

MESA NACIONAL DE COMPRA PÚBLICA LOCAL DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INCLUSIÓN	
FORMATO UNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código: FT - 4 - 003		Versión: 01	
Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
NOMBRE DEL ALIMENTO: TUBERÍCOLAS			
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO			
A. GRUPO PRINCIPAL Y OTROS VESTIGIALES: PULCEROS FONOSOS / TUBERÍCOLAS, TUBERÍCOLAS (CUBANASAS Y ALAS VERNAS), ALGAS MARINAS, MUCOSAS, SEMILLAS, FRUTOS Y HORTALIZAS PRODUcidas.			
B. CATEGORÍA: HORTALIZAS Y OTROS VESTIGIALES PRODUcidos (HONGOS) / SETAS, RAÍCES Y TUBERÍCOLAS, LEGUMINOSAS Y LEGUMINOSAS Y ALAS VERNAS, ALGAS MARINAS Y MUCOSAS.			
C. SUBCATEGORÍA: TUBERÍCOLAS			
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020) o aquellas que lo modifique, sustituya o complementen.			
Nota 1: Cada ficha técnica será generada para proveer y/o comprarse de los productos de compra pública locales provenientes de la compra de alimentos de origen nacional hasta luego la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de normalidad sanitaria vigentes en Colombia.			
2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS			
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Organoléptico	Color: Característico Olor: Característico Sabor: Característico	No aplica	No aplica
Aspecto físico	Ausencia de daño mecánico (raspaduras, grietas, cortes y rasguños) (rotos, huecos, abolladuras).	Ausencia	No aplica
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	
Cumplir a condiciones contempladas para la entrega final del alimento.			
4. OBSERVACIONES (Normas e referencias reguladas en materia de salud pública o otras)			
<p>a. Todos los establecimientos deben contar con el registro sanitario Pasaporte al Pasaporte con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la firma única de inspección sanitaria, las fichas de alimentos en estado por tener y los establecimientos de producción, empaque de alimentos y comercialización de alimentos, de acuerdo a la Resolución 1007 de 2010.</p> <p>b. La información de los alimentos debe estar en el sitio web de la autoridad sanitaria competente para el control de los alimentos, de acuerdo a la Resolución 1007 de 2010, por medio de la cual se verifica los registros sanitarios sobre los registros sanitarios, que deben cumplir los requisitos establecidos en la Resolución 1007 de 2010.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y los materias primas para alimentos deben contar con el sello de registro independiente de que sean para su uso paraproductivo y para comercialización. Los registros de etiquetas para alimentos empaquetados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 1007 de 2010.</p> <p>d. El etiquetado debe cumplir con la información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2462 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>			
5. AUTORIZACION DE COMERCIALIZACION			
Autoregulado	Si	No	NO DE REGISTRO
Nota 2: La Resolución 1007 de 2010 establece el procedimiento de inscripción, notificación y empaque de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias de los microempresarios definidos en el Decreto 071 de 2010 a la norma que lo modifique o sustituya y lo complementen, las asociaciones, mutuales y las asociaciones de productores, de acuerdo a la Ley 195 de 2004 y la Ley 195 de 2004 o aquellas que lo modifique o sustituya.			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque	Solo de fibra (cartón) o plástico (botas, envases) o metal (plástico)		
Material del envase o empaque	Si	No	X
Material del envase o empaque	Si	No	X
Material del envase o empaque	Si	No	X
Material del envase o empaque	Si	No	X
Nota 3: El empaque debe ser apto para el transporte de alimentos empaquetados o empaquetados.			
Nota 4: Se debe tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 1007 de 2010 o aquellas que lo modifique o sustituya.			
Nota 5: Se debe 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 2462 de 2022.			
Nota 6: De acuerdo al empaque rotulado para los casos que aplica, siempre que garantice la inocuidad del alimento.			
7. CONDICIONES DE CONSERVACION			
Las tuberías pueden mantenerse a temperatura ambiente en lugar seco, fresco con buena ventilación, libre de humedad, libre de animales y alérgenos que induzcan el contacto directo con el plato, adecuadas condiciones de limpieza, estado de higiene (limpio, higiénico, pastoso, etc.), protegidos del ingreso de plagas, condiciones dependientes de la entidad, el estado de materia, el espacio del empaque.			
8. TRANSPORTE			
El transporte debe realizarse en un vehículo que proteja el alimento y no altere la salud del consumidor. Garantizar que el vehículo no sea compartido con otros productos (grasas y aceites).			
El transporte de alimentos, las operaciones, manipulaciones y actividades del vehículo deben cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las modifiquen, reemplacen o adicionen.			
Las actividades transportadoras de alimentos deben contar con inscripción y concepto sanitario emitido por la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal (según corresponda).			
Se considerarán las condiciones particulares de transporte de alimentos en regiones aisladas como se detallan según lo contemplado en el artículo 2462 de 2022 para los casos que se aplica el concepto especial, siempre y cuando se garantice las condiciones adecuadas de inocuidad del alimento. Toda carga de alimentos debe ser registrada y registrada para la comercialización de alimentos en dichos registros.			
Referencias normativas adicionales			
La referencia normativa adicional puede complementar la norma específica de producto o normas complementarias que aplican al alimento. Información sobre normalidad para alimentos y bebidas: http://www.minisagro.gov.co/indicadores/indicadores-registro-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx			

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compra pública

Campo 1: Fichas técnicas: El campo que incluye el nombre del alimento y el código de identificación de la Resolución 1007 de 2010 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquellas que lo modifique o sustituya o complementen a cada producto.

Campo 2: Nombre del alimento: Nombre y denominación con el cual el alimento es reconocido en el mercado en nombre sanitario a la venta.

Campo 3: Información de identificación: Información de identificación de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecido en la Resolución 1007 de 2010 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquellas que lo modifique o sustituya.

Campo 4: Campo A: Corresponde al grupo que incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 1007 de 2010 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquellas que lo modifique o sustituya.

Campo B: Corresponde a la categoría dentro de la cual se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 1007 de 2010 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquellas que lo modifique o sustituya.

Campo C: Corresponde a la subcategoría dentro de la cual se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 1007 de 2010 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquellas que lo modifique o sustituya.

Campo D: Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica además para la compra de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano según la Ley 2046 de 2020.

Campo 5: Define los parámetros físico-químicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades físico-químicas con las que se espera que cada alimento y material para garantizar su calidad, inocuidad y/o valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y se aplican como estándares en las fichas técnicas correspondientes a los productos. Si no aparecen estos en estas fichas es porque no se han establecido estándares físico-químicos para el alimento.

Propiedades físicas: Son aquellas que pueden medirse en el laboratorio que permiten controlar el aspecto externo, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de agua, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son asociadas con los sabores como el olor, el color, la textura, etc.

Propiedades químicas: Para su identificación se establecen estándares de referencia para el control de la calidad, el contenido de grasas, el contenido de proteínas, el contenido de azúcares, etc.

Valor: Se refiere a la magnitud atribuida para el parámetro físico-químico, que puede ser un valor absoluto o un rango.

Unidad de medida: Se refiere a la unidad con la que se expresará el parámetro, por ejemplo: Kilogramo (kg), miligramo (mg), etc.

Campo 6: Las referencias normativas establecidas sirven para la prevención 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 1007 de 2010 o aquellas que lo modifique o sustituya.

Campo 7: Observaciones: Hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos empaquetados.

a. El empaque debe estar en condiciones de uso en la Resolución 1007 de 2010. El empaque debe cumplir con la inocuidad sanitaria contemplada durante los procesos de inspección sanitaria. Los materiales de empaque de alimentos no vendidos 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. La información de los alimentos debe estar en el sitio web de la autoridad sanitaria competente para el control de los alimentos, de acuerdo a la Resolución 1007 de 2010, por medio de la cual se verifica los registros sanitarios sobre los registros sanitarios, que deben cumplir los requisitos establecidos en la Resolución 1007 de 2010.

c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con el sello de registro independiente de que sean para su uso paraproductivo y para comercialización. Los registros de etiquetas para alimentos empaquetados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 1007 de 2010.

d. El etiquetado debe cumplir con la información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2462 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

Campo 8: Las autorizaciones de comercialización son emitidas por el frente y está establecido por la Resolución 1007 de 2010 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo: requieren tener registro sanitario; Alimentos de riesgo medio: requieren tener permito sanitario y Alimentos de bajo riesgo: requieren tener notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización detalladas en el artículo 11 de la Resolución 1007 de 2010.

La autorización contemplada en el artículo 11 (categorías de productos) y permito incluir varias presentaciones. Información sobre los formatos: <http://www.minisagro.gov.co/indicadores/indicadores-registro-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>

Campo 9: El empaque 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 aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro casos con excepción de los casos:

Material del envase o empaque: Solo de fibra (cartón) o plástico (botas, envases) o metal (plástico)

Material del envase o empaque: Si, No, X

Material del envase o empaque: Si, No, X

Material del envase o empaque: Si, No, X

Material del envase o empaque: Si, No, X

Campo 10: Condiciones de conservación: Hace referencia a las características que deben cumplir durante el transporte y el almacenamiento para garantizar el alimento durante el tiempo de vida útil establecido en la etiqueta o la comercialización y consumo de los alimentos en el ambiente, esto incluye el estado de higiene, distribución y manipulación en este mismo ambiente en la Resolución 2674 de 2013, y parámetros de manipulación con la temperatura de conservación del alimento.

Completitud: Cuando 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 y -20° C.

Temperatura ambiente: temperatura ambiente 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 límites de conservación.

Campo 11: El transporte de los alimentos debe realizarse en un vehículo que proteja el alimento y no altere la salud del consumidor. Garantizar que el vehículo no sea compartido con otros productos (grasas y aceites).

El transporte de alimentos, las operaciones, manipulaciones y actividades del vehículo deben cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las modifiquen, reemplacen o adicionen.

Las actividades transportadoras de alimentos deben contar con inscripción y concepto sanitario emitido por la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal (según corresponda).

Se considerarán las condiciones particulares de transporte de alimentos en regiones aisladas como se detallan según lo contemplado en el artículo 2462 de 2022 para los casos que se aplica el concepto especial, siempre y cuando se garantice las condiciones adecuadas de inocuidad del alimento. Toda carga de alimentos debe ser registrada y registrada para la comercialización de alimentos en dichos registros.

Referencias normativas adicionales

La referencia normativa adicional puede complementar la norma específica de producto o normas complementarias que aplican al alimento. Información sobre normalidad para alimentos y bebidas: <http://www.minisagro.gov.co/indicadores/indicadores-registro-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>