

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INICIATIVA	
<b>FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO</b>			
Código: FT - 4 - 009		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> FRUTOS SECOS O MEZCLA DE SEMILLAS, FRUTAS DESHIDRATADAS			
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>			
<b>A. GRUPO:</b> FRUTAS Y OTROS VEGETALES INCLUIDOS HONGOS, SETAS, RAICES TUBERCULOSAS, LEGUMINOSAS Y AJOE VERA, ALGAS MARINAS, NUECES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS			
<b>B. CATEGORÍA:</b> OTRAS FRUTAS PROCESADAS			
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> FRUTAS DESHIDRATADAS O DESECADAS CON O SIN TRATAMIENTOS QUÍMICOS. (SE INCLUYEN LAS PIELES DE FRUTAS DESHIDRATADAS O DESECADAS CON O SIN TRATAMIENTO QUÍMICO, SE INCLUYEN LAS FRUTAS EMBERSAS EN UN LÍQUIDO, ACEITE, SALSA EN O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO DE COBERTURA Y LAS PASTERIZADAS ESTERILIZADAS O BOTTEDAS O CUALQUIER TRATAMIENTO TÉRMICO, DESHIDRATADAS O NO			
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> 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.			
<b>2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS</b>			
<b>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</b>		<b>VALOR</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>
Alfajitas totales		15	g/kg
Referencia Normativa: Resolución 4506 de 2013			
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>			
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>		<b>LÍMITE</b>	<b>REFERENCIA NORMATIVA</b>
Enterobacterias (E5)		10 <sup>6</sup> /kg	Resolución 1407 de 2022
<b>4. OBSERVACIONES</b> (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otras)			
<p>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 visitados por la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se actúa de estos conceptos no tener vigencia y se imponen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los envases de los alimentos y bultos deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones establecidas en 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 bultos para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con código o etiqueta independiente de la que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los reglamentos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 1109 de 2005.</p> <p>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.</p>			
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>			
<b>Requiere</b>		<b>Tipos de Autorización:</b>	
SI		X	
NO		No	
SI		X	
NO		No	
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 967 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y sus 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.			
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>			
<b>Tipo de envase o empaque:</b>		<b>Bolsa plástica - laminada, capa</b>	
<b>Requiere Rotulado General:</b>		SI	X
<b>Requiere Fecha de Vencimiento:</b>		SI	X
<b>Requiere Tapa Nutricional:</b>		SI	X
<b>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</b>		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 los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 1 y 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.			
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>			
Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.			
<b>8. TRANSPORTE</b>			
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 Mancomun categoría Especial, 1, 2 y 3, con periodicidad en el tiempo.			
<b>Referencias normativas adicionales</b>			
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: <a href="https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/normatividad-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx">https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/normatividad-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx</a>			

<b>Guía para la Interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas</b>	
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) - C (consecutivo Número consecutivo consecutoria a cada producto)	
<b>Nombre del alimento:</b> Nombre o denominación con el cual el alimento sea reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.	
<b>Campo 1:</b> 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.	
<b>Campo 2:</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.	
<b>Campo 3:</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.	
<b>Campo 4:</b> 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.	
<b>Campo 5:</b> 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	
<p><b>Campo 2:</b> Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que se especifican 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.</p> <p><b>Propiedades físicas:</b> 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.</p> <p><b>Propiedades químicas:</b> 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.</p> <p><b>Nota:</b> Se registra la magnitud admisible para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.</p> <p><b>Unidad de medida:</b> Se expresas de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Acidez ( % ), sulfatos (mg/kg), etc.</p>	
<b>Campo 3:</b> 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.	
<p><b>Campo 4:</b> Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados.</p> <p>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 indefinida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.</p> <p>b. Los materiales de envases 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 por ejemplo: Resolución 683 de 2012 sobre materiales plásticos (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 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.</p> <p>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, permisos sanitarios o notificación sanitaria según corresponda).</p> <p>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, 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.</p>	
<b>Campo 5:</b> 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 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 definidas en el Art.37 de la RE. 2674 del 2013.	
Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los límites: <a href="https://app.invia.gov.co/corfinca-vital/informacion/paginas/pqr/articulo-12">https://app.invia.gov.co/corfinca-vital/informacion/paginas/pqr/articulo-12</a>	
<b>Campo 6:</b> <b>Empaque o envase y rotulado:</b> 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 sellos que aplican en este campo. <b>Rotulado Frontal de Advertencia:</b> El fabricante de alimentos procesados empaquetados 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.	
<b>Campo 7:</b> 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 envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente en relación con la temperatura de conservación del alimento. <b>Compañía:</b> 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. <b>Refrigeración:</b> temperatura entre 2 a 4° C. <b>Temperatura ambiente:</b> 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.	
<b>Campo 8:</b> 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 adecuadas 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.	