



**Agencia Nacional  
de Contratación Pública  
Colombia Compra Eficiente**



# FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS



**COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD**

**COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE  
ALIMENTOS**

## LEY 2046/2020 ARTÍCULO 9

- Especificaciones técnicas de los productos. El Gobierno nacional en el marco de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos en coordinación con el INVIMA, dentro de los seis (6) meses siguientes a su conformación, deberá establecer un **conjunto unificado y normalizado de fichas técnicas que contengan las especificaciones que deben cumplir los alimentos procesados y no procesados de origen agropecuario, de forma tal que estén sujetos a la normatividad sanitaria vigente y no se establezcan características excluyentes a la producción proveniente de pequeños productores locales y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria y sus organizaciones.**
- Parágrafo. Las fichas técnicas podrán contener criterios que promuevan la compra de alimentos provenientes de sistemas de producción agroecológica debidamente reconocidos por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

## FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO

Código: FT - 4 - 001

Versión: 01

Fecha de Emisión: 05 de Abril de  
2024**NOMBRE DEL ALIMENTO:** FRUTAS ENTERAS**1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO****A. GRUPO:** FRUTAS Y OTROS VEGETALES( INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAICES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS Y ALOE VERA) ALGAS MARINAS, NUECES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS.**B. CATEGORÍA:** FRUTAS FRESCAS**C. SUBCATEGORÍA:** FRUTAS FRESCAS, FRUTAS FRESCAS REFRIGERADAS, FRUTAS FRESCAS CONGELADAS, SIN PELAR Y SIN NINGUN TIPO DE TRATAMIENTO QUÍMICO**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 autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

**2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS**

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Organoléptico	Color : Característico Olor: Característico Textura Característico Grado de madurez Característico	No aplica	No aplica
Aspecto físico	Ausencia de daño mecánico (magulladuras, golpes, cortes, y otros) y biológico (mohos, plagas, podredumbre).	No aplica	No aplica

**FRUTAS FRESCAS**

Aplican los mismos  
requisitos para  
hortalizas y tubérculos

- 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.
- 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.
- 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 cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
- d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

### 5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

Requiere:	Si	No	X	Tipo de Autorización:	No aplica
<p>Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptua 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:	Voluntario según necesidad de conservación durante la comercialización: bolsas, láminas, mallas o canastillas plásticas, cartón			
Requiere Rotulado General:	Si		No	X
Requiere Fecha de Vencimiento:	Si		No	X
Requiere Tabla Nutricional:	Si		No	X
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	Si		No	X

- Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados.
- 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.
- 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 empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.

FRUTAS  
FRESCAS

## 7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Las frutas pueden mantenerse a una temperatura ambiente en un lugar seco, fresco con buena ventilación, libre de humedad, buena iluminación, adecuadas condiciones de limpieza, protegidas del ingreso de plagas, condiciones dependiendo de la variedad, el estado de madurez, y duración del almacenaje.

## 8. TRANSPORTE

- El transporte debe realizarse en un embalaje que proteja al alimento y no afecte la salud del consumidor y garantizar que la fruta 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 2674 de 2013 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.
- Se considerarán las condiciones particulares de transporte de alimentos en las regiones definidas como rural dispersa según lo contemplado en <https://osc.dnp.gov.co/>, para las cuales no se exigirá el concepto sanitario, siempre y cuando se garanticen las condiciones adecuadas de inocuidad del alimento, hasta cuando se superen las barreras de infraestructura y logística para la comercialización de alimentos en dichas regiones.

	MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS	COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD
<b>FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO</b>		
	Código: FT - 011 - 003	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024

**NOMBRE DEL ALIMENTO:** PANELA

### 1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO

**A. GRUPO:** AZÚCAR, PRODUCTOS CUYO COMPONENTE PRINCIPAL ES AZÚCAR

**B. CATEGORÍA:** AZÚCAR, PRODUCTOS CUYO COMPONENTE PRINCIPAL ES AZÚCAR

**C. SUBCATEGORÍA:** PANELA, PANELA MOLIDA, PANELA SABORIZADA, PANELA EN POLVO

**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 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 FISICOQUÍMICAS

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Humedad	9	%	Resolución 779 de 2006
Plomo	0,2	mg/kg	
Colorantes	Negativo	Cualitativo	
sulfitos	Negativo	Negativo	

### 3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
No Aplica		

# PANELA

### 5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

Requiere:	<input type="checkbox"/>	Si	<input type="checkbox"/>	No	<input checked="" type="checkbox"/>	x	Tipo de Autorización:	<input type="checkbox"/>	No aplica
-----------	--------------------------	----	--------------------------	----	-------------------------------------	---	-----------------------	--------------------------	-----------

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.  
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.

PANELA

### 6. EMPAQUE Y ROTULADO

Tipo de envase o empaque:	Bolsa y láminas de plástico, papel y cartón.			
Requiere Rotulado General:	Si	<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
Requiere Fecha de Vencimiento:	Si	<input type="checkbox"/>	No	<input checked="" type="checkbox"/>
Requiere Tabla Nutricional:	Si	<input type="checkbox"/>	No	<input checked="" type="checkbox"/>
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	No aplica			

Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados.

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.

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 empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.



**NOMBRE DEL ALIMENTO:** QUESOS FRESCOS SEMIGRASO SEMIBLANDO

### 1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO

**A. GRUPO:** LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2

**B. CATEGORÍA:** QUESOS

**C. SUBCATEGORÍA:** QUESOS FRESCOS (NO MADURADOS)

**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 autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

### 2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Materia grasa en extracto seco de m/m mínimo	20	m/m	Resolución 1804 de 1989
Humedad % m/m, máximo	65.0	% m/m	

### 3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Mohos	$5 \times 10^2$ UFC/g	Resolución 1407 de 2022.
Escherichia coli	2 UFC/g	
Staphylococcus coagulasa positiva	$10^3$ UFC/g	
Salmonella spp.	0	
Listeria monocytogenes	0	

# QUESOS FRESCOS

### 5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

<b>Requiere:</b>	Si	x	No	<b>Tipo de Autorización:</b>	Registro Sanitario
------------------	----	---	----	------------------------------	--------------------

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.

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

<b>Tipo de envase o empaque:</b>	Bolsas y preformados plásticos				
<b>Requiere Rotulado General:</b>	Si	X		No	
<b>Requiere Fecha de Vencimiento:</b>	Si	X		No	
<b>Requiere Tabla Nutricional:</b>	Si	X		No	
<b>Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:</b>	Si	X		No	

Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.

Nota 5: Se deberán tener en cuenta las excepciones 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 empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.

### 7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservación en refrigeración 4°C + o - 2°C .
- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

# QUESOS FRESCOS

Conservación  
de cadena de  
frío también en  
el transporte.



**NOMBRE DEL ALIMENTO:** PESCADO FRESCO, REFRIGERADO O CONGELADO SIN PROCESAR

### 1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO

**A. GRUPO:** PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA (MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS)

**B. CATEGORÍA:** PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS

**C. SUBCATEGORÍA:** PESCADO FRESCO REFRIGERADO O CONGELADO

**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 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 FISICOQUÍMICAS

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Organoléptico	Color Característico Olor característico Textura firme con escamas bien adheridas Limpio sin mucosidad Apariencia fresca El pescado envasado y congelado no debe presentar acumulación de hielo en el interior	No Aplica	No Aplica

### 3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Escherichia Coli	3*10 <sup>2</sup>	Resolución 1407 de 2022
Staphylococcus Coagulasa positiva	Ver tabla 9.7	
Salmonella sp		
Vibrio cholera	-	

# PESCADO

### 5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

Requiere:		Si		No	X	Tipo de Autorización:	No aplica
-----------	--	----	--	----	---	-----------------------	-----------

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.

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 envase o empaque:	Canastilla plastica con bolsatina y cama de hielo, neveras portatiles de material sanitario con cama de hielo o pilas refrigerantes		
Requiere Rotulado General:	Si	X	No
Requiere Fecha de Vencimiento:	Si	X	No
Requiere Tabla Nutricional:	Si		No
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	No aplica		

Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados.

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.

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 empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.

PESCADO

## 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 las sustituyan, modifiquen o adicionen. El pescado fresco pueden mantenerse a una temperatura de refrigeración entre 1 a 4°C o de congelación a - 18°C, en un lugar seco, fresco con buena ventilación, libre de humedad, buena iluminación, adecuadas condiciones de limpieza, protegidas del ingreso de vectores y manteniendo su cadena de frío.

## 8. TRANSPORTE

- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, 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 jurisdicción en el territorio.
- El pescado fresco pueden mantenerse a una temperatura de refrigeración entre 1 a 4°C o de congelación a - 18°C, en un lugar seco, fresco con buena ventilación, libre de humedad, buena iluminación, adecuadas condiciones de limpieza, protegidas del ingreso de vectores y manteniendo su cadena de frío.

### Referencias normativas adicionales

Ministerio de Salud, (2022). CIRCULAR EXTERNA DAB 4000-0082-2022.

Ministerio de Salud y Protección Social, (2022). Resolución 1407 de 2022. Recuperado de [https://www.minsalud.gov.co/Normatividad\\_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%201407%20de%202022.pdf](https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%201407%20de%202022.pdf)

Ministerio de Salud y Protección Social, (2012). Resolución 122 de 2012. Recuperado de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-0122-de-2012.pdf>

PESCADO

**NOMBRE DEL ALIMENTO:** HARINA DE PLÁTANO

**1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO**

**A. GRUPO:** CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS LEGUMINOSAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERIA DEL GRUPO 7

**B. CATEGORÍA:** HARINAS Y ALMIDONES (FÉCULAS)

**C. SUBCATEGORÍA:** HARINAS: SE INCLUYEN LAS DE HORTALIZAS Y VEGETALES

**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 FISICOQUÍMICAS**

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Humedad	15	%	NTC 2799
Acidez	0.15	% Como Acido Sulfurico	
Textura	Polvo fino, sin grumos	-	
Olor, sabor, color	Característicos	-	
Fibra	10	%	
Cenizas	2.5	%	

HARINAS

### 3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Mohos y levaduras	3x10 <sup>3</sup> UFC/g	Resolución 1407 de 2022
Escherichia coli	10 UFC/g	
Bacillus cereus	5x10 <sup>2</sup> UFC/g	
Salmonella spp	Ausencia /25g	

# HARINAS

### 5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

Requiere:	Si	X	No	Tipo de Autorización:	Permiso Sanitario
-----------	----	---	----	-----------------------	-------------------

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.

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 envase o empaque:	Bolsa plastica, caja.			
Requiere Rotulado General:	Si	X	No	
Requiere Fecha de Vencimiento:	Si	X	No	
Requiere Tabla Nutricional:	Si		No	X
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	Si		No	X

Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.

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.

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 empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.



**Agencia Nacional  
de Contratación Pública  
Colombia Compra Eficiente**

