

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: 2-001	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
NOMBRE DEL ALIMENTO: ACEITES COMESTIBLES DE ORIGEN VEGETAL. Aceite de girasol; aceite extraído de las semillas de girasol; Aceite de soya; aceite extraído de las semillas de soya; Aceite de maíz; aceite extraído del girasol; Aceite de palma; aceite extraído de palma.					
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO					
A. GRUPO: GRASAS, ACEITES, EMULSIONES, GRASAS Y CERAS					
B. CATEGORÍA: GRASA Y ACEITES PRACTICAMENTE EXCIENTOS DE AGUA					
C. SUBCATEGORÍA: GRASAS, ACEITES, MANTECA, ACIDOS GRASOS, ACEITES ESENCIALES; CERAS (DIFERENTES A LAS DE ABejas), DE ORIGEN VEGETAL					
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compra Pública de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 a la que se modifica, sustituye y complementa).					
Nota 1: Estas Fichas Técnicas son orientadas para procedimientos y compra pública de los programas de compra pública 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					
ACEITE DE GIRASOL	PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	
	Densidad relativa (20°C/20°C)	0,923 a 20°C	%		
	Índice de refracción (ND 20°C)	1,475	%		
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	194	%	Resolución 2154 de 2012	
Índice de yodo WiI	141	%			
Materia insaponificable (g/g)	215	%			
ACEITE DE SOYA	PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	
	Densidad relativa (20°C/20°C)	0,923 a 20°C	%		
	Índice de refracción (ND 20°C)	1,468	%		
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	199	%	Resolución 2154 de 2012	
Índice de yodo WiI	135	%			
Materia insaponificable (g/g)	423	%			
ACEITE DE PALMA	PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	
	Densidad relativa (20°C/20°C)	0,919-0,929 a 20°C	%		
	Índice de refracción (ND 20°C)	1,464 a 1,466 a 20°C	%		
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	195-209	%	Resolución 2154 de 2012	
Índice de yodo WiI	50-55	%			
Materia insaponificable (g/g)	12	%			
ACEITE DE MAÍZ	PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	
	Densidad relativa (20°C/20°C)	0,925 a 20°C	%		
	Índice de refracción (ND 20°C)	1,470	%		
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	195	%	Resolución 2154 de 2012	
Índice de yodo WiI	139	%			
Materia insaponificable (g/g)	<15	%			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
	N/A				
4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública o otras)					
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario F favorable o F 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 Inmiva y los establecimientos de preparación, empaque de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competentes de la Entidad Territorial de Salud (autoridad). Así mismo, se debe contar con concepto de higiene vegetal y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria. b. Los empaques de alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por cada lote de material de empaque debe cumplir con la Resolución 023 de 2012, por medio de la cual se expiden los requisitos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamiento destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano c. Todos los alimentos producidos y para materia prima para alimentos deben contar con todos los requisitos establecidos en el día de cada para estar garantizados o para comercialización. Los requisitos de etiquetado para alimentos envasados y materia prima, de alimentos para consumo humano, deben cumplir la legislación 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 2154 de 2012.</p>					
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN					
Requiere:	SI	X	NO	Tipos de Autorización:	Permiso Sanitario
<p>Nota 2: La Resolución 7128 de 2023 excede 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 a la norma que lo modifica o sustituye y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que incluyen dichas autorizaciones comerciales y clasificadas 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:		Formato de rotulado: (etiquetas o de vidrio)			
Resolución Frente de Advertencia	SI	X	NO		
Resolución Frente de Advertencia	SI	X	NO		
Resolución Frente de Advertencia	SI	X	NO		
Resolución Frente de Advertencia	SI	X	NO		
<p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o empaquetados.</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 deberá tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional (frente de advertencia) en el Artículo 2 Numeral 1 y 2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se aplican empaques retráctiles para los casos que implique siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>					
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN					
<p>Conservarse a medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>					
8. TRANSPORTE					
<p>-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.</p> <p>-Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inspección previo, resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial 1, 2 y 3, con validación en el territorio.</p> <p>-El transporte debe realizarse en el momento que propicie al alimento y no afectar la salud del consumidor y garantizar que el alimento no se contamine con otros productos (químicos, físicos), a temperatura ambiente, en vehículos estacionados.</p> <p>-Se considerará las condiciones particulares de transporte de alimentos en las regiones definidas como rural dispense según lo contemplado en (file:///c:/de/g/por/ para las cuales no se exige el concepto sanitario, siempre y cuando se garanticen las condiciones adecuadas de inocuidad del alimento, hasta cuando se superen las barreras de infraestructura y logística para la comercialización de alimentos en dichas regiones.</p>					
Referencias normativas adicionales					
<p>Ministerio de Salud. (2020). CIRCULAR EXTERNA DAS 4000-0050-2020. Resolución 2900 de 2007: Límites máximos de residuos de plaguicidas, LMR, en alimentos para consumo humano. () Resolución 4506 de 2012: Nuevos estándares de cumplimiento de los alimentos destinados al consumo humano.</p>					

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compra pública	
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. - Corresponde 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 por 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 2: 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 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 solamente para los procesos de Compra Pública de Alimentos para consumo humano según de la Ley 2046 de 2020	
Campo 6: 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 se 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, 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, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc.	
Valor de registro de magnitud admisible para el parámetro fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.	
Unidad de medida: Se expresa de acuerdo con el SI (Sistema que corresponde, por ejemplo: Azúcar (%), azúcar (mg/kg), 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 grupo de alimentos en la Resolución 1403 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 el requisito establecido en la Resolución 2492 de 2022, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente, durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inmiva y los establecimientos de preparación, empaque 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 empaque 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 sintéticos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para metales, objetos, envases y equipamiento plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los plásticos, objetos, envases y equipamiento metálicos. Cada material que se utilice para las fabricaciones de envases para alimentos, siempre son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con validación y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los contratistas de empaques y empaques para alimentos.	
c. El rotulado de empaques debe proporcionar al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir a engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, normas 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 sanitaria, permisos sanitarios y 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 datos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de aditivos 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 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 definidas en el ART. 7 de la Ley 204 de 2013.	
Las autorizaciones comerciales se aplican por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los términos: https://registrar.minsal.gov.co/directorio-usuarios/usuarios.php?funcion=2	
Campo 6: Empaque o envase y rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de empaques y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las especificaciones de los materiales de empaques y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado 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 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 el empaque o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, está incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y mercurización en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalizadas a relaciones con la temperatura de conservación del alimento.	
Congelación: cuando requiere temperatura 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 acorde 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 de 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. Información sobre normalidad para alimentos y bebidas: https://www.minsal.gov.co/calidad/daa/daa/Programa-normativa-servicio-alimentos-y-bebidas.aspx	