|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Snack o pasabocas de fruta deshidratada con cobertura de chocolate (blanco o negro).** |
| **Calidad** | El producto debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 333 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 1511 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * NTC 792   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Generalidades** | Producto obtenido a partir de fruta deshidratada o liofilizada, que mediante técnica de rebozado se recubren con chocolate con leche, consiguiendo una capa más o menos regular y uniforme a su alrededor con chocolate de cobertura. |
| **Requisitos generales** | Las frutas antes de ser deshidratada pueden ser sometidas a pre tratamiento, con el objetivo de inactivar enzimas, destruir sustratos, limpiar el producto o favorecer la rehidratación. Estos procesos dependerán de las propiedades de las frutas y del método de secado a utilizar.  Fruta liofilizada proceso de deshidratación por el cual el agua es eliminada de un producto congelado pasando directamente del estado sólido (hielo) al estado vapor. Estas transformaciones entre el estado sólido y el vapor reciben el nombre de sublimación y son producidas a bajas  temperaturas y presiones. Al ser una deshidratación desde el estado congelado, constituye el mejor sistema de preservación de productos biológicos sin cadena de frío evitando el crecimiento de microorganismos (hongos, moho, etc.), inhibiendo el deterioro por reacción química (cambio de sabor, aroma, pérdida de propiedades fisiológicas), facilitando la distribución y el almacenamiento (no es necesario mantener cadena de frío). Para el caso de los alimentos tiene otras dos virtudes trascendentes, el producto no cambia de forma y es fácilmente re hidratable.  **Cobertura de chocolate con leche**: el chocolate con leche deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 25% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto seco magro de cacao) y un mínimo especificado de extracto seco de leche entre el 12% y el 14% (incluido un mínimo entre el 2,5% y el 3,5% de materia grasa de la leche).  El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales.    El producto debe estar libre de materias extrañas.  El Color es semejante al color de la fruta fresca.  El olor de la fruta es característico a la fruta sin olores extraños.  El sabor es característico a la fruta sin sabores extraños.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:    **Conservación:** este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente en buenas condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar seco, fresco, ventilado alejado de olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. No exponer de forma directa a los rayos del sol, ni a altas temperaturas.  **Almacenamiento:** el sitio debe mantenerse en buenas condiciones higiénicas a temperatura ambiente en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugada y sobre estibas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.  **Transporte:** se debe transportar debidamente embalado en condiciones higiénicas óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Requisitos Específicos** | **Características microbiológicas:**  **Requisitos microbiológicos para frutas deshidratadas.**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Parámetro | n | m | M | c | | Recuento de mohos y levaduras/g o ml | 5 | 10 | 100 | 1 |   **Nota:** para el caso de los productos que contienen chocolate, se solicita adicionalmente que se realice un análisis de detección de Salmonella spp, para lo cual no debe haber presencia del microorganismo en este alimento. Lo anterior con el fin de asegurar la calidad e inocuidad, debido a que la norma no lo contempla y se busca un control epidemiológico de parte de la Secretaría de Educación.  El límite de Aflatoxinas permitido es de 10 ug/Kg.  **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS**  **TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | 430 - 480 | Mínimo 4 | Máximo 26 | Máximo 14 | Máximo 0 | Máximo 62 | Máximo 40 | Máximo 64 |   **Nombre específico de los ingredientes**: fruta deshidratada o liofilizada, Azúcar, Manteca de Cacao, Leche en Polvo, Emulsificante y Sabor artificial.  **Vida útil, fecha de vencimiento**: El tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro el producto debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil. |
| **Empaque y rotulado** | **Empaque:** el empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifique o sustituya. El producto debe ser empacado o envasado en empaque flexible, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado deberá garantizar la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto.  **Rotulado:** El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección social en el caso que lo requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A mínimo 20 g  Refrigerio Tipo B mínimo 30 g  Refrigerio Tipo C y N mínimo 30 g  **Nota:** Para todos los tipos de refrigerios, se debe garantizar la entrega de al menos tres frutas. |

**NOTA 1:** La presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos mínimos establecidos por la SED.

**NOTA 2**: Los ingredientes que aparecen en la presente Ficha Técnica del Producto son los mínimos establecidos para su elaboración, sin embargo, pueden contener otros ingredientes o aditivos que contribuyan con las características de calidad del producto (sabor, color, olor, textura y apariencia), siempre y cuando se encuentren autorizados en la Reglamentación Sanitaria Vigente.

**NOTA 3:** En caso tal que el proveedor adjudicatario, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el contratista será quien asumirá los costos adicionales generados por las características agregadas al producto. Es decir, la SED no reconocerá ningún costo adicional a los requisitos mínimos determinados en la Ficha Técnica del producto.

**NOTA 4:** las cajas de cartón deben cumplir con la resolución 683 del 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.