

EL SUSCRITO DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS – INVIMA

CONSIDERANDO QUE:

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, de conformidad con las funciones asignadas por Ley, es un establecimiento público del orden nacional, de carácter científico y tecnológico, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio independiente, adscrito al Ministerio de Salud y Protección Social y perteneciente al Sistema de Salud.¹

Su objetivo consiste en actuar como institución de referencia nacional en materia sanitaria y ejecutar las políticas formuladas por el Ministerio de Salud y Protección Social en materia de vigilancia sanitaria y de control de calidad de los medicamentos, productos biológicos, alimentos, bebidas, cosméticos, dispositivos y elementos médico-quirúrgicos, odontológicos, productos naturales homeopáticos y los generados por biotecnología, reactivos de diagnóstico, y otros que puedan tener impacto en la salud individual y colectiva de conformidad con lo señalado en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.² Siendo así, el Invima cuenta con jurisdicción a nivel nacional.

Para el cumplimiento y logro de su objetivo, a la Entidad se le asignaron las siguientes funciones:

1. *Ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control a los establecimientos productores y comercializadores de los productos a que hace referencia el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas que lo modifiquen o adicionen, sin perjuicio de las que en estas materias deban adelantar las entidades territoriales, durante las actividades asociadas con su producción, importación, exportación y disposición para consumo.*

2. *Certificar en buenas prácticas y condiciones sanitarias a los establecimientos productores de los productos mencionados en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y expedir los registros sanitarios, así como la renovación, ampliación, modificación y cancelación de los mismos, de conformidad con la reglamentación que expida el Gobierno Nacional.*

3. *Identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias.*

(...)

5. *Establecer las directrices técnicas y los procedimientos de operación a ejecutarse por parte de los entes territoriales, en los asuntos competencia del Invima.*

6. *Liderar, en coordinación con entidades especializadas en la materia, la elaboración de normas técnicas de calidad en los temas de competencia de la entidad.*

(...)

8. *Actuar como laboratorio nacional de referencia en relación con los productos de su competencia y ejercer la coordinación de la Red de Laboratorios a su cargo.*

(...)

10. *Dirigir y hacer cumplir en todo el país las funciones de control de calidad y vigilancia sanitaria de los productos de su competencia.*

¹ Artículo 1 del Decreto 2078 de 2012 – “Por el cual se establece la estructura del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), y se determinan las funciones de sus dependencias”

² Artículo 2, ibidem

11. Proponer medidas de carácter general para la aplicación de las buenas prácticas o mejores estándares técnicos para la producción, transporte, almacenamiento y las demás actividades dirigidas al consumo de los productos objeto de vigilancia de la entidad.

(...)

15. Adelantar campañas de educación sanitaria con los consumidores, sobre cuidados en el manejo y uso de los productos cuya vigilancia le otorga la ley al Instituto.

17. Desarrollar el sistema de autorización y verificación internacional para productos objeto de vigilancia, de acuerdo con la normatividad vigente.

(...)

19. Otorgar visto bueno sanitario a la importación y exportación de los productos de su competencia, previo el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas vigentes.

(...)"³

A su vez, para el óptimo cumplimiento de las funciones anteriormente indicadas y, de acuerdo con la organización del Invima, se asignaron algunas funciones específicas a Dirección de Alimentos y Bebidas, dentro de las cuales y, para efectos de la presente necesidad, se destacan las siguientes:

Artículo 20. DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. Son funciones de la dirección de Alimentos y Bebidas, las siguientes:

(...)

6. Hacer seguimiento al impacto de las políticas, planes, programas y proyectos en materia de inocuidad en alimentos y bebidas y proponer a la autoridad competente los ajustes que se consideren pertinentes.

11. Expedir los actos administrativos relacionados con los asuntos de su competencia o los que le sean delegados.

12. Proponer a la Dirección General las normas técnicas que se requiera adoptar por parte del Ministerio de Salud y Protección Social para la evaluación, producción, comercialización, vigilancia de los productos, garantía de la calidad, buenas prácticas, procedimientos de vigilancia y control sanitario, en materia de su competencia.

20. Realizar las solicitudes de análisis de los productos de competencia de esta Dirección para que sean gestionados y practicados por los laboratorios del Invima.

21. Emitir conceptos técnicos relacionados con las buenas prácticas de manufactura y las demás que establezcan las disposiciones legales vigentes.

23. Participar en la elaboración de las estrategias de articulación intersectorial e interinstitucional en los ámbitos nacional e internacional en materia de prevención de riesgos en los alimentos y bebidas, en coordinación con las demás dependencias.

24. Analizar y proponer el fortalecimiento del sistema de información relacionado con la evaluación, producción, comercialización, vigilancia de los productos, garantía de la calidad, programas de buenas prácticas, programas pre y poscomercialización, (sic) procedimientos de vigilancia y control sanitario de los alimentos y bebidas y demás afines a su naturaleza.

