Nombre del alimento: ROLLO DE POLLO CON QUESO

Concepto	Definición
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 1804 de 1989 expedida por el Ministerio de Salud. • 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 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 1407 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Resolución 2013 de 2020 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.
Descripción del alimento	**Descripción:** Producto ensamblado elaborado con tortilla de trigo enrollada, tiene en su interior pechuga de pollo desmenuzada cocinada con especias naturales y queso doble crema semiblando, semigraso. **Tortilla de harina de trigo:** Producto elaborado con masa de harina de trigo fortificada, aplanada, sin adición de levadura, que puede contener otros ingredientes y/o aditivos permitidos por la legislación vigente. **Pollo**: Pechuga de pollo cocida desmechada, sin piel y sin hueso. **Queso doble crema:** Queso fresco hilado acidificado con leche ácida, semiblando, no madurado y semigraso, que se obtiene por la coagulación total o parcial de la proteína de la leche (especialmente la porción de caseína), por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación. **Requisitos generales:** La tortilla de harina de trigo debe cumplir con el gramaje establecido en la presente ficha técnica y su presentación es individual. El pollo debe cubrir todo el rollo en su interior, de manera homogénea, sus características deben ser de un producto cocido y fresco con especias naturales. La tajada de queso debe cubrir el rollo en su interior, debe ser completa, no troceada, mantener la integridad de la misma y libre de contaminación biológica; además, la unidad debe cumplir con los gramajes establecidos.

<table>
<tr><th>Concepto</th><th>Definición</th></tr>
<tr><td></td><td>No se aceptarán productos que presenten daños mecánicos, ni fraccionamiento de los componentes.

<u>Características organolépticas:</u>

<u>Tortilla de harina de trigo:</u> La textura del producto debe ser blanda, la corteza debe estar ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave y semi esponjosa, no debe ser pegajosa ni quebradiza.

<u>Pollo</u>: Color, olor, sabor, consistencia y apariencia característico del pollo cocinado fresco desmenuzado.

<u>Queso doble crema:</u> Debe tener una apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cáscara. El queso en general debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor ni sabor rancio.</td></tr>
<tr><td><u>Nombre específico de los ingredientes</u></td><td><u>Ingredientes:</u>

<table><tr><td>1</td><td>Tortilla de trigo</td></tr><tr><td>2</td><td>Pechuga de Pollo</td></tr><tr><td>3</td><td>Queso doble crema</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 normatividad sanitaria vigente de 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 fisicoquímicas</u></td><td><u>Características fisicoquímicas</u>

<u>Queso doble crema:</u>

<table><tr><th>Requerimiento</th><th>Semigraso</th><th>Semiblando</th></tr><tr><td>Materia grasa en extracto m/m mínimo</td><td>20.0</td><td>-</td></tr><tr><td>Humedad % m/m máximo</td><td>-</td><td>65.0</td></tr></table>Fuente: Resolución 1804 de 1989</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Concepto</th><th>Definición</th></tr>
<tr><td></td><td>

Tortilla de trigo:

Parámetro (Unidades)	Mínimo	Máximo
Grasa (g/100g de harina)	6,0	18
Humedad % m/m	20	40
Proteína en %	9	-
pH	4,8	6,0

Fuente: NTC 1363:2017 PAN

</td></tr>
<tr><td>Características microbiológicas</td><td>

Características microbiológicas

Queso doble crema:

PARÁMETRO (Unidades)	n	c	m	M
Mohos UFC/g	5	2	100	500
Escherichia coli UFC/g	5	1	<10	---
Staphylococcus coagulasa positiva UFC/g	5	1	<100	1000
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	--
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	--

Fuente: Resolución 1407 de 2022. Queso fresco con o sin relleno.

Tortilla de trigo

PARÁMETRO (Unidades)	n	c	m	M
Mohos UFC/g	5	2	200	--
Escherichia coli [1]	5	0	<10	--

[1] Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.

Fuente: Resolución 1407 de 2022. Pan

Pollo cocido

PARÁMETRO (Unidades)	n	c	m	M
Staphylococcus coagulasa positiva UFC/g	5	2	<100	1000
Bacillus cereus[36] UFC/g	5	0	<100	1000
Salmonella spp. [37]	5	0	Ausencia/25g	--

[36] Criterio microbiológico cuando el producto contenga harina o cereales.
[37] Para masas crudas, solamente se realizará este parámetro microbiológico.

Fuente: Resolución 1407 de 2022. Comidas, bebidas y platos preparados que necesariamente requieren cocción

Rollo de pollo con queso

PARÁMETRO (Unidades)	n	c	m	M
Escherichia coli UFC/g [1]	5	0	<10	--
Staphylococcus coagulasa positiva UFC/g	5	0	<100	--
Bacillus cereus[36] UFC/g	5	0	<100	---
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes[27]	5	0	Ausencia/25g	--

[1] Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.
[36] Criterio microbiológico cuando el producto contenga harina o cereales.

Fuente: Resolución 1407 de 2022. Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo

(…)

</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Concepto</th><th>Definición</th></tr>
<tr><td></td><td>Nota: No se permitirá estructuras fúngicas (hongos) visibles en los alimentos, en ningún proceso productivo, desde la recepción de la materia prima, producción, almacenamiento, distribución y sedes educativas. Esto aplica en los proveedores de alimentos y proveedores logísticos.

<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>

<u>Tortilla de trigo</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>270 - 340</td><td>Mínimo 8,6</td><td>Máximo 10,0</td><td>Máximo 3,4</td><td>Máximo 100</td><td>Máximo 55,1</td><td>Máximo 8</td><td>Máximo 650</td></tr>
</table>
Fuente: SED 2022

<u>Queso doble crema</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>220- 330</td><td>Mínimo 20,0</td><td>Máximo 24,0</td><td>Máximo 15</td><td>Máximo 500</td><td>Máximo 5,0</td><td>Máximo 5</td><td>Máximo 467</td></tr>
</table>
Fuente: SED 2022

Nota 1: Para soportar el aporte nutricional solo se deben presentar con la oferta, los análisis bromatológicos de los alimentos mencionados en las tablas de calidad nutricional.

Nota 2: 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 producto debe estar empacado individualmente en papel parafinado o encerado para uso de alimentos y posterior bolsa de polipropileno, debidamente sellado, que asegure la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; dicho empaque flexible debe ser transparente con el fin de observar en su totalidad las características físicas del alimento.

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 reembolsados por el proveedor de alimentos.</td></tr>
</table>

Concepto	Definición
	Rotulado: El rotulado debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 Social y Resoluciones 810 de 2021 y 2492 de 2022 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan 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 y B peso total 90g: tortilla de trigo 30g, pollo 40g y queso 20g. • Refrigerio Tipo C y D peso total 170g: tortilla de trigo 70g, pollo 60g y queso 40g (una tajada de 40 g o dos tajadas cada una de 20 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 dentro de su tiempo de vida útil al proveedor logístico y al Establecimiento Educativo. **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:** Este producto debe mantenerse en canastillas plásticas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. **Conservación**: El producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y

Concepto	Definición
	demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. **Transporte:** El producto debe ser transportado en canastillas plásticas con bolsatina, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 4ºC +/- 2ºC, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. **Nota:** Las condiciones de calidad del producto, cadena de frío 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 será de máximo 80 unidades con bolsatina. El producto final (rollo de pollo con queso), se debe entregar en canastillas con bolsatina. Los alimentos entregados por parte del proveedor de alimentos serán inspeccionados de acuerdo al 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: Se deben presentar cuatro (4) fichas técnicas de manera independiente: pollo, queso doble crema, tortilla de trigo y rollo de pollo con queso.

NOTA 2: La presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos establecidos por la SED.

NOTA 3: 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 4: 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 5: 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 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.