

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INCLUSIÓN																								
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO																										
Código: FT - 6 - 010		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																							
NOMBRE DEL ALIMENTO: PASTAS ALIMENTICIAS																										
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																										
A. GRUPO: CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBERCULOS LEGUMINOSAS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7																										
B. CATEGORÍA: PASTAS ALIMENTICIAS, FIDEOS; SE INCLUYEN POR EJEMPLO FÉCULA DE ARROZ EN HOJAS, PASTAS Y FIDEOS DE SOYA.																										
C. SUBCATEGORÍA: PASTAS ALIMENTICIAS Y FIDEOS CON O SIN TRATAMIENTOS (POR EJEMPLO DESHIDRATACIÓN, COCCIÓN, PREGELATIZACIÓN O CONSERVAMIENTO, CON O SIN NUEVO).																										
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020) aquella que la modifique, sustituya o complementé. Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para procedimientos y compradores de los programas de compras públicas 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																										
<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>13.0</td> <td>% máximo</td> <td rowspan="6">Resolución 4393 de 1991</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>0.8</td> <td>% máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>10.5</td> <td>% mínimo</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico</td> <td>0.45</td> <td>% máximo</td> </tr> <tr> <td>Productos grasos</td> <td>0.4</td> <td>% máximo</td> </tr> <tr> <td>Colorantes artificiales</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Humedad	13.0	% máximo	Resolución 4393 de 1991	Cenizas	0.8	% máximo	Proteína	10.5	% mínimo	Acidez como ácido láctico	0.45	% máximo	Productos grasos	0.4	% máximo	Colorantes artificiales	Negativo	
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																							
Humedad	13.0	% máximo	Resolución 4393 de 1991																							
Cenizas	0.8	% máximo																								
Proteína	10.5	% mínimo																								
Acidez como ácido láctico	0.45	% máximo																								
Productos grasos	0.4	% máximo																								
Colorantes artificiales	Negativo																									
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, 201 y levaduras</td> <td>10⁷ UFC/g</td> <td rowspan="4">Resolución 1407 de 2002</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli (E. coli)</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus (S. aureus)</td> <td>2x10⁶ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella (S. sp.)</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos, 201 y levaduras	10 ⁷ UFC/g	Resolución 1407 de 2002	Escherichia coli (E. coli)	—	Staphylococcus aureus (S. aureus)	2x10 ⁶ UFC/g	Salmonella (S. sp.)	—											
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																								
Mohos, 201 y levaduras	10 ⁷ UFC/g	Resolución 1407 de 2002																								
Escherichia coli (E. coli)	—																									
Staphylococcus aureus (S. aureus)	2x10 ⁶ UFC/g																									
Salmonella (S. sp.)	—																									
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, empaque, distribución o comercialización de alimentos son competentes 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 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 estar 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 rúbrico 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 nacional, 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																										
Requisito	SI	X	No	Tipo de Autorización:	Permiso sanitario																					
Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del 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 857 de 2019 o a norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran fichas 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 empaque o envase:	SI	X	No	Bolsa de polipropileno, Caja de cartón																						
Requiere Fecha de Validación:	SI	X	No																							
Requiere Tapa Nutricional:	SI	X	No																							
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	E. calzar se aplica en lo de acuerdo con lo establecido en la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.																									
Nota 4: El Rotulado sólo es obligatorio para alimentos envasados o envasados.																										
Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones 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 envases naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.																										
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																										
Conservarse al medio ambiente en un lugar fresco y seco.																										
8. TRANSPORTE																										
*El transporte de alimentos, los operarios, transportadores o auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las modifiquen, 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 jefecillo en el territorio.																										
Referencias normativas adicionales																										
Resolución 4393 de 1991: Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1970, Título V, en lo referente a fabricación, empaque y comercialización de Pastas Alimenticias.																										

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Código: FT (Ficha técnica) - G (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 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 Monicas.	
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 la modifique o sustituya.	
Campo A: 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 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 la 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 la 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 casillas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento. Propiedades físicas: Son aquellas que se pueden medir al 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 estos parámetros las características sensoriales que son susceptibles 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. Nota: Se requiere la magnitud adecuada 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: Acidez (%), sulfatos (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 2002 o aquella que la 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 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invima y los establecimientos de preparación, empaque, distribución, empaque 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 esta 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 celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para metales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dichas normativas se aplican también para las fábricas de envases para alimentos que no son sujetos de vigilancia por parte del Invima, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de envases y envases para alimentos. c. El rúbrico o etiqueta proporcional al contenido informacional y comprensible sobre el alimento para permitir la selección 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 emvasador, 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 nacional 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 edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 610 de 2021, 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 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 10 de la Res. 2674 de 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.invima.gov.co/informa-vida/knowledgebase.php?article=12	
Campo 6: Empaque o envase y rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de empaque y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que aparecen en este campo. Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados 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 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 la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en un rango entre 0° C y -25° C. Congelación: cuando requiere temperaturas 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: temperaturas 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 por 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 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.invima.gov.co/informa-vida/PS-Pagos/normas-gara-sanitario-alimentos-bebidas.aspx	