28. Las demás que le sean asignadas y correspondan a la naturaleza de la dependencia.

(...)

³ Artículo 4, ibidem

Para el desarrollo de los objetivos, planes y programas de la entidad, de acuerdo con lo señalado en el artículo 10 numeral 16, ibídem, se crearon y organizaron los comités y grupos internos de trabajo necesarios, entre ellos el GRUPO TÉCNICO DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS de esa Dirección al que se le asignaron las siguientes funciones:

(...)

6. *Atender las solicitudes de certificación en Buenas Prácticas de Manufactura y en el Sistema HACCP, y demás certificaciones que de acuerdo con la normatividad vigente se requieran a los establecimientos competencia de la Dirección, en conjunto con la Dirección de Operaciones Sanitarias, cuando se requiera.*

7. *Proyectar los actos administrativos relacionados con los asuntos de su competencia.*

8. *Participar en la elaboración de propuestas de reglamentos técnicos y normalización, relacionados con la evaluación, producción, comercialización, vigilancia y buenas prácticas para los productos de competencia del grupo.*

11. *Realizar las solicitudes de análisis de los productos competencia de este grupo, para que sean gestionados y practicados por los laboratorios del Invima y hacer seguimiento a los análisis que se practiquen.*

13. *Atender las consultas de los usuarios, del público en general, de los entes territoriales y las demás autoridades y emitir conceptos cuando se requiera a fin de brindar la orientación e información requerida sobre los asuntos de su competencia.*

18. *Presentar informes sobre sus actividades y los resultados de gestión, de acuerdo con las normas, procedimientos vigentes, términos y metodologías adoptas por el Instituto.*

25. *Establecer y hacer seguimientos a los indicadores de mejoramiento de status sanitario de los establecimientos competencia del grupo e interpretar la información generada por las diferentes actividades desarrolladas.*

29. *Participar en reuniones que desde el ámbito sanitario se relacionan con el papel y responsabilidad de Colombia ante Organismo de Referencia Internacional en lo referente a alimentos y bebidas.*

32. *Impartir los lineamientos a la Dirección de Operaciones Sanitarias para el desarrollo de las actividades de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos, materias primas para la industria de alimentos y bebidas y realizar el correspondiente seguimiento.*

33. *Diseñar, participar y realizar seguimiento a las actividades de carácter interinstitucional, relacionadas con la inspección y certificación en importaciones y exportaciones de productos de competencia de la Dirección de Alimentos y Bebidas en sitios de control en primera barrera específicamente en alimentos y bebidas.*⁴

(...)

Mediante el ejercicio de estas funciones y en coherencia con el aseguramiento sanitario que reúne estrategias, políticas y mecanismos de control que el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) implementa para garantizar que los productos de uso y consumo humano sean seguros, confiables y cumplan con los estándares de calidad, protegiendo así la salud pública de los consumidores, se ha contemplado la acción POA de **“realizar visitas con propósito de certificación en alimentos y bebidas”** como parte del **“Programa Fortalecimiento de la inspección vigilancia y control de los productos competencia del Invima”**. Esto incluye la expedición certificación sanitarias en buenas prácticas de manufactura,

⁴ Resolución Invima No. 2022035262 del 20 de septiembre de 2022, modificada por la Resolución Invima No. 2023001100 16 enero 2023

buenas prácticas de fabricación, Certificación de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, Autorizaciones de MOES, Autorización de incentivos promocionales para contacto con alimentos, autorizaciones previas de publicidad de alimentos y bebidas, y otras acciones de inspección, vigilancia y control de los productos.

En el marco del aseguramiento sanitario de las cadenas productivas, establecido por la Resolución 1229 de 2013 como uno de los macroprocesos que permiten el desarrollo integral de la función esencial de la vigilancia y control sanitario, se busca implementar, desarrollar y mantener la seguridad sanitaria como un bien público, pero bajo una responsabilidad compartida por todos los actores sociales sujetos de vigilancia y control sanitario atendiendo los lineamientos de promoción y educación en salud definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. El aseguramiento sanitario comprende dos componentes estratégicos enfocados en los proveedores/productores de bienes y servicios y en la sociedad en general como usuaria/consumidora de las cadenas productivas.

En su artículo 11 numeral 1.2 ibidem, el componente de promoción de buenas prácticas en el aseguramiento sanitario, incluye estrategias que buscan: (i) el autorreconocimiento de potenciales sujetos de vigilancia, registro sistemático voluntario y certificación de personas, establecimientos y procesos productivos de bienes y servicios; (ii) la certificación y acreditación de cadenas productivas y (iii) el desarrollo de un modelo de incentivos sanitarios que premien las buenas prácticas y recompensen la búsqueda de la excelencia.

