

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

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

**1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO**

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

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

**2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS**

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

**3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
	No aplica	

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

a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o FAVORABLE con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por 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 a su expiración requiere una nueva inspección sanitaria.  
 b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expidieron los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.  
 c. Todos los alimentos procesados y los materiales primos para alimentos deben contar con título o etiqueta independiente de la que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los registros de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.  
 d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

**5. AUTORIZACION DE COMERCIALIZACION**

Requiere:	SI	X	NO	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 107 de 2019 a la norma que lo modifica o sustituya y las cooperativas. Las asociaciones, mutualidades y las asociaciones gremiales, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.					
Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 815 de 2004 a aquella que la modifique o sustituya.					

**6. EMPAQUE Y ROTULADO**

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

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

**7. CONDICIONES DE CONSERVACION**

Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.

**8. TRANSPORTE**

- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o empaque según sea el caso.
- Los recipientes en los cuales se transporten los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, su utilización los recipientes, canastos, o implementos de material adecuado, de manera que aisle el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.

**Referencias normativas adicionales**

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, (2006). Resolución 8119 de 2006. Recuperado de <https://www.sic.gov.co/areas/areas/files/Denominacion%20de%20OrigenAgr%20-%20Alimentos%20Caf%20y%20de%20Cebada%20de%20Colombia%20de%20Colombia.pdf>  
 Ministerio de Protección Social (2009). Resolución 4150 DE 2009. Recuperado de <https://www.minsalud.gov.co/areas/areas/areas/files/Decreto%204150%20de%202009.pdf>  
 Ministerio de Salud (2022). CIRCULAR EXTERNA DAS 4000-0065-2022 Resolución 4819 de 2023 Resolución 4150 DE 2009 [https://www.sic.gov.co/areas/areas/areas/files/Denominacion%20de%20OrigenAgr%20-%20Alimentos%20Caf%20y%20de%20Cebada%20de%20Colombia%20de%20Colombia.pdf](https://www.sic.gov.co/areas/areas/files/Denominacion%20de%20OrigenAgr%20-%20Alimentos%20Caf%20y%20de%20Cebada%20de%20Colombia%20de%20Colombia.pdf)  
 Resolución 4150 de 2009 y Resolución 4150 DE 2009 <https://www.sic.gov.co/areas/areas/areas/files/Denominacion%20de%20OrigenAgr%20-%20Alimentos%20Caf%20y%20de%20Cebada%20de%20Colombia%20de%20Colombia.pdf>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Campo 4:** Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2874 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento - distribución - expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.  
 a. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dichos requisitos rigen también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Invia, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los comprobantes de empacados y envases para alimentos.  
 b. El título e etiqueta proporcionan al consumidor información y comprensión sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir a engaño o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, nombre del alimento, lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o envasador, lote, fecha de vencimiento y / o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y el uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda).  
 c. La información nutricional, comprende la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los 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 2874 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art. 37 de la Res. 2874 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <https://app.invia.gov.co/online-visualizadordegruposdeplg?articulo=12>

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

**Campo 7:** Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2874 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.  
**Congelación:** cuando requiere temperatura por debajo de 0° C, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -20° C  
**Refrigeración:** temperatura entre 2 a 4° C  
**Temperatura ambiente:** temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.

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

Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <https://www.minsalud.gov.co/areas/areas/areas/files/Denominacion%20de%20OrigenAgr%20-%20Alimentos%20Caf%20y%20de%20Cebada%20de%20Colombia%20de%20Colombia.pdf>