ESTÁNDARES DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS, INGREDIENTES Y COMPONENTES DE LAS MODALIDADES (RPS, CCT, RI) EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA

El presente anexo se establece en el marco del lineamiento técnico administrativo, estándares mínimos resolución 0003 de enero de 2026, fichas técnicas de orientación en el anexo técnico de calidad e inocuidad e información pertinente en la caja de herramientas expedido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA). Estos parámetros de calidad a implementarse deberán ser aplicados a las materias primas, ingredientes y componentes utilizados en la prestación del servicio de alimentación escolar bajo las modalidades RPS (Ración Preparada en Sitio), CCT (Comida Caliente Transportada) y RI (Ración Industrializada), del Programa de Alimentación Escolar (PAE) del Distrito de Barranquilla.

Su propósito es garantizar que todos los insumos cumplan con los estándares técnicos, sanitarios y nutricionales exigidos por la normatividad vigente, asegurando la calidad, inocuidad, frescura y valor nutricional de los alimentos suministrados a los estudiantes beneficiarios del programa.

Las acciones incluyen:

- Definir criterios de aceptación y rechazo de materias primas e ingredientes.
- Verificar la trazabilidad y condiciones de almacenamiento, transporte y manipulación.
- Evaluar conformidad en los componentes de las diferentes raciones alimentarias frente a las especificaciones técnicas establecidas en el lineamiento de la UApA.
- Documentar hallazgos y generar reportes para el seguimiento y control institucional.

PARÁMETROS DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS, INGREDIENTES Y COMPONENTES EN LAS MODALIDADES (RPS, CCT).

POLLO: PECHUGA	
PARÁMETROS	**RANGO/ CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
Temperatura	Solo se permite el suministro de pechugas congeladas a una temperatura de –18 °C o inferior, medida en el centro de la pieza.
Peso	El peso bruto de cada unidad de pechuga deberá ser superior a **700** gramos.
Presentaciones	La presentación de la pechuga podrá realizarse en empaques de 1 unidad o de 5 unidades, en bolsas de polietileno de baja densidad, debidamente selladas.
Rotulado	El producto debe llevar las siguientes especificaciones mínimas en el rotulado lote, fecha de vencimiento, fecha de beneficio y fecha de empacado.
Características organolépticas(Color)	El producto deberá presentar un color rosa pálido, uniforme y libre de manchas
Características organolépticas (Olor)	El producto deberá presentar un olor característico propio, sin evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez ni signos de descomposición.
Características organolépticas(textura)	**Firme, tersa y ligeramente húmeda,** no pegajosa ni viscosa.
Requisitos generales	• Se sugiere el suministro de pechuga sin piel y sin hueso. • No se permite el suministro de **Pollo marinado**.
PROTEINA: RES	
PARÁMETROS	**RANGO/ CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
Temperatura	Solo se permite el suministro de los cortes congelados a una temperatura de –18 °C o inferior, medida en el centro de la pieza.
Cortes de carnes	Los cortes permitidos son de cadera, centro de pierna y bola. Estos deberán presentarse libres de recubrimiento de tejido conjuntivo y con un contenido máximo permitido de 14 % de grasa de marmóreo y recubrimiento.
Rotulado	Los productos deberán llevar en el rotulado, como especificaciones mínimas, la siguiente información: nombre del corte, número de lote, fecha de vencimiento, fecha de beneficio y fecha de empacado.
Características organolépticas(Color)	El producto deberá presentar un color rojo cerezo brillante
Características organolépticas (Olor)	El producto deberá presentar un olor característico propio, sin evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez ni signos de descomposición.
Características organolépticas(textura)	Firme al tacto, ligeramente húmeda.
Empaque	Al vacío no debe presentar pérdida de éste y/o exceso de agua-sangre.

Carne molida	Se deberá garantizar que el producto provenga exclusivamente de los cortes mencionados anteriormente y que cumpla con el porcentaje 95 - 5 (magro-grasa) establecido para el tipo de proteína.

