas/normasnormas-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 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
Total de extracto seco de cacao %		≥20	% (m/m)
Materia de cacao %		≥11	% (m/m)
Extracto seco Magma de cacao %		≥9	% de chocolate
Fibra		≤	mg/kg
Aflatoxinas		≤0	mg/kg
Resolución 1511 de 2011			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Salmonella spp.		0	Resolución 1407 de 2002
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 fichas de alimentos son emitidas por Inmiva y los establecimientos de preparación, empaque de alimentos, 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 modifican 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 envasar debe cumplir con la Resolución 983 de 2012, por medio de la cual se expiden los requerimientos 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 producidos y los materiales primos para alimentos deben contar con rotulo o etiqueta independiente de la que usan para sector 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 2005.			
D. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2402 de 2002 y Resolución 254 de 2023.			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Requerimiento:	Si	No	Tipos de Autorización
Requerimiento:	Si	No	Requerimiento 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 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 clasifique 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, metalizada, envuelta de papel o plástico	
Requisito Rotulado Comercial:		Si	No
Requisito Fecha de Vencimiento:		Si	No
Requisito Fecha de Caducidad:		Si	No
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:			
Requisito de etiquetado de alimentos envasados y materias primas, de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.			
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o envasados.			
Nota 5: Se debieron tener en cuenta las excepciones de los registros 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 debieron 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 2002.			
Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanten la inocuidad del alimento.			
+ Las etiquetas o etiquetas del chocolate que se transporten, almacenen y comercialicen en el territorio nacional deben cumplir con los requisitos de rotulado general, previstos en la Resolución 5109 de 2005.			
+ Las envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos.			
+ 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 platos o platos".			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
Conservarse en 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, evita la alteración y daños en el envase o empaque según sea el caso.			
+ Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.			
+ Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, carretillas, o implementos de material adecuado, de manera que eviten el producto de toda posibilidad de contaminación.			
+ Se prohíbe transportar conformemente 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 o descripción 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 1511 de 2011 Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, (2005). Resolución 1407 de 2002 Ministerio de Salud, (2002). CIRCULAR EXTERNA DAB 4000-0802-2002.			

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 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	
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 se aparecen valores en estas fichas es porque no se ha 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 (1%), salino (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 2002 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 Inmiva y los establecimientos de preparación, expendio 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 modifican hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.	
b. Los materiales de envasar deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 983 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 810 de 2021 sobre materiales cartónicos (papel, cartón y similares), Resolución 1442 de 2002 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y electrostáticos y sus aditivos, y la Resolución 445 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad reg 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 favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de alimentos y envases para alimentos.	
c. El rotulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, se debe incluir una etiqueta o rotulo. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, normas 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, 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 2002 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 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://app.inmiva.gov.co/informacionvirtual/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 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, 2402 de 2002 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 total de alimentos no envasados, está incluído adecuadas 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.	
Congelación: 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 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.	
Referencias normativas adicionales	
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.inmiva.gov.co/informacionpublica/informacionnormativa-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 - 4 - 008		Versión: 01		Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																														
NOMBRE DEL ALIMENTO: CHUCULA (HARINA DE MAÍZ, CACAO PLATANO, ASTILLAS DE CANELA) PARA CONSUMO HUMANO																																		
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: HARINAS Y ALMIDONES (FECULAS)																																		
C. SUBCATEGORÍA: HARINAS: SE INCLUYEN LAS DE HORTALIZAS Y VEGETALES																																		
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano a y 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 autoridad competente del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																																		
2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS																																		
<table><tr><th>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</th><th>VALOR</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>REFERENCIA NORMATIVA</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>13%</td><td>%</td><td rowspan="5">NTC 9584</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>6%</td><td>%</td></tr><tr><td>Cenizas</td><td>1,2</td><td>%</td></tr><tr><td>Separación de agua</td><td>4</td><td>mm</td></tr><tr><td>Cadmo</td><td>0.1</td><td>mg/kg</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>0.2</td><td>mg/kg</td><td></td></tr></table>				PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Humedad	13%	%	NTC 9584	Proteína	6%	%	Cenizas	1,2	%	Separación de agua	4	mm	Cadmo	0.1	mg/kg	Plomo	0.2	mg/kg								
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																															
Humedad	13%	%	NTC 9584																															
Proteína	6%	%																																
Cenizas	1,2	%																																
Separación de agua	4	mm																																
Cadmo	0.1	mg/kg																																
Plomo	0.2	mg/kg																																
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																																		
<table><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th><th>LÍMITE</th><th>REFERENCIA NORMATIVA</th></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>≤10⁶ UFC/g</td><td rowspan="4">Resolución 1407 de 2022</td></tr><tr><td>Enterobacterias</td><td>≤10⁵ UFC/g</td></tr><tr><td>Bacterias aerobias</td><td>≤1.00⁵ UFC/g</td></tr><tr><td>Bacterias lácticas</td><td>Ausente</td></tr></table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos y levaduras	≤10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022	Enterobacterias	≤10 ⁵ UFC/g	Bacterias aerobias	≤1.00 ⁵ UFC/g	Bacterias lácticas	Ausente																			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																																
Mohos y levaduras	≤10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022																																
Enterobacterias	≤10 ⁵ UFC/g																																	
Bacterias aerobias	≤1.00 ⁵ UFC/g																																	
Bacterias lácticas	Ausente																																	
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otro)																																		
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 la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se actúa de acuerdo al concepto de inspección sanitaria 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 envasado debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expiden los registros técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. c. Todos los alimentos procesados y 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. 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																																		
<table><tr><td>Requiere:</td><td>SI</td><td>N</td><td>NO</td><td></td><td></td><td>Tipo de Autorización:</td><td>Permiso Sanitario</td></tr></table> Nota 2: La Resolución 1128 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 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 815 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.					Requiere:	SI	N	NO			Tipo de Autorización:	Permiso Sanitario																						
Requiere:	SI	N	NO			Tipo de Autorización:	Permiso Sanitario																											
6. EMPAQUE Y ROTULADO																																		
<table><tr><td>Tipo de envase o empaque:</td><td>SI</td><td>N</td><td>NO</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Requiere Rotulado General:</td><td>SI</td><td>N</td><td>NO</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Requiere Fecha de Vencimiento:</td><td>SI</td><td>N</td><td>NO</td><td></td><td>X</td></tr><tr><td>Requiere Tabla Nutricional:</td><td>SI</td><td>N</td><td>NO</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</td><td>SI</td><td>N</td><td>NO</td><td></td><td>X</td></tr></table> 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 2492 de 2022. Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.					Tipo de envase o empaque:	SI	N	NO			Requiere Rotulado General:	SI	N	NO			Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	N	NO		X	Requiere Tabla Nutricional:	SI	N	NO			Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	N	NO		X
Tipo de envase o empaque:	SI	N	NO																															
Requiere Rotulado General:	SI	N	NO																															
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	N	NO		X																													
Requiere Tabla Nutricional:	SI	N	NO																															
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	N	NO		X																													
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																																		
Consérvese al medio ambiente en un lugar fresco y seco.																																		
8. TRANSPORTE																																		
*El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen. *Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único: resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipio categoría Especial - 1, 2 y 3 - con jurisdicción en el territorio.																																		
Referencias normativas adicionales																																		
Resolución 2906 de 2007 La presente resolución tiene por objeto establecer los límites máximos de residuos de plaguicidas, LMR, en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes. Resolución 4106 de 2013. Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. Resolución 2674 de 2013. La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.																																		

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 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 ha 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 expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Acidez (%), Sólidos (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 Inmiva y los establecimientos de preparación, envasado 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 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 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 electrónicos 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, 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 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 esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005: nombre del alimento; lista de ingredientes y aditivos alimentarios; contenido neto; nombre y dirección del fabricante o envasador; lote; fecha de vencimiento y/o fecha de caducación mínima; instrucciones de conservación y de uso; número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nacional, comprende la tabla de nutrientes, propiedades 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 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 17 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.inmiva.gov.co/fichas-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 nacional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las reglas técnicas 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 es el caso 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 compatibles con las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que se les define en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe preservar 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.inmiva.gov.co/contadapublica/HS/Paginas/homepage-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 - 002		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024		
NOMBRE DEL ALIMENTO: CREMA DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA					
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 instrumentales 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		
Materia grasa	35	% min	Resolución 2310 de 1986		
Sólidos no grasos	5	%max			
Acidez como ácido láctico	0.25	%max			
Índice de Reichert Meissner	32	-			
Prueba de fosfolipasa	Negativa	-			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Enterobacterias	10 ufc/g	Resolución 1407 de 2022			
Escherichia coli (E. coli)	10 ufc/g				
Staphylococcus citragallus positiva	10 ufc/g				
Salmonella spp.	—				
Leptospira interrogans	—				
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 o los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según 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. Por esta razón el material de envasado debe cumplir con la Resolución 810 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 sus 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. 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					
Requerir	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 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 certifiquen 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:	Botella plástica o laminada, tetrapack, envases metálicos y de vidrio				
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
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o envasados. 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 aplique, 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. Conserve refrigerado entre 2°C a 6°C. O a temperatura ambiente si tiene tratamiento de alta pasteurización.					
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 identificación único, resultado de una inscrición 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 89 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos. Resolución 2128 de 2023: 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.					

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 A: 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 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: 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 expresa de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Ácido (%), sulfatos (negativo), etc.
Campo F: 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 G: 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 883 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como con: 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 realizarlos 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 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 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 excedentes 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 H: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Invima y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo requieren transferir registro sanitario. Alimentos de riesgo medio, requieren transferir 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 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/cobica-visa/informacion.php?article=12
Campo I: 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 nacional 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 (pequeños 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 J: 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 o 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. Completación: cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -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 K: 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 J 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/salud/publica/HS/Paginas/informacion-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 - 001		Versión 01		Fecha de Emisión 05 de Abril de 2024	
NOMBRE DEL ALIMENTO: ACEITES COMESTIBLES DE ORIGEN VEGETAL Y SUS MEZCLAS. Aceite de girasol aceite vegetal de las semillas de girasol, Aceite de soja aceite vegetal de las semillas de soja, Aceite de maíz aceite vegetal del grano de maíz.					
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO					
A. GRUPO: GRASAS, ACEITES, EMULSIONES, GRASAS Y CERAS					
B. CATEGORÍA: GRASAS Y ACEITES PRÁCTICAMENTE EXCENTOS DE AGUA					
C. SUBCATEGORÍA: GRASAS, ACEITES, MANTECA, ÁCIDOS GRASOS, ACEITES ESENCIALES, CERAS (DIFERENTES A LAS DE ABIELES), DE ORIGEN VEGETAL.					
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 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					
ACEITE DE GIRASOL	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	
	Densidad relativa (°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 (IY)	143	%		
Materia insaponificable (g/g)	275	%			
ACEITE DE SOYA	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	
	Densidad relativa (°C/20°C)	0.925 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 (IY)	135	%		
Materia insaponificable (g/g)	428	%			
ACEITE DE PALMA	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	
	Densidad relativa (°C/20°C)	0.891 -0.899 a 50°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)	195-209	%		
	Índice de yodo (IY)	50-55	%		
Materia insaponificable (g/g)	12	%			
ACEITE DE MAÍZ	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	
	Densidad relativa (°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)	195	%		
	Índice de yodo (IY)	139	%		
Materia insaponificable (g/g)	<15	%			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA		
		N/A			
4. OBSERVACIONES (Normas o referentes regulatorios de materia de salud pública o más)					
a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o F 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 primera vez los establecimientos de preparación, empaque de alimentos, 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 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 eso los deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 085 de 2012, en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 034 de 2012 sobre materiales calientes (papel, cartón y similares), Resolución 4342 de 2012 para metales, objetos, envases y equipamientos plásticos y electrodomésticos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los metales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Cada materialidad que se encuentre para los fabricantes de envases para alimentos que no son aptos de vigencia por parte del mismo, es decir, que deben contar con estos conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empresas y envases para alimentos.					
c. El total o el etiquetado proporcional a consumir 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 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, valores 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 o 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 aditivos artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 015 de 2021, 2402 de 2022 y 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 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 o 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 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					
Requisito Rotulado General:					
Requisito Fecha de Vencimiento:					
Requisito Fecha Nacional:					
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 la modifique o sustituya.					
Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 7 numeral 2 y 3 y 2.2 de la Resolución 2402 de 2023.					
Nota 7: Se aplican empaques rotulados para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.					
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN					
Conservarse en medio ambiente en un lugar fresco y seco.					
8. TRANSPORTE					
El transporte de alimentos, los operarios, transportistas y auxiliares del vehículo deberán cumplir la establecido en la Resolución 2674 de 2013 y lo demás que los 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 jurisdicción en el territorio.					
Referencias normativas adicionales					
Ley 915 de 2004: CIRCULAR EXTERNA CAL 400-000-000-2002					
Resolución 2006 de 2007: Límites máximos de residuos de plaguicidas, LMR, en alimentos para consumo humano. (.)					
Resolución 4508 de 2012: Normas máximas de contaminación de los alimentos destinados al 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 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. - Consultar el Número consecutivo consecutivo 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 físicoquímicos 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 aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en esas 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 apreciadas con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc.	
Propiedades químicas: Para las determinaciones 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 corresponda, por ejemplo: Activo (%), 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 la modifique o sustituya.	
Campo 4: Observaciones: Hace referencia a registros adicionales para establecer qué fábricas, producen o comercializan alimentos envasados. a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2014 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por primera y los establecimientos de preparación, empaque de alimentos, 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 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 eso los deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 085 de 2012, en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 034 de 2012 sobre materiales calientes (papel, cartón y similares), Resolución 4342 de 2012 para metales, objetos, envases y equipamientos plásticos y electrodomésticos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los metales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Cada materialidad que se encuentre para los fabricantes de envases para alimentos que no son aptos de vigencia por parte del mismo, es decir, que deben contar con estos conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empresas y envases para alimentos. c. El total o el etiquetado proporcional a consumir 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 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, valores 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 o 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 aditivos artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 015 de 2021, 2402 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el mismo 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 registros sanitarios. 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 AR 37 de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permisos incluir valores preventivos. Información sobre los valores: https://app.inmiva.gov.co/directorio-vital/normaslegislacion/ptm/vital/cv12	
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 cuatro tipos que aparecen en este campo. Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si debe cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (pellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con la establecido en las Resoluciones 015 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 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 se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Completación: cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, se especifica según 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: temperaturas habituales 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/CDP/Agencia/normas-sanitarias-alimentos-y-bebidas.aspx	

[illegible][illegible]

[illegible][illegible]

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 - 009	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	
NOMBRE DEL ALIMENTO: AMALUJO CON INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL, QUESO, SALCHICHA, CARNE, POLLO (MENOS DEL 20% DE PROTEÍNA) POR EJEMPLO: BOLLITO LINDO, BOLLITO DE YUCA, BOLLITO DE QUESO, BOLLITO DE MAÍZ, ENVALDOS, TOL, HOLLITOS, TUNGOS, 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 FÉCULAS DE CEREALES, DE RAÍCES, DE TUBERCULOS, LEGUMBRES O LEGUMINOSAS, PRECOCIDOS, COCIDOS Y/O SABORIZADOS, NO CONSIDERADOS COMO POSTRES; SE INCLUYEN LAS TORTAS DE ARROZ, DE PAPA O DE YUCA, SNACKS, EXTRUDIDOS, PAPAS FRITAS, PALMITAS DE MAÍZ, ACHIRAS			
C. SUBCATEGORÍA: PRODUCTOS A BASE DE ARROZ, PAPA, YUCA, HARINAS O FÉCULAS DE CEREALES, DE RAÍCES, DE TUBERCULOS, LEGUMBRES O LEGUMINOSAS, PRECOCIDOS, COCIDOS Y/O SABORIZADOS, NO CONSIDERADOS COMO POSTRES; INCLUYEN LAS TORTAS DE ARROZ, DE PAPA O DE YUCA, SNACKS, EXTRUDIDOS, PAPAS FRITAS, PALMITAS DE MAÍZ, ACHIRAS			
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano a ay 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 FÍSICOQUÍMICAS			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Organoléptico	Color: Dorado acaramelado	No aplica	No aplica
	Aspecto: libre de suciedad o elementos extraños		
	Olor y sabor: Característico al pan horneado, libre de olores rancios o ácidos		
	Textura: Blanda y Suave		
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	
Mórfos	Ausente	Resolución 1407 de 2022	
Escherichia coli	Ausente	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 Resqueñimientos 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. 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 685 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 dibujo 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 el establecido en la Resolución 1109 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			
Requerir	Si	X	
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 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 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque:			
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, según adición de		
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 lo 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.			
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 los sustituyan, modifiquen o añadan. +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 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: Actores (%), sulfatos (negativos), 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, 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 685 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 624 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y cartones), Resolución 4102 de 2012 para metales, plásticos, cerámicos y electroquímicos y los aditivos, y la Resolución 4102 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos que son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos. c. El dibujo 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 de la información 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 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 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 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://api.inmiva.gov.co/info/virtual/informadegabap.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 los cuatro tipos 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 etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Congelados: 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 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 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.minisat.gov.co/portalpublica/MSUPaginas/normograma_sanitario_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 - 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 TUBERÍCULOS LEGUMINOSAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7						
B. CATEGORÍA: PRODUCTOS A BASE DE ARROZ, PAPA, YUCA, MARIÑAS O FUELLAS DE CEREALES, DE RAÍCES, DE TUBERÍCULOS, LEGUMBRES O LEGUMINOSAS, PRECOCIDOS, CUCUDOS Y/O SABORIZADOS, NO CONSERVADOS COMO POSTRES, SE INCLUYEN LAS TORTITAS DE ARROZ, DE PAPA O DE YUCA, SNACKS, EXTRUDADOS, PAPAS FRITAS, PALMITAS DE MAÍZ.						
C. SUBCATEGORÍA: AREPAS, AREPAS RELLENAS (SEMIPRE 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 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 FISICOQUÍMICAS						
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA			
Organoléptico	Color: Blanco o tonos de amarillo según tipo de maíz	No aplica	No aplica			
	Olor y sabor: Característico de productos del mar preparados, libre de olores a humedad o fermentado.					
	Libre de manchas de colores o crecimiento de moho					
	Textura: Blanda o crujiente					
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS						
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA				
Métopa a <i>Salmonella</i> TM	3x10 ³ UFC/g	Resolución 1407 de 2022				
<i>Escherichia coli</i> TM	10 ⁴ UFC/g					
<i>Staphylococcus aureus</i> TM	10 ⁴ UFC/g					
Restos totales	10 ⁵ UFC/g					
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 Inmva 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 actúa 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 directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 883 de 2012, por medio de la cual se reglamentó 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 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 2020. 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.						
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN						
Requisito	SI	X	No	Tipo de Autorización:		Permiso Sanitario
Nota 2: La Resolución 2228 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 2023 o la norma que la modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agroparias, étnicas y campesinas que dispongan actividades económicas productivas que registren debitas 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:						
Requisito Rotulado General:	SI	X	No	Bolsa plástica		
Requisito Fecha de Vencimiento:	SI	X	No			
Requisito Fecha Nutricional:	SI	X	No			
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:	Embalaje se aplica o no de acuerdo con lo establecido en la Resolución 810 de 2021. Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2023 según si tiene o no adición de sal.					
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o envasables. Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2020 o aquella que la modifique o sustituya. Nota 6: Se deberán 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 2402 de 2022. Nota 7: Se aceptan empaques rotulados para los casos que aplique, 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. Conserve refrigerado entre 2°C a 4°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						

