

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 - 8 - 004		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024														
NOMBRE DEL ALIMENTO: POLLO MARINADO																	
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																	
A. GRUPO: CARNES, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS																	
B. CATEGORÍA: CARNES y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES																	
C. SUBCATEGORÍA: CARNES y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES □																	
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 autonomia alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.																	
2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th> <th style="text-align: center;">VALOR</th> <th style="text-align: center;">UNIDAD DE MEDIDA</th> <th style="text-align: center;">REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad máxima</td> <td style="text-align: center;">72</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Resolución 402 de 2002</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína mínima</td> <td style="text-align: center;">16</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Fósforo</td> <td style="text-align: center;">0.3</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Humedad máxima	72	%	Resolución 402 de 2002	Proteína mínima	16	%	Fósforo	0.3	%
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA														
Humedad máxima	72	%	Resolución 402 de 2002														
Proteína mínima	16	%															
Fósforo	0.3	%															
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th style="text-align: center;">LÍMITE</th> <th style="text-align: center;">REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">NMP Coliformes fecales/g</td> <td style="text-align: center;">1100 UFC/g</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Resolución 402 de 2002</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento Staphylococcus coagulasa positivo/g</td> <td style="text-align: center;">1100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento esporas Cl. Sulfito reductor</td> <td style="text-align: center;">1000 UFC/g</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	NMP Coliformes fecales/g	1100 UFC/g	Resolución 402 de 2002	Recuento Staphylococcus coagulasa positivo/g	1100 UFC/g	Recuento esporas Cl. Sulfito reductor	1000 UFC/g				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA															
NMP Coliformes fecales/g	1100 UFC/g	Resolución 402 de 2002															
Recuento Staphylococcus coagulasa positivo/g	1100 UFC/g																
Recuento esporas Cl. Sulfito reductor	1000 UFC/g																
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</p>																	
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																	
Requiere:	Si	X	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:	Bolsa plastica		
Requiere Rotulado General:	Si	X	No
Requiere Fecha de Vencimiento:	Si	X	No
Requiere Tabla Nutricional:	Si	X	No
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	Si	X	No
<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> <p>Para el pollo marinado debe dar cumplimiento al rotulado y etiquetado de alimentos descritos en el Resolución 242 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Circular</p>			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
<p>Con el fin de garantizar la inocuidad del pollo marinado, debe garantizar la temperatura de congelación en las etapas del proceso de la planta de marinado, en el almacenamiento, transporte, distribución, comercialización, expendio, importación y exportación, de tal forma que se asegure su adecuada conservación hasta el destino final. Temperatura de congelación a -18°C</p>			
8. TRANSPORTE			
<ul style="list-style-type: none"> • 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			
<p>Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones.</p> <p>Resolución 402 de 2002. Por la cual se establece los requisitos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas que se someten a la técnica de marinado.</p> <p>Resolución 241 de 2013. Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral.</p> <p>Resolución 242 de 2013. Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.</p> <p>Circular Externa DAB 4000-0696 de 2019 Invima</p>			