Es así como desde la Dirección de Alimentos y Bebidas, a través de la ejecución de las actividades del Proceso de Auditorías y *Certificaciones* se hace necesario contar con profesionales que puedan **“realizar visitas con propósito de certificación en alimentos y bebidas”** a los establecimientos fabricantes de los productos competencia de esta Dirección para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente aplicable; es así como en la actualidad desde esta Misional se otorgan las certificaciones en:

- Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos en los establecimientos fabricantes nacionales de alimentos y bebidas según lo dispuesto en la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Buenas Prácticas de Manufactura de Bebidas Alcohólicas en los establecimientos donde se fabriquen elaboren, hidraten y envasen bebidas alcohólicas ubicados en el territorio nacional. En virtud de la Ley 9a. de 1979 - título V, el Decreto 1686 de 2012 y sus modificatorios, Decreto 162 de 2021 y Decreto 1366 de 2020 expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Buenas Prácticas de Fabricación en los establecimientos dedicados a la producción de los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, que utilicen materiales metálicos, plásticos, elastoméricos, celulósicos (papel, cartón, cartulina), vidrio o cerámica, para la elaboración de sus productos según Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 834 de 2013 y la Resolución 835 de 2013.
- Certificación HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) en:

- I. Fábricas de alimentos existentes en el territorio nacional que implementen el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, HACCP, como Sistema o Método de Aseguramiento de la Inocuidad de los Alimentos en cumplimiento de lo estipulado en el Decreto 60 del 2002
 - II. Planta procesadora de productos pesqueros y acuícolas de consumo humano de exportación e importación que tienen implementado y en funcionamiento el Plan HACCP en cumplimiento de lo estipulado en la Resolución 730 de 1998 y el Decreto 60 del 2002.
- Autorización de Materiales reciclados utilizados en la fabricación de materiales, objetos, envases y equipamientos destinados al contacto con alimentos y bebidas, entre estas se encuentran a su vez:
 - I. Autorización de nuevas materias primas para la fabricación de materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas.
 - II. Autorización de material plástico reciclado para la fabricación de materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas.
 - III. Autorización de materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, fabricados con materiales reciclados.
 - IV. Autorización de envases plásticos para reuso (uso repetido) para contacto con alimentos y bebidas
 - Autorización de incentivos promocionales para contacto con alimentos. Resoluciones 683 y 4143 del 2012 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

En el marco de lo establecido por cada una de las normas sanitarias aplicables y que regulan la exigencia de la certificación o autorización, la Dirección de Alimentos y Bebidas debe dar cumplimiento a las actividades dispuestas en los procedimientos de auditorías y certificación y atender con eficiencia los trámites de las diferentes solicitudes de visita que son radicadas ante el Invima.

De acuerdo con este procedimiento, el profesional debe realizar la revisión de la solicitud y verificar que se cumpla con la documentación requerida y el pago de tarifa de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente que aplique al producto y al tipo de certificación o auditoría sanitaria, evaluar los antecedentes sanitarios de los establecimientos, sus materias primas y alimentos, efectuar requerimientos de ser necesarios, programar y planificar la visita, expedir los actos administrativos en la atención de los trámites, e incluir la información que surja durante la realización de las actividades en la base de datos del Grupo Técnico de Inspección, Vigilancia y Control, todo esto dentro de los términos establecidos por la normatividad vigente aplicable y los instructivos y guías institucionales.

Los profesionales prestarán sus servicios profesionales para preparar la documentación necesaria para la ejecución de la visita de certificación como documentos de presentación, fotocopias de la solicitud, recibo de pago, actas de visita o resoluciones anteriores, guías diligenciadas (cuando apliquen), entre otros, y desarrollar las visitas de certificación y auditoría, así como la inspección sanitaria de seguimiento a los establecimientos que la hayan obtenido, atendiendo el rigor y la experticia técnica requerida para estas actividades.

www.invima.gov.co



@Invimacolombia



Invima Colombia

Línea anticorrupción: (601) 242 5040
denunciasanticorrupcion@invima.gov.co

52



Así mismo, los profesionales deberán atender de manera oportuna las peticiones, consultas, citas a usuarios asignadas sobre los productos competencia de la Dirección de Alimentos y Bebidas de acuerdo con los Procedimientos internos definidos por el Instituto y que tengan relación directa con el objeto contractual.

