

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 - 9 - 004	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024

NOMBRE DEL ALIMENTO: CRUSTACEOS VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS (Cangrejos sin congelar, Jaibas sin congelar, Cangrejos de agua dulce, vivos, frescos o refrigerados, Cangrejos marinos de cultivo, vivos, frescos o refrigerados, Cangrejos de cultivo, de agua dulce, vivos, frescos o refrigerados, Langostas sin congelar, Langostas de cultivo, sin congelar, Bogavantes (Homarus spp.) vivos, frescos o refrigerados, Bogavantes (Homarus spp.) de cultivo, vivos, frescos o refrigerados, Cigalas silvestres, vivas, frescas o refrigeradas, Cigalas de cultivo, vivas, frescas o refrigeradas, Camarones y gambas (Pandalus spp., Crangon crangon) de agua fría, vivos, frescos o refrigerados, Langostinos sin congelar, Langostinos de cultivo, sin congelar, Camarones de agua dulce de cultivo, sin congelar, Crustáceos de mar, Abulones u orejas de mar, silvestres, vivas, frescas o refrigeradas, Ostras vivas, frescas o refrigeradas, Ostras de cultivo, vivas, frescas o refrigeradas, Mejillones vivos, frescos o refrigerados, Mejillones de cultivo, vivos, frescos o refrigerados, Vieiras vivas, frescas o refrigeradas, Vieiras de cultivo, vivas, frescas o refrigeradas, Almejas, berberechos y conchas arca vivas, frescas o refrigeradas, Almejas, berberechos y conchas arca de cultivo, vivas, frescas o refrigeradas, Sepias y calamares vivos, frescos o refrigerados, Sepias y calamares de cultivo, vivos, frescos o refrigerados, Pulpos vivos, frescos o refrigerados, Pulpos de cultivo, vivos, frescos o refrigerados, Chipi-Chipi, Piangua, Almejas, Caracoles, Calamares, Sepias, Almejas de agua dulce, Pepinos de mar vivos, frescos o refrigerados, Pepinos de mar de cultivo, vivos, frescos o refrigerados, Ejíes de mar vivos, frescos o refrigerados, Ejíes de mar de cultivo, vivos, frescos o refrigerados.

1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO

A. GRUPO: PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA (MOLUSCOS, CRUSTACEOS, EQUINODERNOS).

B. CATEGORÍA: PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS

C. SUBCATEGORÍA: PRODUCTOS DE LA PESCA REFRIGERADOS O CONGELADOS

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 FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Bases Volátiles Totales	70	mg/ 100g	Resolución 122 de 2012
Plomo Pb	0.5	mg/kg peso fresco	
Cadmio Cd.	0.5	mg/kg peso fresco	
Mercurio	0.5	mg/kg peso fresco	
Suma de dioxinas (EQTPCDD/ F-OMS) (Aplica para apéndices y el abdomen)	4.0	pg/ peso fresco	

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Escherichia coli	<10 ufc/g	Resolucion 1407 de 2022
Staphylococcus coagulasa positivo	102ufc/g	
Salmonella spp.	Ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g	
Vibrio parahaemolyticus	Ausencia/25g	

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 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.
- 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.
- 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

5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

Requiere:	Si	No	X	Tipo de Autorización:	No aplica
------------------	----	----	---	------------------------------	-----------

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.

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

Tipo de envase o empaque:	Canastilla plastica con bolsatina (Poliuretano de alta densidad) ,Bolsas (Poliuretano de baja densidad), empaque al vacío			
Requiere Rotulado General:	Si	X	No	
Requiere Fecha de Vencimiento:	Si	X	No	
Requiere Tabla Nutricional:	Si		No	X
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	Si		No	X

Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados.

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.

Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.

Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.

Para el pollo crudo empacado debe dar cumplimiento al rotulado y etiquetado de alimentos descritos en la Resolución 5109 de 2005 y Decreto 1500 de 2007 capítulo

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Con el fin de garantizar la inocuidad del pollo, todo eslabón de la cadena alimentaria debe garantizar la temperatura de refrigeración o congelación en las etapas del proceso a partir de la planta de beneficio, en el desposte, despiece, empaque, procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización, expendio, importación y exportación, de tal forma que se asegure su adecuada conservación hasta el destino final. Temperatura de Refrigeración 0 a 4°C mas o menos 2 y congelación : -18°C

8. TRANSPORTE

- El transporte debe realizarse en un embalaje que proteja al alimento y no afecte la salud del consumidor y garantizar que la carne no se contamine con otros productos (químicos y físicos).
- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 1500 de 2007 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con inscripción y concepto sanitario emitido por 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

Ministerio de Salud. (2022). CIRCULAR EXTERNA DAB 4000-0082-2022.

Ministerio de Salud y Protección Social, (2022). Resolución 1407 de 2022. Recuperado de https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%201407%20de%202022.pdf

Ministerio de Salud y Protección Social, (2012). Resolución 122 de 2012.

Recuperado de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-RESOLUCI%C3%B3n%20776%20DE%202008.pdf>

RESOLUCIÓN 776 DE 2008. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos físicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano