

MESA NACIONAL DE LÍNEAS PÚBLICAS COLECTIVAS DE ALIMENTOS		COOPEL DE CALIDAD E INNOVACIÓN																																									
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO																																											
Código FT - 1.003	Versión 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																																									
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO:</b> KIMS ENTERO																																											
<b>1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO</b>																																											
<b>A. GRUPO:</b> LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ASOCIADOS O DE NUTRIENTES Y OTROS COMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2																																											
<b>B. CATEGORÍA:</b> LECHE DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN																																											
<b>C. SUBCATEGORÍA:</b> DERIVADOS LÁCTEOS SEMISELES O CUCHARABLES, EMBOZADOS Y/O FERMENTADOS (POR EJEMPLO YOGUR, KEFIR, NAFEL, LECHES CULTIVADAS CON BIFIDOBACTERIAS)																																											
<b>D. CAMPO DE APLICACIÓN:</b> 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 contratados de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la máxima autarquía del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																																											
<b>2. ESPECIFICACIONES FISICOCUÁLICAS</b>																																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS FISICOCUÁLICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa en extracto seco de leche anhidro</td> <td>20</td> <td>g/mg</td> <td>Resolución 2310 de 1986</td> </tr> <tr> <td>Humedad % mín. máx.</td> <td>65.0</td> <td>% mín</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS FISICOCUÁLICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Materia grasa en extracto seco de leche anhidro	20	g/mg	Resolución 2310 de 1986	Humedad % mín. máx.	65.0	% mín																													
PARAMETROS FISICOCUÁLICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																																								
Materia grasa en extracto seco de leche anhidro	20	g/mg	Resolución 2310 de 1986																																								
Humedad % mín. máx.	65.0	% mín																																									
<b>3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>																																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Méjicos y mesófilos</td> <td>2<sup>2</sup> UFC/g</td> <td>Resolución 1407 de 2022 y demás normas que lo modifiquen o sustituyan</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>10<sup>4</sup> UFC/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Méjicos y mesófilos	2 <sup>2</sup> UFC/g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que lo modifiquen o sustituyan	Coliformes	10 <sup>4</sup> UFC/g		Escherichia coli	0																													
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																																									
Méjicos y mesófilos	2 <sup>2</sup> UFC/g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que lo modifiquen o sustituyan																																									
Coliformes	10 <sup>4</sup> UFC/g																																										
Escherichia coli	0																																										
<b>4. OBSERVACIONES</b> (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública o otras)																																											
<p>4. 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 sometidas por primera vez al establecimiento de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos por competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se actúa en caso contrario no tener vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>5. Los envases de los alimentos y botellas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envasado debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expidieron los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, empaques y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas (ver el contenido técnico).</p> <p>6. Todos los alimentos producidos a los niveles primarios para alimentos deben contar con el sello de aptitud (dependientemente de que sean para su uso (gastroentero) y para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos empaquetados y materias primas, de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <p>7. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2001, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p> <p>8. Resolución 2310 de 1986</p>																																											
<b>5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN</b>																																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requiere</th> <th>Si</th> <th>No</th> <th>Tipo de Autorización</th> <th>Registro Sanitario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nota 2: La Resolución 2310 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.</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 lo modifique o sustituya.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Requiere	Si	No	Tipo de Autorización	Registro Sanitario	Nota 2: La Resolución 2310 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 lo modifique o sustituya.																													
Requiere	Si	No	Tipo de Autorización	Registro Sanitario																																							
Nota 2: La Resolución 2310 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 lo modifique o sustituya.																																											
<b>6. EMPAQUE Y ROTULADO</b>																																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque</th> <th>Embalaje plástico, Balsa, vaso con tapa de lámina metálica, botellas y garrafón</th> <th>Embalaje de vidrio</th> <th>Embalaje de aluminio</th> <th>Embalaje de papel</th> <th>Embalaje de cartón</th> <th>Embalaje de metal</th> <th>Embalaje de otros materiales</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requiere Rotulado Frontal</td> <td>Si</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requiere Fecha de vencimiento</td> <td>Si</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requiere Tipo de lote</td> <td>Si</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia</td> <td>Si</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.  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.  Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.  Nota 7: Se exceptúan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>				Tipo de envase o empaque	Embalaje plástico, Balsa, vaso con tapa de lámina metálica, botellas y garrafón	Embalaje de vidrio	Embalaje de aluminio	Embalaje de papel	Embalaje de cartón	Embalaje de metal	Embalaje de otros materiales	Requiere Rotulado Frontal	Si	X						Requiere Fecha de vencimiento	Si	X						Requiere Tipo de lote	Si	X						Requiere Rotulado Frontal de Advertencia	Si	X					
Tipo de envase o empaque	Embalaje plástico, Balsa, vaso con tapa de lámina metálica, botellas y garrafón	Embalaje de vidrio	Embalaje de aluminio	Embalaje de papel	Embalaje de cartón	Embalaje de metal	Embalaje de otros materiales																																				
Requiere Rotulado Frontal	Si	X																																									
Requiere Fecha de vencimiento	Si	X																																									
Requiere Tipo de lote	Si	X																																									
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia	Si	X																																									
<b>7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>																																											
<p>* Comercialización: 4°C + a - 2°C  * El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2015 y las demás que lo sustituyan, modifiquen o adicionen.</p>																																											
<b>8. TRANSPORTE</b>																																											
<p>* El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2015 y las demás que lo sustituyan, modifiquen o adicionen.  * Los vehículos transportadores de alimentos deben mantener la cadena de frío, 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.</p>																																											
<b>Referencias normativas adicionales</b>																																											
Resolución 2310 de 1986 Ministerio de salud																																											

