|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre de alimento** | **Pudín (variedades chocolate o vainilla).** |
| **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 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** | Postre a base de leche (leche de vaca) o leche en polvo entera o preparados con leche parcialmente concentrada, endulzado con azúcar, estabilizantes, Saborizantes naturales (Chocolate o Cocoa o vainilla), colorantes naturales, aditivos autorizados en la resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. |
| **Requisitos generales** | Postre a base de leche, estabilizantes y azúcar con textura suave, consistencia cremosa en el paladar, homogénea, con sabor, olor y color característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.  Color: chocolate o ligero amarillo  Olor: aroma lácteo y característico del sabor  Sabor: dulce lácteo y característico del sabor  Textura: gelatinosa suave y cremosa  El producto no debe presentar partículas quemadas o extrañas, debe estar libre de coágulos y grumos.  Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas.  No pueden ser reempacados o reembolsados por el contratista.  **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.  **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 higienizadas 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 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.  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:  **Características fisicoquímicas:**   |  |  | | --- | --- | | **PARAMETRO** | **VALOR REFERENCIA** | | Grasa láctea % m/m mínimo | 2.0 | | Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo | 7.0 | | Sólidos totales % m/m mínimo | 24.0 |   **Características microbiológicas:**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **PARAMETRO** | **N** | **m** | **M** | **c** | | Recuento total de microorganismos mesófilos/g | 3 | 5000 | 10000 | 1 | | NMP Coliformes Totales/g | 3 | 20 | 93 | 1 | | NMP Coliformes fecales/g | 3 | <3 | - | 0 | | Hongos y levaduras/g | 3 | 200 | 500 | 1 | | Estafilococos coagulasa positiva/g | 3 | 100 | 200 | 1 | | Bacilos cereus/g | 3 | 100 | 500 | 1 | | Esporas de clostridios sulfito reductores/g | 3 | 100 | 1000 | 1 | | Salmonella/25g | 3 | 0 | - | 0 |     **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS**  **TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | 110 - 200 | Mínimo 3 | Máximo 3,9 | **Máximo 2,5** | Máximo 0 | Máximo 36 | Máximo 30 | Máximo 190 |   **Nombre específico de los ingredientes**: leche entra (leche de vaca) o leche en polvo entera o preparados con leche parcialmente concentrada, endulzado con azúcar, estabilizantes, Saborizantes naturales (Chocolate o vainilla), colorantes naturales, aditivos autorizados.  **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.  **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 primario:**  el producto debe ser empacado en envase rígido, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable 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 aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El empaque primario debe ser fabricado con materiales amigables con el medio ambiente.  Se deberá garantizar cuchara plástica que facilite el consumo del producto.  **Vaso rígido**: empaque rígido de poliestireno y polipropileno en las presentaciones establecidas en esta ficha, y cuyo rótulo debe contener la información de rotulado.  **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 mínimo x 90 g  Refrigerio Tipo B mínimo x 90 g  Refrigerio Tipo C y N mínimos x 90 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.