|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Queso petit suisse.** |
| **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 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   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | Se entiende por queso petit suisse el queso fresco, blando, semimagro, suave y cremoso, no madurado, obtenido por coagulación de la leche cuajada y/ o de enzimas específicas y/ o de bacterias específicas, con o sin adición de otras sustancias alimenticias, aromatizado, saborizado y adicionado con pulpa de fruta. |
| **Requisitos generales** | Queso fresco, blando, semimagro, con pulpa de fruta, de alto porcentaje de humedad, elaborado a base de leche, fermentos lácticos, azúcar, cuajo, saborizantes y colorantes naturales permitidos. Se deberán ofrecer diferentes sabores rotándolos periódicamente.  **Aroma:** característico frutal  **Sabor**: dulce cremoso.  **Color:** característico de la fruta  **Aspecto**: consistencia blanda.  El producto debe estar libre de la presencia de partículas extrañas, de plagas.  El alimento no puede contener residuos de hormonas, ni de antibióticos y debe estar exento de otros contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas.  **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 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 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:  **Características fisicoquímicas:**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **Mínimo** | **Máximo** | | Materia grasa en extracto seco %m/m | 5.0 |  | | Humedad %m/m |  | 80 |   **Características microbiológicas**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **n** | **m** | **M** | | **c** | | Número más probable de coliformes fecales (NMP/g) | 3 | <100 | - | | 0 | | Recuento Hongos y Levaduras/g | 3 | 100 | 500 | | 1 | | Estafilococos coagulasa positivos/g | 3 | 1000 | 3000 | | 1 | | Ausencia/Presencia de Salmonella sp / 25g | 3 | 0 | - | 0 | | |  |  | | | | |   **Nota:** queso petite suisse 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.  **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍÉNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES TOTALES (g)** | **SODIO (mg)** | | 130 - 150 | Mínimo 5.8 | Máximo 4.2 | Máximo 2 | Máximo 0 | Máximo 21,8 | Máximo 17 | Máximo 75 |   **Nombre específico de los ingredientes**: leche, azúcar, cultivos lácticos, cuajo, pulpa de fruta.  **Aditivos:** se permite la adición de colorantes naturales, autorizados por el Ministerio de Salud, adicionado en la cantidad mínima Indispensable para lograr el efecto deseado.  Se permite la adición de saborizantes naturales o artificiales autorizados por el Ministerio de Salud, adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado.  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.  **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 en vaso de poliestireno o polipropileno en las presentaciones establecidas en la presentación de esta ficha, con tapa foil de aluminio termosellado, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable al oxígeno y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímica 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 producto debe suministrarse con cuchara para facilitar el consumo.  **Rotulado:** El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que lo requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Presentación** | Refrigerio tipo mínimo x 50g.  Refrigerio tipo B mínimo x 50g.  Refrigerio tipo C y N mínimo x 50g. |

**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.