|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Mix de frutas deshidratadas (piña deshidratada, mango deshidratado, banano deshidratado, papaya deshidratada, manzana deshidratada).** |
| **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. * Resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Generalidades** | Producto obtenido a partir de la mezcla de pulpas de fruta frescas 100% naturales cortada en trozos y libres de cualquier aditivo químico, sometida a un proceso de eliminación de la humedad por medios naturales o artificiales y que posteriormente, pueden ser sometidos a otro tratamiento para su preparación y envasado. Este proceso debe garantizar la conservación de las propiedades nutricionales de la fruta como son su contenido de fibra, proteína, carbohidratos, vitaminas y carotenos, permitiendo así una alta retención de color, olor y sabor. |
| **Requisitos generales** | El producto final, debe contener al menos tres (3) frutas de las permitidas en proporciones iguales (piña, mango, banano, papaya, manzana deshidratadas). En caso de ofertar más ingredientes se deberá mantener la proporcionalidad de los mismos garantizando el gramaje establecido  Los productos incluidos en este grupo de alimentos deben contener mínimo 12% de humedad.  Las frutas antes de ser deshidratadas pueden ser sometidas a pre tratamiento, con el objetivo de inactivar enzimas, destruir sustratos, limpiar el producto o favorecer la rehidratación. Estos procesos dependerán de las propiedades de las frutas y del método de secado a utilizar.  El producto debe estar libre de materias extrañas.  El Color es semejante al color la fruta fresca.  El olor de la fruta es característico a la fruta sin olores extraños.  El sabor es característico a la fruta sin sabores extraños, no amargo.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:    **Conservación:** este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas y cajas de cartón corrugado y sobre estibas, en un lugar seco, fresco, ventilado alejado de 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. No exponer de forma directa a los rayos del sol, ni a altas temperaturas.  **Almacenamiento:** el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugada y sobre estibas, a temperatura ambiente, 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.  **Transporte:** se debe transportar debidamente embalado en condiciones higiénicas óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas 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 microbiológicas:  **Requisitos microbiológicos para frutas deshidratadas:**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Parámetro | n | m | M | c | | Recuento de mohos y levaduras/g o ml | 5 | 10 | 100 | 1 |   El límite de Aflatoxinas permitido es de 10 ug/Kg.  El contenido de aflatoxinas sera determinada por la Resolución 4506 de 2013, establecida por el ministerio de protección social  **Calidad nutricional x 100 g:**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CALORÍAS (Kcal)** | **PROTEÍNAS (g)** | **GRASA (g)** | **GRASA SATURADA (g)** | **GRASAS TRANS (g)** | **CARBOHIDRATOS (g)** | **AZÚCARES (g)** | **SODIO (mg)** | | 300 - 350 | Mínimo 3,1 | Máximo 1,5 | Máximo 1 | Máximo 0 | Mínimo 66,7 | Máximo 63 | Máximo 8 |   **Nombre específico de los ingredientes**: frutas deshidratadas (piña, mango, banano, papaya, manzana deshidratadas).  **Vida útil, fecha de vencimiento**: **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 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 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 mínimo 10g  Refrigerio Tipo B mínimo 20g  Refrigerio Tipo C y N mínimo 30g  **Nota:** para todos los tipos de refrigerios, se debe garantizar la entrega de al menos la mezcla de tres frutas de las permitidas en proporciones iguales (piña, mango, banano, papaya, manzana deshidratadas). |

**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.