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Código: T (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 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 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 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 relacionales 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 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 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 fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. Unidad de medida: Se enuncia de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Azúcar (%), saltes (negativos), 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 2012, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Los fabricantes de alimentos son visitados por Inmva 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 la notifique una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 883 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 834 de 2012 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y cartón), Resolución 442 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4342 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 Inmva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimiento, que pueden incluir los compromisos de empaque 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 fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2020: nombre del alimento, lista de ingredientes y alifios alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o emvasador, lote, fecha de vencimiento y la fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y de uso, nombres de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nacional comprende la lista de información sanitaria y las declaraciones nacionales (de fondo de notificación, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene excesos 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 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inmva y están establecidas por la Resolución 2674 de 2012 de acuerdo con el riesgo en salud pública de los siguientes tipos: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permisos sanitarios. 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 2012. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los sellos: https://app.inmva.gov.co/info/sa-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 cuotas máximas que se aplican 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 (pelos 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 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, establecidos 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. Refrigerado: 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 va definido en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe poseer y mantenerse en buenas 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 apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/65/Paginas/normasnormas-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 - 005		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/ CARAMELOS 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 FÍSICOQUÍMICAS						
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA		
Sólidos lacteos no grasos		17	%	Resolución 2310 de 1996		
Humedad		30	%			
Cenizas		2	%			
Astringencia		Negativo				
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Molchos y levaduras		5x10 ⁷ ufc/g	Resolución 1407 de 2022			
Escherichia coli (E. coli)						
Staphylococcus coagulans positivos		2x10 ⁷ ufc/g				
Bacterias aerobias TSC		5x10 ⁷ ufc/g				
Listeria monocitogénica		—				
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otros)						
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. 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 expanden 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. 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 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 nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de Julio de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.						
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN						
Requerimiento	SI	X	No		Tipo de Autorización:	Registro Sanitario
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 857 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						
Tipo de envase o empaque:		Bebida plástica, botella, tarro plástico				
Requerimiento Rotulado General:		SI	X	No		
Requerimiento Fecha de Vencimiento:		SI	X	No		
Requerimiento Tarifa Nutricional:		SI	X	No		
Requerimiento 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 lo modifique o sustituya. Nota 6: Se deberán 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 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						
Conservase al medio ambiente en un lugar fresco y seco.						
8. TRANSPORTE						
+ El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que los 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 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 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. 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 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 los 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 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 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 con: 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 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 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 (en 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 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 AC 37 de la Ley 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los ítemes: https://app.invinia.gov.co/fichas-visuales/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 rotulos 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 (puntos 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 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. Congelamiento: 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 acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si se definió en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante toda el tiempo que se realice el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.	
Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que aplican al alimento, información sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minsalud.gov.co/datosabiertos/HS/RegimenNormativo-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PUBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD																																													
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PUBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO																																															
Código: FT - 7 - 004	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024.																																													
NOMBRE DEL ALIMENTO: TOSTADAS O CALADOS																																															
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																																															
A. GRUPO: PAN Y PRODUCTOS DE PANADERIA																																															
B. CATEGORÍA: PAN Y PRODUCTOS DE PANADERIA 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 complementé).																																															
Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras publicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomia alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																																															
2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS																																															
<table><tr><th>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</th><th>VALOR</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>REFERENCIA NORMATIVA</th></tr><tr><td>Grasa</td><td>12</td><td>%</td><td rowspan="3">NTC 1241</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>9</td><td>%</td></tr><tr><td>Humedad</td><td>10</td><td>%</td></tr><tr><td rowspan="4">Organoléptico</td><td>Color : Dorado</td><td rowspan="4">No aplica</td><td rowspan="4">NTC 1241</td></tr><tr><td>Sabor: Característico al adición del sabor.</td></tr><tr><td>Olor: Característico</td></tr><tr><td>Textura: crocante</td></tr></table>				PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Grasa	12	%	NTC 1241	Proteína	9	%	Humedad	10	%	Organoléptico	Color : Dorado	No aplica	NTC 1241	Sabor: Característico al adición del sabor.	Olor: Característico	Textura: crocante																							
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																																												
Grasa	12	%	NTC 1241																																												
Proteína	9	%																																													
Humedad	10	%																																													
Organoléptico	Color : Dorado	No aplica	NTC 1241																																												
	Sabor: Característico al adición del sabor.																																														
	Olor: Característico																																														
	Textura: crocante																																														
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																																															
<table><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th><th>LÍMITE</th><th>REFERENCIA NORMATIVA</th></tr><tr><td>Mohos</td><td>2x10² ufc/g</td><td rowspan="4">Resolucion 1407 de 2022</td></tr><tr><td>Escherichia coli (1)</td><td>-----</td></tr><tr><td>Staphylococcus coagulans positivo</td><td>-----</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes (27)</td><td>-----</td></tr></table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos	2x10 ² ufc/g	Resolucion 1407 de 2022	Escherichia coli (1)	-----	Staphylococcus coagulans positivo	-----	Listeria monocytogenes (27)	-----																																
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																																													
Mohos	2x10 ² ufc/g	Resolucion 1407 de 2022																																													
Escherichia coli (1)	-----																																														
Staphylococcus coagulans positivo	-----																																														
Listeria monocytogenes (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 Invimya y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús ; almacenamiento ; distribución ; expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.																																															
b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.																																															
c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rótulo o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.																																															
d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.																																															
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																																															
<table><tr><td>Requiere:</td><td>Si</td><td>X</td><td></td><td></td><td> </td><td>Tipo de Autorización:</td><td>Notificación Sanitaria</td></tr></table>				Requiere:	Si	X				Tipo de Autorización:	Notificación Sanitaria																																				
Requiere:	Si	X				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, 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 951 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.																																															
6. EMPAQUE Y ROTULADO																																															
<table><tr><td colspan="2">Tipo de envase o empaque:</td><td colspan="6">Bolsa plastica, de papel o cartulina</td></tr><tr><td>Requiere Rotulado General:</td><td>Si</td><td></td><td>X</td><td>No</td><td></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><td></td></tr><tr><td>Requiere Tabla Nutricional:</td><td>Si</td><td></td><td>X</td><td>No</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</td><td>Si</td><td></td><td>X</td><td>No</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								Tipo de envase o empaque:		Bolsa plastica, 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			
Tipo de envase o empaque:		Bolsa plastica, 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 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 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 admida 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 (%), sulfites (negativo), etc.	
Campo 3: los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que la modifique o sustituya.	
Campo 4: Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados.	
a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invimya y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.	
b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Invimya, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos.	
c. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005: nombre del alimento; lista de ingredientes y aditivos alimentarios; contenido neto; nombre y dirección del fabricante o envasador; lote; fecha de vencimiento y / o fecha de duración mínima; instrucciones de conservación y de uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o autorización sanitaria según corresponda).	
d. La información nutricional, comprende la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021; 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Invimya y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.37 de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.invimya.gov.co/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 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. Informacion sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx	

[illegible][illegible]

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: UVA'S PASAS			
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO			
A. GRUPO: FRUTAS Y OTROS VEGETALES (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS Y ALGAE VERAS), ALGAS MARIÑAS, NÚCES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS			
B. CATEGORÍA: HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES PROCESADOS (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS Y ALGAE VERAS), ALGAS MARIÑAS Y NÚCES, SE EXCLUYEN LOS DEL GRUPO 4.5 Y LOS PRODUCTOS 6.2.1			
C. SUBCATEGORÍA: HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES PROCESADOS (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS Y ALGAE VERAS), ALGAS MARIÑAS Y NÚCES, MANÍES Y SEMILLAS			
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			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Alfalininas totales	10	µg/kg	Resolución 4506 de 2013
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Aerobios mesófilos	10 ⁷	ufc/g	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli (E. coli)	<10	ufc/g	
Salmonella spp. (S4)	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 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. 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
Tipo de Autorización:		Notificación Sanitaria	
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 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 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 951 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque:	Borrera 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 2499 de 2022 y Resolución 254 de 2023.		
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			
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 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 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: 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 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 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 4142 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de 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 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, 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 Inmiva y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.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.inmiva.gov.co/dicna-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 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 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.inmiva.gov.co/colad/publica/HSPAgna/hormograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx

MEDIAS INSTITUCIONALES PARA LA EMISIÓN DE COMPROBANTES		COPIES DE CALIDAD E INCLUIDOS																			
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS ALIMENTARIAS PARA CONSUMO HUMANO																					
Código:	FT - 1 - 002	Versión:	01																		
Fecha de Emisión:		Feja de Emisión:																			
07/01/2024		07/01/2024																			
NOMBRE DEL ALIMENTO / PRODUCTO:																					
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICCIONALES O NO DE NUTRIENTES U OTROS COMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2. B. CATEGORÍA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUERVABLES (DE EXCEPCIÓN LOS PRODUCTOS L) C. SUBCATEGORÍA: DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUERVABLES, SABORIZADOS Y/O FERMENTADOS (POR EJEMPLO YOGUR, KUMAT, KEIR, LECHES CALZADAS CON BACTERIAS). D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Yi 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 priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normativa sanitaria vigente en Colombia.																					
1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO																					
Campo 1: Hacia referencia a la clasificación del alimento en 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 dentro 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: Hacia referencia al alcance de la ficha técnica el cual aplica específicamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020.																					
2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS																					
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="font-size: x-small;">PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</th> <th style="font-size: x-small;">VALOR</th> <th style="font-size: x-small;">UNIDAD DE MEDIDA</th> <th style="font-size: x-small;">REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="font-size: x-small;">Materia grasa neto relativo</td> <td style="font-size: x-small;">≥ 2.5</td> <td style="font-size: x-small;">%</td> <td rowspan="3" style="font-size: x-small;">Resolución 2320 de 1986</td> </tr> <tr> <td style="font-size: x-small;">Sólidos disueltos no grasos (ND)</td> <td style="font-size: x-small;">-</td> <td style="font-size: x-small;">%</td> </tr> <tr> <td style="font-size: x-small;">Acidez como ácido tartárico (%)</td> <td style="font-size: x-small;">0.7 - 1.5</td> <td style="font-size: x-small;">%</td> </tr> <tr> <td style="font-size: x-small;">Presencia de ferulatores</td> <td style="font-size: x-small;">Negativo 0</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Materia grasa neto relativo	≥ 2.5	%	Resolución 2320 de 1986	Sólidos disueltos no grasos (ND)	-	%	Acidez como ácido tartárico (%)	0.7 - 1.5	%	Presencia de ferulatores	Negativo 0		
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																		
Materia grasa neto relativo	≥ 2.5	%	Resolución 2320 de 1986																		
Sólidos disueltos no grasos (ND)	-	%																			
Acidez como ácido tartárico (%)	0.7 - 1.5	%																			
Presencia de ferulatores	Negativo 0																				
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																					
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="font-size: x-small;">PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th style="font-size: x-small;">LÍMITE</th> <th style="font-size: x-small;">REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="font-size: x-small;">Mohos y levaduras</td> <td style="font-size: x-small;">≤ 10⁴/UFVC</td> <td rowspan="3" style="font-size: x-small;">Resolución 1467 de 2012 y demás normas que la sustituyan o modifiquen</td> </tr> <tr> <td style="font-size: x-small;">Coliformes</td> <td style="font-size: x-small;">SPF/CFC</td> </tr> <tr> <td style="font-size: x-small;">Escherichia coli</td> <td style="font-size: x-small;">0</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos y levaduras	≤ 10 ⁴ /UFVC	Resolución 1467 de 2012 y demás normas que la sustituyan o modifiquen	Coliformes	SPF/CFC	Escherichia coli	0								
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																			
Mohos y levaduras	≤ 10 ⁴ /UFVC	Resolución 1467 de 2012 y demás normas que la sustituyan o modifiquen																			
Coliformes	SPF/CFC																				
Escherichia coli	0																				
4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública o otras)																					
Nota 1: 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 librerías de alimentos son visitadas por Inmex 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. Al mismo tiempo, se debe tener presente que los establecimientos de procesamiento de alimentos, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen validez definitiva y por tanto, se mantienen sujetos a ser revisados una nueva inspección sanitaria. Nota 2: Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, un medio de la ley se exigen los reglamentos técnicos 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, y sus materias primas para alimentos deben contar con rótulo e información independiente de la que sean para su uso gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos emvasados y sistemas primarios de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Requisitos: - [X] No - [] Sí Tipo de Materialización: Negativo / Satisfactorio Nota 2: La Resolución 7128 de 2023 incluye el pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las autoridades definidas en el Decreto 857 de 2022 en función de la modalidad o sustituta y/o complementaria, las actividades realizadas y los asociados administrativos, directivos y comerciales que desarrollan actividades comerciales productivas que requieren dichos autorizaciones comerciales y clasificadas como reconocimientos. 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 1615 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.																					
5. EMPAQUE Y ETIQUETADO																					
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="font-size: x-small;">Tipo de Envase o Embalaje:</th> <th style="font-size: x-small;">SI</th> <th style="font-size: x-small;">NO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="font-size: x-small;">Requerimiento Normativo General</td> <td style="font-size: x-small;">[X]</td> <td style="font-size: x-small;">[]</td> </tr> <tr> <td style="font-size: x-small;">Requerimiento Normativo Específico</td> <td style="font-size: x-small;">[X]</td> <td style="font-size: x-small;">[]</td> </tr> <tr> <td style="font-size: x-small;">Requerimiento Adicional Normativo</td> <td style="font-size: x-small;">[X]</td> <td style="font-size: x-small;">[]</td> </tr> <tr> <td style="font-size: x-small;">Requerimiento Normativo Prohibitivo</td> <td style="font-size: x-small;">[X]</td> <td style="font-size: x-small;">[]</td> </tr> </tbody> </table> Requisito Normativo Prohibitivo de Advertencia: SI [X] NO [] Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados. 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 deberán 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 2462 de 2022. Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los usos que señale, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.				Tipo de Envase o Embalaje:	SI	NO	Requerimiento Normativo General	[X]	[]	Requerimiento Normativo Específico	[X]	[]	Requerimiento Adicional Normativo	[X]	[]	Requerimiento Normativo Prohibitivo	[X]	[]			
Tipo de Envase o Embalaje:	SI	NO																			
Requerimiento Normativo General	[X]	[]																			
Requerimiento Normativo Específico	[X]	[]																			
Requerimiento Adicional Normativo	[X]	[]																			
Requerimiento Normativo Prohibitivo	[X]	[]																			
6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																					
Campo 1: Temperatura de conservación: °C + o - 2°C Campo 2: Almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Decreto 2162 de 1983 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.																					
7. TRANSPORTE																					
Campo 1: Transporte de alimentos, los operarios, transportadores y analistas del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2074 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Campo 2: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la cadena de frío, contar con inscripción y concepto sanitario emitido por la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal. Campo 3: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 4: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 5: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 6: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 7: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 8: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 9: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 10: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 11: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 12: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 13: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 14: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 15: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 16: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 17: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 18: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 19: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 20: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 21: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 22: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 23: Los vehículos transportadores de alimentos deberán mantener la temperatura entre 2 °C y 4 °C. Campo 24: Los vehículos transportadores de alimentos																					

	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. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																																									
A. GRUPO: SAL, HERBAS AROMÁTICAS, ESPECIAS, CONDIMENTOS, VINAGRE, SOPAS, SALSAS, ENSALADAS, PRODUCTOS PROTEÍNICOS DIFERENTES A LOS DE S.E.4																																									
B. CATEGORÍA: SALSAS Y MEZCLAS PARA HACER SALSAS																																									
C. SUBCATEGORÍA: SALSAS NO EMULSIONADAS: SALSA DE TOMATE, CONCENTRADOS DE TOMATE, SALSA CON TOMATE, JUGOS DE TOMATE.																																									
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 llegar la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																																									
2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS																																									
<table><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 textura referencialmente a 20°C en porcentaje en masa</td><td>88</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 FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Total sólidos solubles excluyendo del tomate por textura referencialmente a 20°C en porcentaje en masa	88	%	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 FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																																						
Total sólidos solubles excluyendo del tomate por textura referencialmente a 20°C en porcentaje en masa	88	%	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><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 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 fichas de alimentos son visitadas por Inmiva y los establecimientos de preparación, empaque o envasado de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Al menos, 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 empaque debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos mínimos 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 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	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 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 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><thead><tr><th>Tipo de envase o empaque:</th><th colspan="6">Fecha, fecha de caducidad, vidrio, plástico, aluminio</th></tr></thead><tbody><tr><td>Requiere Rotulado General:</td><td>SI</td><td>X</td><td>NO</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Requiere Fecha de Vencimiento:</td><td>SI</td><td>X</td><td>NO</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Requiere Fecha Nacional:</td><td>SI</td><td>X</td><td>NO</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</td><td>SI</td><td>X</td><td>NO</td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table> 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 etiquetados 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.							Tipo de envase o empaque:	Fecha, fecha de caducidad, vidrio, plástico, aluminio						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:	Fecha, fecha de caducidad, vidrio, plástico, aluminio																																								
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																																									
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 los 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 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 A: 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 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: 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 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 corresponde, por ejemplo: Activo (%) , sulfites (negativos), 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 Inmiva y los establecimientos de preparación, empaque o envasado de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud según sus productos. 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 normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos, siempre que estos no estén sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos. c. El Inmiva o entidad responsable al consultar 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, 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 Inmiva y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.17 de la Ley, 2074 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inmiva.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 reglas 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 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 se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y empaque en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Congelados: 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 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 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.minsalud.gov.co/analitica/publica/HS/Paginas/informacion-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 - 002		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 RAICES Y TUBERCULOS LEGUMINOSAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7						
B. CATEGORÍA: PASTAS ALIMENTICIAS, FIDEOS, SE INCLUYEN POR EJEMPLO FÉCULA DE ARROZ EN HIGUAS, PASTAS Y FIDEOS DE SOYA						
C. SUBCATEGORÍA: PASTAS ALIMENTICIAS Y FIDEOS CON O SIN TRATAMIENTOS (POR EJEMPLO DESHIDRATACIÓN, COCCIÓN, PREGELATIZACIÓN O CONGELAMIENTO, CON O SIN SODIO)						
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	REFERENCIA NORMATIVA		
Humedad		13.0	% máxima	Resolución 4393 de 1991		
Cenizas		0.8	% máxima			
Proteína		10.5	% mínimo			
Ácidos como ácido láctico		0.45	% máximo			
Productos grasosos		0.4	% máximo			
Colorantes artificiales		Negativo				
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Molinos (205) y Neutrosos		10 ⁴ ufc/g	Resolución 1407 de 2002			
Escherichia coli (E. coli)		—				
Staphylococcus aureus (S. aureus)		2.5x10 ⁵ ufc/g				
Clostridium perfringens (C. perfringens)		—				
Salmonella spp.		—				
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otros)						
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 visitados 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. 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 685 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 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 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	X	No		Tipo de Autorización:	Registro sanitario
Nota 2: La Resolución 2128 de 2022 eximiera 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 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 registren 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:		Etiqueta de polígono: Caso de cartón				
Requiere Rotulado General:		Si	X	No		
Requiere Fecha de Vencimiento:		Si	X	No		
Requiere Fecha Nacional:		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 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 etiquetados nutricionales 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						
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						
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 el asignado en normas sanitarias o técnicas.	
Campo A: 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 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: 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 aquellas 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: Ácidos (%), 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 grupo de alimentos en la Resolución 1407 de 2002 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, 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 685 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 534 de 2013 sobre materiales calóricos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para metales, digitales, envases y equipamientos plásticos y electrónicos y sus aditivos, y la Resolución 4142 de 2012 para los metales, digitales, envases y equipamientos médicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos: siempre son sujetos de vigilancia por parte de Inmiva, es decir, que deben contar con validación 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, sobre el 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 excesos 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 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 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://app.inmiva.gov.co/fichas-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 nacional 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 (puntos 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 es caso 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 ve definido 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/saludpublica/GSGP/agencia/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 - 09 - 003		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 EQUIDERMOS)			
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 la modifique, sustituya o complemente) Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compra pública locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sustantiva vigente en Colombia.			
2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS			
PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Origen/tipo	Color Característico Olor característico Textura firme con escamas bien adheridas Limpio sin mucedad 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 Caeppagus positiva	Ver tabla 9.7		
Salmonella sp			
Vibrio cholera	-		
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 fichas de alimentos son visitadas por inma 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. 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 envasar 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, envasas 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 rúbrica o etiqueta independiente de la que usan para acción gestional y/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 5209 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. e. La exigencia de verificación de los parámetros microbiológicos estarán sujetos a criterio de la entidad compradora, según la viabilidad de accesos a laboratorios en el territorio.			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Requiere: a. Si No X Tipo de Autorización: No aplica			
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 agrarias, campesinas, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dicho autorizaciones comerciales y clasifique 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:		Caja/correa plástica con bolsa y cama de hielo, reversas portátiles de material sanitario con cama de hielo o pilas refrigerantes	
Temperatura Requiere Frío General:		a. No	
Requiere Frío de Ventilación:		a. No b. Si	
Requiere Frío Nacional:		No	
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:		No aplica	
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados. 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 2005 o aquella que lo modifique o sustituya. Nota 6: Se deberán tener en cuenta los excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022. Nota 7: Se exceptúan aquellos rotulos para los casos que aplique, 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. El pescado fresco puede mantenerse a una temperatura de refrigeración entre 1 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 vectores y mantenimiento su cadena de frío.			
8. TRANSPORTE			
* El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y asesores 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. El pescado fresco puede mantenerse a una temperatura de refrigeración entre 1 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 vectores y mantenimiento su cadena de frío.			
Referencias normativas adicionales Ministerio de Salud (2022). CIRCULAR EXTERNA DAE 4030-2022 Ministerio de Salud y Protección Social. (2022). Resolución 1407 de 2022. Recuperado de https://www.minisalud.gov.co/informalidad_NuevoResolucionC39b339296No%201407%20del%202022.pdf Ministerio de Salud y Protección Social. (2022). Resolución 127 de 2022. Recuperado de https://www.minisalud.gov.co/informalidad_NuevoResolucionC39b339296No%201407%20del%202022.pdf			

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 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 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 evaluables 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 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 (°N), sulfatos (negativos), 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 fichas de alimentos son visitadas por inma 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 envasar 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 2023 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y cartón laminado), Resolución 4426 de 2012 para materiales, objetos, envasas y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4242 de 2012 para los materiales, objetos, envasas y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envasas para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del inma, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden reducir los cumplimiento de empaques y envasas para alimentos. c. El rúbrica 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 fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, normas de alimentos, 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 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 9: 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 emitidas en el AC 37 de la Res. 2074 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inma.gov.co/info-ver-situacion-de-situacion.php?articulo=12	
Campo 6: Empaque o envase y rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de envasar y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nacional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro reglas 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 (cuales 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, establecidos en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Refrigeración: temperatura entre 2 a 4 °C. Congelación: temperatura entre 2 a 4 °C. Temperatura ambiente: temperatura máxima 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, se deberá 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.minisalud.gov.co/informalidad_NuevoResolucionC39b339296No%201407%20del%202022.pdf	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD B	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO		Versión 01	
Código: FT - 7 - 001		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 la 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 FÍSICOQUÍMICAS			
PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Organoléptico	Color: Uniformemente blanco cremoso o característico según tipo de pan		
	Olor y sabor: Característico al pan homólogo, libre de olores rancios o ácidos	No aplica	No aplica
	Aparente: libre de suciedad o elementos extraños		
	Textura: Suave, cohesiva o crujiente según tipo de pan		
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA	
Moldes	Ausente	Resolución 1407 de 2022	
Escherichia coli	Ausente		
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 Inmiva 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. 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, 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 rúbrico 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 a la norma que la 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:		Botas plásticas, 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			
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 de 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	
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. 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 estos cuadros 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, 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 físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.	
Unidad de medida: Se expresará 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 la modifique o sustituya.	
Campo 4: Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados.	
a. Si 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, 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 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 rega también para los fabricantes de envases para alimentos que son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empresas y envases para alimentos.	
c. El rúbrico 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 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 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://api.inmiva.gov.co/files/virtualknowledgebase.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/o nutricional que adquiere 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 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.	
Congelamiento: 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 -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/OSP/agenciahormigamano-campana-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 TUBERCULOS, 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 publicas 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
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)		60	% m/v
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	-
REFERENCIA NORMATIVA Resolución 3929 de 2013. Consultar rangos según la fruta, especificar con y sin azúcar			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Mohos y levaduras		3*10 ⁵ ufc/g o ml	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli (1)		Menor a 10 ufc/g o ml	
Salmonella spp.		----	
Listeria monocytogenes 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 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. 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. 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 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, 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 95 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque:		Bolsa plastica	
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 Numeral 2.1 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,Resolucion 2310 de 1986, Resolucion 1804 de 1989 y las demás que las 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 (zum) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen u 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 fisicoquímicos 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 fisicoquímicos 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 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 compradores 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 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: Empaques y 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. 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/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx

[illegible]

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 PROTEÍNICOS 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, % mín 99,00 base seca	99	% mín	
Yodo	50 - 100	mg/Kg	
Fluor	180- 220	mg/Kg	Resolución 547 de 1996
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 o referentes regulatorios en materia de salud pública u otros)			
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 visitados por Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria. 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 indelementalmente 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. 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 dichos 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 951 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque:	Botón y recipientes plásticos, recipientes de vidrio		
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 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.			
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 los 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): - (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. 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 expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, 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 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, digitos, 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 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 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 límites: https://app.invia.gov.co/info-categoria-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 nutricional 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 deben 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/colad/publicar/HS/Paginas/homograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx	

	MEDIA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS	COMITE DE CALIDAD E INICIADO
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, SALSAS, ENLADAS, PRODUCTOS PROTEÍNICOS DIFERENTES A LOS DE 6.8.4																				
B. CATEGORÍA: SALSAS Y MEZCLAS PARA HACER SALSAS																				
C. SUBCATEGORÍA: SALSAS NO EMULSIONADAS; SALSAS DE TOMATE, CONCENTRADOS DE TOMATE, SALSA CON TOMATE, JUGOS DE TOMATE.																				
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de alimentos para consumo humano (6.y 2046 de 2023 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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="text-align: center;">PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> <th style="text-align: center;">VALOR</th> <th style="text-align: center;">UNIDAD DE MEDIDA</th> <th style="text-align: center;">REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> <tr> <td>Total sólidos solubles exclusivos del tomate por lectura refractométrica a 20 °C en porcentaje en masa</td> <td style="text-align: center;">29</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Resolución 15790 de 1964</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Totales</td> <td style="text-align: center;">38</td> <td style="text-align: center;">% seco</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada en ácido acético</td> <td style="text-align: center;">0.85</td> <td style="text-align: center;">% ácido acético</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td style="text-align: center;">7</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Total sólidos solubles exclusivos del tomate por lectura refractométrica a 20 °C en porcentaje en masa	29	%	Resolución 15790 de 1964	Sólidos Totales	38	% seco	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 exclusivos del tomate por lectura refractométrica a 20 °C en porcentaje en masa	29	%	Resolución 15790 de 1964																	
Sólidos Totales	38	% seco																		
Acidez expresada en ácido acético	0.85	% ácido acético																		
pH a 20°C	7	-																		
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="text-align: center;">PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th style="text-align: center;">LÍMITE</th> <th style="text-align: center;">REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> <tr> <td>Moho y levaduras</td> <td style="text-align: center;">50 ufc/g</td> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Resolución 1407 de 2022</td> </tr> <tr> <td>Enterococos (UFC/g)</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Salmonella (g/g)</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </table>	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Moho y levaduras	50 ufc/g	Resolución 1407 de 2022	Enterococos (UFC/g)	-	Salmonella (g/g)	-										
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																		
Moho y levaduras	50 ufc/g	Resolución 1407 de 2022																		
Enterococos (UFC/g)	-																			
Salmonella (g/g)	-																			
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otras)																				
a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inmiva y los establecimientos de preparación envasados de refrigerios o bebidas, 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; 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 las materias primas para alimentos deben cumplir con ritual o análisis 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 E10 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.																				
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																				
Requiere el	SI	X	No	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario															
Nota 7: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas para la inscripción, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias los microempresarios del Decreto 957 de 2019 a la norma que lo modifique o sustituya y los cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichos autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas. Nota 8: Los productos naturales o comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 951 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.																				
6. EMPAQUE Y ROTULADO																				
Tipo de envase o empaque:			Envase de vidrio, plástico, sachet, bolsa de polietileno, envase de material laminado:																	
Requiere Rotulado General:	SI	X	No	SI	No															
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	X	No	SI	No															
Requiere Tabla Nutricional:	SI	X	No	SI	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 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 modo 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 de inscripción único; estos 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 Numérico 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	
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 concordantes de cada producto. Si no aparecen valores en los catálogos 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 análisis de la composición 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 admisible 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 (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 de fabricación, producen o comercializan alimentos envasados. a. El establecimiento sanitario o un requisito establecido en la Resolución 2014 de 2011, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inmiva y la Agencia de inspección de preparación, empaque 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 634 de 2013 sobre materiales cualificados (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 rige también para los fabricantes de envases para alimentos que son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los comandantes 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 este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5309 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 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 edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 830 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 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 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expresan por categorías de productos y permiten incluir varias prestaciones. Información sobre los trámites: https://app.inmiva.gov.co/consulta-vistas/visualizadatabase.php?article=12	
Campo 6: 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 nacional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta los costos mínimos que aparecen en este campo. Resultado Frontal de Advertencia: El resultado de alimentos procesados envasados evaluado si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (pelos frontales de advertencia) (de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 830 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 del 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 estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 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 -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 ha definido en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, o vehículo debe proveer refrigeración. 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.crisalid.gov.co/consulta/pUBLICAS/HS/Paginas/compras-gu%C3%ADa-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 - 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 A PESCA PROCESADOS				
C. SUBCATEGORÍA: PESCADO, FILETES DE PESCADO, PRODUCTOS DE LA PESCA, APANADOS (REBOZADOS), CODITOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS, SE INCLUYEN 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 (a y 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 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
Bases volátiles expresadas como nitrógeno		50	mg/100 g, base húmeda	Resolución 337 de 2006
Cloruro de sodio, expresado como NaCl		3	%	
Gas sulfhídrico comp H2S		NEGATIVO		
Hidroxilo		50	mg/kg	
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	
Prueba de estabilidad comercial		No presentar crecimiento bacteriano después de 30 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 3 a 10 días a 55°C	Resolución 1407 de 2022	
4. OBSERVACIONES (normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otros)				
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 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. 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 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 rubro 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. 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	X	NO	
Aut.				
Nota 2: La Resolución 5128 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 dichos autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas. Nota 3: Los productores elaboradores y comercializadores 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 empaque o empaque:		Higiene, fecha, lotificación.		
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	
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 la modifique o sustituya. Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022. Nota 7: Se 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 los sustituyan, modifiquen y 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 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, 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 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 A: 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 la 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 la 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 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 los 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 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 especifica de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Acidez (%), 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 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 814 de 2021, 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, expendio 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 empaque deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para ese 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 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. Debe normalizarse (por ejemplo, para los fabricantes de envases para alimentos: salmónes son sujetos de vigilancia por parte del Invia, es decir, que deben contar con validación 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 ese 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, 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 niveles 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 registros sanitarios. Alimentos de riesgo medio: requieren transferir permisos sanitarios y Alimentos de bajo riesgo: requieren transferir notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art 17 de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.invia.gov.co/fichas-visitas/consultadatos.php?articulo=12				
Campo 6: Empaque o empaque 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 modalidades 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 (puntos 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. Compartición: 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 aptas a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que se les define en el campo 7 que el alimento requiere cumplimiento de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o 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 aplican al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.invia.gov.co/saludpublica/HSPage/menugrupo-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 - 1 - 030		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
NOMBRE DEL ALIMENTO: SUEÑO CONTENIDOR SUEÑO ATOLLARABLEY						
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO						
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LACTACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, 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 1.8.1						
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complementen)						
Nota 1. Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas inclusive previniendo 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		
Albúmina ML		0.5	g/100 ml leche	Resolución 4506 de 2013		
Puntos		0.02	mg/kg peso fresco en leche			
Materia Grasa en extracto seco de leche anémico	Rico en grasa	Graso	Semigraso	Magro	REFERENCIA NORMATIVA	
	80	45	20	5	0.1	Resolución 1804 de 1989
	Blando	Semiblando	Semiduro	Duro	REFERENCIA NORMATIVA	
Humedad % mín Máximo	80	65	55	50		Resolución 1804 de 1989
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE		REFERENCIA NORMATIVA		
Escherichia coli (1)		<10 ufc/g				
Staphylococcus coagulans positiva		< 10^4 ufc/g		Resolución 1407 de 2022		
Salmonella spp.		Ausente / 25g				
Lactaria mesofiles		Ausente / 25g				
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u 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 Inmva 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 que haya 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 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 recipientes destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.						
c. Todos los alimentos procesados y los materias primas para alimentos deben contar con librito o etiqueta independientemente de que sean para acción gastronómica 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 2539 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.						
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN						
Resolución						
Nota 2. La Resolución 2128 de 2023 expide 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 los 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 95 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.						
6. EMPAQUE Y ROTULADO						
Tipo de envase o empaque		Frisco, bolsa plástica, sellado				
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 2482 de 2022 y Resolución 254 de 2023.				
Nota 4. El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados 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 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.						
Nota 6. Se deberán 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 2482 de 2022.						
Nota 7. Se aceptan empaques nativos para los casos que aplique, 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. Conservese refrigerado entre 2 a 4 °C-2 °C.						
8. TRANSPORTE						
+ El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y conductores 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 inscripto único resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.						
Referencias normativas adicionales						
Ministerio de Salud, (2002). CIRCULAR EXTERNA DME 4000-0002-2002.						
Ministerio de Salud y Protección Social, (1989). Resolución 2310 de 1989. Recuperado de: https://minisud.gov.co/sites/default/files/BibliotecaDigitalROE/DE/OT/Resolucion-2310-de-1989.pdf						
Ministerio de Salud y Protección Social, (1989). Resolución 1804 de 1989. Recuperado de: https://www.minisud.gov.co/sites/default/files/BibliotecaDigitalROE/DE/OT/Resolucion-1804-de-1989.pdf						
Ministerio de Salud y Protección Social, (2015). Resolución 719 de 2015. Recuperado de: https://www.minisud.gov.co/sites/default/files/BibliotecaDigitalROE/DE/OT/Resolucion-0719-de-2015.pdf						
Ministerio de Salud y Protección Social, (2013). Resolución 2674 de 2013. Recuperado de: https://www.minisud.gov.co/sites/default/files/BibliotecaDigitalROE/DE/OT/Resolucion-2674-de-2013.pdf						

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 a denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el abastecido 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 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. 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 en el laboratorio de alimentos 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 en 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 medida admisible para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o por rango.	
Unidad de medida: Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Adosid (%) 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 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 Inmva y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.	
b. Los materiales de envasado deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 504 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y electrolíticos y sus aditivos, y la Resolución 1443 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 de Inmva, 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 librito 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 fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, rotulado 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 lista 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 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, 2482 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 5: Los establecimientos de comercialización son expedidos por el Inmva y están establecidos 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 estos autorizaciones de comercialización definidas en el Art.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.inmva.gov.co/infancia-visual/mediosbase.php?modulo=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 los cuatro tipos 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 advertencias (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme 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 estipulado en la etiqueta o para su comercialización consumo o se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuada 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.	
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.	
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. Los 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. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minisud.gov.co/sitios/publica/EP/agencias/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INNOVACIÓN																																				
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO																																						
Código: FT - 1 - 018		Versión: 01																																				
		Fecha de Emisión: 06 de Abril de 2024																																				
NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE UHT ENTERA DESLACTOSADA																																						
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																																						
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADO O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2.																																						
B. CATEGORÍA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUJCHARABLES.																																						
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 FÍSICOQUÍMICAS																																						
<table><thead><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th><th>VALOR</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>REFERENCIA NORMATIVA</th></tr></thead><tbody><tr><td>Grasa mínima</td><td>3.00</td><td>% mv</td><td rowspan="10">DECRETO 616 DE 2006</td></tr><tr><td>Extracto seco total mínimo</td><td>11.20</td><td>% mm</td></tr><tr><td>Extracto seco desintegrado mínimo</td><td>8.20</td><td>% mm</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>Nacional</td><td></td></tr><tr><td>Fosfátida</td><td>Nacional</td><td></td></tr><tr><td>Densidad 15/15 °C</td><td>1.0296 - 1.0300</td><td>g/ml</td></tr><tr><td>Acidez expresada como ácido láctico</td><td>0.130 - 1.7</td><td>g/100g</td></tr><tr><td>Lactosa</td><td>0.66</td><td>% mm</td></tr><tr><td>Índice crioscópico</td><td>-0.560 - 0.510</td><td>°C</td></tr><tr><td>Crioscópico</td><td>-0.560/0.530</td><td>°H</td></tr></tbody></table>				PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Grasa mínima	3.00	% mv	DECRETO 616 DE 2006	Extracto seco total mínimo	11.20	% mm	Extracto seco desintegrado mínimo	8.20	% mm	Proteína	Nacional		Fosfátida	Nacional		Densidad 15/15 °C	1.0296 - 1.0300	g/ml	Acidez expresada como ácido láctico	0.130 - 1.7	g/100g	Lactosa	0.66	% mm	Índice crioscópico	-0.560 - 0.510	°C	Crioscópico	-0.560/0.530	°H
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																																			
Grasa mínima	3.00	% mv	DECRETO 616 DE 2006																																			
Extracto seco total mínimo	11.20	% mm																																				
Extracto seco desintegrado mínimo	8.20	% mm																																				
Proteína	Nacional																																					
Fosfátida	Nacional																																					
Densidad 15/15 °C	1.0296 - 1.0300	g/ml																																				
Acidez expresada como ácido láctico	0.130 - 1.7	g/100g																																				
Lactosa	0.66	% mm																																				
Índice crioscópico	-0.560 - 0.510	°C																																				
Crioscópico	-0.560/0.530	°H																																				
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																																						
<table><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 rowspan="2">DECRETO 616 DE 2006</td></tr><tr><td>Prueba de esterilidad comercial a 25 °C</td><td>Sin crecimiento microbiológico</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 25 °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 25 °C	Sin crecimiento microbiológico																																					
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 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 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 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 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: 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 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																																						
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																																						
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 etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.																																						
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. 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 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, expendir, 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. 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 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 1442 de 2013 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 1443 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 empaque 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, 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 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 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.	
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 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/HSP/Programa/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 - 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 a 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			
Graza	1.5 - 2.5	% m/v	DECRETO 616 DE 2006			
Extracto seco total	9.20	% m/m				
Extracto seco desengrasado	8.20	% m/m				
Proteína	Negativa	-				
Grasas	Negativa	-				
Densidad 15/15°C	1.0308 - 1.0395	g/ml				
Acidez expresado como ácido láctico	0.13-0.17	% m/v				
Temperatura °C	-0.540-0.510	°C				
Lactosa	0.16	g/ml				
Chioscopio "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 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 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 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:		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, 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:			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
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 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.						
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 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, expendia 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 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 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 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 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. 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 de 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 exceder 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 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: 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 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/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx	

MEDIO NACIONAL DE LUBRIFICANTES PÚBLICOS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INNOVACIÓN	
FORMATO UNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código: FT-1-2017	Versión: 1.0	Fecha de Emisión: 16 de Abril de 2018	

NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE ULTRAPASTEURIZADA ENFRIADA			
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 [ORDEN, PASTERIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA]			
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 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 FÍSICOQUÍMICAS			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	UNIDAD	LÍMITE DE TOLERANCIA	REFERENCIA NORMATIVA
Gusto: Natural	g/lv	no más	DECRETO 656 DE 2006
Viscosidad: Entre 10 mil mPa.s	10.00	10.00	
Estrución físico: Homogeneizada (líquida)	g/20	10.00	
pH: 6.5 - 6.9	-	entre 6.5 y 6.9	
Temperatura: Normalidad 15/15°C	°C	entre 15 y 15	
Acidez titulable: 0.05 g/100 ml	g/100ml	menor de 0.05	
Oloro al ácido láctico	0.15-0.17	historia	
Peso específico	1.028-1.030	entre 1.028 y 1.030	
Cholesterol	g/500-0.550	ni	RESOLUCIÓN 2270 DE 2023
Lactosaero CMP	30	m/L	

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	
Microrganismos aerobios (<i>aerobes</i>) en el producto	1000-10000	DECRETO 656 DE 2006	
Microrganismos aerobios (<i>aerobes</i>) en el producto	Menor de 1		
Microrganismos aerobios (<i>aerobes</i>) en el producto	6		
Microrganismos aerobios (<i>aerobes</i>) en el producto	Menor de 1		

4. OBSERVACIONES (formativa 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 técnicas de alimentos son validadas por in vitro y los establecimientos de preparación, ensamble de ingredientes e empaques, almacenamiento, distribución, expendio y 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 alimento. Por esta razón el material de empaque 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, equipos, 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 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 5309 de 2005.

D. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 830 de junio de 2001, Resolución 2462 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Requisito:	SI	X	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 957 de 2010 o la norma que lo modifique o sustituya y sus cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, étnicas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.			Regimen 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 ROTULADZO			
Tipo de envase o empaque:	Bolsas multicapa.		
Requisito: Rotulado General	SI	X	No
Requisito: Fecha de Vencimiento	SI	X	No
Requisito: Fecha No Control	SI	No	X
Requisito: 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 exenciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5309 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.

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			

* Conservación en refrigeración a temperatura de 4°C +/- 2°C

8. TRANSPORTE			

F Transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2074 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 sin 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 sin orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.

Referencias normativas adicionales			

Decreto 656 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, empaque, transporte, comercialice, expendie, importe o exporte en el país.

[illegible]

	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 - 006		Versión: 01		Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024		
NOMBRE DEL ALIMENTO: MANJAR BLANCO						
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 1.1.1.2.3.1.4.1.5.1.6.						
C. SUBCATEGORÍA: AREQUES/ DULCES DE LECHE/ CARAMELOS 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 lo que 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			
Moisture gratis lactosa	6.5	%	Resolución 2310 de 1986			
Sólidos lacteos no grasos	16	%				
Humedad	35	%				
Cenizas	2	%				
Aldosidos	4	%				
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA				
Moldes y levaduras	10 ⁴ /g	Resolución 1407 de 2022				
Staphylococcus coagulans positiva	—					
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 fichas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, empaquetamiento, 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 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 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	X	NO	Tipo de Autorización:		Registro Sanitario
Nota 2: La Resolución 2129 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 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales 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						
Tipo de envase o empaque:						
Requiere Rotulado General:	SI	X	NO	Rotulo aléptico, opaco, semi plástico		
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. 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 etiquetados 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						
Conservase al medio ambiente en un lugar fresco y seco.						
8. TRANSPORTE						
+El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que les 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 prioridad 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 A: 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 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 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 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: 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 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 fichas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación, ensamble 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 materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad exige también para los fabricantes de envases para alimentos: objetos, envases, sus partes del ítem, 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 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 caducación mínima, instrucciones de conservación y de uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información 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 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/cificas-vital/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 cosas 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 (puntos 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 establecido en la etiqueta o para su comercialización y consumo si el tipo de alimento no envasado, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estos espacios, establecidos en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Cumplimiento: 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 de acuerdo 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 o 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.minisalud.gov.co/portalpublico/HS/Paginas/homegama-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 - 001		Versión: 01		Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024		
NOMBRE DEL ALIMENTO: MANTIQUELLA						
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO						
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE INMANTACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES Y OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2						
B. CATEGORÍA: MANTIQUELLA						
C. SUBCATEGORÍA: MANTIQUELLA 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 FÍSICOQUÍMICAS						
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA			
Materia grasa	80.0	% mínimo	Resolución 2310 de 1986			
Agua	16.0	% máximo				
Sólidos lacteos no grasos	2.0	% máximo				
Cloruros (como NaCl) % máximo	3.0	% máximo				
Índice de Reichert	22-32	Meissl				
Prueba de Hirsch	Negativa	-				
Prueba de fosfatasa	Negativa	-				
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA				
Mohr y Inocuidad	10 ⁶ /g	Resolución 1407 de 2022				
Coliformes	10 ⁶ /g					
Escherichia Coli	10 ⁶ /g					
Staphylococcus coagulans positivos	10 ⁶ /g					
Salmonella spp.	0					
Listeria monocitogenes	0					
4. OBSERVACIONES (Resolución 2310 de 1986, Resolución 2906, Resolución 4106 de 2012)						
4. 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 visitados por Inmiva y los establecimientos de preparación, ensamble de empaques o mezcla, 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 reemplazan hasta una nueva inspección sanitaria. a. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 883 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. b. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rubro o etiqueta independientemente de que sean para sector agropecuario 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. c. 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 294 de 2023.						
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN						
Requiere	Si	X	No		Tipo de Autorización:	Registro Sanitario
Nota 2: La Resolución 2129 de 2023 exhorta al 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 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 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 la modifique o sustituya.						
6. EMPAQUE Y ROTULADO						
Tipo de envase o empaque: ☐ Paquetario, ☐ Envase al por mayor, ☐ Otro (especificar)						
Requiere Rotulado General: ☐ Si, ☒ No						
Requiere Fecha de Vencimiento: ☐ Si, ☒ No						
Requiere Fecha Nacional: ☐ Si, ☒ No						
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia: ☐ Si, ☒ No						
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 la modifique o sustituya. Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022. Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, 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 los sustituyan, modifiquen o adicionen. Conservarse refrigerado entre 2°C a 4°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 los 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 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 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 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 fichas es porque no se ha 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: 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 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 visitados por Inmiva y los establecimientos de preparación, ensamble de empaques 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 el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 883 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales calóricos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y electrónicos 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 sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos. c. El rubro o etiqueta proporcione 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 frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene excesos 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 294 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 transferir registros sanitarios. Alimentos de riesgo medio: requieren transferir permisos sanitarios y Alimentos de bajo riesgo: requieren transferir notificaciones sanitarias. 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://inmiva.gov.co/informacion-servicios/consultas-y-solicitudes	
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 las leyes nacionales que aplican 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 (puntos 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.	
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 etapas, establecidos en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Cumplimiento: cuando requiere temperaturas por debajo de 0°C, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse un rango entre 0° C y 5° 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 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/saludpublica/HS/Programas/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 - 2 - 002		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024		
NOMBRE DEL ALIMENTO: MARGARINA					
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO					
A. GRUPO: GRASAS, ACETES, EMULSIONES GRASAS Y CERAS					
B. CATEGORÍA: EMULSIONES GRASAS PRINCIPALMENTE DEL TIPO AGUA EN ACEITE, EN CUYO CONTENIDO HAYA O NO GRASA LÁCTEA. SE INCLUYEN LAS EMPACADAS PARA DESMILKED					
C. SUBCATEGORÍA: EMULSIONES CON NO 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 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 llegar la autonomía alimentaria del país, con base en los disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.					
2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS					
PARÁMETROS 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	% campo 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					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Aerobios mesófilos	10 ⁶ /g	Resolución 1407 de 2022			
Escherichia coli					
Staphylococcus coagulans positiva	10 ⁵ /g				
Salmonella spp.	ausente				
Lactobacillus/Bifidobacterias					
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 merienda, 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. 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 requisitos técnicos sobre los recipientes, envases, 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 agropecuario 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					
Requerimiento	Si	x	No	Tipos de Autorización:	Registro Sanitario
Nota 2: La Resolución 2128 de 2022 otorga el 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 957 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y los 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 municipio 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, recipiente plástico				
Requerimiento Rotulado General:	Si	x	No		
Requerimiento Fecha de Vencimiento:	Si	x	No		
Requerimiento Tapa Nacional:	Si	x	No		
Requerimiento 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 empacados 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 2005 o aquella que la modifique o sustituya. Nota 6: Se debe 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 nacionales para los casos que aplique, 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 les sustituyan, modifiquen o adicionen. Conserve 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 les 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 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, expiden, 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 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 etiquetado 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 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 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 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, 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 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: Azúcar (%), salinos (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 Invia 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 no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 883 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales 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 salinos 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 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 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 transferir registros sanitarios, 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://invia.gov.co/invia-visual/visualizadores.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 nacional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las casillas rojas 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 (puntos 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, 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 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/salud/publica/HSG/ReglamentoNormasSanitariasAlimentos-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, SALSAS, ENSALADAS, PRODUCTOS PROTEÍNICOS DIFERENTES A LOS DE 3.1.4																																
B. CATEGORÍA: SALSAS Y MEZCLAS PARA HACER SALSAS																																
C. SUBCATEGORÍA: SALSAS EMULSIONADAS DEL TIPO AGUA EN ACEITE: MAYONESA, ADEREZOS PARA ENSALADAS																																
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano 5 de 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><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>Ácidos (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>Clauros (NaCl)</td><td>1.8</td><td>mgNaCl</td></tr><tr><td>Extracción libre</td><td>66.5</td><td>Norma</td></tr><tr><td>Ácidos grasos libres en el aceite agregado (expresado como ácido oleico)</td><td>0.05</td><td>% libre</td></tr><tr><td>Índice de peróxido en el aceite separado 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	-	Ácidos (como ácido acético)	0.7	% ácido acético	pH	4.1	-	Clauros (NaCl)	1.8	mgNaCl	Extracción libre	66.5	Norma	Ácidos grasos libres en el aceite agregado (expresado como ácido oleico)	0.05	% libre	Índice de peróxido en el aceite separado 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	-																														
Ácidos (como ácido acético)	0.7	% ácido acético																														
pH	4.1	-																														
Clauros (NaCl)	1.8	mgNaCl																														
Extracción libre	66.5	Norma																														
Ácidos grasos libres en el aceite agregado (expresado como ácido oleico)	0.05	% libre																														
Índice de peróxido en el aceite separado expresado como meq de O2/kg	15	meq de O2/kg																														
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																																
<table><thead><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th><th>LÍMITE</th><th>REFERENCIA NORMATIVA</th></tr></thead><tbody><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>10⁶ ufc/g</td><td rowspan="4">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><td></td></tr></tbody></table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/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 ufc/g	Resolución 1407 de 2022																														
Escherichia coli (E. coli)	—																															
Staphylococcus aureus (S. aureus)	—																															
B. cereus	—																															
Salmonella sp.	—																															
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otras)																																
a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Los fabricantes de alimentos son visitados por Invima y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o medio 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 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 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. c. Todos los alimentos procesables y las materias primas para alimentos deben contar con rótulo 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. d. El producto 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.																																
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																																
<table><thead><tr><th>Requerir:</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 197 de 2019 o a norma que la 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 envasados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 951 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>				Requerir:	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 197 de 2019 o a norma que la 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 envasados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 951 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.																						
Requerir:	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 197 de 2019 o a norma que la 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 envasados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 951 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.																																
6. EMPAQUE Y ROTULADO																																
<table><thead><tr><th>Tipo de envase o empaque:</th><th>Recipientes o botellas plásticas o de vidrio, sachet, bolsa de polietileno, botella de material termoso.</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 Fecha Nutricional:</td><td>SI X NO</td></tr><tr><td>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</td><td>SI X NO</td></tr></tbody></table> Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados. Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los registros 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 etiquetados nutricionales y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Números 2.1 y 2.2 de la Resolución 2462 de 2022. Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.				Tipo de envase o empaque:	Recipientes o botellas plásticas o de vidrio, sachet, bolsa de polietileno, botella de material termoso.	Requiere Rotulado General:	SI X NO	Requiere Fecha de Vencimiento:	SI X NO	Requiere Fecha Nutricional:	SI X NO	Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI X NO																			
Tipo de envase o empaque:	Recipientes o botellas plásticas o de vidrio, sachet, bolsa de polietileno, botella de material termoso.																															
Requiere Rotulado General:	SI X NO																															
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI X NO																															
Requiere Fecha Nutricional:	SI X NO																															
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI X NO																															
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																																
Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.																																
8. TRANSPORTE																																
El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y vehículos 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 identificación 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 A: 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, los característicos o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicos 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 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: Pasa 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: 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 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 registro 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 medio 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 metales, objetos, envases y equipamientos plásticos y electrónicos 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 siempre son sujetos de vigilancia por parte del Invima, es decir, que deben contar con validación y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden utilizar 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, 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 caducidad y/o fecha 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 aditivos azúcares añadidos, sales, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los registros 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 presentar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tener permisos sanitarios y Alimentos de bajo riesgo: requieren presentar 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://app.invima.gov.co/contra-virtual/registrodebase.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 casillas de la ficha 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 confirme 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 estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata 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. Congelación: cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, es específica según el tipo de alimento y por eso 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 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/saludpublica/HSPages/informegama-salario-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 - 4 - 005		Version: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024					
NOMBRE DEL ALIMENTO: MERMELADAS								
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO								
A. GRUPO: FRUTAS Y OTROS VEGETALES (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBERCÚLOS, LEGUMINOSAS Y ALCE VERBA)ALGAS MARINAS, NÚCES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS 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 la 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 FÍSICOQUÍMICAS								
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR MAX	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA					
Sólidos solubles	0-90	Brix	Resolución 3929 de 2013					
pH a 25°C	0-3.4	PH						
Acidez titulable Acido cítrico	0-0.5	%						
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS								
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA						
Muchos microbios	20 - 50 ufc/g	Resolución 1407 de 2022						
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otros)								
4. 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 elaboradas por in vitro 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. 5. 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. 6. Todos los alimentos procesados y los materiales 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 materiales primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. 7. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 833 de junio de 2017, Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2023. 8. 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 (zumos) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de éstos que se procesan, empaquetan, transportan, importan y comercializan en el territorio nacional.								
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN								
Responde: <table><tr><td>Si</td><td>No</td></tr><tr><td>Si</td><td>No</td></tr></table> TIPO DE AUTORIZACIÓN: <table><tr><td>Notificación Sanitaria</td></tr></table>				Si	No	Si	No	Notificación Sanitaria
Si	No							
Si	No							
Notificación Sanitaria								
Nota 2: La Resolución 2238 de 2020 exhorta del pago de tarifa para la notificación, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 857 de 2010 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 955 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.								
6. EMPAQUE Y ROTULADO								
Tipo de envase o empaque: <table><tr><td>Bolsa, frasco, display</td></tr></table>				Bolsa, frasco, display				
Bolsa, frasco, display								
Requiere Rotulado General: <table><tr><td>Si</td><td>No</td></tr><tr><td>Si</td><td>No</td></tr></table>				Si	No	Si	No	
Si	No							
Si	No							
Requiere Etiqueta de Ingredientes: <table><tr><td>Si</td><td>No</td></tr><tr><td>Si</td><td>No</td></tr></table>				Si	No	Si	No	
Si	No							
Si	No							
Requiere Etiqueta Nutricional: <table><tr><td>Si</td><td>No</td></tr><tr><td>Si</td><td>No</td></tr></table>				Si	No	Si	No	
Si	No							
Si	No							
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia: <table><tr><td>Evaluar si aplica o no de acuerdo con lo establecido en la Resolución 833 de 2017, Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2023</td></tr></table>				Evaluar si aplica o no de acuerdo con lo establecido en la Resolución 833 de 2017, Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2023				
Evaluar si aplica o no de acuerdo con lo establecido en la Resolución 833 de 2017, Resolución 2402 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 establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 1359 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya. Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2402 de 2022. Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.								
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN								
Conservase al medio ambiente en un lugar fresco y seco.								
8. TRANSPORTE								
El transporte debe realizarse en un embalaje que proteja el alimento y no afecte la salud del consumidor y garantizar que el producto no se contamine con otros productos (químicos y físicos). 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 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								
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 (zumos) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de éstos que se procesan, empaquetan, 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 (congregación del 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) - Consultar el 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	
Campo 2: Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, los característicos o propiedades inherentes a los materiales, 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 adoptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estos campos se puede inferir los datos estadísticos estadísticos basados en la experiencia.	
Propiedades físicas: Son aquellas que se pueden medir de 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 inherentes con los atributos como el olor, el color, el sabor, etc. Propiedades químicas: Para la 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 expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Adición (%), sustrato (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 fichas de alimentos son elaboradas por in vitro 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 definitiva y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resoluciones 678 de 2013 sobre materiales elastómeros (goma, caucho y caucho), Resoluciones 1442 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4303 de 2012 para los metales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Deberá normalidad rige también para los fabricantes de envases para alimentos que sean sujetos de vigilancia por parte del in vitro, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requisitos. 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, sus ingredientes y demás aditivos. 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 edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 833 de 2017, 2402 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el in vitro 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 Act 37 de la Res. 2674 del 2013. Los establecimientos comerciales se inscriben por categorías de productos y permisos incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inmiva.gov.co/informacion/actualizaciones/pqr?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 aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los casos como los 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 (cuatro frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 833 de 2017, 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 estos espacios, establecidos en la Resolución 2674 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 -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 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 aplican al alimento. Información sobre normalidad para alimentos y bebidas: https://www.inmival.gov.co/actualizaciones/informacion/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 - 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			
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 sulfito	-	mg SO3 /L	
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	
	No Aplica		
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. Resolución 779 de junio de 2006.			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Requiere:	SI	No	x Tipo de Autorización:
			No Aplica
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. 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:		Frecuencia 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		
Nota 4. El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados. Nota 5. Se deben 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.			
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 daños en el envase o empaque según sea el caso. • Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. • Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, 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 admida 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 (%), 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 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 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 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. Envase o empaque 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 - 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 - 002 - 001		Versión 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 APICOLA				
B. CATEGORÍA: MIEL, CERA Y OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN APICOLA				
C. SUBCATEGORÍA: MIEL				
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2016 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
Organoléptico		Color característico de acuerdo con la etiqueta y Rotación Color característico Aspecto homogéneo sin sedimentos	No Aplica	No Aplica
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	
Bacterias aerobias suaves reductoras		10 ufc/g – 10 ⁵ ufc/g	Resolución 1467 de 2002	
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 fichas de alimentos son elaboradas por Inma y 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.				
B. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envasar 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 los materiales primos para alimentos deben contar con rotulo e 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 2462 de 2002 y Resolución 254 de 2003.				
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN				
Resolución:				
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 Decreto 857 de 2015 o la norma que la modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, etílicas 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 155 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.				
6. EMPAQUE Y ROTULADO				
Tipo de envase o empaque:		Bolsa plástica, sachet, Frasco de vidrio, Frasco de plástico.		
Requerimiento General		Si	No	X
Requerimiento de Verificación		Si	No	X
Requerimiento Trazabilidad		Si	No	X
Requerimiento Rotulado Frontal de Advertencia:		No aplica		
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.				
Nota 5: Se debió 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 debió tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Número 2.1 y 2.2 de la Resolución 2462 de 2002.				
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 su lugar fresco y seco.				
8. TRANSPORTE				
+ El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen.				
+ Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código 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. + El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se evite la contaminación y la proliferación de microorganismos, sobre la atmósfera y daños en el empaque o embalaje según sea el caso.				
+ Las incidencias en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.				
+ Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canchales, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen 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 inspección 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 (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 la modifique o sustituya). - Corresponde Numero consecutivos 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 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 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 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 2016	
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 asignados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores de estos análisis 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 color, 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 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: Azúcar (%), sal (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 1467 de 2002 o aquella que la modifique o sustituya.	
Campo 4: Observaciones: hace referencia a regulaciones 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 Inma y los establecimientos de preparación, empaque 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 definitiva y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. Los materiales de envasar 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 4342 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4343 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad exige también para los fabricantes de envases 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. El rotulo e etiqueta propuestos al considerar 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, rotulo de 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 peso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permisos sanitarios y notificación sanitaria según corresponda).	
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, 2462 de 2002 y 254 de 2003.	
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 Art. 37 de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías los productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inma.gov.co/obrasocial/actualizaciondeplaza.php?trf=1612	
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 sellos que aparecen en este campo.	
Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados empaquetados evaluará si debiera cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencias) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2462 de 2002 y 254 de 2003.	
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 o de lista de alimentos no envasados, este 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 de alimentos.	
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 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 apliquen al alimento, informaciones sobre normatividad para alimentos y bebidas:	
https://www.inmadsf.gov.co/actualizaciones/PSF-aguaconhomologacion-sanitarios-alimentos-y-bebidas.aspx	

MEMORIA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS PORCIONADOS LOCALES DE ALIMENTOS				COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD																										
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO																														
Código: FT - 4 - 003		Versión: 01		Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																										
NOMBRE DEL ALIMENTO: NECTÁRES Y REFRESCOS Y BEBIDAS A BASE DE JUGO/JOZO DE FRUTA																														
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																														
A. GRUPO: FRUTAS Y OTROS VEGETALES (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RACES Y TUBERÚLOS, LEGUMINOSAS Y ALDE VERBALES/ALGAS MARINAS, NUCES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS.																														
B. CATEGORÍA: NECTÁRES Y REFRESCOS Y BEBIDAS A BASE DE JUGO/JOZO DE FRUTA																														
C. SUBCATEGORÍA: NECTÁRES Y REFRESCOS DE FRUTA, Y BEBIDAS A BASE DE JUGO/JOZO DE FRUTALISTOS PARA CONSUMO.																														
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 a quella que lo modifique, sustituya o complementa). Nota 1: Estas Fichas Técnicas son informativas 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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> <th style="width: 10%;">VALOR</th> <th style="width: 10%;">UNIDAD DE MEDIDA</th> <th style="width: 40%;">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>						PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS	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	%											
PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS	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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th style="width: 20%;">LMITE</th> <th style="width: 40%;">REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>3^{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^{UFC}/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>						PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Aerobios mesófilos	3 ^{UFC} /g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen	Mohos y levaduras	2 ^{UFC} /g	Escherichia coli	0	Salmonella spp.	0													
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LMITE	REFERENCIA NORMATIVA																												
Aerobios mesófilos	3 ^{UFC} /g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen																												
Mohos y levaduras	2 ^{UFC} /g																													
Escherichia coli	0																													
Salmonella spp.	0																													
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otros) a. Todos los establecimientos deben contar con licencia Sanitaria Favorable o Favorable con Requerimientos emitida por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fichas de alimentos con volantes por incurrir en los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios e menús, autoclaveamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos, pertenecen a la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos documentos 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 cada tipo de material de envase debe cumplir con la Resolución 680 de 2010, por medio de la cual se expiden los requisitos mínimos 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. c. Todos los alimentos procesados y los materiales primarios para alimentos deben contar con identificación única independiente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materiales primarios de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 1520 de 2005. d. El producto debe contar información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2462 de 2022 y																														
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">Requiere:</th> <th style="width: 10%;">SI</th> <th style="width: 10%;">X</th> <th style="width: 10%;">No</th> <th style="width: 40%;">Tipo de Autorización:</th> <th style="width: 20%;">Permiso Sanitario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nota 2: La Resolución 2128 de 2019 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 inusuales y las asociaciones agropecuarias, científicas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieran de estas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nota 3: Las personas naturales y jurídicas enmarcadas en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización 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:	Permiso Sanitario	Nota 2: La Resolución 2128 de 2019 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 inusuales y las asociaciones agropecuarias, científicas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieran de estas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.						Nota 3: Las personas naturales y jurídicas enmarcadas en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.												
Requiere:	SI	X	No	Tipo de Autorización:	Permiso Sanitario																									
Nota 2: La Resolución 2128 de 2019 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 inusuales y las asociaciones agropecuarias, científicas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieran de estas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.																														
Nota 3: Las personas naturales y jurídicas enmarcadas en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.																														
6. EMPAQUE Y ROTULADO																														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Tipo de envase o empaque</th> <th style="width: 10%;">Bolsas</th> <th style="width: 10%;">Baldes plásticos</th> <th style="width: 10%;">Botellas de vidrio</th> <th style="width: 10%;">Botellas de plástico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requiere Rotulado General</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>SI</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Requiere Fichas de Verificación</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>SI</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Requiere Tapa Nubla</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>SI</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>SI</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>						Tipo de envase o empaque	Bolsas	Baldes plásticos	Botellas de vidrio	Botellas de plástico	Requiere Rotulado General	SI	X	SI	X	Requiere Fichas de Verificación	SI	X	SI	X	Requiere Tapa Nubla	SI	X	SI	X	Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	X	SI	X
Tipo de envase o empaque	Bolsas	Baldes plásticos	Botellas de vidrio	Botellas de plástico																										
Requiere Rotulado General	SI	X	SI	X																										
Requiere Fichas de Verificación	SI	X	SI	X																										
Requiere Tapa Nubla	SI	X	SI	X																										
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	X	SI	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 Números 2 y 2.2 de la Resolución 2462 de 2022. Nota 7: Se aplican exigencias naturales para los casos que aplique, siempre que garantice la inocuidad del alimento.																														
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																														
Conservación a medio Ambiente o en refrigeración de acuerdo con el tratamiento térmico al que sean sometidos (destinación comercial o pasteurización, respectivamente).																														
8. TRANSPORTE																														
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 (pesticidas y fitofitos). Cuando se realice refrigeración el transporte debe garantizar el mantenimiento de la cadena de frío. 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 inspección y concepto sanitario emitido por la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 2, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.																														
Referencias normativas adicionales																														
Resolución 3928 de 2013. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los frutos y las bebidas con adición de jugo de frutas (nectáres y refrescos).																														

Guía para la intersección de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Campo 1 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 es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.	
Campo 2 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 3 Acorde al tipo de alimento 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 4 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 5 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 6 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 7 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 los estándares 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 físicas: Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del producto 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 físico-químico, que puede ser un valor absoluto o un rango.	
Valor de medida: Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Azúcar (%), salientes (negativos), etc.	
Campo 8 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 9 Observaciones: Hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inmiva y los establecimientos de preparación, envasado de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definitiva y por lo tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales y envases deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esto se debe tener cubiertas 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 para materiales hechos de caucho (caño y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y los demás, y la Resolución 414 de 2012 para los metales, objetos, artículos y equipamientos metálicos. Cada comunidad que participe en las fábricas de alimentos para alimentos infantiles 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 alimentos y envases para alimentos. c. No debe haber contaminación cruzada, contaminación por contacto y contaminación por el aire. 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 envasador; lote, fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y/o uso, sistema de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nacional, comprende la falta de información nacional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y 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 830 de 2021, 2492 de 2022 y 754 de 2023.	
Campo 10. 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 tener 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 Ley 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://api.inmiva.gov.co/info-area-virtual/knowledgebase.php?article=12	
Campo 11. Enpaque o envase y rotulado: Hace referencia a las especificaciones de los materiales de envaso y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nacional que aplique al alimento. Se deben tener en cuenta los casos en los que se apartan de este campo.	
Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos precalentados envasados evaluados o deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y la comercialización establecidos en el Art.37 de la Ley 2674 del 2013.	
Campo 12. Condiciones de conservación: 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 consumo antes que se aparten de este campo.	
Temperatura: cuando requiere temperatura por debajo de 7°C, se incluye aquella condición de limpieza, desinfección y manipulación en otras etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la conservación de conservación del alimento.	
Temperatura: cuando requiere temperatura por debajo de 7°C, se incluye aquella condición de tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 7°C -25° 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 13. 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 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 apliquen al alimento. Información sobre normativas para alimentos y bebidas: https://www.inmiva.gov.co/consumo-publico/SG/Paginas/home-guia-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx	

MEDIANA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITE 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. CLASIFICACIÓN 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 (6 de 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente). Nota 1: Estos 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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 40%;">PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> <th style="width: 15%;">VALOR</th> <th style="width: 15%;">UNIDAD DE MEDIDA</th> <th style="width: 30%;">REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>5</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>Cobaltantes</td> <td>Negativo</td> <td>Cualitativo</td> </tr> <tr> <td>Sulfatos</td> <td>Negativo</td> <td>Negativo</td> </tr> </table>				PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Humedad	5	%	Resolución 779 de 2006	Plomo	0,2	mg/kg	Cobaltantes	Negativo	Cualitativo	Sulfatos	Negativo	Negativo								
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																									
Humedad	5	%	Resolución 779 de 2006																									
Plomo	0,2	mg/kg																										
Cobaltantes	Negativo	Cualitativo																										
Sulfatos	Negativo	Negativo																										
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 60%;">PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th style="width: 20%;">LÍMITE</th> <th style="width: 20%;">REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">NO APLICA</td> </tr> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	NO APLICA																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																										
NO APLICA																												
4. OBSERVACIONES (Informativa 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 técnicas de alimentos son validadas por Inviva y los establecimientos de preparación: empaques de materiales o envases, 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 empaque 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 los materiales primos para alimentos deben contar con rotula 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 754 de 2023.																												
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 10%;">Requerimiento</th> <th style="width: 10%;">SI</th> <th style="width: 10%;">X</th> <th style="width: 10%;">No</th> <th style="width: 10%;">Tipo de Autorización:</th> <th style="width: 50%;">Notificación sanitaria</th> </tr> <tr> <td>Nota 4: El Rotulado 2018 de 2020 exigible del pago de tarifas para la explotación, 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 de agricultores, invernáculos y campesinos 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 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Requerimiento	SI	X	No	Tipo de Autorización:	Notificación sanitaria	Nota 4: El Rotulado 2018 de 2020 exigible del pago de tarifas para la explotación, 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 de agricultores, invernáculos y campesinos 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 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.												
Requerimiento	SI	X	No	Tipo de Autorización:	Notificación sanitaria																							
Nota 4: El Rotulado 2018 de 2020 exigible del pago de tarifas para la explotación, 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 de agricultores, invernáculos y campesinos 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 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.																												
6. EMPAQUE Y ROTULADO																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 60%;">Tipo de envase o empaque:</th> <th style="width: 10%;">SI</th> <th style="width: 10%;">X</th> <th style="width: 10%;">No</th> <th style="width: 10%;">Bolsa, láminas de plástico y papel plastificado</th> </tr> <tr> <td>Requerimiento Rotulado General:</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requerimiento Fecha de Vencimiento:</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requerimiento Fecha Nacional:</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requerimiento Rotulado Frontal de Advertencia:</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Tipo de envase o empaque:	SI	X	No	Bolsa, láminas de plástico y papel plastificado	Requerimiento Rotulado General:					Requerimiento Fecha de Vencimiento:					Requerimiento Fecha Nacional:					Requerimiento Rotulado Frontal de Advertencia:				
Tipo de envase o empaque:	SI	X	No	Bolsa, láminas de plástico y papel plastificado																								
Requerimiento Rotulado General:																												
Requerimiento Fecha de Vencimiento:																												
Requerimiento Fecha Nacional:																												
Requerimiento Rotulado Frontal de Advertencia:																												
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados. Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya. Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricionales 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																												
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.																												
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 la Protección Social. Por la cual se modifica el parágrafo del artículo 90 y el artículo 153 de la Resolución 779 de 2006 y se dictan otras disposiciones. Resolución 2544 de 2019 del Ministerio de la Protección Social. Por la 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 establezca en la presente resolución, los trapiches panaderos, deberán envasar independientemente o por unidad 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 los Resoluciones 3462 de 2008 y 2544 de 2019.																												

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 B: Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecido en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
Campo A: Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
Campo B: Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
Campo C: Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
Campo D: Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
Campo 2: Define los parámetros fisicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las Fichas Técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas 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 específicas 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 tal, el índice de oxidación, etc. Valor: Se registra la magnitud adecuada 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 (%), sales (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 Inmva y los establecimientos de preparación, empaque 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 catódicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y electrónicos 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 quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inmva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de alimentos y envases para alimentos. c. El vidrio 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, normas del alimento, lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o envasador; tipo, fecha de vencimiento y/o fecha de elaboración; instrucciones de conservación y de uso; nombres 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 (por 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, 1402 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inmva y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la 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 Ley 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se exhiben por cargadores de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inmva.gov.co/cvfoia-vista/knowledgebase.php?article=12	
Campo 6: Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplir 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 7: Envasado 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 requisitos mínimos 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 la Resolución 810 de 2021, 1402 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 8: Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplir 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 9: 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 debe definir 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 -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 MOLIDA, PANELA SABORIZADA, PANELA EN POLVO																				
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 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><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><thead><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th><th>LÍMITE</th><th>REFERENCIA NORMATIVA</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="3">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 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 visitados 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. 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 dar cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 779 de 2006.																				
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																				
Requiere:																				
Si No x Tipo de Autorización: No aplica																				
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. 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:																				
Requiere Rotulado General:																				
Requiere Fecha de Vencimiento:																				
Requiere Tabla Nutricional:																				
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:																				
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 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.																				
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																				
Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 3462 de 2008 del Ministerio la Protección Social. Resolución 3544 de 2009 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 4121 de 2011 del Ministerio de la Protección Social. Comunicado Inmiva 4000-0206-2023. Panela																				

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 3: 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.
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 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: Ácido (%), 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 visitados 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 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 4342 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de 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 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, 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 Inmiva y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.17 de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten excluir varias presentaciones. Información sobre los rótulos: https://app.inmiva.gov.co/colicina-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 nacional 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.inmival.gov.co/sidubpublica/HSPaginas/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 - 4 - 013		Versión: 01			
		Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
NOMBRE DEL ALIMENTO: HORTALIZAS ENCURTIDAS NO ENVASADAS HERMETICAMENTE					
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO					
A. GRUPO: FRUTAS Y OTROS VEGETALES (INCLUIDOS HONGOS) Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMINOSAS Y ALGAE VERAS, ALGAS MARINAS, NUECES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS					
B. CATEGORÍA: PRODUCTOS DEL GRUPO 3.6.1 QUE PUEDEN SER CONSIDERADOS COMO DE BAJA ACIDEZ O ACIDIFICADOS Y ADICIONADOS, 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 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		
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 ² ufc/g		Resolución 1407 de 2022		
Bacterias Ácido Lácticas	10 ³ ufc/g				
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otras)					
a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por 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. 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 los 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.					
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:	Registro Sanitario
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 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 lo modifique o sustituya.					
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		
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 lo 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.					
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 los sustituyan, modifiquen o adicionen.					
• Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código o inscripción único, resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.					
Referencias normativas adicionales					
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.					
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 fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.					
Resolución 2155 de 2012. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las hortalizas que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional.					
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.					
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.					

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.	
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.	
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, 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 Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos.	
c. El 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 Inmiva y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.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.inmiva.gov.co/codifica-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 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/saludpublica/HS/Paginas/sistema-normativo-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 VERDE(AS) ALGAS MARINAS, NUECES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS.					
B. CATEGORÍA: HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAICES Y TUBERCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS Y ALDE VERDE(AS), ALGAS MARINAS Y NUECES.					
C. SUBCATEGORÍA: HORTALIZAS					
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 orientadas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional senza lagra la autonomía administrativa del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.					
2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS					
PARÁMETROS RISCOQUÍMICOS		VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	
Organoléptico		Olor: Característico Color: Característico Sabor: Característico Grado de madurez: Característico	No aplica	No aplica	
Aspecto físico		Ausencia de daño mecánico (magulladuras, golpes, cortes, y abras) y biológico (hongos, plagas, podredumbre).	No aplica	No aplica	
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA		
Sujeto a condiciones contractuales para la entrega final del alimento.					
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otras)					
A. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario favorable o favorable sin restricciones 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 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 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 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.					
D. El producto debe conservar información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2002 y Resolución 254 de 2003.					
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN					
Requiere:	SI	NO	X	Tipo de Autorización:	No aplica
Nota 2: La Resolución 2129 de 2020 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 2023 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 951 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.					
6. EMPAQUE Y ROTULADO					
Tipo de envase o empaque:		Voluntario según necesidad de conservación durante la comercialización: botellas, barmes, mallas o canchales plásticos, cartón			
Requiere Rotulado General:		SI	NO	X	
Requiere Fecha de Vencimiento:		SI	NO	X	
Requiere Tabla Nutricional:		SI	NO	X	
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:		SI	NO	X	
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos 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 etiquetados nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2002.					
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 la modifique o sustituya. - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto	
Nombre del alimento: Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.	
Campo 1: Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
Campo A: Corresponde al grupo que incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
Campo B: Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
Campo C: Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
Campo D: Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
a. Si el concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2023, 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 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 804 de 2013 sobre materiales (plástico, cartón y aluminio), Resolución 4442 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4442 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 restricciones, que pueden salirse los compradores de envases y envasados 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 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 2002 y 254 de 2003.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Invia y están establecidas por la Resolución 2674 de 2023 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 2023.	
Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.invia.gov.co/info-visita/visualizaciones/guia.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 aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los 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 2002 y 254 de 2003.	
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 2023, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.	
Completar cuando requiera 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 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 aplican al alimento. Informaciones sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minsalud.gov.co/comunicacion/registro-sanitario-normas-sanitarias-alimentos-y-bebidas.aspx	

MESA NACIONAL DE COMPRA PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INCLUSIÓN	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código: FT-002-002	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: PRODUCTOS A BASE DE HUEVO EN POLVO (VU CUAJADOS POR CALOR) HUEVO ENTERO, CLARA O YEMA, SIN AZÚCAR, PASTERIZADOS Y DESHIDRATADOS			
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compra Pública de alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 a aquella que lo modifique, sustituya o complementa). Nota 1: Estos fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compra pública 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	
No aplica			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Aerobios mesófilos	10 ³ UFC/g	Resolución 1407 de 2022	
Molinos	10 UFC/g		
Enterobacterias	10 UFC/g		
Salmonella spp.	Ausencia/50g		
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otros)			
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 librerías de alimentos son unidades por metro 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 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 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 el establecido en la Resolución 5508 de 2005. D. El producto debe contener información normativa, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 830 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2022.			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Resolución:	Si	X	No
Tipo de Autorización:	Registro Sanitario		Registro Sanitario
Nota 1: 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 951 de 2013 o la norma que lo modifique o sustituya, 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 955 de 2004 a aquella que lo modifique o sustituya.			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque:		Bolsa plástica, bolsa laminada	
Requisito Rotulado General:	Si	X	No
Requisito Fecha de Consumo:	Si	X	No
Requisito Fecha Nutricional:	Si	X	No
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:		No aplica	
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados. Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 a aquella que lo modifique o sustituya. Nota 6: Se deberán 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 rotulados para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
Conservar al medio ambiente en un lugar fresco y seco.			
8. TRANSPORTE			
El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del traslado 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			
Ministerio de Salud, (2022). CIRCULAR EXTERNA CIB-040-0032-2022. Ministerio de Salud y Protección Social, (2023). Resolución 1407 de 2022. Recuperado de https://www.minisalud.gov.co/normatividad_normas/ResolucionCIB407-2023-1407-2022-2022.pdf			

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Código FPI (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 artículo 6 de la ley en salud pública establecidas 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	
Descripción: El presente documento tiene como finalidad servir de guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas, en particular para el personal encargado de la recepción y almacenamiento de los alimentos, así como para el personal encargado de la inspección y control de calidad de los alimentos. El presente documento es de carácter informativo y no tiene carácter normativo. El presente documento es de carácter informativo y no tiene carácter normativo. El presente documento es de carácter informativo y no tiene carácter normativo.	
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 casillas es porque no se han establecido estándares físico-químicos para el alimento. Propiedades físicas: Son aquellas que se pueden medir sin alterar la naturaleza del alimento como por ejemplo: el color, 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 expresa la magnitud atribuida para el parámetro físico-químico, que puede ser un valor absoluto o un rango. Unidad de medida: Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Act/25 g, 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 su presencia, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupo de alimentos en la Resolución 1487 de 2012 o aquella que la modifique o sustituya.	
Campo 4: Otorganavencia: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2074 de 2011, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inveia y los establecimientos de preparación, envasado de refrigerios o merca, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida por su fecha, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. Los materiales e envases deben ser aptos para su uso en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 885 de 2012 y para la normativa específica por tipo de material como: Resolución 834 de 2013 sobre materiales condiciós (plástico, 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, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, plásticos, envases y equipamientos médicos. Debe tenerse en cuenta que para los fabricantes de alimentos, según su tipo de producto, se deben cumplir con una o varias de las siguientes resoluciones: Resolución 834 de 2013 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastom	

MEDIACIÓN 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 - 10 - 001		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024
NOMBRE DEL ALIMENTO: NUEVO DE GALINA Y OTRAS AVES DE CORRAL CONCACABA FRESCO			
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO			
A. GRUPO: NUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE NUEVO			
B. CATEGORÍA: NUEVOS FRESCOS			
C. SUBCATEGORÍA: NUEVOS FRESCOS			
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	REFERENCIA NORMATIVA
Color, olor y textura de la carne, huesos y vísceras.		N/A	N/A
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
N/A		N/A	N/A
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otros)			
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 visitados por Inmiva y los establecimientos de preparación, envasado de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competidos por 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. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 830 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. d. Este alimento se exceptúa de la autorización sanitaria de comercialización, ya que no es transformado. e. Los huevos con grietas en la cáscara y/o los huevos sucios deberían excluirse del comercio de los huevos de mesa. f. Los huevos fértiles o de descarte de granjas de gallinas reproductoras no se consideran aptos para consumo humano.			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Requiere:			
SI	NO	X	NO APLICA
Nota 2: La Resolución 5109 de 2005 exhorta al pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a los microempresarios definidos en el Decreto 957 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones industriales y las asociaciones agropecuarias, étnicas 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 95 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque:			
Requiere Rotulado General:	SI	NO	X
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	NO	X
Requiere TAMAÑO Nutricional:	SI	NO	X
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	NO	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 aquella que lo modifique o sustituya. Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022. Nota 7: Se aceptan empaques reutilizables para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento. + Los huevos en bandeja se consideran a granel, la bandeja no se considera un empaque sino que es un soporte y no requieren rotulado. + Los huevos que además de la bandeja están contenidos en una película plástica que están en empaques que protegen todas sus superficies deben cumplir la Resolución 147 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos, terminados y materias primas y los demás que los modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. + Los huevos empaquetados no requieren de etiquetado nacional ni frontal de advertencia. + Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. + 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.			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
Conservarse a temperatura ambiente en lugar limpio y seco. En sitios con temperatura ambiente y se recomienda refrigeración a 4°C +/- 2°C, para prolongar la vida útil de los huevos.			
8. TRANSPORTE			
+ 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 empaque según sea el caso. + Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. + Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizan los recipientes, contenedores o implementos de material adecuado, de manera que eviten el producto de toda posibilidad de contaminación. + Se prohíbe transportar constantemente 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 o inscripción único, resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.			
Referencias normativas adicionales			
Ministerio de Salud, (2023) CIRCULAR EXTERNA DAE 4003-0882-2023.			

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 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 o técnicas.	
Campo A: 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 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.	
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 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 F: 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 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 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 (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. Los técnicos de alimentos son visitados por Inmiva y los establecimientos de preparación, envasado de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se 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 lo 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 (y también para los fabricantes de envases para alimentos) cubren los requisitos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos. c. El rotulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe indicar engaño o confusión. Para esta fin debe de 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 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, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de aditivos artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 830 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 los alimentos. Alimentos de alto riesgo requieren someter 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 autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los límites: https://app.inmiva.gov.co/info-a-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 nacional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro reglas de advertencia en este campo.	
Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados envasados envasados 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: 830 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 envasado 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 -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 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.	
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.inmiva.gov.co/consultaspublicas/HSHSPaginas/normas-sanitarias-alimentos-y-bebidas.aspx	

<

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Campo F (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 agrado en normas sanitarias o técnicas.	
Campo A: 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 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 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 columnas 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 requiere cambios de la estructura 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: Act/m², 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 2002 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 otorgado por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inmiva 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 esto los deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 680 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales plásticos (plástico, cartón y aluminio), Resolución 4342 de 2012 para materiales, objetos, envases y empaques plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4342 de 2012 para los materiales, objetos, envases y empaques metálicos. Dichas normativas rigen también para los fabricantes de envases para alimentos que son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con el registro o concepto sanitario favorable o favorable con equiparamientos, que pueden solicitar los congresarios de empresas y envases para alimentos. c. Etiqueta o etiqueta protectora al consumidor: Información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la decisión informada, no debe incluir en riesgo o confusión. Para este fin debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución 5120 de 2005, número del alimento, foto de ingredientes y activos 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, sales, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 830 de 2021, 2460 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 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. 29 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://dapi.inmiva.gov.co/formulario-virtual/registrodatabase.php?lic=12	
Campo 6: Enpaque 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 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: 830 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 la etiqueta o para su comercialización y conservación del alimento. Temperatura de almacenamiento: es la temperatura por debajo de la cual, 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.	
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/portal/publica/HSP/Agroalimentario/sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx	

MINISTERIO NACIONAL DE COMERCIO PÚBLICO LOCAL DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INNOVACIÓN	
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 ASOCIADOS 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 SEMISOLIDOS O CUACHARABLES, EMBOZADOS Y/O FERMENTADOS (POR EJEMPLO: YOGUR, KUMIS, KEFIR, LECHEES CUAJADAS 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 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	REFERENCIA NORMATIVA
Materia grasa en extracto seco de leche	20	mm	Resolución 2330 de 1986
Humedad % mín. máxima	65.0	% mín	
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	
Método y medio	g ²⁴ UFC	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que lo modifiquen	
Cuente	10 ⁴ UFC/g		
Escherichia coli	0		
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 fichas de alimentos son emitidas por la autoridad sanitaria competente 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 etiquetas deben ser 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, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. C. Todos los alimentos producidos y los mismos primos para alimentos deben contar con rúbrica o etiqueta independiente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y primos primos 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 830 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. E. Resolución 2330 de 1986.			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Requisitos: Si No Tipo de Autorización: Registro Sanitario			
Nota 2: La Resolución 2330 de 2023 excede 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 lo modifique o sustituya.			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque: Envases plásticos, Biberón, vaso con tapa de látex, metal, plástico y goma.			
Requisito: Rotulado Frontal	Si	No	Si
Requisito: Rotulado de Advertencia	Si	No	Si
Requisito: Rotulado de Advertencia	Si	No	Si
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados. 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 etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el artículo 2 numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022. Nota 7: Se exceptúan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
+ Conservación: 4°C + a - 2°C - 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			
+ 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. + Las unidades transportadoras 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 2330 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): 01 corresponde al grupo que incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 739 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 establecido en la Resolución 739 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 739 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 739 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 739 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 se encuentran 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 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: Adición (%), sustrato (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 negocio 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 inspección y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. B. Los materiales de envasado deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Plásticos (BPA de 2013 sobre materiales plásticos, juguetes y artículos), Resolución 1402 de 2022 para materiales, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4343 de 2012 para los materiales, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad que también para los fabricantes de envases para alimentos que son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con una autorización sanitaria favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empresas y envasado para alimentos. C. El rótulo o etiqueta propuestos 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 respecto del alimento, tipo de empaque y aditivos alimentarios, contenido neto, territorio y dirección del fabricante o envasador, lote, fecha de vencimiento y el 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, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones que establecen en las Resoluciones 830 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización no expiden por sí mismas 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 Ley 2074 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inmiva.gov.co/colofine-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 nacional que aplique al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro fichas 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: 830 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 exigido en la etiqueta y para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estos espacios, establecidos en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Congelación: cuando requiera 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 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 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 regulen el alimento, información sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.inmiva.gov.co/saludpublica/AS/Signa/menugrupo-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 - 083		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 6 y 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		
Materia Grasa		8.0	Porcentaje	Resolución 2310 de 1996		
Sólidos lacteos no grasos		30	%			
Humedad		30	%			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Mucos y levadura		10 ⁴ UFC/g	Resolución 1407 de 2002			
Staphylococcus Coeligenes putres						
Coliformes totales		10 ⁴ UFC/g				
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios 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 la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por primera y los establecimientos de preparación, envasado de refrigerios o merienda, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia 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 bebidas deben ser 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. c. Todos los procesos productivos 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. 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						
Requerido	SI	X	NO		Tipo de Autorización:	Registro Sanitario
Nota 2: La Resolución 1128 de 2023 establece el 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 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 desarrollan 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 815 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.						
6. ENPAQUE Y ROTULADO						
Tipo de envase o empaque:		Botella plástica, tetrapack, hojalata, sachet, envase de material laminado.				
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		
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o envasados. Nota 5: Se deberá tener en cuenta las excepciones de etiquetado 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 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.						
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 los 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 participación en el territorio.						
Referencias normativas adicionales						
Resolución 2310 de 1996: 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. Resolución 2195 de 2020: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso lácteo 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 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 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 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 corresponde, por ejemplo: Acidez (%), sólidos (porcentaje), 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 2002 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 primera y los establecimientos de preparación, envasado 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 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 no 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, objetos y equipamientos metálicos. Debe nominalizarse tipo sanitario para los fabricantes de envases para alimentos, tales como recipientes de vidrio, de plástico, de metal, etc., que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de envases y envases para alimentos. c. El rotulado o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento, permitiendo la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para esto no 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 registros 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 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. 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.invima.gov.co/contra-virtual/knowledgebase.php?article=12	
Campo 10: Empaque o envase y rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de envasado y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las casillas donde se indican 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 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. 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 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 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.rincalud.gov.co/saludpublica/HSPaginas/homegma-sa-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx	

NOMINA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LÍNEAS DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INNOVACIÓN	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código: FT - 1 - 001		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024

NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE EN POLVO			
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 EN POLVO, CREMA DE LECHE EN POLVO Y DEMÁS DERIVADOS CON ADICIÓN DEL 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 (ya 2006 de 2020 a aquella que lo modifique, sustituya o complemente). Nota 1: Este Fichero técnico son orientaciones para proveerlos y comprarlos 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 vigente en Colombia.			
2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Proteína, % (m/m)	-	%	Decreto 616 de 2006
Ácido esp. como ácido láctico %	1.3	%	
Materia grasa % (m/m)	33	%	
Humedad % (m/m)	4	%	
Índice de insolubilidad en etanol	1	%	
Cenizas % (m/m)	6	%	
Lactosa % (m/m)	44	%	
Na % (m/m)	0.42	%	
K % (m/m)	1.3	%	
Fat. C mg/100 g	-	%	
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Recuento de microbios	5000	UFC/g	Decreto 616 de 2006 & PVMA
NMP coliformos totales	<3	UFC/g	
NMP coliformos fecales	<3	UFC/g	
NMP coliformos fecales	100	UFC/g	
Recuento Mofos y levaduras	<100	UFC/g	
Recuento Streptococcus enterococcus positivos	<100	UFC/g	
Dilución de Salmonella	0	UFC/25g	
Bacilos Clostrid	100	UFC/g	
4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias vigentes en materia de salud pública o cosa) 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 técnicas de alimentos son validadas por prueba y los establecimientos de preparación, empaquetado de alimentos o mezcla, 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. b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por tanto, estos envases o material de empaque deben cumplir con la Resolución 882 de 2012, por medio de la cual se expiden los siguientes sectores sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los envases, olleros, envases y equipamiento destinados a estar en contacto con alimentos y con el medio para el consumo humano. c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con folio o etiqueta independiente de que sean 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 5109 de 2006. 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 754 de 2023.			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Resolución:	Nº	De	Del
		Tipo de Autorización:	REGISTRO SANITARIO
Nota 1: La Resolución 2126 de 2023 expide el plan de tarifas para la inscripción, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2023 a la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones, gremios, clínicas y empresas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran de estas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas. Nota 2: Los productos empaquetados y comercializados en el Registro de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 80 de 2000 a aquella que la modifique o sustituya.			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque:		Botón de papel, botón terminado de aluminio o multipapa	
Requisito Rotulado General	Si	N	No
Requisito Fecha de Vencimiento:	Si	N	No
Requisito Tabla Nutricional	Si	N	No
Requisito Rotulado Especial de Advertencia:	Si	N	No
Nota 4: El Rotulado no 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 a 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 y 3 y 2 de la Resolución 2482 de 2022. Nota 7: Los envases empaquetados rotulados para los casos que aplican, siempre que garantice la inocuidad del alimento.			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
El almacenamiento o conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que lo sustituyan, modifique o adicione.			
8. TRANSPORTE			
El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y conductores del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que los sustituyan, modifique o adicione. Los vehículos transportadores de alimentos deberán contar con un código de inscripción único, resultado de estar inscrito ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría (Ficha) 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.			
Referencias normativas adicionales			

Ministerio de Salud, (2022). CIRCULAR EXTERNA DAB 4000-0082-2022.

[illegible]

RESERVA PÚBLICA DE COMIDAS PÚBLICAS LOCALIZADAS EN ALIMENTOS		CÓDIGO DE CALIDAD E INSTRUCCIÓN																									
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO																											
Código FTT - 210		Versión 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2014																								
NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE PASTERIZADA ENTERA																											
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																											
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ACOMODADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2																											
B. CATEGORÍA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHARABLES																											
C. CAMPO DE APLICACIÓN: Compra Pública de alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2012 o aquella que lo modifique, sustituya o complementen). Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compra pública localizados 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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> <th style="width: 15%;">VALOR</th> <th style="width: 15%;">UNIDAD DE MEDIDA</th> <th style="width: 30%;">REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa en estado seco de sólido mínimo</td> <td>20</td> <td>mm</td> <td>Resolución 1304 de 1989</td> </tr> <tr> <td>Humedad 16 m/m, máximo</td> <td>85.0</td> <td>% m/m</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Materia grasa en estado seco de sólido mínimo	20	mm	Resolución 1304 de 1989	Humedad 16 m/m, máximo	85.0	% m/m													
PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																								
Materia grasa en estado seco de sólido mínimo	20	mm	Resolución 1304 de 1989																								
Humedad 16 m/m, máximo	85.0	% m/m																									
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th style="width: 15%;">LÍMITE</th> <th style="width: 15%;">UNIDAD</th> <th style="width: 30%;">REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>0</td> <td>UFC/gramo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>0</td> <td>UFC/gramo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulans positivo</td> <td>10³/gramo</td> <td></td> <td>Resolución 1407 de 2002</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocitogenes</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	UNIDAD	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos	0	UFC/gramo		Escherichia coli	0	UFC/gramo		Staphylococcus coagulans positivo	10 ³ /gramo		Resolución 1407 de 2002	Salmonella spp.	0			Listeria monocitogenes	0		
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	UNIDAD	REFERENCIA NORMATIVA																								
Mohos	0	UFC/gramo																									
Escherichia coli	0	UFC/gramo																									
Staphylococcus coagulans positivo	10 ³ /gramo		Resolución 1407 de 2002																								
Salmonella spp.	0																										
Listeria monocitogenes	0																										
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública y otros)																											
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 muestra 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 asegura que estos conceptos se tienen vigentes y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria. B. Los envases y botellas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón toda muestra debe cumplir con el 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 rubro 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 830 de junio de 2012, Resolución 2402 de 2012 y Resolución 254 de 2013. 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 agua para consumo humano. F. El queso debe garantizar un tratamiento termico (pasteurización de la leche o calentamiento de la cuajada) para eliminar microorganismos patógenos.																											
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">Registros:</th> <th style="width: 10%;">SI</th> <th style="width: 10%;">NO</th> <th style="width: 30%;">Tipo de Autorización:</th> <th style="width: 40%;">Registro Sanitario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nota 1: La Resolución 1218 de 2012 excentra 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 2013 a la norma que lo modifique o sustituya y los cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, artesanales 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> </tr> <tr> <td>Nota 2: 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 951 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Registros:	SI	NO	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario	Nota 1: La Resolución 1218 de 2012 excentra 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 2013 a la norma que lo modifique o sustituya y los cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, artesanales y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasificar como microempresas.					Nota 2: 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 951 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.													
Registros:	SI	NO	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario																							
Nota 1: La Resolución 1218 de 2012 excentra 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 2013 a la norma que lo modifique o sustituya y los cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, artesanales y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasificar como microempresas.																											
Nota 2: 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 951 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.																											
6. EMPAQUE Y ROTULADO																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Tipo de envase o empaque</th> <th style="width: 10%;">SI</th> <th style="width: 10%;">NO</th> <th style="width: 40%;">Botella y preformada plástica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Resolución 1304 de 1989</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Resolución 1304 de 1989</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Resolución 1304 de 1989</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Resolución 1304 de 1989</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Resolución 1304 de 1989</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Tipo de envase o empaque	SI	NO	Botella y preformada plástica	Resolución 1304 de 1989				Resolución 1304 de 1989				Resolución 1304 de 1989				Resolución 1304 de 1989				Resolución 1304 de 1989			
Tipo de envase o empaque	SI	NO	Botella y preformada plástica																								
Resolución 1304 de 1989																											
Resolución 1304 de 1989																											
Resolución 1304 de 1989																											
Resolución 1304 de 1989																											
Resolución 1304 de 1989																											
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia: Nota 1: El Rotulado debe ser obligatorio para alimentos empaquetados o envasados. Nota 2: 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 3: Se deberá 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 2012. Nota 4: Se aceptan empaques multilingües para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.																											
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																											
- Conservación en refrigerador, 4°C a - 2°C - O almacenamiento y conservación de los alimentos debes cumplir lo establecido en la Resolución 2014 de 2013 y la demanda que los sustituyan, modifique o sustituya.																											
8. TRANSPORTE																											
- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y asistiendo del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2014 de 2013 y la demanda que los sustituyan, modifique o sustituya. - Las 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 1304 de 1989 del Ministerio de Salud, de acuerdo con la clasificación por humedad y grasa 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: FPA Fichas técnicas. D: 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 modifica o sustituye. - Corresponde. Número consecutivo correspondiente a cada producto	
Nombres 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 modifica o sustituye.	
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 modifica o sustituye.	
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 modifica o sustituye.	
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 modifica o sustituye.	
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 2045 de 2010	
Campo 6: 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 2045 de 2010	
Campo 7: 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 se muestran valores en estas fichas se 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 agua, 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: Es la magnitud asignada para el parámetro fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.	
Unidad de medida: Se expresa el acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: g/100 g (Límites), mg/L (Sales pagadas), etc.	
Los 5 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 mismo. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1457 de 2002 o aquella que lo modifica o sustituye.	
Campo 8: Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. A: El comercio establece 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 producción, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los comercios sanitarios no tienen exigencia adicional y por tanto, se mantienen tales como se realizó una nueva inspección sanitaria. B: Los materiales de envasado deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para eso fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 685 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 616 de 2013 sobre materiales calóricos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4543 de 2012 para los metales, plásticos, envases y equipamientos metálicos. Debe nominalizar los materiales para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con lista y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden incluir los componentes de envases y alimentos para envases. C: El (B)alo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la decisión informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para eso debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 1020 de 2005: nombre, datos de identificación y address informados, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o envasador, tipo, fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permisos sanitarios o notificación sanitaria según corresponda). D: La información nominal, comprende la lista de ingredientes nominales, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal son un diligenciar cuando el envasado contiene: alimentos adulsados, sódos, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 816 de 2013, 2462 de 2013 y 254 de 2023	
Campo 9: Las autorizaciones de comercialización son permitidos 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 establecidas en el Art. 37 de la Ley 2074 de 2013. Las autorizaciones comerciales se exhiben por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones, información sobre los símbolos: https://app.inmiva.gov.co/info-usuarios/validacion.php?tipo=12	
Campo 10: Envase o envase o rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de envaso y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro tipos de alimentos en el Anexo 1 de la Resolución 2674 de 2013. Rotulado Frontal o Advertencia: El fabricante de alimentos procesados envasados evaluó 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: 816 de 2013, 1462 de 2013 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 constante o a la temperatura no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el artículo 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.	
Campo 12: 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 adecuadas 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 productos o normas complementarias que aplican al alimento. Informacion sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.inmiva.gov.co/contenidos/fichasPDF/seguridadcomercio/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 - 004		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE SABORIZADA						
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO						
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE INITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES Y OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2						
B. CATEGORÍA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHAREABLES (SE EXCLUYEN LOS PRODUCTOS DE L.S)						
C. SUBCATEGORÍA: DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHAREABLES 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 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						
PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA			
Límite de grasa de origen vegetal	Negativa	-				
Excento de sustancias tóxicas	Negativa	-				
Grasa mínima	3.60	% peso				
Extracto seco total mínimo	11.30	% peso				
Extracto seco desmenuzado mínimo	8.30	% peso				
Peróxidos	Positiva					
Fosfatas	Negativa					
Densidad 15/15°C g/ml	1.030 - 1.035	g/ml	Resolución 2310 de 1986			
Acidez expresada como ácido láctico	0.12 - 0.17	litros				
Índice crioscópico	-0.550-0.530	°H				
Lactosuero CMP	30	mg/L				
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS						
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA				
Aerobios	8*10 ⁶ ufc/g	Resolución 1407 de 2022				
Micobios	10 ufc/g					
Coliformes	100 ufc/g					
Escherichia coli	10 ufc/g					
4. OBSERVACIONES (alternativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o riesgo)						
a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la obra vista 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. 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 810 de 2022, 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. 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 1519 de 2020. d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.						
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN						
Requerimiento	SI	X	NO		Tipo de Autorización:	Registro Sanitario
Nota 2: La Resolución 1228 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 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 municipio de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorizaciones 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: Requerimiento Rotulado General: Requerimiento Fecha de Vencimiento: Requerimiento País Nacional: Requerimiento Rotulado Frontal de Advertencia:						
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 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 etiquetados naturales para los casos que aplique, 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 los demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen. Conserve refrigerado entre 2°C a 6°C o al ambiente si cuenta con tratamiento de ultrapasteurización.						
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 los 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 categorías 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 2020 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso técnico de alimentos envasados herméticamente de bajo ácido y acidificados, que se fabrican, transportan, 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 A: 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 la 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 la 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 la modifique o sustituya.	
Campo D: Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
Campo E: Define los parámetros 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 fichas es porque no se ha 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: 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 estándares 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 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 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 metales, 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 rotulo 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 1519 de 2020, norte del alimento; 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, nombres 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 excesos 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 registros sanitarios, alimentos de riesgo medio: requieren transferir permisos sanitarios y elementos de bajo riesgo: requieren transferir 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 productores y permiten incluir varias presentaciones, información sobre los trámites: https://app.invia.gov.co/corfoa-virtual/ver/registrodehigiene.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 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 (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 no envasados, esta incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidos en la Resolución 2674 de 2013, 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 aptas 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 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/Higienda/normasnormas-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 - 008		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024		
NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE UHT (UHT ULTRA ALTA TEMPERATURA) ENTERA.					
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 FÍSICOQUÍMICAS					
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA		
Grasa mínima	3.00	g/m.v	DECRETO 616 DE 2006		
Edulcorante total máximo	14.20	% m/m			
Extracto seco deshidratado mínimo	8.50	% m/m			
Peróxidos	Negativa				
Acidez	Negativa				
Densidad 15/15°C	1.0295 a 1.0300	g/ml			
Acidez expresado como ácido láctico	0.13-0.17	% m/v			
Índice °C	-0.540-0.510		RESOLUCIÓN 2270 DE 2023		
Cinético °H	-0.560-0.530				
Lactosuero CMP	30	mg/g			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETROS 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)					
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. 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 2482 de 2022 y Resolución 254 de 2023.					
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN					
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 enlatados 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:		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
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 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 2482 de 2022.					
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN					
• Conservación a temperatura ambiente.					
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 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, expendir, 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 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: 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 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 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, 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, 2482 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/consulta-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 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 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 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/PaginaNormatividadSanitariaAlimentos-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: SA1, HERBAS AROMÁTICAS, ESPECIAS, CONDIMENTOS, VINAGRE, SOPAS, SALSAS, ENSALADAS, PRODUCTOS PROTEÍNICOS DIFERENTES A LOS DE SA.4																																				
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 lo que la autonomía administrativa del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																																				
2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS																																				
<table><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th><th>VALOR</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>REFERENCIA NORMATIVA</th></tr><tr><td>Humedad, fibra, cenizas, extracto etéreo</td><td>Definido de acuerdo con el tipo de especia o condimento</td><td></td><td>RESOLUCIÓN NÚMERO 4241 DE 1991</td></tr><tr><td>Organoléptico</td><td>Color: Característico Olor y sabor: Característico Textura: Suave</td><td>No aplica</td><td>No aplica</td></tr></table>					PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Humedad, fibra, cenizas, extracto etéreo	Definido de acuerdo con el tipo de especia o condimento		RESOLUCIÓN NÚMERO 4241 DE 1991	Organoléptico	Color: Característico Olor y sabor: Característico Textura: Suave	No aplica	No aplica																				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																																	
Humedad, fibra, cenizas, extracto etéreo	Definido de acuerdo con el tipo de especia o condimento		RESOLUCIÓN NÚMERO 4241 DE 1991																																	
Organoléptico	Color: Característico Olor y sabor: Característico Textura: Suave	No aplica	No aplica																																	
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																																				
<table><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th><th>LÍMITE</th><th>REFERENCIA NORMATIVA</th></tr><tr><td>Mofo y levadura</td><td>5 ufc/g</td><td rowspan="4">Resolución 1407 de 2022</td></tr><tr><td>Enterobacterias coliformos</td><td>10 ufc/g</td></tr><tr><td>Bacterias aerobias viables reducidas</td><td>10 ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>0 ufc/g</td></tr></table>					PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mofo y levadura	5 ufc/g	Resolución 1407 de 2022	Enterobacterias coliformos	10 ufc/g	Bacterias aerobias viables reducidas	10 ufc/g	Salmonella spp.	0 ufc/g																				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																																		
Mofo y levadura	5 ufc/g	Resolución 1407 de 2022																																		
Enterobacterias coliformos	10 ufc/g																																			
Bacterias aerobias viables reducidas	10 ufc/g																																			
Salmonella spp.	0 ufc/g																																			
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otros)																																				
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 primera y los establecimientos de preparación envasados de refrigerios o merienda, 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. 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 botellas 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 1109 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																																				
Requerido:	SI		NO	X	Tipo de Autorización:	Notificación sanitaria																														
Nota 2: La Resolución 1128 de 2023 exceptúa 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 857 de 2019 o a 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 815 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.																																				
6. EMPAQUE Y ROTULADO																																				
<table><tr><td></td><td colspan="4">Botella plástica</td></tr><tr><td>Tipo de envase o empaque:</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Requiere Rotulado General:</td><td>SI</td><td></td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Requiere Fecha de Vencimiento:</td><td>SI</td><td></td><td>X</td><td>NO</td></tr><tr><td>Requiere Tapa Nacional:</td><td>SI</td><td></td><td></td><td>X</td></tr><tr><td>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</td><td>SI</td><td></td><td>NO</td><td>X</td></tr></table>								Botella plástica				Tipo de envase o empaque:					Requiere Rotulado General:	SI		X		Requiere Fecha de Vencimiento:	SI		X	NO	Requiere Tapa Nacional:	SI			X	Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI		NO	X
	Botella plástica																																			
Tipo de envase o empaque:																																				
Requiere Rotulado General:	SI		X																																	
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI		X	NO																																
Requiere Tapa Nacional:	SI			X																																
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI		NO	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 establecidas 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 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.																																				
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 los 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 4241 de 1991. Por la cual se definen las características de las especias 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 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 3: 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 5: 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 registra 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 primera y los establecimientos de preparación, expendio, 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 834 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y electrónicos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los metales, aleaciones, aleaciones y equipamientos metálicos. Dicha normatividad que también para los fabricantes de envases para alimentos, quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inma, el Inec, 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 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 caducación mínima; instrucciones de conservación y de uso; número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información 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 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 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 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 17 de la Ley, 2074 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inma.gov.co/consulta/vistas/informacion.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 cuales 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 (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 establecido en la etiqueta o para su comercialización y consumo si el trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estos envases, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Congelador: 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 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 apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minisad.gov.co/saludpublica/HSPageNormasNormasSanitarioAlimentos-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 - 002		Versión: 01	
Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
NOMBRE DEL ALIMENTO: FARFÁN 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, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7.			
B. CATEGORÍA: HARINAS Y ALMIDONES (PECULIAS)			
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			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		VALOR	UNIDAD DE MEDIDA
REFERENCIA NORMATIVA			
*No establecidos hasta la fecha por la norma.			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Módulo y bioinductores		3x10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli		1x10 ⁶ UFC/g	
Bacteria total		3x10 ⁶ UFC/g	
Salmonella spp.		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 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 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 según 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. 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 ser consumidos 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 nacional, 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			
Requerir			
Si			
X			
No			
Tipo de Autorización:			
Permisos Sanitarios			
Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 encasilla 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 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 desarrollan actividades económicas productivas que requieren dichos autorizaciones comerciales 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			
Tipo de envase o empaque:		Bebida isotónica, Gase.	
Requiere Rotulado General:		Si	X
Requiere Fecha de Vencimiento:		Si	X
Requiere Fecha Nutricional:		Si	X
Requiere 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 aquella que lo modifique o sustituya. Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricionales 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 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 única resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal cuando corresponda, 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 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	
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 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 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 expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Ácido (%) , sulfatos (negative), 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 2021, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas 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 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 siempre son sujetos de vigilancia por parte del Inivia, es decir, que deben contar con validación y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden utilizar los comprobantes de empaque y envasado 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 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 excesos 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 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 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 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://app.inivia.gov.co/ficha-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 nacional 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 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, 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 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 ambiente: 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 aplican al alimento. Informaciones sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/Higiennas/normasreglamento-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx	

