

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 - 09 - 001	Versiones	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
NOMBRE DEL ALIMENTO: PESCADO FRESCO, REFRIGERADO O CONGELADO SIN PROCESAR					
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO					
A. GRUPO: PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA (MOLUSCOS, CRUSTACEOS Y EQUINOCELOS)					
B. CATEGORÍA: PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS					
C. SUBCATEGORÍA: PESCADO FRESCO REFRIGERADO O CONGELADO					
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 orientativas para proveedores y operadores de los programas de compra pública locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la sustracción alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad aplicable vigente en Colombia.					
2. ESPECIFICACIONES FISICOCUÍMICAS					
PARAMETROS FISICOCUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA		
Organoléptico	Color Característico Olor característico Textura firme con escamas bien adheridas Limpio sin humedad Apariencia fresca El pescado envasado y congelado no debe presentar acumulación de hielo en el interior	No Aplica	No Aplica		
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Escherichia Coli	3*102	Resolución 1407 de 2022			
Staphylococcus Coagulans positiva	Ver tabla 9.7				
Salmonella sp	-				
Vibrio cholera	-				
4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública u otras)					
<p>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 fichas de alimentos son válidas por treinta (30) días calendario de preparación, envasado de refrigerado o fresco, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos sin competencia 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.</p> <p>b. Los envases de los alimentos a bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envaso debe cumplir con la Resolución 683 de 2012. En el modo de uso de cada material el reglamento técnico define los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envasos y equipamientos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con riesgo evaluado independientemente de que sean para acción gubernamental 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 2022.</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 2022.</p> <p>e. La exigencia de verificación de los parámetros microbiológicos estarán sujetos a criterio de la entidad compradora, según la viabilidad de acceso a laboratorios en el territorio.</p>					
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN					
Requiere	SI	NO	X	Tipo de Autorización:	No aplica
<p>Nota 2: La Resolución 2728 de 2022 acepta 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 697 de 2016 a la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agrícolas, empresariales, étnicas 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>					
6. EMPAQUE Y ROTULADO					
Tipo de envase o empaque:		Cansilla plástica con bolsa y cama de hielo, neveras portátiles de material sanitario con cama de hielo o pallas refrigerantes			
Requiere Rotulado General:	SI	NO	X		
Requiere Pechera de Verificación:	SI	X	NO		
Requiere Etiqueta Nutricional:	SI	X	NO		
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 deberá tener en cuenta las excepciones de los registros de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6: Se deberá tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2, Numerales 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se exceptúan aquellos productos para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>					
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN					
<p>El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y los demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen. El pescado fresco puede mantenerse a una temperatura de refrigeración entre -4 a 4°C o de congelación a -18°C, en un lugar seco, fresco con buena ventilación, libre de humedad, buena iluminación, adecuadas condiciones de limpieza, protección del riesgo de insectos y mantenimiento su cadena de frío.</p>					
8. TRANSPORTE					
<p>El transporte de alimentos, así como el transporte y asistencia del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>* 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 o Municipal categoría Especial - 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p> <p>El pescado fresco puede mantenerse a una temperatura de refrigeración entre -4 a 4°C o de congelación a -18°C, en un lugar seco, fresco con buena ventilación, libre de humedad, buena iluminación, adecuadas condiciones de limpieza, protección del riesgo de insectos y mantenimiento su cadena de frío.</p>					
Referencias normativas adicionales					
Ministerio de Salud (2022). CIRCULAR EXTERNA 048 4030-0302-2022 Ministerio de Salud y Protección Social. (2022). Resolución 1407 de 2022. Recuperado de https://www.minisad.gov.co/normalidad_NormasResoluciones/Resolucion%201407%20del%202022.pdf Ministerio de Salud y Protección Social. (2019). Resolución 122 de 2019. Recuperado de https://www.minisad.gov.co/sites/default/files/BibliotecaDigital/RDCE%20de%20salud/122-de-2019.pdf		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.minisad.gov.co/sitios/publicaciones/Paginas/comunicar-sanciones-alimentos-y-bebidas.aspx			

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 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 es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias e 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 2: 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 3: 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 4: 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 5: Hace referencia al abanico de la ficha técnica la cual aplica además para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
Campo 6: 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 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 grasas, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son esenciales 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: Se registra la magnitud atribuida al 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: Activa / %; sulfato (negativo); etc.	
Campo 7: 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 lo modifique o sustituya.	
Campo 8: Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimiento que fabrican, producen o comercializan 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 válidas por treinta (30) días calendario de preparación, envasado de refrigerado o fresco, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos sin competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de envaso deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para eso se deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 624 de 2013 sobre materiales plásticos (bolsas, cartón y similares), Resolución 412 de 2013 para materiales, objetos, envasos y equipamientos plásticos y relacionados y sus aditivos, y la Resolución 416 de 2012 para los materiales, objetos, envasos y equipamientos metálicos. Dicha normatividad que también aplica para los fabricantes de envasos para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con lista y concepto sanitario favorable o favorable con requerimiento, que pueden solicitar los compradores de empresas y envasos para alimentos. c. El rotulo 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 eso se debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2022, normas de alimentos, lista de ingredientes y listados alimentarios, contenido neto, rotulo y dirección del fabricante o envasador, lista de ingredientes y/o fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y/o 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 los datos de etiquetado frontal que no obligatoriamente el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y sus excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de junio de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2022.	
Campo 9: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inmiva 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 registro sanitario; Alimentos de riesgo medio requieren transferir permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo requieren transferir notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización listadas en el artículo 37 de la Ley 2074 del 2013. Las autorizaciones comerciales se solicitan por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inmiva.gov.co/convite-usuarios/roldeusuario.php?articulo=12	
Campo 10: Empaque o envase y rotulado: El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si debiera cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (etiquetas 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 11: 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 para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estos espacios, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Temperatura: temperatura por debajo de 7°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 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 12: El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para ese 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 realiza 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.	