PROTEINA: CERDO	
PARÁMETROS	**RANGO/ CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
Temperatura	Solo se permite el suministro de los cortes congelados a una temperatura de –18 °C o inferior, medida en el centro de la pieza.
Cortes de carnes	Los cortes permitidos son lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna y lagarto de pierna.
Contenido de grasa	Los cortes podrán presentar como máximo el siguiente porcentaje de grasa: • **Lomo:** hasta un 3 % de grasa de recubrimiento. • **Cadera, centro de pierna, bola de pierna, bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna y lagarto de pierna:** hasta un 5 % de grasa marmórea y de recubrimiento.
Rotulado	Los productos deberán llevar en el rotulado, como especificaciones mínimas, la siguiente información: nombre del corte, número de lote, fecha de vencimiento, fecha de beneficio y fecha de empacado.
Características organolépticas(Color)	El producto deberá presentar un color rosado brillante
Características organolépticas(Olor)	El producto deberá presentar un olor característico propio, sin evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez ni signos de descomposición.
Características organolépticas(textura)	Firme al tacto, ligeramente húmeda.
Empaque	Al vacío no debe presentar pérdida de éste y/o exceso de agua-sangre.

SAZONADORES NATURALES ESPECIAS, HIERBAS	
PARÁMETROS	**RANGO/ CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
Presentación	Frescas, desecadas, deshidratadas, pulverizadas o liofilizadas.
Pureza	Libres de adición de harinas, almidones u otros agentes de relleno.
Integridad	Sin presencia de materias extrañas, contaminantes físicos o residuos no propios de la especia.
Envase	Selladas en envases plásticos rígidos o bolsas plásticas de polietileno de baja densidad, garantizando la conservación del producto.
Rotulado	Según su naturaleza o presentación, los productos deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado establecidos en la normatividad vigente de Colombia, en particular lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 de 2022.
Autorización sanitaria	Las especias frescas no requieren, mientras que para las especias desecadas, deshidratadas, pulverizadas o liofilizadas sí será obligatoria.
Requisitos generales	No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial o salsas ultra procesadas. En cumplimiento al lineamiento del ministerio de salud y protección social para condimentos y especies resolución 4241 de 1991. Y demás normas colombianas NTC 4423 y los requisitos del ente regulador INVIMA.
CEREALES: ARROZ	
PARÁMETROS	**RANGO/ CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
Presentación	El producto debe de suministrarse en unidades de 1 libra.
Granos partidos	Ficha técnica: Se permite un máximo de 15 % de granos partidos por envase y esta información debe declararse en el empaque.
Infestación	El arroz debe estar libre de insectos y ácaros vivos.

Humedad	La ficha técnica debe contener el contenido de humedad la cual debe encontrarse en el rango de: 12,0 – 14,0 %.
Características organolépticas Olor / sabor	Deben ser característicos del arroz
Características organolépticas Color	Deben ser característicos del arroz
Rotulado	Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
Vida útil	El producto debe garantizar una duración mínima de 6 meses a partir de su recepción en las instituciones educativas distritales
FRUTAS: BANANO	
PARÁMETROS	**RANGO/ CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
Ausencia de defectos	No se permiten daños por insectos, golpes, cicatrices profundas ni magulladuras.
Escala de madurez	**En la ficha técnica del alimento debe incluirse Escala de madurez:** **Para almacenamiento,** Grado **4 (**Más amarillo que verde). **Para consumo**, Grado **5 a 6 (**Amarillo con puntas verdes- Amarillo uniforme).
Peso neto	**Nivel Preescolar (jardín y transición) y nivel primario (Primero, segundo y tercero):** Mínimo por unidad 110 gramos. **Nivel Cuarto, quinto:** Mínimo por unidad 110 gramos. **Nivel Secundaria:** Mínimo por unidad 130 gramos **Nivel Media y ciclo complementario:** Mínimo por unidad 135 gramos.
Color de la cáscara	Amarillo uniforme, con tolerancia mínima a manchas verdes o cafés
Características organolépticas Sabor	Dulce característico, sin sabores extraños.
Características organolépticas olor	Agradable, propio del banano maduro.

Características organolépticas Textura	Pulpa homogénea, sin fibras excesivas
Sólidos solubles (°Brix)	Ficha técnica: Entre 18–22 en madurez de consumo, reflejando el contenido de azúcares.

