|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Yogur tipo postre con salsa de fruta/ Yogurt entero con dulce tipo postre con salsa de frutas.** |
| **Calidad** | El producto debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social * Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 11961 de 1989 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 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** | **Descripción del alimento**:  **Yogurt**: producto obtenido a partir de la fermentación controlada de la leche entera higienizada, coagulada por la acción de bacterias lácticas *lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus*, entre otras, las cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. Este producto debe ser sometido a un proceso de pasteurización. El producto debe tener sabor, olor, color y mantener sus características reológicas propias, ser homogéneo y fresco.  **Salsa de fruta:**  Producto pastoso, semisólido fluido, obtenido por la concentración o no de la mezcla de frutas o productos de fruta, con la adición o no de agua, especias y aditivos permitidos por la legislación nacional |
| **Requisitos generales** | Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa.  Cuando se le adicione mermelada de frutas o concentrados de frutas, la cantidad añadida debe ser tal que el contenido neto de fruta en el producto final sea mínimo del 3%.  Cuando se le adicione fruta fresca o deshidratada que requiera reforzar el sabor se permite hacerlo con esencias artificiales en la cantidad mínima para lograr el efecto deseado.  La bebida deberá ser homogénea, fresca para el consumo diario, con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como conservante, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.  No pueden ser reempacados o reembolsados por el contratista.  **Salsa de frutas:**  Producto de consistencia pastosa o gelatinosa.  Debe estar libre de materias extrañas, aceptándose la presencia de burbujas de aire en cantidad total que no afecte la calidad normal del producto.  Los ingredientes deben estar uniformemente distribuidos.  El Color, aroma y sabor debe ser uniforme y característico de la fruta procesada.  Los sabores de la mermelada son los establecidos en los requisitos específicos para el producto y debe cumplir con la cantidad de fruta establecida en la Resolución 3929 de 2013.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo.  **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.  **Transporte:** El producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.  Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del proveedor logístico y posterior en entrega en el colegio. |
| **Requisitos Específicos** | El producto completo Yogurt debe cumplir con las siguientes características:  **Características fisicoquímicas:**   |  |  | | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **VALOR REFERENCIA** | | Materia grasa % m/m | Mín. 2.5 | | Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo | 7.0 | | Acidez como ácido láctico % m/m | 0.70-1.50 | | Prueba de Fosfatasa Alcalina | Negativa |   **Características microbiológicas:**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | n | m | M | c | | NMP Coliformes Totales/g | 3 | 20 | 93 | 1 | | NMP Coliformes fecales/g | 3 | <3 | - | 0 | | Hongos y lévaduras/g | 3 | 200 | 500 | 1 |   El producto salsa de frutas debe cumplir con las siguientes condiciones:  Resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social Tabla No. 26.  **Características fisicoquímicas para salsas de fruta**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Parámetro** | **Mínimo** | **Máximo** | | Contenido de fruta para salsa de frutas en % en fracción de masa | 20 | - | | Contenido de fruta para salsas a base de frutas en % en fracción de masa | 4.5 | <20.0 | | Sólidos solubles | 60 | 62 | | pH a 20°C | 2.8 | 3.0 |   El porcentaje de fruta es el establecido en la resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.  **Características microbiológicas para salsas de fruta**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Requisitos** | **n** | **m** | **M** | **c** | | Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g | 3 | 20.000 | 50.000 | 1 | | Recuento E.coli UFC/g | 3 | <10 | - | 0 | | Recuento estafilococo coagulasa positiva UFC/g o ml | 3 | <100 | - | 0 | | Detección de salmonella / 25g\* \*solo cuando la salsa tenga especies en su formulación | 3 | Ausencia | | 0 |   **Calidad Nutricional (por 100 g):**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | 90 - 150 | Mínimo 2,8 | Máximo 2,9 | Máximo 2 | 0 | Máximo 27 | Máximo 25 | Máximo 60 |   **Nombre específico de los ingredientes**: leche entera higienizada, azúcar, salsa de frutas cultivos lácticos específicos, otros cultivos para dar características especiales al producto.  **Aditivos:** se deben emplear los ingredientes permitidos en la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.  Los aditivos empleados deberán ser los establecidos por la normatividad sanitaria vigente.  **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 al proveedor logístico. |
| **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 rígido, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, no debe ser 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, 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.  Debe garantizarse cuchara para facilitar el consumo esta debe estar en empaque individual.  La salsa puede presentarse en vaso rígido o sachet de acuerdo a las siguientes características:  **Vaso rígido:** empaque rígido de poliestireno en las presentaciones establecidas en esta ficha, y cuyo rótulo debe contener la información de rotulado, acompañado de cuchara plástica en empaque individual para mezclar el producto  **Sachet:** acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.  El yogurt tipo postre podrá ofertarse en tres tipos de presentación así:   * Yogurt tipo postre en vaso rígido con salsa incorporada en el vaso. * Yogurt tipo postre en vaso rígido y salsa en sachet. * Yogurt tipo postre en vaso rígido y salsa en envase rígido   **Rotulado:** El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A Yogurt mínimo 140 g; Salsa de fruta 25-28% del Peso Total.  Refrigerio Tipo B Yogurt mínimo 140 g; Salsa de fruta 25-28% del Peso Total.  Refrigerio Tipo C y N Yogurt mínimo 140 g; Salsa de fruta 25-28% del Peso Total. |

**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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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:** el Proveedor debe reportar la información nutricional del producto en el empaque primario, como lo establece la resolución 5109 del 2005 y la resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

.