|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Paleta de agua con fruta de diferentes sabores (fresa, piña, lulo, limón, mora).** |
| **Calidad** | Debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * NTC 1239 Helados y mezclas para helados * Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 333 de 20112005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 10593 de 1985 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | Producto alimenticio, higienizado, edulcorado, obtenido a partir de una mezcla de agua potable, azúcares y otros ingredientes y aditivos permitidos sometidos a congelamiento, en condiciones tales que garanticen la conservación del producto en estado congelado durante su almacenamiento, transporte y consumo final. |
| **Requisitos generales** | Producto fabricado con agua potable, adicionado con frutas o productos a base de fruta, en una cantidad mínima del 10% m/m de fruta natural, a excepción del limón cuya cantidad mínima es del 5 % m/m.  El producto debe lleva una pala o palo (madera o acrílico) para sostenerlo.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de congelación mínima de -25ºC en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas, de la tal manera que se conserven las características inherentes del producto.  **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse a temperatura de congelación mínima de -25ºC en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en 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:** el vehículo de transporte debe ser aislado y contar con sistema de congelación, de forma que conserve una temperatura mínima de -18ºC en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas; debe estar estibado y en canastillas plásticas, de conformidad con 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.  Las temperaturas estipuladas deben conservarse desde la producción del producto, hasta la entrega en las sedes educativas. |
| **Requisitos específicos** | El producto debe cumplir con las siguientes características:  **Límites máximos de contaminantes en helados y mezclas para helados:**   |  |  | | --- | --- | | **Requisito** | **Parámetro (NTC 1239)**  **Límite máximo mg/kg** | | Arsénico como As | 0,5 | | Plomo como Pb | 1,0 |   **Características Fisicoquímicas:**   |  |  | | --- | --- | | **Requisito** | **Parámetro (NTC 1239).** | | Solidos totales % m/m, min | 20 |   **Características microbiológicas**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Requisito** | **n** | **m** | **M** | **c** | | Recuento de microorganismos Mesófilos, UFC/g. | 5 | 10000 | 100000 | 2 | | Recuento de Coliformes, UFC/g. | 5 | 100 | 200 | 2 | | Recuento de *E. Coli,* UFC/g. | 5 | <1 | --- | 0 | | Recuento de *Staphylococcus aureus coagulasa* positiva,UFC/g. | 5 | 100 | 200 | 2 | | Deteccion de *Salmonela/25g.* | 5 | 0 | ---- | 0 | | Detección de *Listeria monocytogenes/25g.* | 5 | 0 | ----- | 0 |   **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | **80 - 110** | **Mínimo 0** | **Máximo 0,2** | **Máximo 0** | **Máximo 0** | **Máximo 27,6** | **Máximo 25** | **Máximo 10** |   **Nombre específico de los ingredientes**: agua potable, frutas, azúcar.  **Aditivos:** los aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente.  **Vida útil, fecha de vencimiento**: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante mediante los estudios de vida útil. En el momento del suministro el producto debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil bajo condiciones adecuadas de almacenamiento en congelación (mínimo -25ºC). La Fecha de vencimiento debe ir impresa en el rótulo del empaque. |
| **Empaque y rotulado** | 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, permeable a la luz, gases y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, debe ser resistente a la impresión flexográfica y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado debe 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 si aplica al producto expedida por el Ministerio de Salud y 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 Unidad mínimo x 70g  Refrigerio Tipo B Unidad mínimo x 70g  Refrigerio Tipo C Unidad mínimo x 70g |

**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: l**os 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 Entidad 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.

.

**NOTA 5:** se permite la entrega de al menos dos sabores de los establecidos para el producto paleta de agua con fruta.