

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: FT - 4 - 002	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	

NOMBRE DEL ALIMENTO: HORTALIZAS, LEGUMINOSAS Y TUBERCULOS

1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO

- A. GRUPO:** FRUTAS Y OTROS VEGETALES INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAICES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS Y ALDE (VERA) ALGAS MARINAS, NECES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS.
- B. CATEGORÍA:** HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAICES Y TUBERCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS Y ALDE (VERA), ALGAS MARINAS Y NECES.
- C. SUBCATEGORÍA:** HORTALIZAS
- D. CAMPO DE APLICACIÓN:** Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020) o aquella que lo modifique, sustituya o complemente.
- Nota 1:** Estas fichas técnicas son orientadas 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	Color: Característico Olor: Característico Sabor: Característico Grado de madurez: Característico	No aplica	No aplica
Aspecto físico	Ausencia de daño mecánico (magulladuras, golpes, cortes, y otros) y biológico (hongos, plagas, posturamiento).	No aplica	No aplica

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Sujetos a condiciones contractuales para la entrega final del alimento.		

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 Requerimiento emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fabricas de alimentos son visitadas por Inivia y los establecimientos de preparación, ensamblaje de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. En su caso, se deberá contar con el concepto favorable emitido por la autoridad 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 exigen los requisitos 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 rúbrica 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 nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2492 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 2023 exonera 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 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, étnicas 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 975 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.

6. EMPAQUE Y ROTULADO

Tipo de envase o empaque:	Voluntario según necesidad de conservación durante la comercialización: botellas, botes, cajas, recipientes plásticos, cartón			
Requiere Rotulado General:	SI	NO	X	
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	NO	X	
Requiere Tabla Nutricional:	SI	NO	X	
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	NO	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 etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 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.

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Las hortalizas pueden mantenerse a una temperatura ambiente en un lugar seco, fresco con buena ventilación, libre de humedad, buena iluminación, adecuadas condiciones de limpieza, protegidas del riesgo de plagas, condiciones particulares, dependiendo de la variedad, el estado de madurez, y duración del almacenamiento.

8. TRANSPORTE

E

Referencias normativas adicionales

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

Código FT (Ficha técnica) - C: 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 lo modifique o sustituya - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto

Nombre del alimento: Nombre o denominación con el cual el alimento se reconoce 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 lo 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 lo 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 lo 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 lo 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 la 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.

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.

Nota: Se registra la magnitud estándar para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.

Unidad de medida: Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Aciidez (%), sulfatos (partes), 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 1007 de 2022 o aquella que lo 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. Los fabricantes de alimentos son visitados por Inivia y los establecimientos de preparación, ensamblaje 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.

B. 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, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 854 de 2013 sobre materiales plásticos (plásticos, cartón y aluminio), Resolución 1416 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y alimentarios y sus aditivos, y la Resolución 1142 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 Inivia, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimiento, que permite continuar las operaciones de empaque y rotulado para alimentos.

C. El rubro o etiqueta preposicional al consumidor proporciona información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, sobre el alimento, lista de ingredientes y aditivos alimentarios (contenido neto, nombre y dirección del fabricante o empaquetador, lote, fecha de vencimiento) y 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 nutricional comprende la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales) y propiedades de salud y la tabla de etiquetado frontal que son obligatorias 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 Inivia 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 del 2013.

Las autorizaciones comerciales se exigen por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <https://app.inivia.gov.co/info-visual/knowledgebase.php?article=12>

Campo 6: Empaque o envase y rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de empaque y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas 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, 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 refrigeración en estos casos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.

Completar: 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

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 si se define en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección por el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener 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 aplican al alimento. Informaciones sobre normatividad para alimentos y bebidas:

<https://www.minsalud.gov.co/actualidad/INFORMACION-NORMATIVA-SANITARIA-ALIMENTOS-Y-BEBIDAS>