ANEXO 2. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS QUE COMPONEN LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA

A continuación, se detallan los requisitos que se exigirán sobre la calidad de los alimentos, los cuales se verificarán en las bodegas de almacenamiento y en el momento de la entrega a través de los profesionales de apoyo a la supervisión del programa, previo a la aprobación de las fichas técnicas de los alimentos que harán parte de la modalidad Ración Industrializada. De igual manera, estas 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. Los alimentos que integran el complemento alimentario de la modalidad industrializada deben de cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos en el ciclo de menús, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitirse por su inadecuada manipulación. Tales condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las condiciones exigidas por la normatividad vigente.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Los alimentos importados deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.: https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

1. **Leche entera de vaca Ultra--Alta--Temperatura UAT (UHT) Larga Vida:**

Normatividad de referencia: Anexos Resolución N° 29452 de 2017 y Decreto 616/2006. Las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

- No se permite la adición de suero lácteo.
- 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.
- Ficha técnica del producto
- Análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los lotes a distribuir.

2. **Leche entera saborizada Ultra pasteurizada (UHT) y esterilizada**

Normatividad de referencia: Anexos Resolución N° 29452 de 2017, Decreto 616/2006. Resolución 2310 de 1986 y Las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

- No se permite la adición de suero lácteo.
- El producto deberá cumplir las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica (Resolución 2310 de 1986)
- 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. Bebida láctea con avena (UHT) larga vida

Normatividad de referencia: Normatividad de referencia: Anexos Resolución N° 29452 de 2017, Decreto 616/2006. NTC 5246 de 2004 y Las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

- No se permite la adición de suero lácteo.
- El producto deberá cumplir las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica (NTC 5246 de 2004)
- 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. Kumis semidescremado con dulce

Normatividad de referencia: Normatividad de referencia: Anexos Resolución N° 29452 de 2017, Decreto 616/2006. NTC 805 de 2005 y Las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

- No se permite el suministro de alimento denominado bebida láctea descremada a base de kumis
- El producto deberá cumplir las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica (NTC 805 de 2005)
- 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.

5. Yogurt entero

Normatividad de referencia: Normatividad de referencia: Anexos Resolución N° 29452 de 2017, Decreto 616/2006. NTC 805 de 2005 y Las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

- No se permite el suministro de alimento denominado: bebida láctea semidescremada a base de yogur, con dulce
- El producto deberá cumplir las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica (NTC 805 de 2005)

- 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.

DERIVADOS DEL CEREAL

1. **Ponqué, Palito de queso, Muffin de queso, Croissant, Mantecada, Torta de queso, Almojábana, Pan de yuca**

Normatividad de referencia: Normatividad de referencia: Anexos Resolución N° 29452 de 2017, resolución 2674 de 2013, NTC 1363 de 2017 productos de molinería pan envasado (empacado), NTC 1807 de 1982 industria alimentaria levaduras para panificados, Decreto 1944 de 1996 fortificación de harina de trigo. Las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

- El producto deberá cumplir las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica (NTC 1363 de 2017 y NTC 1807 de 1982)
- 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. **Galletas**

Normatividad de referencia: Normatividad de referencia: Anexos Resolución N° 29452 de 2017, resolución 2674 de 2013, NTC 1241 de 2007 producto de molinería galletas. Las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

- El producto deberá cumplir las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica (NTC 1241 de 2005)
- 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.

AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS

1. **Barra de granola**

Normatividad de referencia: Normatividad de referencia: Anexos Resolución N° 29452 de 2017, resolución 2674 de 2013, NTC 3749 de 1997 producto de molinería cereales listos para el desayuno. Las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

- El producto deberá cumplir las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica (NTC 3749 de 1997)

- 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. Bocadillo

Normatividad de referencia: Normatividad de referencia: Anexos Resolución N° 29452 de 2017, resolución 2674 de 2013, NTC 5856 de 2011 bocadillo de guayaba, especificaciones. Las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

- El producto deberá cumplir las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica (NTC 5856 de 2011)
- 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. Chocolatina

Normatividad de referencia: Normatividad de referencia: Anexos Resolución N° 29452 de 2017, resolución 2674 de 2013, Resolución 1511 de 2011 chocolate para consumo directo. Las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

- El producto deberá cumplir las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica (Resolución 1511 de 2011)
- 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. Leche condensada, panelita de leche y rollito de leche

Normatividad de referencia: Anexos Resolución N° 29452 de 2017, Decreto 616/2006. Resolución 2310 de 1986 derivados lácteos y Las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

- 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.
- Análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los lotes a distribuir.

5. Arequipe

Edificio Gobernación, Calle 8 Cra. 4 esquina.
Neiva - Huila - Colombia.
www.huila.gov.co

Normatividad de referencia: Anexos Resolución N° 29452 de 2017, Decreto 616/2006. Resolución 2310 de 1986 derivados lácteos, NTC 3757 de 2008 arequipe o dulce de leche y manjar blanco y Las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

- El producto deberá cumplir las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica (NTC 3757 de 2008 1986)
- 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.

6. Maní de sal – Maní de sal con uvas pasas

Normatividad de referencia: Normatividad de referencia: Anexos Resolución N° 29452 de 2017, resolución 2674 de 2013, NTC 748 de 1981 Industria alimentaria oleaginosas maní (cacahuate). Las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

- El producto deberá cumplir las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica (NTC 748 de 1981)
- 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.

Neiva, agosto de 2025