|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Barra de cereal con frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras).** |
| **Calidad** | El producto debe cumplir la siguiente normatividad:     * Resolución 2674 de 2013 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. * NTC 3749 Productos de molinería, cereales listos para el desayuno. * NTC 3581. Industrias alimentarias nivel máximo permitido de aflatoxinas en los alimentos.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | Barra de cereal es una mezcla compacta de cereales, con adición de trozos de frutas (que pueden ser: fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras), leche en polvo, aceite vegetal, miel o azúcar en baja proporción.  Es una mixtura equilibrada realizada con ingredientes seleccionados para satisfacer las necesidades alimenticias de un alimento balanceado. |
| **Requisitos generales** | Producto elaborado con mezcla de cereales, de textura frágil y crujiente, adición de trozos de frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras), leche en polvo, aceite vegetal, miel o azúcar en baja proporción.  El producto debe estar libre de la presencia de toxinas fúngicas o bacterianas.  El producto debe estar libre de la presencia de insectos y cualquier otro tipo de plagas, y no debe contener materias extrañas.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte:**  **Conservación:** este producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a 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. Consumirse después de abierto en el menor tiempo posible.  **Almacenamiento:** el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.  **Transporte**: se debe transportar debidamente embalado en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a 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. |
| **Requisitos Específicos** | El producto debe cumplir con las siguientes características:  **Características Fisicoquímicas NTC 3581**. Industrias alimentarias nivel máximo permitido de aflatoxinas en los alimentos.  El contenido máximo de aflatoxinas totales (sumatoria de aflatoxinas B1+B2+G1+G2) en los alimentos para consumo humano directo será de 10 μg/Kg (10 ppb). el contenido de aflatoxinas será determinada por la Resolución 4506 de 2013, establecida por el ministerio de protección social  NTC 3749 Productos de molinería, cereales listos para el desayuno.  **Características microbiológicas:**   |  |  | | --- | --- | | PARAMETRO (Unidades) | VALOR REFERENCIA (NTC 3749) | | Recuento de Aerobios mesófilos (UFC/g) | 10.000 | | Número más probable de Coliformes totales (NMP/g) | 110 | | Número más probable de Coliformes fecales (NMP/g) | <3 | | Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g) | 100 | | Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g) | 1000-2000 | | Salmonella en 25 g | Ausente |   **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | CALORÍAS (Kcal) | PROTEÍNAS (g) | GRASA (g) | GRASA SATURADA (g) | GRASAS TRANS (g) | CARBOHIDRATOS (g) | AZÚCARES (g) | SODIO (mg) | | 380 - 500 | Mínimo 7,2 | Máximo 18,4 | Máximo 7 | Máximo 0 | Máximo 73,9 | Máximo 25 | Máximo 260 |   **Nombre específico de los ingredientes**: mezcla de cereales, trozos de frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras), leche en polvo, aceite vegetal, miel o azúcar en baja proporción.  Nota: la leche en polvo como parte de los ingredientes, puede ser remplazada por un derivado lácteo, conservando las especificaciones y calidad nutricional, establecido en la presente ficha técnica.  Se permite el uso de coadyuvantes o remplazo del ingrediente leche en polvo por un derivado lácteo.  **Aditivos:** todos los aditivos permitidos por la normatividad sanitaria vigente deberán ser reportados 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:** 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 la demás norma que las modifiquen o sustituyan. El producto debe ser empacado o envasado en empaque flexible, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a los 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**: El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de 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 A unidad mínimo x 20g  Refrigerio Tipo B unidad mínimo x 30g  Refrigerio Tipo C y N unidad mínimo x 30g |

**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.

**NOTA 4:** las cajas de cartón deben cumplir con la resolución 683 del 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.