

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 - 14 - 001		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																															
NOMBRE DEL ALIMENTO: ALIMENTO DESHIDRATADO PARA NIÑOS LACTANTES (SIN LACTOSA)																																		
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																																		
A. GRUPO: ALIMENTOS PARA USOS NUTRICIONALES ESPECIALES																																		
B. CATEGORÍA: ALIMENTOS DE FORMULA PREPARADOS PARA LACTANTES, NIÑOS PEQUEÑOS, PRIMERA INFANCIA																																		
C. SUBCATEGORÍA: ALIMENTOS DE FORMULA PARA LACTANTES DE INICIACION Y FORMULAS PARA LACTANTES DE CONTINUACION																																		
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 publicas 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																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kcal / 100 ml**</td> <td>70</td> <td>%</td> <td rowspan="6">Resolución 11488 de 1984</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/100 calorías*</td> <td>40</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/100 calorías*</td> <td>60</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos g/100 calorías**</td> <td>14</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Hierro mg / 100 calorías*</td> <td></td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Calcio mg / 100 calorías*</td> <td></td> <td>%</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">**La relación Ca: P (Calcio: Fosforo) no será menor de 1.2 ni mayor de 2.0</p>				PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Kcal / 100 ml**	70	%	Resolución 11488 de 1984	Proteína g/100 calorías*	40	%	Grasa g/100 calorías*	60	%	Carbohidratos g/100 calorías**	14	%	Hierro mg / 100 calorías*		%	Calcio mg / 100 calorías*		%								
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																															
Kcal / 100 ml**	70	%	Resolución 11488 de 1984																															
Proteína g/100 calorías*	40	%																																
Grasa g/100 calorías*	60	%																																
Carbohidratos g/100 calorías**	14	%																																
Hierro mg / 100 calorías*		%																																
Calcio mg / 100 calorías*		%																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CONTAMINANTES</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Piomo</td> <td>0.02</td> <td>mg/kg</td> <td rowspan="8">Resolución 4506 de 2013</td> </tr> <tr> <td>Nitratos</td> <td>200</td> <td>mg NO3/kg</td> </tr> <tr> <td>Ocratoxina A</td> <td>0.5</td> <td>ug/kg</td> </tr> <tr> <td>Deoxivalenol (10)</td> <td>200</td> <td>ug/kg</td> </tr> <tr> <td>Zearalenona(10)</td> <td>20</td> <td>ug/kg</td> </tr> <tr> <td>Fumonisinás (suma de B1 y B2)</td> <td>200</td> <td>ug/kg</td> </tr> <tr> <td>Melamina</td> <td>1</td> <td>mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas M1</td> <td>0.0005</td> <td>mg/kg</td> </tr> </tbody> </table>				CONTAMINANTES	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Piomo	0.02	mg/kg	Resolución 4506 de 2013	Nitratos	200	mg NO3/kg	Ocratoxina A	0.5	ug/kg	Deoxivalenol (10)	200	ug/kg	Zearalenona(10)	20	ug/kg	Fumonisinás (suma de B1 y B2)	200	ug/kg	Melamina	1	mg/kg	Aflatoxinas M1	0.0005	mg/kg		
CONTAMINANTES	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																															
Piomo	0.02	mg/kg	Resolución 4506 de 2013																															
Nitratos	200	mg NO3/kg																																
Ocratoxina A	0.5	ug/kg																																
Deoxivalenol (10)	200	ug/kg																																
Zearalenona(10)	20	ug/kg																																
Fumonisinás (suma de B1 y B2)	200	ug/kg																																
Melamina	1	mg/kg																																
Aflatoxinas M1	0.0005	mg/kg																																
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de microorganismos Mesofílicos/g</td> <td>10000</td> <td rowspan="4">Resolución 11488 de 1984</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes totales/g</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes fecales/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras/g</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Estafilococos coagulasa positiva /g</td> <td></td> <td rowspan="8">Resolución 1407 de 2022</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mesófilos aerobios</td> <td>5x10²ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td><10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td><10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulosa positiva</td> <td><10²ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>10²ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>Ausencia/25g</td> </tr> <tr> <td>Cronobacter spp</td> <td>Ausencia/10g</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Recuento total de microorganismos Mesofílicos/g	10000	Resolución 11488 de 1984	NMP coliformes totales/g	11	NMP coliformes fecales/g		Hongos y Levaduras/g	500	Estafilococos coagulasa positiva /g		Resolución 1407 de 2022	Salmonella/100g		Mesófilos aerobios	5x10 ² ufc/g	Coliformes	<10 ufc/g	Escherichia coli	<10 ufc/g	Staphylococcus coagulosa positiva	<10 ² ufc/g	Bacillus cereus	10 ² ufc/g	Salmonella spp	Ausencia/25g	Cronobacter spp	Ausencia/10g
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																																
Recuento total de microorganismos Mesofílicos/g	10000	Resolución 11488 de 1984																																
NMP coliformes totales/g	11																																	
NMP coliformes fecales/g																																		
Hongos y Levaduras/g	500																																	
Estafilococos coagulasa positiva /g		Resolución 1407 de 2022																																
Salmonella/100g																																		
Mesófilos aerobios	5x10 ² ufc/g																																	
Coliformes	<10 ufc/g																																	
Escherichia coli	<10 ufc/g																																	
Staphylococcus coagulosa positiva	<10 ² ufc/g																																	
Bacillus cereus	10 ² ufc/g																																	
Salmonella spp	Ausencia/25g																																	
Cronobacter spp	Ausencia/10g																																	
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otras)																																		
<p>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 Invima y los establecimientos de preparación; ensamble de refrigerios o menús ; almacenamiento ; distribución ; expendio o comercialización de alimentos son 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 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 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. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rótulo 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.</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 2023.</p>																																		
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																																		
Requiere:	<input checked="" type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> No	Tipo de Autorización: REGISTRO SANITARIO																															
<p>Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa 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.</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 la modifique o sustituya.</p>																																		

6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque:		Hojalata - caja de carton corrugado.	
Requiere Rotulado General:	Si	X	No
Requiere Fecha de Vencimiento:	Si	X	No
Requiere Tabla Nutricional:	Si	X	No
Requiere 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.		
<p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados.</p> <p>Nota 5: Se deberán tener en cuenta las exenciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidas en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. • Conservarse a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco sin luz directa del sol 			
8. TRANSPORTE			
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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			
<p>Resolución 11488 de 1984, Por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y los alimentos o bebidas de uso dietético".</p> <p>Resolución 5109 de 2005, Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".</p> <p>Resolución 810 de 2021. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.</p> <p>Resolución 2492 de 2022, por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.</p> <p>Resolución 254 de 2023, Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021</p> <p>Resolución 2674 de 2013 donde se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.</p> <p>Resoluciones 683 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo</p>			