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INNOVACIÓN					
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO							
Código: FT - 4 - 001		Versión: 05	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024				
NOMBRE DEL ALIMENTO: FRUTAS ENTERAS							
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO							
A. GRUPO: FRUTAS Y OTROS VEGETALES, INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS Y ALDE VERGAS MARINAS, NARCIS, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS.							
B. CATEGORÍA: FRUTAS FRESCAS							
C. SUBCATEGORÍA: FRUTAS FRESCAS, FRUTAS FRESCAS REFRIGERADAS, FRUTAS FRESCAS CONGELADAS, SIN PELAR Y SIN NINGÚN TIPO DE TRATAMIENTO QUÍMICO.							
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			
Organoléptico		Olor: Característico Color: 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, contaminantes).	No aplica	No aplica			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS							
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA				
Sujeto a condiciones contractuales para la entrega final del alimento.							
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 Inmiva y los establecimientos de preparación, empaque de refrigerio o merco, 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 empaques de los alimentos y botes deben estar en perfecto estado de conservación. Por cada unidad del material de empaque debe cumplirse con la Resolución 685 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 venir en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.							
c. Todos los alimentos procesados y los materias primas para alimentos deben contar con rotulo o 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 2462 de 2022 y Resolución 254 de 2023.							
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN							
Requiere: <table><tr><td>SI</td><td>NO</td><td>X</td></tr></table> Tipo de Autorización: <table><tr><td>NO APLICA</td></tr></table>				SI	NO	X	NO APLICA
SI	NO	X					
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 2020 la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, 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 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:		Voluntario según necesidad de conservación durante la comercialización (botes, latas, mates o canchales plásticos, cartón).					
Requiere Rotulado General		SI	NO	X			
Requiere Fecha de Vencimiento		SI	NO	X			
Requiere Fecha Nacional		SI	NO	X			
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia		SI	NO	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 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 2462 de 2022.							
Nota 7: Se exceptúan empaques rotulados para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.							
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN							
Las frutas pueden mantenerse a una temperatura ambiente en un lugar seco, fresco con buena ventilación, libre de humedad, buena iluminación, adecuadas condiciones de higiene, protección del ingreso de plagas, condiciones dependiente de la variedad, el estado de madurez, y dirección del amanajaje.							
8. TRANSPORTE							
+ El transporte debe realizarse en un embalaje que proteja al alimento y no afecte la salud del consumidor y garantizar que la fruta no se contamine con otros productos (químicos y físicos).							
+ 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 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).							
Se considerarán las condiciones particulares de transporte de alimentos en las regiones definidas como rural dispense según lo contemplado en https://risc.dg.gov.co/ , para las cuales no se exige el concepto sanitario, siempre y cuando se garanticen las condiciones adecuadas de inocuidad del alimento, tanto cuando se usen los servicios de infraestructura y logística para la comercialización de alimentos en dichas regiones.							
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: Numero consecutivo correspondiente a cada producto.	
Número 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	
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 agencen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los exceptados 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 los determinación requiere cambiar 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: Actores (%), Suficiente (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 de refrigerio o merco, 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 empaque 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 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son la Resolución 810 de 2013 sobre materiales plásticos (plástico, cartón y similares), Resolución 1414 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y electrodomésticos y sus aditivos, y la Resolución 1415 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 Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden incluir los compromisos de empaque y envase para alimentos.	
c. El rotulo o etiqueta proporciona a consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir 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, rotulos del alimento, lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o envasador, día, 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 lista de información nacional, las declaraciones nacionales (de fondo de materias, 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 Inmiva y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art 37 de la Ley 2074 del 2013.	
Las autorizaciones comerciales se exigen por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones, información sobre los límites: https://app.inmiva.gov.co/informacion/registrosanitario.php?article=12	
Campo 6: Empaques o envases rotulados: hace referencia a las especificaciones de los materiales de empaque y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nacional que apliquen 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 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 la etiqueta o para su comercialización o consumo o se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de higiene, desinfección y refrigeración 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, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -25° C.	
Temperatura ambiente: Temperatura ambiental 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 al definir 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 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/salutapublica/66/Paginas/normasprograma-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 - 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, NÚCEOS, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS)			
B. CATEGORÍA: PRODUCTOS DEL GRUPO 3.6.1 QUE PUEDEN SER CONSIDERADOS COMO DE BAJA ACIDEZ O ACIDIFICADOS Y ADICIONADOS, 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 lo modifique, sustituya o complemente). Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas 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			
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 esterilidad comercial		No presentar crecimiento bacteriano - después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 65°C.	Resolución 1407 de 2022
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 Invinia 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. Al mismo, se actúa 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 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 rotulo o etiqueta independientemente de que sean para sector gastrocnómico 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. d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Requerimiento Si No Tipo de Autorización: Registro Sanitario			
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 los microempresas definidas en el Decreto 967 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, agrícolas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que registren 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: Hielista, vidrio, botellas esterilizables			
Requiere Rotulado General: Si No			
Requiere Fecha de Vencimiento: Si No			
Requiere Fecha Mínimo: Si No			
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia: Si 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 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 aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
Consérvese al medio ambiente en un lugar fresco y seco.			
8. TRANSPORTE			
• El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen. • Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código 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 4142 de 2013, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos médicos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. Resolución 2195 de 2010, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso técnico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabrican, transportan, expenden, 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 equipamientos de vidrio y cerámicas 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 equipamientos médicos destinados a estar 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 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 nombres sanitarios o técnicos.	
Campo A: Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
Campo A: Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
Campo B: Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
Campo C: Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
Campo D: Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
Campo 2: Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas casillas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento. Propiedades físicas: Son aquellas que 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. Valores: 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: Actúe (°C), sulfatos (negativos), 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 Invinia 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 debida 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 2013 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. Deben normalidad (que también para los fabricantes de envases para alimentos tales como botellas de plástico por parte del Invinia, es decir, que deben contar con validación y concepto sanitario favorable a 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 modificación 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 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 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 símbolos: https://app.invinia.gov.co/afiliados-virtualnewknowledgeapp/#?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 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 establecido en la etiqueta o para su comercialización y consumo o 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 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 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 apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.reinviagov.gov.co/afiliados-virtualnewknowledgeapp/#?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, TUBERCULOS, LEGUMINOSAS Y AJOE 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 LÍQUIDO, ACEITE, SALAMERAS O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO DE COBERTURA Y LAS PASTERIZADAS ESTERILIZADAS O SOETIDAS A CUALQUIER TRATAMIENTO TÉRMICO, DESHIDRATADAS O NO						
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: Todas las fichas técnicas son orientativas para precedentes y comparativas 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		
Alfalinosa total		15	g/kg	Resolución 4506 de 2013		
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Enterobacterias (CFU/g)		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 merca, 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.						
b. Los envases de los alimentos y botes deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 083 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como: (Resolución 034 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 incluir los conceptos 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, normas de información, lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o emvasador, lote, fecha de vencimiento y/o fecha de caducidad mínima, instrucciones de conservación y de uso, número de autorización de comercialización (según sanitario, permisos 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 se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.						
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN						
Requerir	Si	X	No		Tipo de Autorización:	Notificación Sanitaria
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 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 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 autorizaciones 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:		Botella plástica - termizada, tapa				
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 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.						
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.						
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 debieron cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y los demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen.						
Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único, resultado de una visita inscrita ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categorizado 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 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, 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 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 Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o merca, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 083 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como: (Resolución 034 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 incluir los conceptos 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, normas de información, lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o emvasador, lote, fecha de vencimiento y/o fecha de caducidad mínima, instrucciones de conservación y de uso, número de autorización de comercialización (según sanitario, permisos 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 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 permisos sanitario y Alimentos 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 expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los límites: https://app.invia.gov.co/corfocha-vital/movilidad.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 aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que aparecen en este campo. Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos predefinidos (empaques) evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (peños 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 -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 acorde 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.minsalud.gov.co/saludpublica/GP/Paginas/normas-reglas-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 - 7 - 002		Versión: 01	
		Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	
NOMBRE DEL ALIMENTO: Galletas dulces empaquetadas			
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, pasteles, 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 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
pH al 10%		4.0 - 9.5	%
Proteína en masa base seca		7	%
Humedad		24	%
Organoléptico		Color: Característico al producto Sabor: Característico al adición del sabor. Olor: Característico Textura: Granulosa	No aplica NTC 1241
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Mohos		2x10 ² UFC/g	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli (1)		---	
Staphylococcus coagulans positivo (25)		---	
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 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 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 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 o la norma que la 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 microempresa.			
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
Requiere Fecha de Vencimiento:		Si	X
Requiere Tabla Nutricional:		Si	X
Requiere 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 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 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 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 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 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 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/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 siguien 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 menor 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/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 - 7 - 003	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024

NOMBRE DEL ALIMENTO: Galletas Saladas Empacadas Tipo Crackers

1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO

A. GRUPO: PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA

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

C. SUBCATEGORÍA: Galletas Crujientes "Crackers", Galletas Saladas.

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

2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS

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

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Molds	2x10 ⁴ ufc/g	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli (1)	-----	
Staphylococcus aureus positivo	-----	
Listeria monocytogenes (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	N o	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 Decreto 957 de 2013 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 lo 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 lo 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.

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. 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 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.	
Unidad de medida: Se requiere que el alimento sea 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 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 refritos 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 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 proporcional al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a error o engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005: nomenclatura de alimentos; 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). 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/cofica-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, el cual 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. Refrigeración: temperatura entre 2 a 4 °C 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	
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 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 INNOVACIÓN																									
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, Trícum aestivum L. o con trigo fortificado, Trícum Compactum Harst., o una mezcla de los mismos)																											
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																											
A. GRUPO: CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBERÍCULOS, LEGUMINOSAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7																											
B. CATEGORÍA: HARINAS Y ALMONDES (FÉCULAS)																											
C. SUBCATEGORÍA: HARINAS 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 la modifique, sustituya o complemente). Nota: 1. Estas fichas técnicas son orientadas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales preparando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en los disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																											
2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS																											
<table><thead><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th><th>VALOR</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>REFERENCIA NORMATIVA</th></tr></thead><tbody><tr><td>Humedad Bt</td><td>6</td><td>mg</td><td rowspan="5">Decreto 1844 de 1996</td></tr><tr><td>Vitamina B2</td><td>4</td><td>mg</td></tr><tr><td>Nitroeno</td><td>55</td><td>mg</td></tr><tr><td>Acido Fólico</td><td>1.54</td><td>mg</td></tr><tr><td>Almidón</td><td>46</td><td>mg</td></tr><tr><td>Cenizas</td><td>1.28</td><td>mg</td><td></td></tr></tbody></table>	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Humedad Bt	6	mg	Decreto 1844 de 1996	Vitamina B2	4	mg	Nitroeno	55	mg	Acido Fólico	1.54	mg	Almidón	46	mg	Cenizas	1.28	mg				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																								
Humedad Bt	6	mg	Decreto 1844 de 1996																								
Vitamina B2	4	mg																									
Nitroeno	55	mg																									
Acido Fólico	1.54	mg																									
Almidón	46	mg																									
Cenizas	1.28	mg																									
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																											
<table><thead><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th><th>LÍMITE</th><th>REFERENCIA NORMATIVA</th></tr></thead><tbody><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>1x10⁵ufu/g - 1x10⁵ufu/g</td><td rowspan="4">Resolución 1407 de 2022</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>10 ufu/g - 10³ufu/g</td></tr><tr><td>Bacillus cereus</td><td>1x10⁵ufu/g - 1x10⁵ufu/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>Ausencia(2/g)</td></tr></tbody></table>	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos y levaduras	1x10 ⁵ ufu/g - 1x10 ⁵ ufu/g	Resolución 1407 de 2022	Escherichia coli	10 ufu/g - 10 ³ ufu/g	Bacillus cereus	1x10 ⁵ ufu/g - 1x10 ⁵ ufu/g	Salmonella spp.	Ausencia(2/g)															
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																									
Mohos y levaduras	1x10 ⁵ ufu/g - 1x10 ⁵ ufu/g	Resolución 1407 de 2022																									
Escherichia coli	10 ufu/g - 10 ³ ufu/g																										
Bacillus cereus	1x10 ⁵ ufu/g - 1x10 ⁵ ufu/g																										
Salmonella spp.	Ausencia(2/g)																										
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 Inmiva 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. 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 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. c. Todos los alimentos procesados y sus 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 materiales primos de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2023.																											
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																											
<table><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 colspan="6">Nota 2: La Resolución 2128 de 2020 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 857 de 2020 la venta que la modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agrarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichos 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 953 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.</td></tr></tbody></table>				Requiere:	SI	X	No	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario	Nota 2: La Resolución 2128 de 2020 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 857 de 2020 la venta que la modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agrarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichos 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 953 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.																	
Requiere:	SI	X	No	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario																						
Nota 2: La Resolución 2128 de 2020 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 857 de 2020 la venta que la modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agrarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichos 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 953 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.																											
6. EMPAQUE Y ROTULADO																											
<table><thead><tr><th>Tipo de envase o empaque:</th><th>Bolsa plástica o de papel, bullos o sacos de primer uso en papel, polipropileno o otros materiales.</th><th>Envases especiales.</th></tr></thead><tbody><tr><td>Requiere Rotulado General:</td><td>SI</td><td>No</td></tr><tr><td>Requiere Fecha de Vencimiento:</td><td>SI</td><td>No</td></tr><tr><td>Requiere Tabla Nutricional:</td><td>SI</td><td>No</td></tr><tr><td>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</td><td>SI</td><td>No</td></tr></tbody></table> 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 2 numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2402 de 2022. Nota 7: Se aceptan empaques, materiales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.				Tipo de envase o empaque:	Bolsa plástica o de papel, bullos o sacos de primer uso en papel, polipropileno o otros materiales.	Envases especiales.	Requiere Rotulado General:	SI	No	Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	No	Requiere Tabla Nutricional:	SI	No	Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	No									
Tipo de envase o empaque:	Bolsa plástica o de papel, bullos o sacos de primer uso en papel, polipropileno o otros materiales.	Envases especiales.																									
Requiere Rotulado General:	SI	No																									
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	No																									
Requiere Tabla Nutricional:	SI	No																									
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	No																									
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 los modifiquen, 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 o Municipal Categoría Especial 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.																											
Referencias normativas adicionales																											
Ministerio de Salud. (2023). CIRCULAR EXTERNA DAH 4000-0802-2022 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 harinas crudas (última versión de tipo)																											

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 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 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 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 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 medida obtenida 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 (negative), 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 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 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 863 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 854 de 2013 sobre materiales plásticos (paño, cartón y similares), Resolución 4162 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empresas y envases para alimentos. c. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para esto se debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, entre ellos: lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o envasador, lote, fecha de vencimiento y la 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 lista de información nacional, las declaraciones nacionales del fondo de alimentos, propiedades nacionales 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 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 riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.37 de la Ley 2074 de 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inmiva.gov.co/condiciona-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 cosas que aparecen en este campo. Resultado 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, 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 o a su 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 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 ha definido 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, informacion sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.inmiva.gov.co/condiciona/publicarHS/Paginas/informacion-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx	

	MEDIA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS	COMITE 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: HARINA 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 DEL GRUPO 7 B. CATEGORÍA: HARINAS Y ALMONDES (FECULAS) C. SUBCATEGORÍA: HARINAS 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: Esta Ficha Técnica se orienta 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	15	%			
Acidez	0.15	% Como Ácido Sulfúrico			
Textura	Pulvo fino, sin grumos	-			
Olor, sabor, color	Característicos	-			
Fibra	10	%			
Cenizas	2.5	%			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Mohos y levaduras	3x10 ³ UFC/g	Resolución 1407 de 2022			
Enterobacteria col	10 UFC/g				
Salmonella enter	3x10 ² UFC/g				
Salmonella cap	Absencia /25g				
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otros)					
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 inactiva y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o bento, 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 bandedas 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 bandedas 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 nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2021 y Resolución 254 de 2023.					
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN					
Requiere el:	SI	X	No	Tipo de Autorización:	Permiso 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 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. 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, caga				
Requiere Rotulado General:	SI	X	No	Requiere Fecha de Vencimiento:	SI
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	X	No	Requiere Talla Nacional:	SI
Requiere Talla Nacional:	SI	X	No	Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI
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 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 aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.					
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN					
Conservase al medio ambiente en un lugar fresco y seco.					
8. TRANSPORTE					
• El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que la sustituya, modifique o adicione. • 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					

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 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 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 los catálogos 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 el pH, 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: Activa (+), sulfatos (negativos), 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. Se requiere cumplir con los requisitos establecidos 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. 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 824 de 2012 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y cartones); Resolución 4142 de 2012 para materiales: plásticos, 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 requerimiento, que pueden solicitar los comprobantes de empaque y envase, para alimentos. 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 5209 de 2005: nombre del alimento, lista de ingredientes y aditivos autorizados, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o envasador, lote, fecha de vencimiento y el 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 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 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 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 también 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 establecidas 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://invima.gov.co/contenidos-vistas/autorizaciones.aspx?app=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 (sellos y/o notificación) que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta los casos notales que aparecen en este campo. Resolución Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados evaluados al observar 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 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 2014 de 2015, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Congelación: cuando requiere congelación por debajo de 0° C, es específica según el tipo de alimento y por eso se puede establecer 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 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 producción o normas complementarias que apliquen al alimento, información sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minsalud.gov.co/analisispublica/HSPage/normas/normas-sanitarias-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 2024	
NOMBRE DEL ALIMENTO: HARINA PRECOCCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO				
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: HARINAS Y ALMONDES (FÉCULAS)				
C. SUBCATEGORÍA: HARINAS DE INCLUYENTES DE HORTALIZAS Y VEGETALES				
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				
PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	
Humedad	12%	%	NTC 3504	
Proteína	8%	%		
Grasa	0.3	%		
Carbón	1.2	%		
Granulometría	1	%		
Índice de absorción de agua	4.5	cm ³ /g		
Determinación de separación de la masa	8.5	cm ³ /g		
Separación de agua	4	mm		
Cadmo	0.1	mg/kg		
Plomo	0.2	mg/kg		
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS				
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA		
Molhos y levaduras	2 x 10 ⁵	UFC/g	Resolución 1407 de 2022	
Escheria coli				
Bacterias totales	10 ⁶	UFC/g		
Salmonella spp.(25)				
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 infima y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento y 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 983 de 2012, por medio de la cual se expiden los requerimientos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envasos y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.				
c. Todos los alimentos procesados o 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 5309 de 2005.				
d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2023.				
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN				
Responde:	Si	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 conglomerados, 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 101 de 2016 o aquella que la modifique o sustituya.				
6. EMPAQUE Y ROTULADO				
Tipo de envase o empaque:	Bolsa plástica o de papel, folios, tascos de primer uso.			
Requiere Rotulado General:	Si	X	No	
Requiere Fichas de Verificación:	Si	X	No	
Requiere Tabla Nutricional:	Si	X	No	No le aplica, no lleva nutrientes críticos adicionados.
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	Si	X	No	
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.				
Nota 5: Se debió tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5309 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya.				
Nota 6: Se debió tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2402 de 2022.				
Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.				
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN				
Conservarse en 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 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.				
Referencias normativas adicionales				
Ministerio de Salud, (2022). CIRCULAR EXTERNA DAH 4000-3060-2022.				
Ministerio de Salud y Protección Social, (2022). Resolución 1407 de 2022 (Recuperado de https://www.minsalud.gov.co/contenidos/temas/salud/comunicacion/20220222.pdf)				
Resolución 2006 de 2007 Ministerio de Agricultura Límites Máximos de Residuos de Pesticidas-LMR- en alimentos para consumo humano y en plantas o forrajes. Harina de maíz				

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 la modifique o sustituya) - Consultar 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 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 dentro de la cual se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.	
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 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 celdas es porque no en las estándares 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 color, el olor, la textura, etc.	
Propiedades químicas: Para la 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 al 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 (negativos), 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 infima 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. 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 984 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4342 de 2012 para materiales, objetos, envasos y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4243 de 2012 para los materiales, objetos, envasos y equipamientos metálicos. Dicha normatividad fue reemplazada para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del infima, es decir, que deben contar con ella y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos.	
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 esto fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Ley 1712 de 2014 sobre rotulado de alimentos, las de etiquetado y rotulado alimentarios, contenido rotulo, nombre y dirección del fabricante o envasador, lote, fecha de vencimiento y o fecha de elaboración frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene aditivos de aditivos añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y los excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2402 de 2022 y 254 de 2023.	
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 aditivos de aditivos 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 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el infima 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 artículo 37 de la Ley 1074 del 2013.	
Las autorizaciones comerciales se explican por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones, información sobre los trámites: https://app.infima.gov.co/contenidos/temas/salud/comunicacion/20220222.pdf	
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 apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que aparecen en esta celda.	
Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si debiera cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (salvo frontones 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 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.	
Congelados: cuando requieren 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 -20° 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 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 ha definido en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, la 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/contenidos/temas/salud/comunicacion/20220222.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 - 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 E EQUINODERMOS)						
B. CATEGORÍA: PESCADOS Y PRODUCTOS DE A PESCA PROCESADOS						
C. SUBCATEGORÍA: PESCADO, FILETES DE PESCADO, APANADOS (REBOZADOS), CODITOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS, SE INCLUYEN LOS QUE SE PRESENTAN EN SALSA O CONDIMENTADOS Y LA PASTA DE PESCADO COCIDA, SE EXCLUYEN LAS SALSAS DE PESCADO QUE SE TIPIFICAN EN 1.3.4.9						
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (a y 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 FÍSICOQUÍMICAS						
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		VALOR	UNIDAD DE MEDIDA			
Hidratación		50	mg/kg			
Cloruro de sodio, expresado como NaCl		2	%			
Aniónico, expresado como Al		0.7	mg/kg			
Cádmio, expresado como Cd		0.1	mg/kg			
Mercurio, expresado como Hg		1	mg/kg			
Plomo, expresado como Pb		0.4	mg/kg			
REFERENCIA NORMATIVA		Resolución 148 DE 2007				
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS						
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 5 a 10 días a 55°C	Resolución 1407 de 2022			
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otros)						
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 óculo 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 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2023.						
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN						
Requerimiento	Si	X	No	Tipo de Autorización:		Registro Sanitario
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 557 de 2019 o a la 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 clasificarán 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:		Registra, aliménto, botella esterilizada				
Requiere Rotulado Sanitario:	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. Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya. Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2402 de 2022. Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.						
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN						
Conservase al medio ambiente en un lugar fresco y seco.						
8. TRANSPORTE						
+El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. + Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción óculo 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 2195 de 2010: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso técnico de alimentos envasados herméticamente de bajo ácido y acidificados, que se fabrican, transporten, 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 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 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 observación 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 expone de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Azúcar (%), Salinos (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 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 con: Resolución 554 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 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 óculo 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 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 niveles 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 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 Ley 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/cvofca-vital/visualizaciones.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 nacional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro roles que aparecen en este campo: Resultado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si debiera 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, 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 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. Completar cuando registre temperaturas por debajo de 7°C, se especifica 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 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 o se defirió 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/daa/publica/HSP/Programas/hormograma-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 - 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 Dividido de Azúfre	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 tras)						
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 los 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.						
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 957 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones industriales y las asociaciones agropecuarias, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas. Nota 3: Los productores elaboradores y comercializadores 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 Sanitario:	Si		X	No		
Requiere Fecha de Vencimiento:	Si			No		X
Requiere Tabla Nutricional:	Si			No		X
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	NO APLICA					
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados. Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.						
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN						
Conservese 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 alzarán los recipientes, canchales, o implementos de material adecuado, de manera que alienten 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) - 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) - Conservativo Número consecutivo correspondiente a cada producto
Nombre del alimento: Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.
Campo 1: Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.
Campo A: Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.
Campo B: Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.
Campo C: Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.
Campo D: Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020
Campo 2: Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas casillas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento. Propiedades físicas: Son aquellas que 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 corresponga, 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 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 4142 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. c. El rótulo 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 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 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 trámites: https://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 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 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, esta 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 presentar 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/salud/publica/MS/Paginas/programa-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INNOVACIÓN	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código: FT - 1 - 017		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024
NOMBRE DEL ALIMENTO: BEBIDA LÁCTEA CON AZÚCAR			
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO			
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN CLASIFICADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS COMPONENTES, 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, KÉFIR, LECHEES ULTRADENAS CON BIFIDOBACTERIAS).			
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compra Pública de alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2007 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 productos 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 mínimo	% mín	NTC 5346
Densidad	1.045 - 1.0700	-	
Potencialidad	Negativo	-	
Fluorificancia	Negativo	-	
Acidez expresado como ácido láctico % m/m	0.12-0.04	m/m	
pH a 25°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		
Cifobacterias	10 ucf/ml		
Escherichia Coli (E. coli)	—		
Bacterias totales	2x10 ⁵ ucf/ml		
Salmonella spp	—		
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes registrados en materia de salud pública o otra)			
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 librerías de alimentos son visitadas por Inmiva y los establecimientos de preparación, empaque, de refrigerio o fresco, 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 los 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 5309 de 2005.			
d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 830 de junio de 2023, Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2023.			
e. Resolución 2125 de 2007. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.			
f. El queso debe garantizar el tratamiento térmico (pasteurización de la leche o calentamiento de la coagula) para eliminar microorganismos patógenos.			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Requisito:	SI	NO	Tipo de Autorización
Nota 2: La Resolución 2128 de 2020 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a los microempresarios definidos en el Decreto 1057 de 2010 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 dichos autorizaciones comerciales y clasifique 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 95 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque	Bolsa plástica - vaso, copa térmopack		
Requiere Rotulado General	SI	NO	NO
Requiere Fecha de vencimiento	SI	NO	NO
Requiere Vida útil	SI	NO	NO
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia	SI	NO	NO
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o envasados.			
Nota 5: Se debió tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5309 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.			
Nota 6: Se debió 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 exceptúan empaques rotulados para los casos que aplica, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
* Conservación en refrigeración: 4°C + o - 2°C para producto pasteurizado, y a temperatura ambiente si es ultrapasteurizado.			
* 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.			
8. TRANSPORTE			
* El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2074 de 2013 y las demás que los 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			
Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Informacion sobre normalidad para alimentos y bebidas: https://www.minisalud.gov.co/comunicacion/SistemaNormativaSanitaria-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 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. - Continuativo: Numero consecutivo de la ficha técnica.	
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 de alimentos de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecidos 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 dentro de la cual 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 dentro de la cual 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 2007	
Campo 6: 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, empaque de refrigerio o fresco, 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 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 con Resolución 254 de 2013 sobre materiales catódicos (papel, cartón y similares), Resolución 4442 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4543 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normalidad figa también para los fabricantes de envases para alimentos, quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaque y envases para alimentos. c. El rotulo o etiqueta proporciona la información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir a engañosa o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos regidos en la Resolución 5309 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 la fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y de uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permito 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 uno de los aditivos azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 830 de 2023, 2402 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 7: 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 y Alimentos de bajo riesgo requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.37 de la Ley 2074 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones, información sobre los sellos: https://app.inmiva.gov.co/Inicio-visualizacion/registro.php?articulo=12	
Campo 8: Empaque o envase o rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nacional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro listas 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: 830 de 2023, 2402 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 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 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, establecidos 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, 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 10: 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.	

	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 - 050		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024				
NOMBRE DEL ALIMENTO: Icacadillo							
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO							
A. GRUPO: FRUTAS Y OTROS VEGETALES (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS Y ALOÉ 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 CECÍAS							
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano a ay 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				
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	75	-	Resolución 3929 de 2013				
pH a 20°C	3.4	-					
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS							
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA					
Moheño y levaduras	2x10 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 fichas 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. 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 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. 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	X	No	Tipo de Autorización:		Permiso 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 807 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales 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							
Tipo de envase o empaque:							
Requiere Rotulado General:	SI	Límite alérgico: No de Nipo					
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. Nota 5. Se deberán tener en cuenta las excepciones de rotulado de alimentos establecidas 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 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.							
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN							
Conservase al medio ambiente en un lugar fresco y seco.							
8. TRANSPORTE							
+El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen. +Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código o inscripción único resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.							
Referencias normativas adicionales							
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 (zumos) de fruta o concentrados de fruta, cácticos, néctar, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y 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 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 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 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 admiteda 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: Azúcar (%), sal (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 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 esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012 y 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 rige también para los fabricantes de envases para alimentos, siempre son sujetos de vigilancia por parte de Invinia, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden indicar los compromisos de empaques y envases para alimentos. c. El rotulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir elección informada, no debe inducir a engaño o confundir. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, normas 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 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 excedente 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 expedidos por el Invinia y están establecidos 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 trámites: https://app.invinia.gov.co/fichas-vital/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 normas riesgo 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 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 establecido en la etiqueta o para su comercialización y consumo si el tipo de alimento no envasable, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estos estapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Cumplimiento: 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 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.invinia.gov.co/contenidos/act/HSF/guia/compras-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 - 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 O DESTINADAS A SER HORATADAS O PREPARADAS CON LECHE U OTRA BEBIDA (SE EXCLUYEN LAS DEL GRUPO I)						
B. CATEGORIA: BEBIDAS ESTIMULANTES A BASE DE AGUA O PARA SER HORATADAS O PREPARAR CON LECHE U OTRA BEBIDA						
C. SUBCATEGORIA: CAFES, TES, 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 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			
Calorimetría A	5	µg/kg	Resolución 4506 de 2013			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA				
	no aplica					
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios 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 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 actúa 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 los materiales primos para alimentos deben contar con rotulo o etiquetado 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. 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		Tipos de Autorización:	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 957 de 2013 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 lo modifique o sustituya.						
6. EMPAQUE Y ROTULADO						
Tipo de envase o empaque:		Botella de polietileno, botella laminada, botella de papel, frascos de vidrio, lata				
Requiere Rotulado General	SI		X	No		
Requiere FICHA DE VINCULACIÓN	SI		X	No		
Requiere TABLA NUTRICIONAL	SI		No		X	
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI		No		X	
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 establecidas 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 2023. Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento. + Los rotulos o 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 establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en plastos o forrajes".						
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, evita 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, se utilizarán los recipientes, canastos, 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 o inscripción único resultado de un registro 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 4819 de 2006. Recuperado de https://www.sic.gov.co/sites/default/files/files/Denominacion%20de%20Origen%20Alimentos%20Caf%C3%A9%20de%20Origen%20Colombiano%20de%20Colombia.pdf Ministerio de la Protección Social, (2009). Resolución 4150 DE 2009. Recuperado de https://www.minisat.gov.co/sites/default/files/2018/06/04/Resolucion-4150-de-2009.pdf Ministerio de Salud, (2022). CIRCULAR EXTERNA DAS 4000-0000-2022 Resolución 4819 de 2006 Resolución 4150 DE 2009 https://www.sic.gov.co/sites/default/files/files/Denominacion%20de%20Origen%20Alimentos%20Caf%C3%A9%20de%20Origen%20Colombiano%20de%20Colombia.pdf Ministerio de Salud, (2022). CIRCULAR EXTERNA DAS 4000-0000-2022 Resolución 4819 de 2006 Resolución 4150 DE 2009 https://www.minisat.gov.co/sites/default/files/2018/06/04/Resolucion-4150-de-2009.pdf						

Guía para la Interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Código: FT (ficha técnica) - D: (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 independiente 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 2: 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 no pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se han establecido estándares fisicoquímicos para el alimento. Propiedades físicas: Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo: el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son 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 (°), 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 663 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales calandados (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, en decir, que deben contar con una y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos. c. El rotulo o etiqueta proporcional al consumo mínimo diario 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 e / o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y de uso, código de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda). d. La información nutricional, presentada en 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 explican por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los límites: https://app.invia.gov.co/colifone-visualizadordegrupos.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 apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta los límites mínimos 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 (puntos 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 seleccionar 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. Informacion sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minisat.gov.co/sites/default/files/2018/06/04/Resolucion-4150-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 ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO									
Código: FT - 8 - 002		Versión: 05	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 (a.y 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 lo dispuesto de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.									
2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS									
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS				VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA			
Organoléptico				Color: Característico Olor: Característico Textura: Firme	No aplica	No aplica			
Aspecto físico				Libre de suciedad, olores, coloración verde, olor desagradable o cualquier indicio de descomposición.	No aplica	No aplica			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS									
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA				
				No aplica					
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otras)									
a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. 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 recipientes, 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 el rubro 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.									
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN									
Requiere:					SI	NO	2	Tipo de Autorización	No aplica
Nota 2. La Resolución 1218 de 2022 exculpa 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 los cooperativas, las asociaciones mutuas y las asociaciones, agrupaciones, clubes y campesinos 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:					SI	Características físicas con información, empaque al vacío			
Requiere Rotulado General:					SI	NO	X		
Requiere FRENTE DE VENTANILLA:					SI	NO	X		
Requiere FRENTE NACIONAL:					SI	NO	X		
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:					SI	NO	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 aquella que la modifique o sustituya. Nota 6. Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022. Nota 7. Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.									
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 estable de la cadena alimentaria debe garantizar la temperatura de refrigeración o congelación en los 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 5 a 4°C más o menos 2 y congelación -18°C									
8. TRANSPORTE									
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									
Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones. Decreto 2720 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 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. 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 denominación requieren cambiar 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 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 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 de 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 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 quienes son sujetos de vigilancia por parte del Invia, es decir, que deben contar con visita y control sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos. c. El rubro 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 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 R10 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 transitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren transitar permiso sanitario y alimentos de bajo riesgo: requieren transitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.17 de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.invia.gov.co/consulta-virtual/consultadivulgacion.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. Resultado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si debiera cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (puntos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: R10 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 limpieza 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.invia.gov.co/consulta-virtual/consultadivulgacion.php?article=12	