

	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 - 2 - 002		Versión: 01		Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	
NOMBRE DEL ALIMENTO: MARGARINA					
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO					
A. GRUPO: GRASAS, ACETES, EMULSIONES GRASAS Y CERAS					
B. CATEGORÍA: EMULSIONES GRASAS PRINCIPALMENTE DEL TIPO AGUA EN ACEITE, EN CUYO CONTENIDO HAYA O NO GRASA LÁCTEA. SE INCLUYEN LAS EMPAQUETADAS PARA DESMILITAR					
C. SUBCATEGORÍA: EMULSIONES CON NO MENOS DEL 80% DE GRASA DE ORIGEN ANIMAL O INGREDIENTES LÁCTEOS (MARGARINA, MEZCLAS DE MANTEQUILLA-MARGARINA)					
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 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	
Contenido de grasa		80	%	Resolución 2154 de 2012	
Contenido de agua		<16	%		
Cloruro de sodio (NaCl)		3,5	%		
Ácidos grasos libres		0,2	% campo oleico		
Punto de fusión, °C		45	°C		
Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite		1	miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite		
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA		
Aerobios mesófilos		10 ⁶ /g	Resolución 1407 de 2022		
Enterobacterias coliformes					
Staphylococcus coagulans positivos		10 ⁵ /g			
Salmonella spp.		ausente			
Lactobacillus acidophilus					
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 Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o merienda, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competentes de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria. B. Los envases de los alimentos y botes deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 883 de 2012, por medio de la cual se expiden los requisitos técnicos sobre los recipientes, envases, 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 rótulo o etiqueta independientemente de que sean para sector agropecuario 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 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.					
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN					
Requerimiento	Si	x	No	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario
Nota 2: La Resolución 2128 de 2022 otorga el pago de tarifa para la expedición, modificación o 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 los cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichos autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas. Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el municipio 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:		Bolsa plástica, resplandor plástico			
Requerimiento Rotulado General:		Si	x	No	
Requerimiento Fecha de Vencimiento:		Si	x	No	
Requerimiento Tapa Nacional:		Si	x	No	
Requerimiento Rotulado Frontal de Advertencia:		Evaluar si aplica o no de acuerdo con lo establecido en la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023, de acuerdo a los ingredientes adicionales.			
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados. Nota 5: Se debe 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 debe tener en cuenta las excepciones de etiquetados nacional 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 nacionales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.					
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN					
El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que les sustituyan, modifiquen o adicionen. Conserve refrigerado entre 2°C a 6°C.					
8. TRANSPORTE					
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 les sustituyan, modifiquen o adicionen. 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					
Resolución 2154 de 2012. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal que se procesan, envasan, almacenan, transportan, expiden, importan y/o comercializan en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones.					

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 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 etiquetado 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 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 los 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 casillas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento. Propiedades físicas: Son aquellos 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, el sabor, 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: Se registra la magnitud atribuida 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 (%), azúcar (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 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 Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o merienda, 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 este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 883 de 2012, y 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. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos: salones 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 compradores de empaques y envases para alimentos. 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 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 nacional, comprende la tabla de información nacional, 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.	
Campo 5: 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 transferir registros sanitarios, alimentos de riesgo medio: requieren transferir permisos sanitarios y alimentos de bajo riesgo: requieren transferir notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art 17 de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://invia.invia.gov.co/invia-visual/novedades.php?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 nacional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las casillas rojas 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 (puntos 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, está 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 6° 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 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.minisat.gov.co/contadadp/ahSGP/agro/homologame-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx	