

MEDIANOCIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INICIATIVIDAD											
FORMATO UNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO													
Código FT - 10-001	Versión 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024											
NOMBRE DEL ALIMENTO: HUEVO DE GALINA Y OTRAS AVES DE CORRAL CONVASCARAS FRESCO													
1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO													
A. GRUPO: HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO													
B. CATEGORÍA: HUEVOS FRESCOS													
C. SUBCATEGORÍA: HUEVOS FRESCOS													
D. CAMPO DE APLICACIÓN: 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 proveer y comprar 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										
Cáscara y cutícula, de forma normal, limpia e intacta.		NA											
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS													
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA											
	NA aplica												
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otros)													
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favourable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por InViva y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competidos por la Entidad Territorial de Salud según jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>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 685 de 2013, 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 entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2482 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p> <p>d. Este alimento se exceptúa de la autorización sanitaria de comercialización, ya que no es transformado.</p> <p>e. Los huevos con gresas en la cáscara y/o los huevos sucios deberían excluirse del comercio de los huevos de mesa.</p> <p>f. Los huevos férricos o de cáscara de gallinas transgénicas no se consideran aptos para consumo humano.</p>													
5. AUTORIZACION DE COMERCIALIZACIÓN													
<p>Requiere:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>SI</th> <th>No</th> <th>X</th> <th>Tipo de Autorización:</th> <th>No aplica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 2: La Resolución 3798 de 2023 establece el 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 industriales y las asociaciones agrarias, sinérgicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.</p> <p>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.</p>				SI	No	X	Tipo de Autorización:	No aplica					
SI	No	X	Tipo de Autorización:	No aplica									
6. EMPAQUE Y ROTULADO													
Tipo de envase o empaque:	Bandeja de material celulósico o plástico de primer uso												
Requiere Rotulado General:	SI	No	X										
Requiere Fecha de Vencimiento:	SI	No	X										
Requiere FANR Nutricional:	SI	No	X										
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	SI	No	X										
<p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados.</p> <p>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.</p> <p>Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados numerial y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2482 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se aceptan empaques reutilizables para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p> <p>* Los huevos en bandeja se considera a granel; la bandeja no se considera un empaque sino que es un soporte y no requieren rotulado.</p> <p>* Los huevos que además de la bandeja, están contenidos en una película plástica que están en empaques que protegen todas sus superficies deben cumplir la Resolución N° 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos, semipreparados y materias primas y sus demás que los modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>* Los huevos empacados no requieren de etiquetado nutricional ni frontal de advertencia.</p> <p>* Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos.</p> <p>* Cuando sea requerido, de acuerdo con el servicio a distribuir, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</p>													
7. CONDICIONES DE CONSERVACION													
<p>Conservarse a temperatura ambiente en lugar limpio y seco. En sitios con temperatura ambiente y se recomienda a refrigeración a 4°C +/- 2°C, para prolongar la vida útil de los huevos.</p>													
8. TRANSPORTE													
<p>* El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se evite la contaminación y la proliferación de microorganismos, evita la abstracción y daños en el empaque o embotado según sea el caso.</p> <p>* Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>* Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, en utensilios no recipientes, candeleros, o implementos de material adecuado, de manera que aisle el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>* Se prohíbe transportar copiosamente alimentos con sustancias peligrosas y otros sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.</p> <p>* Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código o inscripción único, resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del cabecera Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial. 1, 2 y 3, y con validación en el territorio.</p>													
Referencias normativas adicionales													
Ministerio de Salud, 120522 CIRCULAR EXTERNA DMS 4000-0800-2022													

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Código FT (Ficha técnica): 01 (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. 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 establecido en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
Campo 4: 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.	
Campo 8: 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 9: 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 0: 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, 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 aplicables 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: Su registro la medida admida 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: Acidez (%), sulfatos (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 grupos de alimentos en la Resolución 1407 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. Las técnicas de alimentos son visitadas por InViva 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 jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definitiva 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 este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 685 de 2013, y la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 634 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 412 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los metales. Además, los envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad que también aplica para los fabricantes de envases para alimentos tales como recipientes de vidrio para parte del InViva, 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.	
c. El título o etiqueta proporcione a los consumidores información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir un engaño o confusión. Para esta fin debe de cumplimiento de 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 de uso; número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda).	
d. La información nutricional, comprenda 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 el contenido de calorías por porción. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2482 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por InViva 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 tener 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 Artículo 37 de la Res. 2674 de 2013.	
Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inva.gov.co/info-area-virtual/knownledgebase.php?article=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 nacional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro normas que establecen 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, 2482 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 país 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 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.	
Congelación: 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 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 esas 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. Informar sobre normatividad para alimentos y bebidas.	
https://www.inva.gov.co/areas-publicas/HS/Paginas/informacion-sanitaria-servicio-alimentos-y-bebidas.aspx	