Desde esta Dirección, durante la vigencia 2025, se atendieron 67 trámites de solicitudes de certificaciones de establecimientos (HACCP y BPM); se realizaron 51 a seguimientos o controles a las certificaciones HACCP y BPM de establecimientos de alimentos y bebidas y adicionalmente a estos trámites, se gestionaron se recibieron 208 solicitudes relacionadas con autorizaciones derivadas de la aplicación de la reglamentación para materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano – MOES, de las cuales fueron 192 fueron aprobadas, 2 solicitudes quedaron en abandono, 2 fueron negadas y al corte se encontraban en estudio 12 solicitudes, lo que determina la necesidad de contar con el apoyo de un (2) profesionales en los núcleos básicos del conocimiento de ingeniería de alimentos; ingeniería agroindustrial, químico, químico de alimentos, ciencia y tecnología de alimentos; ingeniería química y afines; con experiencia de seis (6) meses en verificación de requisitos normativos de carácter sanitario; ejecución de acciones de inspección, vigilancia y control en alimentos y bebidas; y/o control de calidad de alimentos y bebidas, labores de verificación de buenas prácticas de manufactura; labores tendientes a la aplicación del sistema base para reducir, controlar o eliminar los peligros que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos. (HACCP); labores de procesamiento de Alimentos.

La justificación de esta necesidad se basa en que el Grupo Técnico de Inspección Vigilancia y Control de la Dirección de Alimentos y Bebidas cuenta actualmente con 13 funcionarios asignados, con perfiles profesionales en ingeniería de alimentos (5), química de alimentos (1), ingeniería agroindustrial (1), ingeniería química (2), ingeniería ambiental (1), zootecnia (1) y dos técnicos operativos (2).

Estos funcionarios están llevando a cabo las treinta y siete (37) funciones asignadas al grupo, que incluyen la implementación del modelo de Inspección, Vigilancia y Control basado en la gestión de riesgos; la definición de criterios técnicos para el modelo de IVC basado en la gestión de riesgos; la evaluación y toma de decisiones sobre riesgos como base para las intervenciones realizadas por la Dirección de Operaciones Sanitarias; la difusión de los lineamientos técnicos de los programas de la Dirección de Alimentos y Bebidas para su implementación por parte de la Dirección de Operaciones Sanitarias; la respuesta a consultas de usuarios (PQRDS); estudios de proyectos de armonización normativa; análisis y evaluación de trámites publicitarios; revisión y emisión de conceptos por parte de las Salas Especializadas de la Comisión Revisora y sus grupos de apoyo, entre otras actividades.

Sin embargo, el personal actualmente asignado es insuficiente para llevar a cabo todas las actividades necesarias, según lo certificado por la Asesora de la Dirección General con Delegación de Funciones de Coordinación del Grupo de Talento Humano y la secretaria general, tal como consta en el expediente, lo que limita o eventualmente pondría en riesgo el cumplimiento de metas relacionadas con visitas de auditorías y certificaciones de verificación de requisitos a establecimientos de productos competencia del Invima, incluyendo el seguimiento a su cumplimiento, en favor de mejorar la implementación de las acciones de acercamiento, articulación y acompañamiento a la ciudadanía, empresario, emprendedor y demás actores involucrados en el proceso de inspección, vigilancia y control.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 3° de la Ley 80 de 1993 en cuanto a los fines de la contratación estatal se tiene que, *“los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ella en la consecución de dichos fines.*

Los particulares, por su parte, tendrán en cuenta al celebrar y ejecutar contratos con las entidades estatales que, colaboran con ellas en el logro de sus fines y cumplen una función social que, como tal, implica obligaciones”

Por su parte, el artículo 2° de la Constitución Política indica que son fines esenciales del Estado: *“servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución”*. Y es en atención a los mismos, que se requiere de la presente contratación, con el fin de garantizar el interés general en coordinación y articulación con los planes, programas y proyectos del sector salud.

De acuerdo con lo anteriormente expuesto, actualmente se requiere de dos **(2) profesionales** en ingeniería de alimentos, ingeniería química, químico, químico de alimentos, ciencia y tecnología de alimentos, ingeniería agroindustrial, química, química de alimentos y las disciplinas a fines.


Esta autorización se emite dentro de los parámetros establecidos en el artículo 2.8.4.4.5 del Decreto 1068 de 2015, autorizo expresamente la celebración de los contratos con el objeto relacionado a continuación: **PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES AL INVIMA PARA APOYAR LA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE CARÁCTER TÉCNICO EN EL MARCO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUDITORIAS Y CERTIFICACIONES A LOS ESTABLECIMIENTOS FABRICANTES DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DE LA DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**

Cantidad de contratos autorizados: 2 con honorarios mensuales de \$3.517.000,00.

Se extiende la presente autorización en Bogotá-D. C., el mes de enero de dos mil veintiséis (2026).



FRANCISCO AUGUSTO GIUSSEPE ROSSI BUENAVENTURA
Director General

Proyectó: Karen Caballero Castillo 
Aprobó: Alba Rocio Jimenez Tovar 