

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 - 1.1.010		Versiones	Fecha de Emisión 05 de Abril de 2024
NOMBRE DEL ALIMENTO: BUENO CONTENIDO O BUENO ATOLLABLE*			
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO			
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE MITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS COMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2			
B. CATEGORÍA: LACTOSUOSOS Y PRODUCTOS A BASE DE LACTOSUOSOS			
C. SUBCATEGORÍA: LACTOSUOSOS LÍQUIDOS Y PRODUCTOS CUYO CONTENIDO DE LACTOSUOSOS LÍQUIDOS ES AL MENOS 20% MIN. EXCLUIDOS LOS DE 1.8			
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2019) a aquella que lo modifique, sustituya o complementen.			
Nota 1. Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y comprantes de los programas de compras públicas locales promoviendo la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las directrices de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.			
2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS			
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS		VALOR	UNIDAD DE MEDIDA
Almidón M1		0,5	mg/kg en leche
Puntos		0,02	mg/kg peso fresco en leche
REFERENCIA NORMATIVA		Resolución 4508 de 2013	
Materia Grasa en extracto seco de leche sólido	Rico en grasa	Graso	Semigraso
	80	45	20
			5
			0,1
REFERENCIA NORMATIVA			
Resolución 1854 de 1989			
Humedad % mín Máximo	Blando	Semiblando	Semiduro
	80	65	55
			22
REFERENCIA NORMATIVA			
Resolución 1804 de 1989			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Escherichia coli (1)		<10 ufc/g	Resolución 1407 de 2022
Staphylococcus coagulans positiva		< 10 ⁴ ufc/g	
Salmonella spp.		Ausencia / 25g	
Listeria monocitogenes		Ausencia / 25g	
4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública u otras)			
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o FAVORABLE con Requerimientos amoblo por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las fichas de alimentos son elaboradas por Invia 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. Las empaques 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 883 de 2012, por medio de la cual se expiden las regulaciones técnicas sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y recipientes destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y los materiales primos para alimentos deben contar con folio de etiquetado independiente de los datos 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 2159 de 2022.</p> <p>d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con los disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Categoría	SI	NO	TIPO DE AUTORIZACIÓN
Registros Sanitarios			registro sanitario
<p>Nota 2. La Resolución 2128 de 2023 expone el 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 a norma que lo modifique o sustituya y los cooperativas, las asociaciones mutuas y las asociaciones agropecuarias, técnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieren dichos autorizaciones comerciales y clasifique 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 2024 a aquella que lo modifique o sustituya.</p>			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque	SI	NO	Material, tipo plástico, laminado
Requisito Rotulado General			X No
Requisito Fecha de Vencimiento			X No
Requisito Tabla Nutricional			X No
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia:	Evaluar si aplica o no de acuerdo con lo establecido en la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.		
<p>Nota 4. El Rotulado solo se exige para alimentos empaquetados o envasados.</p> <p>Nota 5. Se debe 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.</p> <p>Nota 6. Se debe tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.</p> <p>Nota 7. Se aceptan empaques naturales para los casos que aplica, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen. Conserve refrigerado entre 2 a 4 °C			
8. TRANSPORTE			
<p>* El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y asistentes del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>* Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscrito 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>Ministerio de Salud. (2023). CIRCULAR EXTERNA DISE 000-080-2022. Recuperado de: https://minisalud.gov.co/sites/default/files/2023-08/0802022.pdf</p> <p>Ministerio de Salud y Protección Social. (1989). Resolución 2310 de 1989. Recuperado de: https://minisalud.gov.co/sites/default/files/2023-08/23101989.pdf</p> <p>Ministerio de Salud y Protección Social. (1989). Resolución 1804 de 1989. Recuperado de: https://www.minsalud.gov.co/sites/default/files/2023-08/18041989.pdf</p> <p>Ministerio de Salud y Protección Social. (2015). Resolución 719 de 2015. Recuperado de: https://www.minsalud.gov.co/sites/default/files/2023-08/7192015.pdf</p> <p>Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013. Recuperado de: https://www.minsalud.gov.co/sites/default/files/2023-08/26742013.pdf</p>			

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en el proceso de compras públicas	
Código: FT (Ficha técnica) - C (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) - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto	
Nombre del alimento: Nombre, denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el abreviado en normas sanitarias o técnicas.	
Campo 1: Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el folio de riesgo en salud pública expedido 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 al 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 2019	
Campo 2: Define los parámetros fisicoquímicos 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 determinan como estándares en las fichas técnicas corresponden a los estándares en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se han establecido estándares fisicoquímicos para el alimento.	
Propiedades físicas: Son aquellas que se pueden medir en el laboratorio de alimentos como por ejemplo, el peso, el tamaño, la densidad, la humedad, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades 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 medida obtenida para el parámetro fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.	
Unidad de medida: Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Abso (%), sulfato (mg/kg), 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 grupo 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 2013, el cual se emite por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fichas de alimentos son validadas por Invia y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son validados 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 envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 883 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 854 de 2013 sobre materiales catódicos (plástico, cartón y similares), Resolución 4162 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y electroplásticos y sus aditivos, y la Resolución 1413 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de empaques para alimentos que no son sujetos de vigilancia por parte de Invia, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empresas y empaques para alimentos.	
c. El folio de etiquetado general o consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir el engorro o confusión. Para esto se debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, rotulado del alimento, folio de requerimientos y folios adicionales, 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 rotulación sanitaria según corresponda).	
d. La información nacional, comprende la tabla de información nacional, 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 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Invia 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 trámite registro sanitario, Alimentos de riesgo medio, requieren trámite permiso sanitario / Alimentos de bajo riesgo, requieren trámite rotulación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estos autorizaciones de comercialización definidas en el Art.37 de la Ley 2674 de 2013. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.invia.gov.co/info-venta/comercio-publico.php?articulo=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 nacional que aplica el alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro tipos que se describen en este campo.	
Rotulado Frontal de Advertencia: El folio de alimentos procesados envasados evaluados si debe cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos fortalezas 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 estipulado en la etiqueta o para su comercialización o consumo. Si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estos espacios, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación. Cuando se 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 -25° 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 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 se detalló 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.	
Referencias normativas adicionales: pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Informar sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minsalud.gov.co/sitios/publica/EP/Paginas/norma-guia-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx	