

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- 6- 008		Versión 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																									
NOMBRE DEL ALIMENTO: CHUCULA (HARINA DE MAÍZ, CACAO PLATANO, ASTILLAS DE CANELA) PARA CONSUMO HUMANO																												
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																												
A. GRUPO: CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBERÚCULOS, LEGUMINOSAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 9																												
B. CATEGORÍA: HARINAS Y ALMIDONES (FÉCULAS)																												
C. SUBCATEGORÍA: HARINAS. SE INCLUYEN LAS DE HORTALIZAS Y VEGETALES																												
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 procedimientos y comprados de los programas de compra pública locales priorizadas la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de normatividad sanitaria vigentes en Colombia.																												
2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>13%</td> <td>%</td> <td rowspan="6">NTC 3594</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>8%</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>1,2</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Separación de agua</td> <td>4</td> <td>mm</td> </tr> <tr> <td>Cadmio</td> <td>0,1</td> <td>mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>0,2</td> <td>mg/kg</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Humedad	13%	%	NTC 3594	Proteína	8%	%	Carbohidratos	1,2	%	Separación de agua	4	mm	Cadmio	0,1	mg/kg	Plomo	0,2	mg/kg		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																									
Humedad	13%	%	NTC 3594																									
Proteína	8%	%																										
Carbohidratos	1,2	%																										
Separación de agua	4	mm																										
Cadmio	0,1	mg/kg																										
Plomo	0,2	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>Mohos y levaduras</td> <td>5x10⁶ UFC/g</td> <td rowspan="3">Resolución 1407 de 2022</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>10³ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias aerobias</td> <td>1 x 10⁶ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Sarcomonas spp/col.</td> <td>Ausente</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos y levaduras	5x10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022	Escherichia coli	10 ³ UFC/g	Bacterias aerobias	1 x 10 ⁶ UFC/g	Sarcomonas spp/col.	Ausente													
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																										
Mohos y levaduras	5x10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022																										
Escherichia coli	10 ³ UFC/g																											
Bacterias aerobias	1 x 10 ⁶ UFC/g																											
Sarcomonas spp/col.	Ausente																											
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 fichas de alimentos son visitadas por Inhma y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competentes de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se indica que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta que se realice 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 empaque debe cumplir con la Resolución 853 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 rotulo e 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																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>SI</th> <th>X</th> <th>No</th> <th>Tipo de Autorización:</th> <th>Notificación Sanitaria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nota 2. La Resolución 1128 de 2023 acepta el pago de tarifa 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, éticas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifican como microempresas.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>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.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	SI	X	No	Tipo de Autorización:	Notificación Sanitaria	Nota 2. La Resolución 1128 de 2023 acepta el pago de tarifa 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, éticas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifican como microempresas.						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.												
Requisito	SI	X	No	Tipo de Autorización:	Notificación Sanitaria																							
Nota 2. La Resolución 1128 de 2023 acepta el pago de tarifa 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, éticas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifican como microempresas.																												
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.																												
6. EMPAQUE Y ROTULADO																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de empaque o envase:</th> <th colspan="4">Botella plástica o de papel, bandejas de copo con vinipol, cajas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requisito Rotulado General</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>No</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requisito Fecha de Vencimiento:</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>No</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requisito Tabla Nutricional</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>No</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Requisito Rotulado Fuente de Adulterantes</td> <td>SI</td> <td></td> <td>No</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 4. El rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados 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 la modifique o sustituya.</p> <p>Nota 6. Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7. Se aceptan envases naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>				Tipo de empaque o envase:	Botella plástica o de papel, bandejas de copo con vinipol, cajas				Requisito Rotulado General	SI	X	No		Requisito Fecha de Vencimiento:	SI	X	No		Requisito Tabla Nutricional	SI	X	No	X	Requisito Rotulado Fuente de Adulterantes	SI		No	X
Tipo de empaque o envase:	Botella plástica o de papel, bandejas de copo con vinipol, cajas																											
Requisito Rotulado General	SI	X	No																									
Requisito Fecha de Vencimiento:	SI	X	No																									
Requisito Tabla Nutricional	SI	X	No	X																								
Requisito Rotulado Fuente de Adulterantes	SI		No	X																								
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																												
<p>Conservarse al 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 le 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 y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p>																												
Referencias normativas adicionales																												
<p>Resolución 2506 de 2007: La presente resolución tiene por objeto establecer los límites máximos de residuos de plaguicidas, LMR, en alimentos para consumo humano y plantas o frutos.</p> <p>Resolución 1108 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.</p> <p>Resolución 2674 de 2013: La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, empaque, 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>																												

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Código: FT (ficha técnica) - 0 (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 consecución correspondiente a cada producto	
Nombre del alimento: Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, el asignado en normas sanitarias o Monicas.	
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 la 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 la 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 la 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 la modifique o sustituya.	
Campo 5: 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 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 complementarias de cada producto. Si no aparecen valores en estas casillas 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 color, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas casillas 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 la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc. Valor: Se registra la magnitud admisible para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. Unidad de medida: Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Acidez (%), sulfites (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 grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que la modifique o sustituya.	
Campo 8: 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 fichas de alimentos son visitadas por Inhma 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 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 853 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales oxidables (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos e 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 quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inhma, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden aplicarse los comprados de empaques y envases para alimentos. c. El rotulo e etiqueta proporcionan 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 nutricional comprende 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 contenga exceso de azúcares añadidos, sodio, 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 9: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inhma 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 tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.3º 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://app.inhma.gov.co/dioma-ingles/knowledgebase.php?article=12	
Campo 10: Empaque o empaque y rotulado hace referencia a las especificaciones de los materiales de empaque y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y nutricional que aplique al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que aparecen en este campo. Rotulado Frontal de Adulterantes: El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de adulterantes (sellos frontales de adulterancia) 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 estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, distribución y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Completado: cuando requiere temperatura por debajo de 0° C, se especifica 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 12: El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para esta 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 definió en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe poseer 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.instituto.gov.co/actualizaciones/68/Paginas/normasnormas-sanitarias-alimentos-y-bebidas.aspx	