|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Mezcla de frutos secos (maní de sal, almendras, uvas pasas, maíz tostado, soya horneada, marañones o nueces).** |
| **Calidad** | El producto debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * INVIMA Maní – Nueces * Resolución 333 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * NTC 484. Soya para consumo * NTC 3581. Industrias alimentarias nivel máximo permitido de aflatoxinas en los alimentos.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | Alimento combinado compuesto de maní de sal, almendras, uvas pasas, maíz tostado, soya natural horneada, marañones y nueces con apariencia firme, seca y crujiente. |
| **Requisitos generales** | El producto final debe contener al menos la combinación tres (3) frutos secos, de los permitidos, en proporciones iguales (maní de sal, almendras, uvas pasas, maíz tostado, soya natural horneada, marañones o nueces), En caso de ofertar más ingredientes se deberá mantener la proporcionalidad de los mismos garantizando el gramaje establecido los cuales deben presentar las siguientes características:  La mezcla debe presentar apariencia firme, seca y crujiente con textura blanda.  Exento de impurezas e infecciones causadas por ciertas especies de hongos, contaminantes u otras sustancias extrañas que modifiquen sus características fisicoquímicas.  De color uniforme característico.  De olor y sabor característico.  No se permite la adición de sustancias inherentes, sustancias conservantes o materias extrañas.  El porcentaje de granos partidos no debe ser superior al 3%.  El porcentaje de cada uno de los componentes de la mezcla deben tener la misma cantidad.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:    **Conservación:** este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Consumirse después de abierto en el menor tiempo posible.  **Almacenamiento:** el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugada y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 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 higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugada y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 (vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Requisitos Específicos** | El producto debe cumplir con las siguientes características:  **Maní:**  **Características microbiológicas:**   |  |  | | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **VALOR REFERENCIA (INVIMA Maní y nueces)** | | Aerobios mesófilos (UFC/g) | 10.000 | | Coliformes totales (NMP/g) | <3 | | Coliformes fecales (NMP/g) | <3 | | Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g) | 300 | | Recuento de *Staphylococcus aureus coagulasa* positiva (UFC/g) | <100 |   El límite máximo de Aflatoxinas permitido es de 10 ug/Kg. el contenido de aflatoxinas sera determinada por la Resolución 4506 de 2013, establecida por el ministerio de protección social  **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | 450 – 600 | Mínimo 12 | Mínimo 21 | Máximo 7 | Máximo 0 | Máximo 47,5 | Máximo 24 | Máximo 500 |   **Nombre específico de los ingredientes**: maní de sal, almendras, uvas pasas, maíz tostado, soya natural horneada, marañones o nueces.  **Vida útil, fecha de vencimiento**: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante mediante los estudios de vida útil. El producto debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil al proveedor logístico. |
| **Empaque y rotulado** | **Empaque:** el empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El producto debe ser empacado o envasado en empaque flexible, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a los 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 x 10 g  Refrigerio Tipo B mínimo x 30 g  Refrigerio Tipo C y N mínimo x 40 g |

**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.