|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Wrap con pernil de cerdo y queso doble crema.** |
| **Calidad** | Debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social * Decreto 2162 de 1983 expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social * INVIMA Emparedado de queso * Resolución 1804 de 1989 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social * NTC 1325 * 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   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | Producto ensamblado elaborado con tortillas de trigo, queso doble crema semiblando, semigraso y pernil de cerdo.  **Tortillas:** preparación aplanada, resultante del horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua y sal, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación vigente. La consistencia del producto debe ser delgada y flexible. La corteza es blanca y ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.  **Pernil de cerdo:** producto cárnico procesado, cocido, no embutido, elaborado con la masa muscular integral, con o sin hueso, del cuarto trasero de cualquier animal de abasto, con la adición de sustancias de uso permitido. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada (cerdo).  **Queso doble crema:** derivado lácteo, semiblando, no madurado y semigraso, que se obtiene por la coagulación total o parcial de la proteína de la leche (especialmente la porción de caseína), por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación. El queso debe tener 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. |
| **Requisitos generales** | **Tortillas de trigo:** las tortillas presentan un sabor casi neutro, no modifica el sabor del relleno, de consistencia delgada y flexible, la corteza es blanca y debe estar ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.  La tortilla debe cumplir con los gramajes establecidos.  Entre tanto, la corteza no debe estar quemada ni poseer hollín o alguna materia extraña.  El olor y el sabor deben ser característicos a su formulación  Debe estar libre de olores y sabores desagradables.  **Pernil de cerdo:** producto cárnico procesado, cocido, no embutido, elaborado con la masa muscular integral sin hueso, del cuarto trasero del cerdo. La tajada debe mantener la integridad de la misma, además, la unidad debe cumplir con los gramajes establecidos.  Se permite el uso de aditivos establecidos dentro de los parámetros normalizados por la ley.  Los productos deben ser conservados en condiciones que garanticen su inocuidad.  **Queso doble crema:** derivado lácteo, semiblando, no madurado y semigraso, que se obtiene por la coagulación total o parcial de la proteína de la leche (especialmente la porción de caseína), por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación. El queso debe tener 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.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, 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. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.  **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC. 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 producto debe ser transportado en canastillas higienizada plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 4ºC +/- 2ºC, 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 estipulado 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.  Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del Proveedor logístico y posterior entrega en el Colegio. |
| **Requisitos específicos** | El producto debe cumplir con las siguientes características:  **Tortilla**  **Características microbiológicas**   |  |  | | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **NORMA INVIMA** Producto consumo directo. | | Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml | 10.000 | | Número más probable de coliformes totales (NMP/g) | <3 | | Número más probable de coliformes fecales (NMP/g) | <3 | | Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g) | 100 - 300 | | Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g) | <100 |   **NTC 1325** **productos cárnicos cocidos. Pernil de cerdo**  **Características microbiológicas:**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **PARAMETROS (Unidades)** | **n** | **m** | **M** | **c** | | Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g | 3 | - | 100000 | 1 | | Recuento de Coliformes, UFC/g | 3 | 100 | 500 | 1 | | Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g) | 3 | <100 | - | - | | Recuento de esporas de *Clostridium sulfito reductor* (UFC/ g) | 3 | <10 | 100 | 1 | | Detección *Salmonella* spp/25g | 3 | Ausencia | - | - | | Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25g | 3 | Ausencia | - | - | | Recuento *E. Coli*  UFC/g. | 3 | <10 | - | - |   **Queso doble crema semiblando semigraso resolución 1804 de 1989**  **Requisitos fisicoquímicos:**   |  |  | | --- | --- | |  | **Semigraso** | | Materia grasa en extracto | 20.0 |  |  |  | | --- | --- | |  | **Semiblando** | | Humedad % m/m máximo | 65.0 |   **Características microbiológicas:**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **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 |   **Wrap de pernil de cerdo y queso doble crema**  **Norma de referencia: INVIMA Emparedado de queso\***  **Características microbiológicas:**   |  |  | | --- | --- | | **PARÁMETRO** | **VALOR REFERENCIA Invima Emparedado de queso** | | NMP Coliformes fecales /g ó ml | < 3 | | Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva /g ó ml | 1000-3000 | | Recuento de Mohos y levaduras (UFC/g) | 100-500 | | Salmonella spp (25g) | Negativo en 25 g | | Listeria monocytogenes spp (25g) | Negativo en 25 g |   **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)** | | **Tortilla** | 270 - 340 | Mínimo 8,6 | Máximo 10,0 | Máximo 3,4 | Máximo 0 | Máximo 55,1 | Máximo 8 | Máximo 650 | | **Pernil de cerdo** | 90 - 136 | Mínimo 19 | Máximo 4 | Máximo 2 | Máximo 0 | Máximo 1 | Máximo 1 | Máximo 900 | | **Queso doble crema semigraso semiblando** | 260 - 330 | Mínimo 20 | Máximo 24 | Máximo 15 | Máximo 0 | Máximo 1 | Máximo 0 | Máximo 500 |   **Nombre específico de los ingredientes**: tortillas de trigo, queso doble crema semiblando, semigraso y Pernil de Cerdo.  **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 dentro de su tiempo de vida útil al Proveedor logístico y al colegio. |
| **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: e**l rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y si aplica la Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A mínimo x 80g; Tortilla 50g, pernil de cerdo 10g, Queso 20g  Refrigerio Tipo B mínimo x 110g; Tortilla 70g, pernil de cerdo 20g Queso 20g  Refrigerio Tipo C y N mínimo x 110g; Tortilla 70g, pernil de cerdo 20g, Queso 20g |

**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 Entidad no reconocerá ningún costo adicional a los requisitos mínimos determinados en la Ficha Técnica del producto.