Nombre del alimento: CHOCOLATINA

Concepto	Definición
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 la Protección Social. • Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 1511 de 2011 expedida por el Ministerio de la Protección Social. • Resolución 1407 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Decreto 2106 de 1983 expedida por el Ministerio de Salud. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
Descripción del alimento	**Descripción:** Producto obtenido por la mezcla, en proporciones variables, de subproductos del cacao con o sin la adición de azúcares y de otros productos alimenticios. El chocolate es la mezcla homogénea obtenida a partir de pasta de cacao y/o cacao con azúcares, adicionada o no con manteca de cacao, leche, miel, granos molidos, extractos de malta y/o aditivos permitidos. No debe contener colorantes. **Requisitos generales**: El chocolate para consumo directo o sus sucedáneos rellenos deben tener mínimo 25% de chocolate o del sucedáneo respectivo en el revestimiento. El cacao empleado en el chocolate para consumo directo o sus sucedáneos debe ser sano, seco, limpio y previamente fermentado. El chocolate para consumo directo o sus sucedáneos no deben contener sustancias o materias extrañas a su composición normal. Al producto no se le debe adicionar almidones o harinas de cualquier tipo de cereales. **Características organolépticas** Producto sólido y dulce, elaborado a partir masa de cacao, leche entera en polvo, azúcar, manteca de cacao, emulsificantes. Su color, sabor, aroma y textura es característico del producto.

<table>
<tr>
<td><u>Nombre específico de los ingredientes</u></td>
<td>
<u>Ingredientes:</u>

<table>
<tr><td>1</td><td>Azúcar</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Manteca de cacao</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Leche entera en polvo</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Masa de cacao</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Emulsificantes</td></tr>
</table>

Se deben emplear los ingredientes permitidos en la reglamentación sanitaria vigente, los cuales deben reportarse en orden decreciente de acuerdo con la proporción de los mismos y con la formulación propia de cada fabricante.

El nombre de los ingredientes reportados en la ficha técnica y en el empaque, deben ser los mismos que fueron avalados por el INVIMA en el momento de la expedición del registro sanitario del producto a ofertar; dicho documento en caso de ser necesario podrá ser requerido por la entidad durante el periodo de evaluación y/o ejecución para su respectiva validación.

Nota: Deben declararse con una referencia clara los nombres de los ingredientes alergénicos, como lo establece la normativa sanitaria vigente de los alimentos

<u>Aditivos:</u> Se deben emplear los aditivos permitidos en la legislación nacional sanitaria vigente y deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Características microbiológicas</u></td>
<td>
<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>PARÁMETRO (Unidades)</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>--</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 de 2022. Chocolate

<u>Liberación:</u> El proveedor de alimentos deberá garantizar los resultados microbiológicos de liberación completa de cada lote, que permitan su comercialización, acorde a la normatividad, durante la entrega de los alimentos a los proveedores logísticos. No se aceptan resultados de laboratorio parciales.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Información nutricional</u></td>
<td>
<u>Calidad nutricional (por 100 g):</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTEÍNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (mg)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES TOTALES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>500 – 580</td><td>Mínimo 5,6</td><td>Máximo 35,0</td><td>Máximo 22</td><td>Máximo 300</td><td>Máximo 65,0</td><td>Máximo 55</td><td>Máximo 100</td></tr>
</table>
Fuente: SED 2022

Nota: El proveedor de alimentos debe contemplar dentro de su estructura de costos, el valor inherente a los análisis de bromatología que contemple el documento contractual, para soportar el cumplimiento de las características técnicas
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Características del empaque</u></td>
<td><u>Empaque primario</u>: El empaque del producto debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y a la humedad. Debe ofrecerse en envases de primer</td>
</tr>
</table>

	uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas para la chocolatina. Lo anterior, dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 683 de 2012 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 se permiten productos reempacados o rembolsados por el proveedor de alimentos **Rotulado:** El rotulado debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social y Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen o adicionen la reglamentación mencionada una vez entre en vigencia. La fecha de vencimiento y número de lote, deben estar resaltados y legibles. En el arte del empaque se debe especificar cómo y dónde será ubicada esta información.
Presentación Requerida por la SED	Refrigerio Tipo A: Unidad mínimo 10 g Refrigerio Tipo B: Unidad mínimo 10 g Refrigerio Tipo C: Unidad mínimo 10 g Refrigerio Tipo D: Unidad mínimo 10 g
Proceso de elaboración	Debe incluir la información sobre las características de tiempo y temperatura de los tratamientos térmicos empleados. Cada una de las etapas del proceso de elaboración, indicando cual o cuales etapa (s) corresponden a PCC (punto crítico de control), junto con las medidas de control en cada etapa y los límites críticos establecidos. Este proceso será objeto de verificación por parte de la interventoría durante la ejecución **Nota 1:** En el proceso se debe especificar la logística de distribución, en el caso de utilizar plantas de distribución, o satélites de producto u otros, debe especificarlos (se deben presentar los conceptos sanitarios de estas plantas. **Nota 2:** Los procesos de elaboración descritos en la presente ficha técnica debe estar estandarizados al inicio de la ejecución de la orden de compra y no podrán estandarizarse dentro de la ejecución, toda vez que puede generar variaciones en las características del alimento.
Vida útil, fecha de vencimiento	**Vida útil, fecha de vencimiento**: El tiempo de vida útil es determinado por el fabricante acorde a la prueba de estabilidad El producto debe ser entregado al proveedor logístico con mínimo el 50% del tiempo restante para alcanzar su fecha de vencimiento. **Nota:** En el proceso de evaluación, la vida útil se verificará acorde a la prueba de estabilidad, la fecha de vencimiento podrá ser igual o menor a lo reportado en dicha prueba. Se aclara que el conteo de la vida útil y fecha de vencimiento iniciará el mismo día de su fecha de producción.

Condiciones de almacenamiento, conservación y transporte:	**Almacenamiento:** El producto se debe almacenar y mantener en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas, o caja de cartón o caja 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 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. **Conservación:** Este producto se debe conservar a temperatura ambiente, en canastillas plásticas o caja de cartón o caja 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. **Transporte:** El producto 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, y sobre estibas para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en 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 **Nota:** Las condiciones de calidad del producto e integridad de los empaques, deben garantizarse desde la producción, el recibo de los productos en el proveedor logístico y hasta la entrega en el Establecimiento Educativo.
Entrega al proveedor logístico	El número de unidades a entregar al proveedor logístico por canastilla plástica con bolsatina o caja de cartón o caja de cartón corrugado, será máximo de 800 unidades (4 bolsas de 200 unidades cada una). Los alimentos entregados por parte del proveedor de alimentos serán inspeccionados de acuerdo con el procedimiento de aceptación y rechazo, establecidos por la SED. El número máximo de sitios de entrega será de 10, ubicados en la ciudad de Bogotá y/o municipios en el primer anillo de influencia del Distrito Capital.

NOTA 1: La presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos 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 de alimentos oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el proveedor de alimentos 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 de alimentos debe reportar la información nutricional del producto en el empaque primario, como lo establece la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social y las Resoluciones 810 de 2021 y 2492 de 2022 expedidas 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. Es obligatorio la tabla nutricional en los alimentos que aplique.