|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Concentrado de fruta esterilizado (sabores: manzana, pera, mango, durazno o mix de frutas).** |
| **Calidad** | El producto debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 3929 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.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | Producto pastoso obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutas frescas, sanas, maduras y limpias (manzana, pera, mango, durazno o mix de frutas). Los concentrados son obtenidos a partir de un proceso de evaporación del agua natural de la pulpa o cualquier otro proceso tecnológico, que permita obtener un 50% por encima de los grados Brix natural de la fruta. |
| **Requisitos generales** | El concentrado elaborado a partir de la pulpa de fruta podrá contener sustancias aromáticas y aromatizantes volátiles restablecidas, elementos que deben obtenerse por procedimientos físicos adecuados y que deben proceder del mismo tipo de fruta. Estos no podrán exceder la concentración normal que se obtiene de la fruta en su estado natural.  Deben estar razonablemente exentas de materiales defectuosos que normalmente acompañan a las frutas.  El número, tamaño y visibilidad de los defectos (tales como semillas o partículas de éstas, pieles, tejido carpelar, partículas de fruta magulladas, partículas oscuras y cualquier otra materia extraña de naturaleza análoga) no deberán afectar gravemente el aspecto ni a las características propias del producto.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte:**  **Conservación:** el producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse 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.  **Almacenamiento:** este producto puede mantenerse a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico-sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse 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.  **Transporte:** de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, el vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia; El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo.  Las condiciones de calidad deben conservarse desde el recibo de los productos en las plantas del proveedor logístico hasta la entrega en los colegios. |
| **Requisitos Específicos** | **Características Fisicoquímicas:**   |  |  | | --- | --- | | **Nombre común de la fruta** | **% mínimo de sólidos solubles por refractométricas a 20ºC (ºBrix)** | | Manzana | 10.0 | | Pera | 10.0 | | Mango | 12.5 | | Durazno | 11.5 |   **Características Microbiológicas:** los concentrados de frutas que sean sometidos a proceso de esterilidad comercial deben cumplir con la prueba de esterilidad: Incubar en sus envases originales dos (2) muestras a 32º C y dos (2) muestras a 55ºC durante diez (10) días, al cabo de los cuales no deben presentar crecimiento microbiano.  **Calidad nutricional:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA**  **SATURADA (g)** | **GRASAS**  **TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS**  **(g)** | **AZÚCARES**  **(g)** | **SODIO (mg)** | | 60 - 80 | Mínimo 0 | Máximo 0 | Máximo 0 | Máximo 0 | Máximo 17,4 | Máximo 11 | Máximo 15 |   **Nombre específico de los ingredientes**: 100% concentrado de fruta natural (manzana, pera, mango, durazno o mix de frutas).  No se permite la adición de conservantes, espesantes, colorantes y/o demás aditivos en este tipo de productos.  **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 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 s 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.  El empaque debe contar con bordes redondeados y tapa rosca, plástica de seguridad para niños (antiahogo), que permita abrir el producto para su consumo de manera fácil y práctica.  En las artes para los empaques primarios del concentrado de frutas, se debe tener en cuenta el tipo de población al cual va dirigido el Programa de Alimentación Escolar y este debe ser alusivo al mismo.  **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. |
| **Embalaje** | Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del mismo. Así mismo que se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A mínimo x 90 g  Refrigerio Tipo B mínimo x 90 g  Refrigerio Tipo C mínimo 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.

**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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.