FRUTAS: NARANJA	
PARÁMETROS	**RANGO/ CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
Variedades	Se permiten las variedades de naranjas dulce valencia, navel, Hamlin y salustina. La inclusión de otra variedad requiere la aprobación por la ETC.
Ausencia de defectos	No se permiten daños por insectos, golpes, ni cortes y magulladuras.
Escala de madurez	**En la ficha técnica del alimento debe incluirse Escala de madurez:** **Para almacenamiento,** Grado **2 (**Verde con trazas de amarillo. **Para consumo**, Grado **3 a 4 (**Amarillo-naranja uniforme, ligera tolerancia de verde).
Peso neto	**Nivel Preescolar (jardín y transición) y nivel primario (Primero, segundo y tercero):** Mínimo por unidad 110 gramos. **Nivel Cuarto, quinto:** Mínimo por unidad 110 gramos. **Nivel Secundaria:** Mínimo por unidad 130 gramos **Nivel Media y ciclo complementario:** Mínimo por unidad 135 gramos.
Características organolépticas Sabor	Dulce, jugos y refrescante sin sabores extraños.
Características organolépticas olor	Fresco, cítrico e inconfundible, libre de aromas extraños.
Características organolépticas Textura(pulpa)	Muy jugosa, tierna, firme, pero no dura.
Sólidos solubles °Brix)	Ficha técnica: Entre 10 – 14 en madurez de consumo, reflejando el contenido de azúcares.

FRUTAS: MANDARINA	
PARÁMETROS	**RANGO/ CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
Variedades	Se permiten variedades de mandarinas arrayanas, Onecco, clementina y Dancy. La inclusión de otra variedad requiere la aprobación por la ETC.
Ausencia de defectos	No se permiten daños por insectos, golpes, ni cortes y magulladuras.
Escala de madurez	.**Escala de madurez:** **Para almacenamiento,** Grado **2(**Verde con trazas de amarillo. **Para consumo**, Grado **3 a 4 (**Amarillo-naranja uniforme, ligera tolerancia de verde).
Peso neto	**Nivel Preescolar (jardín y transición) y nivel primario (Primero, segundo y tercero):** Mínimo por unidad 110 gramos. **Nivel Cuarto, quinto:** Mínimo por unidad 110 gramos. **Nivel Secundaria:** Mínimo por unidad 130 gramos **Nivel Media y ciclo complementario:** Mínimo por unidad 135 gramos.
Características organolépticas Sabor	Dulce, jugos y refrescante sin sabores extraños.
Características organolépticas olor	Fresco, cítrico e inconfundible, libre de aromas extraños.
Características organolépticas Textura(pulpa)	Muy jugosa, tierna, firme, pero no dura.
Sólidos solubles (°Brix)	Ficha técnica: Entre 10– 14 en madurez de consumo, reflejando el contenido de azúcares.

PARÁMETROS DE CALIDAD DE LOS COMPONENTES EN LAS MODALIDAD (RI).

FRUTAS: BANANO	
PARÁMETROS	**RANGO/ CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
Ausencia de defectos	No se permiten daños por insectos, golpes, cicatrices profundas ni magulladuras.
Escala de madurez	Ficha técnica: **Escala de madurez:** **Para almacenamiento,** Grado **4**(Más amarillo que verde). **Para consumo**, Grado **5 a 6** (Amarillo con puntas verdes- Amarillo uniforme).
Peso neto	**Nivel Preescolar (jardín y transición) y nivel primario (Primero, segundo y tercero):** Mínimo por unidad 100 gramos. **Nivel Cuarto, quinto:** Mínimo por unidad 120 gramos. **Nivel Secundaria:** Mínimo por unidad 120 gramos **Nivel Media y ciclo complementario:** Mínimo por unidad 120 gramos.
Color de la cáscara	Amarillo uniforme, con tolerancia mínima a manchas verdes o cafés
Características organolépticas Sabor	Dulce característico, sin sabores extraños.
Características organolépticas olor	Agradable, propio del banano maduro.
Características organolépticas Textura	Pulpa homogénea, sin fibras excesivas
Sólidos solubles °Brix)	Ficha técnica: Entre 18-22 en madurez de consumo, reflejando el contenido de azúcares.

FRUTAS: NARANJA	
PARÁMETROS	**RANGO/ CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
Variedades	Se permiten las variedades de naranjas dulce valencia, navel, Hamlin y salustina. La inclusión de otra variedad requiere la aprobación por la ETC.
Ausencia de defectos	No se permiten daños por insectos, golpes, ni cortes y magulladuras.
Escala de madurez	Ficha técnica: **Escala de madurez:** **Para almacenamiento,** Grado **2(**Verde con trazas de amarillo.