**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 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. - Conexión: Número consecutivo 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 técnicas.

**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 lo modifique o sustituya.

**Campo A:** 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 B:** 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 C:** 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 D:** 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 2:** 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 en relación con 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 apreciables 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, de sal, el índice de oxidación, etc.

**Valor D:** registra la magnitud admisible para el 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: Azúcar (%), sal (negativo), 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 grupos de alimentos en la Resolución 1407 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 un requisito establecido en la Resolución 2674 de 2015, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son sometidas por primera vez al establecimiento de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos por competencia de 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 envasado deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son la Resolución 684 de 2013 sobre materiales plásticos (jugos, café y similares), Resolución 1402 de 2012 para metales, objetos, empaques y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, la Resolución 4143 de 2012 para los metales, objetos, empaques y equipamientos metálicos. Dicha normatividad tipo también para los fabricantes de envases para alimentos que no son sujetos de vigilancia por parte del Invima, es decir, que deben contar con sellos y conceptos sanitarios favorables o favorables con requerimientos, que pueden ser emitidos por las autoridades de salud.

c. El Inimco o entidad responsable 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 respecto del alimento, tipo de empaque y aditivos alimentarios, contenido neto; nombre y dirección del fabricante o envasador; lote; fecha de vencimiento y 1) 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 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 2001, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 5:** Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Invima y están establecidas por la Resolución 2674 de 2015 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. 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 37 de la Ley 2074 del 2013.

Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <https://app.invima.gov.co/colaboracion-virtual/knowledgebase.php?article=12>

**Campo 6: Empaque o envase y rotulado:** hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro fichas que aparecen en este campo.

**Rotulado Frontal de Advertencia:** El fabricante de alimentos producidos envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones 810 de 2001, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 7:** Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplir durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil establecido en la etiqueta o para su comercialización y consumo, el su trato de alimentos no envasados, estos requieren condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estos espacios, establecidos en la Resolución 2674 de 2015, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.

**Congelación:** cuando requiere temperaturas por debajo de 0°C, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -20° C.

**Refrigeración:** temperatura entre 2 a 4° C.

**Temperatura ambiente:** temperatura habitual del sitio de producción o 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 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 poseer y mantener las 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 instrumentación y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.

**Referencias normativas adicionales**

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.invima.gov.co/comunicacion/HS/Paginas/normas-sanitarias-alimentos-y-bebidas.aspx>