



ANEXO 2. ESPECIFICACIONES DE LA RACIÓN PARA ENTREGAR EN CASA

COSTO RACIÓN PARA ENTREGAR EN CASA Programa de Alimentación Escolar - Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica derivada de la pandemia del COVID-19 Entrega - agosto		
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	CONDICIONES GENERALES DE CALIDAD
LÁCTEOS	Leche en polvo entera	No se permite la adición de suero lácteo, ni variedad: "leche en polvo azucarada"
CEREALES	Arroz	Arroz blanco de primera
PROTEICOS	Frijol	No se permite variedades blancas
	Atún	Lomos de atún compacto
	Sardinias	Sardinias en medio líquido de cobertura como aceite vegetal comestible, salsa de tomate u otros medios adecuados.
	Huevos tipo A	Categoría A (peso: 53,0-59,9 g)
GRASAS	Aceite	Aceite puro o mezclas de aceites
AZÚCARES	Panela	Panela en bloque

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS DE LA RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA

A continuación, se precisan los requisitos que se exigirán sobre la calidad de los alimentos, los cuales se verificarán en el momento de la entrega a través de los profesionales de apoyo a la supervisión del programa y por medio de las fichas técnicas que deben anexarse a la cuenta de cobro.

Para el almacenamiento y distribución de los alimentos se debe cumplir con los "Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por COVID 19" expedido por el INVIMA.

Los alimentos entregados en la Ración para Preparar en Casa deben cumplir con las condiciones y requisitos sanitarios vigentes, para mayor información se debe consultar el Normograma Sanitario de Alimentos y Bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social: <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>

1. Leche en polvo entera

Normatividad de referencia: Anexos Resolución N° 29452 de 2017 y Decreto 616 de 2006.

- No se permite la adición de suero lácteo.
- No se permite leche azucarada.
- Se permite el empleo de LECHE DE VACA en polvo entera con adición de vitaminas A y D.





Luis Enrique Dussan Lopez
GOBERNADOR



- El producto deberá cumplir las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica
- Los productos deben poseer registro sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros de rotulado general: Resolución 5109/2005 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

2. Arroz

Normatividad de referencia: Anexos Resolución 29452 de 2017, CODEX STAN 198-1995, el Plan Nacional Subsectorial de Vigilancia y Control de Residuos de plaguicidas y metales en alimentos de origen vegetal (arroz), PNSVCR – INVIMA - ICA y NTC 671.

- Arroz blanco de primera, el cual tiene un porcentaje de grano partido inferior al 10%
- Humedad < 14%.
- El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
- El arroz deberá estar exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos.
- Deberá estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Los productos deben poseer registro sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros de rotulado general: Resolución 5109/2005 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen

3. Frijol

Normatividad de referencia: Anexos Resolución 29452 de 2017

- De acuerdo con los hábitos de la región, no se permite la entrega de frijol de variedades blancas.
- Debe presentar tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere.
- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
- Los productos deben poseer registro sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros de rotulado general: Resolución 5109/2005 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

4. Atún en conserva

Normatividad de referencia: Anexos Resolución 29452 de 2017

- Solo se permite la entrega de lomo de atún (compacto).
- El peso escurrido para el atún en conserva con aditivos deberá ser en mínimo el 75% del peso neto para todas sus clasificaciones.
- El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser en promedio mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones.
- El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético. Así mismo el envase no deberá presentar deformaciones, abombamiento, abolladuras o sonidos de "cliqueo" cuando se hace presión sobre la lata.
- Debe tener fecha de vencimiento vigente, empaque primario (latas), debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.



SC4363-1
SGN-C054-F04



Luis Enrique Dussán López
GOBERNADOR



- Los productos en conserva de origen nacional o importado deben tener Registro Sanitario.
- El producto debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial.
- El producto debe cumplir con los requisitos físico químicos y microbiológicos establecidos en la Resolución N° 122 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.

5. Sardinias

Normatividad de referencia: Anexos Resolución 29452 de 2017

- Los envases deberán estar cerrados herméticamente y no deberán presentar deformaciones, manchas, herrumbre u otros defectos. Al ser perforado el recipiente que contiene el producto no deberá presentar desprendimiento de gases, ni proyección de líquido.
- Deben tener fecha de vencimiento vigente, empaque primario (latas), debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
- Los productos industrializados de origen nacional o importado deben tener Registro Sanitario.
- El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético.
- Las sardinias en conserva deberán cumplir con la prueba de esterilidad comercial.
- El producto debe cumplir con los requisitos físico químicos y microbiológicos establecidos en la Resolución N° 122 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.

6. Huevos

Normatividad de referencia: Anexos Resolución 29452 de 2017 y NTC 1240

- Los huevos serán de categoría tipo A (peso: 53,0-59,9 g)
- La cáscara debe ser fuerte y homogénea.
- Deben estar libres de contaminación (heces de gallina)

7. Aceite

Normatividad de referencia: Anexo Resolución 29452 de 2017 y Resolución 2154 de 2012 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

- Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

8. Panela

Normatividad de referencia: Resolución 779/2006 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente, Resolución 3478 de 2008, 3544 de 2009, 4121 de 2011 y 4217 de 2013.

- La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos.
- No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos.



SC4353-1
SGN-C054-F04



- En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio, ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de rotulado establecidas en la Resolución 779/2006 (Artículo 13) y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

• **Requisitos del Proveedor:**

- Acta de inspección sanitaria adelantada por el INVIMA en el trapiche panelero o centrales de acopio de mieles.
- Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este concepto se requiere del trapiche productor.
- Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.


María Catalina Cuellar Parra
Apoyo técnico PAE


Lisbeth Paola Trujillo Rodríguez
Apoyo técnico PAE


Edna Karina Chalarca Gómez
Apoyo técnico PAE



SC4353-1
SGN-C054-F04