	Para consumo, Grado **3 a 4 (**Amarillo-naranja uniforme, ligera tolerancia de verde).
Peso neto	**Nivel Preescolar (jardín y transición) y nivel primaria (Primero, segundo y tercero):** Mínimo por unidad 100 gramos. **Nivel Cuarto, quinto:** Mínimo por unidad 120 gramos. **Nivel Secundaria:** Mínimo por unidad 120 gramos **Nivel Media y ciclo complementario:** Mínimo por unidad 120 gramos.
Características organolépticas Sabor	Dulce, jugos y refrescante sin sabores extraños.
Características organolépticas olor	Fresco, cítrico e inconfundible, libre de aromas extraños.
Características organolépticas Textura(pulpa)	Muy jugosa, tierna, firme, pero no dura.
Sólidos solubles °Brix)	Ficha técnica: Entre 10– 14 en madurez de consumo, reflejando el contenido de azúcares.

FRUTAS: MANDARINA	
PARÁMETROS	**RANGO/ CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
Variedades	Se permiten variedades de mandarinas arrayanas, Onecco, clementina y Dancy. La inclusión de otra variedad requiere la aprobación por la ETC.
Ausencia de defectos	No se permiten daños por insectos, golpes, ni cortes y magulladuras.
Escala de madurez	Ficha técnica: **Escala de madurez:** **Para almacenamiento,** Grado **2(**Verde con trazas de amarillo. **Para consumo**, Grado **3 a 4 (**Amarillo-naranja uniforme, ligera tolerancia de verde).
Peso neto	**Nivel Preescolar (jardín y transición) y nivel primario (Primero, segundo y tercero):** Mínimo por unidad 100 gramos. **Nivel Cuarto, quinto:** Mínimo por unidad 120 gramos. **Nivel Secundaria:** Mínimo por unidad 120 gramos **Nivel Media y ciclo complementario:** Mínimo por unidad 135 gramos.
Características organolépticas Sabor	Dulce, jugos y refrescante sin sabores extraños.
Características organolépticas olor	Fresco, cítrico e inconfundible, libre de aromas extraños.

Características organolépticas Textura(pulpa)	Muy jugosa, tierna, firme, pero no dura.
Sólidos solubles (°Brix)	Ficha técnica: Entre 10– 14 en madurez de consumo, reflejando el contenido de azúcares.
CEREAL: PAN, GALLETAS Y PONQUE.	
PARÁMETROS	**RANGO/ CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
Variedades	Pan variedades (Blanco, leche, queso y dulce); Galleta variedades (queso, sabor a vainilla, sabor mantequilla y cuca); Ponqué sabor vainilla. La inclusión de otra variedad de sabores debe ser aprobado por la ETC.
Etiquetado frontal (Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023)	Los productos podrán portar como máximo dos (2) sellos de advertencia y en ningún caso deberán incluir el sello de exceso de grasas trans. En caso de que el producto (panes, galletas y ponqué) contenga alguno de los siguientes sellos Exceso de azúcar o Exceso de sodio, deberá cumplir con los límites establecidos por la ETC Barranquilla: • **Exceso Sodio:** Máximo de 400 mg, por cada 100 g del producto. • **Exceso Azúcares:** Máximo del 15 % del total de energía proveniente de azúcares libres.
Peso neto	**Nivel Preescolar (jardín y transición):** Mínimo por unidad 35 gramos. **Nivel primaria (Primero, segundo y tercero):** Mínimo por unidad 40 gramos. **Nivel Cuarto, quinto:** Mínimo por unidad 50 gramos. **Nivel Secundaria:** Mínimo por unidad 75 gramos **Nivel Media y ciclo complementario:** Mínimo por unidad 95 gramos.
Vida útil	El producto debe garantizar una vida útil mínima de 15 días a partir de su recepción en las instituciones educativas distritales.
Características organolépticas(Color)	Característico de la variedad del producto.
Características organolépticas(Olor)	Característico de la variedad producto. Descartar si presenta olor rancio.

