

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 PY - 3 - 002		Versión 02	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																																																																																															
NOMBRE DEL ALIMENTO: AGUA POTABLE TRATADA																																																																																																		
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																																																																																																		
A. GRUPO: PRODUCTOS CUYO INGREDIENTE PRINCIPAL ES EL AGUA O DESTINADA A SER HORTA/AGUA O PREPARADA CON LECHE U OTRA BEBIDA (DE EXCLUYEN LAS DEL GRUPO 1)																																																																																																		
B. CATEGORÍA: AGUA YBEO, RELUCIOS DE AGUA, AGUA SOMBRIADA, BEBIDAS A BASE DE AGUA DE EXCLUYEN AQUELLAS CUYO CONTENIDO DE ALCOHOL ES SUPERIOR A 2.5%)																																																																																																		
C. SUBCATEGORÍA: AGUA POTABLE TRATADA, AGUA DE MINERAL, AGUA MINERAL, AGUA GASEIFICADA																																																																																																		
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 procesos de compra pública locales presentando la compra de alimentos de origen nacional hasta llegar la autonomía administrativa 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>Color</td><td>15</td><td>Unidades Pt-Co (HACH)</td><td rowspan="20">Resolución 1238 de 2003</td></tr><tr><td>Olor y sabor</td><td colspan="2">Indetectable</td></tr><tr><td>Turbiedad</td><td>2</td><td>Unidades NTU (HACH)</td></tr><tr><td>Sólidos totales</td><td>200</td><td>Mg/L</td></tr><tr><td>pH</td><td>6.5-8.5</td><td></td></tr><tr><td>Aluminio</td><td>0.2</td><td>Al</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td>0.05</td><td>As</td></tr><tr><td>Bario</td><td>1.0</td><td>Ba</td></tr><tr><td>Boro</td><td>1.0</td><td>B</td></tr><tr><td>Cadmio</td><td>0.005</td><td>Cd</td></tr><tr><td>Cromo</td><td>0.1</td><td>CN</td></tr><tr><td>Cobalto</td><td>0.2</td><td>Co</td></tr><tr><td>Copelo</td><td>0.05</td><td>Co x V</td></tr><tr><td>Fenoles</td><td>0.002</td><td>Fenol</td></tr><tr><td>Mercuro</td><td>0.002</td><td>Hg</td></tr><tr><td>Nitrato</td><td>0.1</td><td>NO2</td></tr><tr><td>Nitrato</td><td>15.0</td><td>NO3</td></tr><tr><td>Plata</td><td>0.05</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>0.01</td><td>Pb</td></tr><tr><td>Selenio</td><td>0.01</td><td>Se</td></tr><tr><td>Selenio Activo Al Acto de Tratamiento</td><td>0.2</td><td>MEQ, HCL</td></tr><tr><td>Cianuro y Acetato</td><td>No detectable</td><td>Cianuro y Acetato</td></tr><tr><td>Cromo</td><td>250</td><td>Cr3</td></tr><tr><td>Dioxido Total</td><td>100</td><td>CaCO3</td></tr><tr><td>Hierro Total</td><td>0.2</td><td>Fe</td></tr><tr><td>Manganeso</td><td>30</td><td>Mg o CaCO3</td></tr><tr><td>Manganeso</td><td>0.1</td><td>Mn</td></tr><tr><td>Sulfatos</td><td>250</td><td>SO4</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>200</td><td>Na</td></tr><tr><td>Cin</td><td>5.0</td><td>Zn</td></tr></tbody></table> Los productos objeto de esta reglamentación que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir los requisitos del Normar 2 de un momento del momento. Los residuos producidos sometidos a desinfección con cloro, deben cumplir con los parámetros del Normar 2 de un momento del momento.				PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Color	15	Unidades Pt-Co (HACH)	Resolución 1238 de 2003	Olor y sabor	Indetectable		Turbiedad	2	Unidades NTU (HACH)	Sólidos totales	200	Mg/L	pH	6.5-8.5		Aluminio	0.2	Al	Arsénico	0.05	As	Bario	1.0	Ba	Boro	1.0	B	Cadmio	0.005	Cd	Cromo	0.1	CN	Cobalto	0.2	Co	Copelo	0.05	Co x V	Fenoles	0.002	Fenol	Mercuro	0.002	Hg	Nitrato	0.1	NO2	Nitrato	15.0	NO3	Plata	0.05	Ag	Plomo	0.01	Pb	Selenio	0.01	Se	Selenio Activo Al Acto de Tratamiento	0.2	MEQ, HCL	Cianuro y Acetato	No detectable	Cianuro y Acetato	Cromo	250	Cr3	Dioxido Total	100	CaCO3	Hierro Total	0.2	Fe	Manganeso	30	Mg o CaCO3	Manganeso	0.1	Mn	Sulfatos	250	SO4	Sodio	200	Na	Cin	5.0	Zn
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																																																																																															
Color	15	Unidades Pt-Co (HACH)	Resolución 1238 de 2003																																																																																															
Olor y sabor	Indetectable																																																																																																	
Turbiedad	2	Unidades NTU (HACH)																																																																																																
Sólidos totales	200	Mg/L																																																																																																
pH	6.5-8.5																																																																																																	
Aluminio	0.2	Al																																																																																																
Arsénico	0.05	As																																																																																																
Bario	1.0	Ba																																																																																																
Boro	1.0	B																																																																																																
Cadmio	0.005	Cd																																																																																																
Cromo	0.1	CN																																																																																																
Cobalto	0.2	Co																																																																																																
Copelo	0.05	Co x V																																																																																																
Fenoles	0.002	Fenol																																																																																																
Mercuro	0.002	Hg																																																																																																
Nitrato	0.1	NO2																																																																																																
Nitrato	15.0	NO3																																																																																																
Plata	0.05	Ag																																																																																																
Plomo	0.01	Pb																																																																																																
Selenio	0.01	Se																																																																																																
Selenio Activo Al Acto de Tratamiento	0.2	MEQ, HCL																																																																																																
Cianuro y Acetato	No detectable	Cianuro y Acetato																																																																																																
Cromo	250	Cr3																																																																																																
Dioxido Total	100	CaCO3																																																																																																
Hierro Total	0.2	Fe																																																																																																
Manganeso	30	Mg o CaCO3																																																																																																
Manganeso	0.1	Mn																																																																																																
Sulfatos	250	SO4																																																																																																
Sodio	200	Na																																																																																																
Cin	5.0	Zn																																																																																																
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																																																																																																		
<table><thead><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th><th>LÍMITE</th><th>REFERENCIA NORMATIVA</th></tr></thead><tbody><tr><td>Coliformes totales</td><td>—</td><td rowspan="3">Resolución 1407 de 2022</td></tr><tr><td>Coliformes fecales</td><td>—</td></tr><tr><td>Parásitos (oocistos)</td><td>—</td></tr></tbody></table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Coliformes totales	—	Resolución 1407 de 2022	Coliformes fecales	—	Parásitos (oocistos)	—																																																																																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																																																																																																
Coliformes totales	—	Resolución 1407 de 2022																																																																																																
Coliformes fecales	—																																																																																																	
Parásitos (oocistos)	—																																																																																																	
4. OBSERVACIONES (Determina o referencia registrada 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 una visita de inspección sanitaria. Los fichas de alimentos son revisadas por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definitiva 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 cada tipo de material de envase debe cumplirse con la Resolución 003 de 2012, por medio de la cual se establecen los requisitos mínimos para los envases sanitarios que deben cumplir los materiales, plásticos, empaques y requerimientos. Informados a entes en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. c. Todos los alimentos procesados y los envases primarios para alimentos deben contar con rotulo o etiqueta independientemente de que sean para sector agroindustrial 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 1330 de 2020. d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 010 de junio de 2021, Resolución 2462 de 2022 y Resolución 274 de 2023.																																																																																																		
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																																																																																																		
<table><thead><tr><th>Región</th><th>SI</th><th>N</th><th>No</th><th>Tipos de Autorización</th><th>Registro Sanitario</th></tr></thead><tbody><tr><td>Nota 2: La Resolución 2328 de 2023 establece el pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a los requerimientos definidos en el Decreto 070 de 2020 a la norma que la modifique o sustituya y los requerimientos, los documentos y requisitos y las acciones administrativas, éticas y comerciales que desarrollen actividades económicas productivas que requieren dichos autorizaciones comerciales y clasifiquen como requerimientos.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el departamento de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>				Región	SI	N	No	Tipos de Autorización	Registro Sanitario	Nota 2: La Resolución 2328 de 2023 establece el pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a los requerimientos definidos en el Decreto 070 de 2020 a la norma que la modifique o sustituya y los requerimientos, los documentos y requisitos y las acciones administrativas, éticas y comerciales que desarrollen actividades económicas productivas que requieren dichos autorizaciones comerciales y clasifiquen como requerimientos.						Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el departamento de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.																																																																																		
Región	SI	N	No	Tipos de Autorización	Registro Sanitario																																																																																													
Nota 2: La Resolución 2328 de 2023 establece el pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a los requerimientos definidos en el Decreto 070 de 2020 a la norma que la modifique o sustituya y los requerimientos, los documentos y requisitos y las acciones administrativas, éticas y comerciales que desarrollen actividades económicas productivas que requieren dichos autorizaciones comerciales y clasifiquen como requerimientos.																																																																																																		
Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el departamento de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.																																																																																																		
6. EMPAQUE Y ROTULADO																																																																																																		
<table><thead><tr><th>Tipos de envase o empaque:</th><th>Nota: Plásticos de polietileno (PE) y polipropileno (PP), poliestireno (PS), Otros materiales permitidos por el departamento.</th></tr></thead><tbody><tr><td>Requerimiento Rotulado General</td><td>SI</td><td>N</td><td>No</td></tr><tr><td>Requerimiento Rotulo de Información</td><td>SI</td><td>N</td><td>No</td></tr><tr><td>Requerimiento Rotulo Nutricional</td><td>SI</td><td>N</td><td>No</td></tr><tr><td>Requerimiento Rotulo de Advertencias</td><td>SI</td><td>N</td><td>No</td></tr></tbody></table> Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados y empaques. Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 1330 de 2020 o aquella que la modifique o sustituya. Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y rotulo de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 2 y 2.2 de la Resolución 2462 de 2022. Nota 7: Se aplican excepciones rotuladas para los casos de etiquetado, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.				Tipos de envase o empaque:	Nota: Plásticos de polietileno (PE) y polipropileno (PP), poliestireno (PS), Otros materiales permitidos por el departamento.	Requerimiento Rotulado General	SI	N	No	Requerimiento Rotulo de Información	SI	N	No	Requerimiento Rotulo Nutricional	SI	N	No	Requerimiento Rotulo de Advertencias	SI	N	No																																																																													
Tipos de envase o empaque:	Nota: Plásticos de polietileno (PE) y polipropileno (PP), poliestireno (PS), Otros materiales permitidos por el departamento.																																																																																																	
Requerimiento Rotulado General	SI	N	No																																																																																															
Requerimiento Rotulo de Información	SI	N	No																																																																																															
Requerimiento Rotulo Nutricional	SI	N	No																																																																																															
Requerimiento Rotulo de Advertencias	SI	N	No																																																																																															
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																																																																																																		
Conservar en medio ambiente en un lugar fresco y seco.																																																																																																		
8. TRANSPORTE																																																																																																		
El transporte de alimentos, los requisitos, inspecciones y auditorías del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2074 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.																																																																																																		
Las vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e identificación único, resultado de estar inscritos ante la Entidad Terrestre del país 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 (Comprende el 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 la modifique o sustituya) - Consecutivo Normas consecutivas 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 la 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 la 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 la 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 la modifique o sustituya.	
Campo D: Hace referencia al alcance de la ficha técnica en cual aplica además para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
Campo 2: Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos los parámetros deben ser medibles analíticamente y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas, se aplican los valores establecidos en las normas correspondientes 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 sabores como el olor, el color, la textura, etc.	
Propiedades químicas: Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo, la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc.	
Valor: Se refiere a la magnitud asignada para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.	
Unidad de medida: Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Activo (HACH), sulfatos (ppm), etc.	
Referencia Normativa: Resolución 1238 de 2003	
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 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. Los fichas de alimentos son revisadas por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definitiva y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.	
b. Los envases de los alimentos deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir los requisitos generales establecidos en la Resolución 003 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como por ejemplo, Resolución 003 de 2012 para materiales plásticos (plástico, cartón y aluminio), Resolución 010 de 2021 para metales, plásticos, empaques y requerimientos plásticos y alimentarios y sus aditivos, y Resolución 010 de 2021 para los envases, plásticos, empaques y requerimientos plásticos.	
c. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por cada tipo de material de envase debe cumplirse con la Resolución 003 de 2012, por medio de la cual se establecen los requisitos mínimos para los envases sanitarios que deben cumplir los materiales, plásticos, empaques y requerimientos.	
d. Informados a entes en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.	
e. Todos los alimentos procesados y los envases primarios para alimentos deben contar con rotulo o etiqueta independientemente de que sean para sector agroindustrial 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 1330 de 2020.	
f. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 010 de junio de 2021, Resolución 2462 de 2022 y Resolución 274 de 2023.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Iviva 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 rotular registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren rotular registro sanitario y Rotulo de Información. Alimentos de bajo riesgo: requieren rotular rotulación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estos autorizaciones de comercialización definidas en el Act 27 de la Ley 2074 de 2013.	
Las autorizaciones comerciales se registran por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones, información sobre los canales. https://paga.iviva.gov.co/colifoneo-vertical/colifoneo/paga/registro-22	
Campo 6: Empaques y envases y rotulados: 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 Advertencias: El Rotulado de alimentos procesados envasados evaluado si cumple los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencias (delitos sanitarios de advertencias) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 020 de 2021, 1462 de 2021 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 conservación de conservación del alimento.	
Temperatura: Cuando requiere temperatura por debajo de 0°C, se especifica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0°C y -20°C.	
Temperatura ambiente: Temperatura ambiente 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 afectado en el campo 7 que el alimento requiere conservación de líquidos, 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 través de la siguiente dirección: https://www.minsalud.gov.co/portal/publica/SGP/agencia/normativa-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx	