|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Yogurt entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas de diferentes sabores.** |
| **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 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 683 de 2012 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 obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, entre otras, las cuales deben ser abundantes y viables en el producto final, este debe tener sabor, olor, color característico y mantener sus propiedades reológicas, debe ser homogéneo y fresco. |
| **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 del producto final sea mínimo del 3%.  **Nota:** la interventoría verificara la adición de mermelada de frutas o concentrados de frutas o fruta en el porcentaje establecido.  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 conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.  Debe estar exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.  El producto no puede ser reempacado o reembolsado.  **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 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 debe cumplir con las siguientes características:  Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.  **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 levaduras/g | 3 | 200 | 500 | 1 |   **Calidad Nutricional (por 100 g):**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | 80 - 100 | Mínimo 2,8 | Máximo 3 | Máximo 2 | 0 | Máximo 14 | Máximo 12 | Máximo 50 |   **Nombre específico de los ingredientes**: Leche entera pasteurizada, azúcar, con frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, Cultivos lácticos específicos, otros cultivos para dar características especiales al producto.  **Aditivos:** Se deben emplear los ingredientes permitidos en la normatividad sanitaria vigente. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.  **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 primario:** El empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 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, 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. El sellado deberá garantizar la integridad higiénica, 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 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A Unidad x 200 ml ó cm3  Refrigerio Tipo B Unidad x 200 ml ó cm3  Refrigerio Tipo C y N Unidad x 200 ml ó cm3  . |

**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.