Características organolépticas Sabor	Característico de la variedad del producto.
Características organolépticas(textura)	Consistencia propia del producto. Descartar si presenta humedad no propia del producto.
Rotulado y etiquetado	Cumplimiento total de las normatividades vigentes, en especial lo establecido en la Resolución rotulado general 5109 de 2005, la Resolución etiquetado nutricional y frontal 810 de 2021 y la Resolución 2492 de 2022.
DERIVADOS LÁCTEOS: LECHE LÍQUIDA UHT SABORIZADA	
PARÁMETROS	**RANGO/ CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
Composición del producto	Debe estar elaborada exclusivamente a partir de leche de vaca, sin contener lactosuero ni adición de grasas distintas a las propias de la leche.
Requisitos de conservación y suministro	La leche saborizada destinada al suministro en las Instituciones Educativas Distritales (IED) debe ser procesada mediante tratamiento UHT y suministrarse refrigerada, garantizando una temperatura de conservación entre **0 °C y 4 °C hasta el momento de su distribución y consumo por los niños**.
Vida útil	El producto debe garantizar una vida útil mínima de 60 días a partir de su recepción en **las instituciones educativas distritales.**
Contenido neto	**Nivel Preescolar (jardín y transición), Nivel primaria (Primero, segundo y tercero), Nivel Cuarto, quinto, Nivel Secundaria, Nivel Media y ciclo complementario** Mínimo por unidad 200 ml.
Características organolépticas(Color)	Característico del producto.
Características organolépticas(Olor)	Característico del producto. Descartar si presenta olor a rancio o de descomposición.
Características organolépticas Sabor	Característico del producto.
Características organolépticas(textura)	Líquido sin grumos
Requisitos generales	Dar cumplimiento a las especificaciones establecidas en las fichas técnicas definidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA).

DERIVADOS LÁCTEOS: YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR DE FRUTAS	
PARÁMETROS	**RANGO/ CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
Composición del producto	Producto elaborado a partir de leche higienizada o de una mezcla higienizada de ésta con derivados lácteos, fermentado por la acción de bacterias de los géneros de Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus y Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, con la adición de dulce de frutas y saborizantes, lo que le confiere sus características organolépticas propias.
Etiquetado frontal (Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023)	Los productos podrán portar como máximo dos (2) sellos de advertencia, y en ningún caso deberán incluir el sello de exceso de grasas trans.
Requisitos de almacenamiento y suministro	El yogurt debe cumplir con los requisitos de almacenamiento y suministro, manteniéndose en condiciones de refrigeración entre 0 °C y 4 °C, con el fin de preservar su calidad, inocuidad y características organolépticas.
Vida útil	El producto debe garantizar una vida útil mínima de 25 días a partir de su recepción en **las instituciones educativas distritales.**
Contenido neto	**Nivel Preescolar (jardín y transición), Nivel primaria (Primero, segundo y tercero), Nivel Cuarto, quinto, Nivel Secundaria, Nivel Media y ciclo complementario** Mínimo por unidad 200 ml.
Características organolépticas(Color)	Característico del producto, al sabor adicionado.
Características organolépticas(Olor)	Característico del producto, al sabor adicionado. Descartar si presenta olor a rancio o de descomposición.
Características organolépticas Sabor	Característico del producto, al sabor adicionado
Características organolépticas(textura)	Consistencia viscosa, no pastosa, sin separación de fases.
Requisitos generales	Dar cumplimiento a las especificaciones establecidas en las fichas técnicas definidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA).

DERIVADOS LÁCTEOS: KUMIS	
PARÁMETROS	**RANGO/ CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
Composición del producto	Producto elaborado a partir de la leche higienizada o de una mezcla higienizada de ésta con derivados lácteos, fermentado por la acción de bacterias de los géneros de Lactococcus Lactis subsp. cremoris y Lactococcus Lactis subsp. Lactis.
Etiquetado frontal (Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023)	Los productos podrán portar como máximo dos (2) sellos de advertencia.
Requisitos de almacenamiento y suministro	El kumis debe cumplir con los requisitos de almacenamiento y suministro, manteniéndose en condiciones de refrigeración entre 0 °C y 4 °C, con el fin de preservar su calidad, inocuidad y características organolépticas.
Vida útil	El producto debe garantizar una vida útil mínima de 30 días a partir de su recepción en **las instituciones educativas distritales.**
Contenido neto	**Nivel Preescolar (jardín y transición), Nivel primaria (Primero, segundo y tercero), Nivel Cuarto, quinto, Nivel Secundaria, Nivel Media y ciclo complementario** Mínimo por unidad 200 ml.
Características organolépticas(Color)	Blanco crema
Características organolépticas(Olor)	Fresco característico del producto. Descartar si presenta olor a rancio o de descomposición.
Características organolépticas Sabor	Con acidez pronunciada y ligeramente dulce.
Características organolépticas(textura)	Consistencia viscosa y homogénea, libre de grumos, y no debe mostrar separación de suero.
Requisitos generales	Dar cumplimiento a las especificaciones establecidas en las fichas técnicas definidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA).