|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | Sánduche en pan blanco con pernil de cerdo y queso doble crema. |
| **Calidad** | Debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 * INVIMA Emparedado de queso * Resolución 1804 de 1989 * NTC 1325 * NTC 1363 * Resolución 5109 de 2005 * Resolución 333 de 2011   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | Producto ensamblado elaborado con pan blanco tipo molde, queso doble crema semiblando, semigraso y pernil cerdo.  PAN: Producto de panadería resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación vigente. La textura del producto debe ser blanda en su estructura interna, la corteza debe estar ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave y semi esponjosa, 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** | PAN: El pan presenta un sabor casi neutro, no modifica el sabor del relleno, de textura blanda tanto en su estructura interna, la corteza debe estar ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave y semi esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.  La tajada del pan tipo molde, 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.  La tajada debe mantener la integridad de la misma, además, la unidad debe cumplir con los gramajes establecidos.  El producto en general debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor ni sabor rancio, libre de contaminación biológica.  **QUESO DOBLE CREMA:** 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.  La tajada debe mantener la integridad de la misma, además, la unidad debe cumplir con los gramajes establecidos.  El producto en general debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor ni sabor rancio, libre de contaminación biológica.  Debe existir homogeneidad de las tajadas del queso y del jamón de cerdo, con las dimensiones del pan y no se aceptarán productos que presenten daños mecánicos, ni fraccionamiento de los componentes.  **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 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 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 estipulado en la Resolución 2674 de 2013 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:  **PAN NTC 1363**  **Características microbiológicas**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **PARAMETROS** | **n** | **c** | **M** | **M** | | Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g) | 3 | 1 | 102 | 103 |   **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 |   **NTC 1325** **productos cárnicos cocidos**  **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* | 3 | <10 | 100 | 1 | | Detección *Salmonella* spp/25g | 3 | Ausencia | - | - | | Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25g | 3 | Ausencia | - | - | | Recuento *E. Coli* / UFC/g. | 3 | <10 | - | - |   **Sánduche de pernil de cerdo y queso**  **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)** | | **Pan blanco** | 300 - 380 | Mínimo 9 | Máximo 6,5 | Máximo 2 | Máximo 0 | Máximo 55,1 | Máximo 12 | Máximo 550 | | **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**: Pan blanco tajado tipo molde, queso tajado doble crema semiblando, semigraso, 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** | 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, 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 flexografica 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 si aplica la 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 70g; Pan blanco tajado tipo molde 40g (dos tajadas, cada una de 20g), queso 20g, Pernil de cerdo 10g.  Refrigerio Tipo B mínimo x 80g; Pan blanco tajado tipo molde 40g (dos tajadas, cada una de 20g), queso 20g, Pernil de cerdo 20g.  Refrigerio Tipo C y N mínimo x 120 g; Pan blanco tajado tipo molde 60g (dos tajadas, cada una de 30g), queso 40g, Pernil de cerdo 20g. |

**NOTA 1:** La presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos mínimos establecidos por la Entidad.

**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.