

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 TUBERCULOS 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 TUBERCULOS, LEGUMBRES O LEGUMINOSAS, PRECOCIDOS, CUCUDOS Y/O SABORIZADOS, NO CONSIDERADOS COMO POSTRES, SE INCLUYEN LAS TORTITAS DE ARROZ, DE PAPA O DE YUCA, SNACKS, EXTRUDADOS, PAPAS FRITAS, PALANCIAS DE MAÍZ.						
C. SUBCATEGORÍA: AREPAS, AREPAS RELLENAS (SEMPRE QUE EL RELLENO 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 tono 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				
Méjica a <i>Salmonella</i> TM	3x10 ² UFC/g	Resolución 1407 de 2022				
<i>Escherichia coli</i> TM	10 ³ UFC/g					
<i>Staphylococcus saprophyticus</i> TM	10 ³ UFC/g					
Restos totales	10 ² 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 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 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 863 de 2012, por medio de la cual se reglamentó 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 procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rótulo o etiquetas independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. 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						
Requerimiento	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 955 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.						
6. EMPAQUE Y ROTULADO						
Tipo de envase o empaque:						
Resolución Rotulado General:		SI	No	Bolsa plástica		
Resolución Fecha de Vencimiento:		SI	No			
Resolución Fecha Nutricional:		SI	No			
Resolución Rotulado Frontal de Advertencia:		Emplear si aplica o de acuerdo con lo establecido en la Resolución 810 de 2021, Resolución 2462 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 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 2462 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 (%), 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 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 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 la notifique una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esto se deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 863 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 Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimiento, que pueden incluir los requisitos 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 se debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, normas del alimento, lista de ingredientes y alifios alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o embotellador, 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 falta de información sanitaria y las declaraciones nutricionales (de fondo de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los datos 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 Inmiva 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 rótulos: https://app.inmiva.gov.co/info/na-verificar/verificar.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 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 (puntos 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, 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, 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 va definido en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, o aquellos 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.inmival.gov.co/saludpublica/65/Paginas/normasnormas-sanitarias-alimentos-y-bebidas.aspx	