|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Queso con bocadillo.** |
| **Calidad** | El producto debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social * Resolución 2310/86 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social * Resolución 1804 de 1989 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 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social * NTC 5856.Bocadillo de Guayaba. Especificaciones * NTC 750. Productos lácteos. Queso * INVIMA Bocadillo   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Generalidades** | El bocadillo es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración del jugo (zumo) o pulpa de guayaba, madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales, que sometida a un proceso de cocción o concentración logra una contextura dura y un color rojo brillante. Tiene aroma y color característico y una consistencia que permite cortar después de frío sin perder su forma y textura. El producto tradicional tiene forma de bloques cuadrados o rectangulares pequeños.  El queso doble crema es el producto fresco, acido, no madurado, elaborado con leche pasteurizada fresca y acida, el cual se obtiene por la coagulación de leche por acción del cuajo y la eliminación completa del lacto del suero, sometido a un posterior proceso de hilado, de consistencia semiblanda, de color blanco o crema, sabor y olor característico y homogéneo, de consistencia firme pero blanda, de textura hilada, con un contenido alto de humedad y grasa.  La presentación de este producto debe ser en conjunto el queso y el bocadillo, dentro de un mismo empaque en proporciones iguales de gramaje. |
| **Requisitos generales** | El bocadillo debe presentar las siguientes características sensoriales: color uniforme (rojo brillante); sabor dulce y olor propio de la fruta procesada, consistencia semiblanda, de acabado liso y uniforme, de forma cuadrada y/o rectangular y libre de semillas.  Libre sabores y olores extraños; sin presencia de materiales extraños.  El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta.  El queso tiene una apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda, plástica que no se deshace con facilidad al friccionarlo con los dedos; de textura cerrada, sin ojos o unos pocos por el aire atrapado durante el hilado y/o moldeo.  Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.  Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o  Medicamentos.  La forma del producto debe ser cuadrada y/o rectangular cumpliendo con los gramajes establecidos.  El producto en general debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor ni sabor rancio, libre de contaminación biológica.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias, 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 estar almacenado en canastillas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, disponer de controles de temperatura, estar alejados de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. 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 la resolución 2674 de 2013 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 y debidamente estibado en óptimas condiciones higiénico-sanitarias, 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 entrega en el Colegio. |
| **Requisitos Específicos** | El queso debe cumplir con las siguientes características:  **Queso doble crema semiblando semigraso Resolución 1804 de 1989**  **Requisitos fisicoquímicos del queso:**   |  |  | | --- | --- | |  | **Semigraso** | | Materia grasa en extracto | 20.0 |  |  |  | | --- | --- | |  | **Semiblando** | | Humedad % m/m máximo | 65.0 |   **Características microbiológicas del queso:**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **n** | **m** | **M** | **c** | | Número más probable de coliformes fecales (NMP/g) | 3 | <100 | - | 0 | | Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g) | 3 | 100 | 500 | 1 | | Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g) | 3 | 1000 | 3000 | 1 | | Búsqueda de Salmonella sp. /(25 g) | 3 | 0 | - | 0 |   **Nota:** para el caso de los productos queso porción doble crema se solicita adicionalmente que se realice un análisis de detección de listeria monocytógenes, 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 bocadillo debe cumplir con las siguientes características:  **Bocadillo de guayaba ntc 5856**  **Características fisicoquímicas del Bocadillo:**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **Mínimo** | **Máxima** | | Solidos solubles por lectura refractometrica a 20ºC (Brix ) | 75 | 85 | | Humedad en fracción de masa expresada como % | 11 | 20 | | Carbohidratos en fracción de masa expresada como % | 80 | - | | Nota: Los resultados obtenidos para el contenido de humedad y carbohidratos se expresan en fracción de masa según el sistema internacional de unidades.  Aplica si se ha empleado sacarosa como edulcorante. | | |   **Características microbiológicas del Bocadillo:**   |  |  | | --- | --- | | **Requisitos.** | **Norma INVIMA Bocadillo** | | Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g ò cm3) | 10.000 | | Número más probable de *Coliformes Totales* NMP/g | <3 | | Número más probable de *Coliformes Fecales* NMP/g | <3 | | Recuento de *esporas de clostridium* UFC/g | <10 | | Recuento De Mohos y Levaduras (UFC/g ò cm3) | 2000 |   **Nombre específico de los ingredientes**: guayaba, sacarosa, glucosa, o edulcorantes permitidos.    Como aditivos solo se permite el uso de pectinas.  **Nombre específico de los ingredientes Queso**: leche, cuajo, sal. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico y los contemplados en la legislación sanitaria vigente.  **Nombre específico de los ingredientes Bocadillo.** pulpa de guayaba, azúcar, pectina. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico y los contemplados en la legislación sanitaria vigente.  **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Alimento** | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES TOTALES (g)** | **SODIO (mg)** | | **Queso doble crema semigraso semiblando** | 260- 330 | Mínimo 20 | Máximo 24 | Máximo 15 | Máximo 0 | Máximo 1 | Máximo 0 | Máximo 500 | | **Bocadillo de guayaba** | 300 - 380 | Mínimo 0 | Máximo 0 | Máximo 0 | Máximo 0 | Máximo 83,5 | Máximo 66 | Máximo 60 |   **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** | **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, impermeables 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social cuando se requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Presentación** | Refrigerio tipo A mínimo x 40 g. Queso 20 g bocadillo y 20 g  Refrigerio tipo B mínimo x 40 g. Queso 20 g bocadillo y 20 g  Refrigerio tipo C y N mínimo x 60 g. Queso 30 g y bocadillo 30 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: 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.