

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, NÚRCES, 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 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		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			
Según 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 inma y los establecimientos de preparación, empaque de refrigerios o meriendas, 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 bebidas deben estar aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esto fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en 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 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 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:		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 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 (botellas, 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 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 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 amanajace.						
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 las 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, hasta cuando se agoten las fuentes 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 la 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 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 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 determinados 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 admisible para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.	
Unidad de medida: Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Activo (°), 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 grupo de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que la modifique o sustituya.	
Campo 4: Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados.	
a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por inma y los establecimientos de preparación, empaque de refrigerios o meriendas, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia indefinida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.	
b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esto 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 810 de 2013 sobre materiales plásticos (paquet, cartón y similares), Resolución 1414 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y electrodomésticos y que adhieren, 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 inma, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los consultorios de envases y envases para alimentos.	
c. El rotulo o etiqueta proporciona a consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para eso 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 función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2462 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el 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 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 exigen por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones, información sobre los límites: https://app.inma.gov.co/info-actual/informacionbasica.php?article=12	
Campo 6: Empaques o envase rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nacional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro metas 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 del etiquetado en la etiqueta o para su comercialización y consumo o su transformación en alimentos, 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 ser definido 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 toda el tiempo que se realiza el transporte.	
Para garantizar el mantenimiento de la cabina de 70%, 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/salutpublica/66/Paginas/normasprograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx	