Nombre del alimento	Agua tratada potable envasada
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 12186 de 1991 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • 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. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
Generalidades	Producto líquido y empacado para consumo humano, que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos físicos y químicos necesarios para su purificación.
Requisitos generales	El agua envasada debe estar libre de trazas de sustancias peligrosas tales como Arsénico, cadmio, Cromo, Plomo, Fluoruros, Zinc, Nitritos y Nitratos. El agua envasada no debe presentar precipitaciones, debe de estar libre de cuerpos extraños, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte:** **Conservación:** este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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 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. **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 demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren 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.

<table>
<tr>
<td><u>Requisitos específicos</u></td>
<td>
El producto debe cumplir con las siguientes características:

Resolución 12186 de 1991 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

<u>Características fisicoquímicas:</u>

<table>
<tr><th>Características</th><th>Expresados en</th><th>Valor máximo permitido</th></tr>
<tr><td>Color</td><td>Unidades Platino Cobalto UPC</td><td>15</td></tr>
<tr><td>Olor y sabor</td><td></td><td>Inobjetable</td></tr>
<tr><td>Turbiedad</td><td>Unidades Nefelométricas</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Solidos totales</td><td>Mg/L</td><td>200</td></tr>
<tr><td>pH</td><td></td><td>6.5-9.0</td></tr>
</table>

Características microbiológicas:

<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>NMP Coliformes totales/g</td><td>3</td><td>-</td><td><2/100 ml</td><td>0</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>3</td><td>-</td><td><2/100 ml</td><td>0</td></tr>
<tr><td>NMP Pseudomona aeruginosa</td><td>3</td><td>-</td><td><2/100 ml</td><td>0</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes:</u> agua potable tratada.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento:</u> 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.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Empaque y rotulado</u></td>
<td>
<u>Empaque primario:</u> 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 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 ser permeable 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.

<u>Rotulado:</u> el rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 12186 de 1991 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en caso de que lo requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Presentación</u></td>
<td>
Refrigerio tipo A Unidad x 200 a 300 ml ó cm3
Refrigerio tipo B Unidad x 200 a 300 ml ó cm3
Refrigerio tipo C y N Unidad x 200 a 300 ml ó cm3
</td>
</tr>
</table>

Nombre del alimento	Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores.
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 11961 de 1989 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 683 de 2012 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 obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, entre otras, las cuales deben ser abundantes y viables en el producto final, este debe tener sabor, olor, color característico y mantener sus propiedades reológicas, debe ser homogéneo y fresco.
Requisitos generales	Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. Cuando se le adicione mermelada de frutas o concentrados de frutas, la cantidad añadida debe ser tal que el contenido neto del producto final sea mínimo del 3%. **Nota:** la interventoría verificara la adición de mermelada de frutas o concentrados de frutas o fruta en el porcentaje establecido. Cuando se le adicione fruta fresca o deshidratada que requiera reforzar el sabor se permite hacerlo con esencias artificiales en la cantidad mínima para lograr el efecto deseado. La bebida deberá ser homogénea, fresca para el consumo diario, con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. El producto no puede ser reempacado o reembolsado. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo.

Almacenamiento: este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Transporte: el producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del proveedor logístico y posterior en entrega en el Colegio.

Requisitos específicos

El producto debe cumplir con las siguientes características:

Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Características fisicoquímicas:

PARAMETRO (Unidades)	VALOR REFERENCIA
Materia grasa % m/m	Mín. 2.5
Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo	7.0
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70-1.50
Prueba de Fosfatasa Alcalina	Negativa

Características microbiológicas:

	N	m	M	c
NMP Coliformes Totales/g	3	20	93	1
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0
Hongos y levaduras/g	3	200	500	1

Calidad Nutricional (por 100 g):

CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	AZÚCARES (g)	SODIO (mg)
85 - 95	Mínimo 2,9	Máximo 2	0	Máximo 12	Máximo 50

Nombre específico de los ingredientes: leche entera pasteurizada, azúcar, con frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, Cultivos lácticos específicos, otros cultivos para dar características especiales al producto.

Aditivos: se deben emplear los ingredientes permitidos en la normatividad sanitaria vigente. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.

	Vida útil, fecha de vencimiento: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro el producto debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil al proveedor logístico.
Empaque y rotulado	**Empaque primario:** el empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 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 ser permeable a la luz, 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. El sellado deberá garantizar la integridad higiénica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. **Rotulado: e**l rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A Unidad x 200 ml ó cm^3 Refrigerio tipo B Unidad x 200 ml ó cm^3 Refrigerio tipo C y N Unidad x 200 ml ó cm^3 .

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Nombre del alimento	**Yogur Con Cereal (Hojuela de Maíz azucarada) / Yogurt entero con dulce con cereal**
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 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 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Invima cereales listos para el consumo. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
Generalidades	**Yogur**: producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del *Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus*, entre otras, las cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. Este debe tener sabor, olor, color característico y mantener sus propiedades reológicas, debe ser homogéneo y fresco. **Cereal:** producto de textura frágil y/o crujiente, de figuras o formas variables, obtenido a partir de cereales y sus derivados, sometidos a uno o más de los siguientes procesos: cocción, extrusión, secado, laminado, horneado.
Requisitos generales	Con consistencia semi-liquida y viscosa. La bebida deberá ser homogénea, fresca para el consumo diario, con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. **Cereal:** debe ser un producto de textura frágil y crujiente, con olor y sabor característico. Debe estar libre de excretas de animales. Debe estar libre de huevos, larvas e insectos o sus fragmentos. Los residuos de plaguicidas no deben exceder a las tolerancias establecidas por la normatividad colombiana. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** El producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo. **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Transporte: el producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del proveedor logístico y posterior en entrega en el colegio.

Requisitos específicos

El producto debe cumplir con las siguientes características:

Yogurt

Características fisicoquímicas:

PARAMETRO (Unidades)	VALOR REFERENCIA
Materia grasa % m/m	Mín. 2.5
Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo	7.0
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70-1.50
Prueba de Fosfatasa Alcalina	Negativa

Características microbiológicas:

	n	m	M	c
NMP Coliformes Totales/g	3	20	93	1
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0
Hongos y lévaduras/g	3	200	500	1

Características microbiológicas Cereal. Invima cereales listos para el consumo.

PARAMETRO (Unidades)	VALOR REFERENCIA
Recuento de Aerobios mesófilos (UFC/g)	5.000 – 10.000
Número más probable de Coliformes totales (NMP/g)	9 - 11
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)	200-500
Salmonella / 25g*	Negativo

*Aplica para el cereal cubierto con chocolate

Calidad Nutricional (por 100 g):

	CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	AZÚCARES (g)	SODIO (mg)
Yogurt	85 - 95	Mínimo 2,9	Máximo 2	0	Máximo 12	Máximo 50
Hojuelas de Maíz Azucarado	Máximo 450	Mínimo 3,5	Máximo 2	0	Máximo 35	Máximo 350

	Nombre específico de los ingredientes: leche entera pasteurizada, Azúcar, Cultivos lácticos específicos, otros cultivos para dar características especiales al producto, con porción de hojuelas de maíz azucaradas. (empacado aparte), **Aditivos:** se deben emplear los ingredientes permitidos en la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico. Los aditivos empleados deberán ser los establecidos por la normatividad sanitaria vigente. **Vida útil, fecha de vencimiento**: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro el producto debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil al proveedor logístico.
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en vaso de polietileno con su respectiva tapa y debe acompañarse del cereal el cual debe estar dispuesto en empaque rígido, donde de manera conjunta se presenten los dos componentes. 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 grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, no debe ser permeable 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. El sellado deberá garantizar la integridad higiénica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El empaque primario debe ser fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El producto debe suministrarse con cuchara para facilitar el consumo en empaque individual. **Rotulado:** debe contener tanto para el yogurt como para el cereal, la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. **NOTA:** La fecha de vencimiento y lote, debe estar ubicado en la cara principal del empaque, discriminada para el cereal y para el yogurt.
Presentación	Refrigerio tipo A Yogurt mínimo 150 cm^3; Cereal 30 g Refrigerio tipo B Yogurt mínimo 150 cm^3; Cereal 30 g Refrigerio tipo C y N Yogurt mínimo 150 cm^3; Cereal 30 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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Nombre del alimento	Kumis entero con dulce, adicionado con hierro aminoquelado.
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 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 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.
Generalidades	Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del *Streptococcus cremoris y Streptococcus lactis*, entre otras, las cuales deben ser abundantes y viables en el producto final, Este debe tener sabor, olor, color característico y mantener sus propiedades reológicas, debe ser homogéneo y fresco.
Requisitos generales	Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. La bebida deberá ser homogénea, fresca para el consumo, con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. El producto no puede ser reempacado o reembolsado por el contratista. El producto debe ser adicionado con Hierro Aminoquelado. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:

Conservación: el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo.

Almacenamiento: este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Transporte: el producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del proveedor logístico y posterior en entrega en el colegio.

Requisitos específicos

El producto debe cumplir con las siguientes características:

Características fisicoquímicas:

PARAMETRO	VALOR REFERENCIA
Materia grasa % m/m	Min 2.5
Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo	7.0
Acidez como ácido láctico % m/m	0.60-1.20
Fosfatasa Alcalina	Negativa

Características microbiológicas:

PARAMETRO (Unidades)	n	m	M	c
NMP Coliformes Totales/g	3	20	93	1
NMP Coliformes Fecales//g	3	<3	-	0
Recuento de Hongos y Levaduras/g	3	200	500	1

Calidad Nutricional (por 100 g):

CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	AZÚCARES TOTALES (g)	HIERRO aporte por fortificación (mg)	SODIO (mg)
85 - 95	Mínimo 2,9	Máximo 2	0	Máximo 14	Mínimo 1.8	Máximo 70

	Nombre específico de los ingredientes: leche entera pasteurizada, azúcar, cultivos lácteos (*Streptococcus cremoris, Streptococcus lactis*), otros cultivos para dar características especiales al producto y Hierro aminoquelado. **Aditivos:** se deben emplear los ingredientes permitidos en la normatividad sanitaria vigente. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico. **Vida útil, fecha de vencimiento**: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro el producto debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil al proveedor logístico.
Empaque y rotulado	**Empaque primario:** el empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 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 ser permeable a la luz, gases y a la humedad, que mantenga las características higiénicas, 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: e**l 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. Deberá consignarse claramente el descriptor referente al contenido del Hierro aminoquelado.
Presentación	Refrigerio tipo A Unidad x 200 ml ó cm^3 Refrigerio tipo B Unidad x 200 ml ó cm^3 Refrigerio tipo C y N Unidad x 200 ml ó cm^3 Cada 100 ml, debe contener 1,8 mg de hierro aminoquelado.

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Nombre del alimento	kumis entero con cereal (hojuela de maíz azucarada) y adicionado con hierro aminoquelado.
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 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 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Invima cereales Listos para el consumo Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
Generalidades	**Kumis**: producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del *Streptococcus cremoris y Streptococcus lactis*, entre otras, adicionado con hierro aminoquelado las cuales deben ser abundantes y viables en el producto final, Este debe tener sabor, olor, color característico y mantener sus propiedades reológicas, debe ser homogéneo y fresco. **Cereal:** producto de textura frágil y/o crujiente, de figuras o formas variables, obtenido a partir de cereales y sus derivados, sometidos a uno o más de los siguientes procesos: cocción, extrusión, secado, laminado, horneado.
Requisitos generales	**Kumis:** con consistencia semi-liquida y cremosa. La bebida deberá ser homogénea, fresca para el consumo diario, con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El producto debe ser adicionado con Hierro aminoquelado. **Cereal:** debe ser un producto de textura frágil y crujiente, con olor y sabor característico. Debe estar libre de excretas de animales Debe estar libre de huevos, larvas e insectos o sus fragmentos. Los residuos de plaguicidas no deben exceder a las tolerancias establecidas por la normatividad colombiana. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:

Conservación: el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo.

Almacenamiento: este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Transporte: el producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del proveedor logístico y posterior en entrega en el colegio.

Requisitos específicos

El producto debe cumplir con las siguientes características:

Kumis
Características fisicoquímicas:

PARAMETRO	VALOR REFERENCIA
Materia grasa % m/m	Min 2.5
Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo	7.0
Acidez como ácido láctico % m/m	0.60-1.20
Fosfatasa Alcalina	Negativa

Características microbiológicas Kumis:

	n	m	M	c
NMP Coliformes Totales/g	3	20	93	1
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0
Hongos y levaduras/g	3	200	500	1

INVIMA Cereal listo para el consumo

PARAMETRO (Unidades)	VALOR REFERENCIA
Recuento de Aerobios mesofilos (UFC/g)	5.000 – 10.000

Número más probable de Coliformes totales (NMP/g)	9 - 11
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)	200-500
Salmonella / 25g *	Negativo

*Aplica para el cereal cubierto con chocolate

Calidad Nutricional (por 100 g):

Alimento	CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	AZÚCARES TOTALES (g)	HIERRO aporte por fortificación (mg)	SODIO (mg)
Kumis con hierro aminoquelado	85 - 95	Mínimo 2,9	Máximo 2	0	Máximo 14	Mínimo 1.8	Máximo 70
Hojuela de maíz azucarada	Máximo 450	Mínimo 3,5 g			Máximo 35		Máximo 350

Nombre específico de los ingredientes: leche entera pasteurizada, Azúcar, Cultivos lácticos específicos, otros cultivos para dar características especiales al producto, con porción de hojuelas de maíz azucaradas (empaque rígido por separado), Hierro aminoquelado.

Aditivos: se deben emplear los ingredientes permitidos en la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.

Los aditivos empleados deberán ser los establecidos por la normatividad sanitaria vigente.

Vida útil, fecha de vencimiento: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro el producto debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil al proveedor logístico.

Empaque y rotulado

El producto kumis, debe ser empacado en vaso de polietileno con su respectiva tapa y debe acompañarse del cereal el cual debe estar dispuesto en empaque rígido, donde de manera conjunta se presenten los dos componentes.

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 grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, no debe ser permeable 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 higiénica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El producto debe suministrarse con cuchara con para facilitar el consumo, en empaque individual. **Rotulado: e**l rotulado tanto para el kumis como para el cereal, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Deberá consignarse claramente el descriptor referente al contenido del Hierro aminoquelado. **Nota:** la fecha de vencimiento y lote, debe estar ubicado en la cara principal del empaque, discriminada para el cereal y para el kumis.
Presentación	Refrigerio tipo A kumis entero mínimo 150 cm^3; Cereal 30 g Refrigerio tipo B kumis entero mínimo 150 cm^3; Cereal 30 g Refrigerio tipo C y N kumis entero mínimo 150 cm^3; Cereal 30 g Cada 100 ml, debe contener 1,8 mg de hierro aminoquelado.

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Nombre del alimento	**kumis entero con dulce**
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 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 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.
Generalidades	Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del *streptococcus cremoris* y *streptococcus lactis*, entre otras, las cuales deben ser abundantes y viables en el producto final, este debe tener sabor, olor, color característico y mantener sus propiedades reológicas, debe ser homogéneo y fresco.
Requisitos generales	Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. La bebida deberá ser homogénea, fresca para el consumo, con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. El producto no puede ser reempacado o reembolsado por el contratista. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo. **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. **Transporte:** el producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del proveedor logístico y posterior en entrega en el colegio
	El producto debe cumplir con las siguientes características: **Características fisicoquímicas:**

Requisitos específicos

PARAMETRO	VALOR REFERENCIA
Materia grasa % m/m	Min 2.5
Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo	7.0
Acidez como ácido láctico % m/m	0.60-1.20
Fosfatasa Alcalina	Negativa

Características microbiológicas:

PARAMETRO (Unidades)	n	m	M	C
NMP Coliformes Totales/g	3	20	93	1
NMP Coliformes Fecales//g	3	<3	-	0
Recuento de Hongos y Levaduras/g	3	200	500	1

Calidad Nutricional (por 100 g):

CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	AZÚCARES TOTALES (g)	SODIO (mg)
85 - 95	Mínimo 2,9	Máximo 2	0	Máximo 14	Máximo 70

Nombre específico de los ingredientes: leche entera pasteurizada, azúcar, cultivos lácteos (*Streptococcus cremoris, Streptococcus lactis*), otros cultivos para dar características especiales al producto.

Aditivos: se deben emplear los ingredientes permitidos en la normatividad sanitaria vigente. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.

Vida útil, fecha de vencimiento: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro el producto debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil al proveedor logístico.

Empaque y rotulado

Empaque primario: 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 ser permeable a la luz, 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 higiénica, 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Presentación	Refrigerio tipo A Unidad x 200 ml ó cm^3 Refrigerio tipo B Unidad x 200 ml ó cm^3 Refrigerio tipo C y N Unidad x 200 ml ó cm^3

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Nombre del alimento	kumis entero con cereal (hojuela de maíz azucarada)
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 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 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Invima cereales Listos para el consumo Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
Generalidades	**Kumis**: producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del *Streptococcus cremoris y Streptococcus lactis*, entre otras, las cuales deben ser abundantes y viables en el producto final, Este debe tener sabor, olor, color característico y mantener sus propiedades reológicas, debe ser homogéneo y fresco. **Cereal:** producto de textura frágil y/o crujiente, de figuras o formas variables, obtenido a partir de cereales y sus derivados, sometidos a uno o más de los siguientes procesos: cocción, extrusión, secado, laminado, horneado.

<table>
<tr>
<td><u>Requisitos generales</u></td>
<td>
<u>Kumis:</u> con consistencia semi-liquida y cremosa.

La bebida deberá ser homogénea, fresca para el consumo diario, con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas.

<u>Cereal:</u> debe ser un producto de textura frágil y crujiente, con olor y sabor característico.

Debe estar libre de excretas de animales

Debe estar libre de huevos, larvas e insectos o sus fragmentos.

Los residuos de plaguicidas no deben exceder a las tolerancias establecidas por la normatividad colombiana.

<u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo.

<u>Almacenamiento</u>: este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

<u>Transporte:</u> el producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del proveedor logístico y posterior en entrega en el Colegio.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Requisitos específicos</u></td>
<td>
El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Kumis</u>
<u>Características fisicoquímicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO</th><th>VALOR REFERENCIA</th></tr>
<tr><td>Materia grasa % m/m</td><td>Min 2.5</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo	7.0
Acidez como ácido láctico % m/m	0.60-1.20
Fosfatasa Alcalina	Negativa

Características microbiológicas Kumis:

	n	m	M	c
NMP Coliformes Totales/g	3	20	93	1
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0
Hongos y lévaduras/g	3	200	500	1

INVIMA Cereal listo para el consumo

PARAMETRO (Unidades)	VALOR REFERENCIA
Recuento de Aerobios mesofilos (UFC/g)	5.000 – 10.000
Número más probable de Coliformes totales (NMP/g)	9 - 11
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)	200-500
Salmonella / 25g*	Negativo

*Aplica para el cereal cubierto con chocolate

Calidad Nutricional (por 100 g):

Alimento	CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	AZÚCARES TOTALES (g)	SODIO (mg)
Kumis	85 - 95	Mínimo 2,9	Máximo 2	0	Máximo 14	Máximo 70
Hojuela de maíz azucarada	Máximo 450	Mínimo 3,5	Máximo 2	0	Máximo 35	Máximo 350

Nombre específico de los ingredientes: leche entera pasteurizada, azúcar, cultivos lácticos específicos, otros cultivos para dar características especiales al producto, con porción de hojuelas de maíz azucaradas (empaque rígido por separado).

Aditivos: se deben emplear los ingredientes permitidos en la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.

Los aditivos empleados deberán ser los establecidos por la normatividad sanitaria vigente.

Vida útil, fecha de vencimiento: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro el producto debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil al proveedor logístico al proveedor logístico.

Empaque y rotulado	El producto kumis, debe ser empacado en vaso de polietileno con su respectiva tapa y debe acompañarse del cereal el cual debe estar dispuesto en empaque rígido, donde de manera conjunta se presenten los dos componentes. **Empaque primario:** debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya. El producto debe ser empacado o envasado en empaque grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, no debe ser permeable 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 higiénica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El producto debe suministrarse con cuchara para facilitar el consumo, en empaque individual. **Rotulado:** el rotulado tanto para el kumis como para el cereal, debe dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. **Nota**: la fecha de vencimiento y lote, debe estar ubicado en la cara principal del empaque, discriminada para el cereal y para el kumis.
Presentación	Refrigerio tipo A Kumis Entero mínimo 150 cm^3; Cereal 30 g Refrigerio tipo B Kumis Entero mínimo 150 cm^3; Cereal 30 g Refrigerio tipo C y N Kumis Entero mínimo 150 cm^3; Cereal 30 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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Nombre del alimento	**Bebida láctea fermentada y/o sorbete con sabores a sabores a maracuyá, mango, mora, melocotón, fresa, adicionada con hierro aminoquelado.**

Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 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 683 de 2012 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	Bebida láctea fermentada, obtenida a partir del yogurt o kumis, con adición pulpa de fruta (maracuyá, mango, melocotón, fresa y mora y/o sorbete con sabores a maracuyá, mango, melocotón, fresa y mora), Hierro aminoquelado y azúcar. Además de ser un lácteo refrescante, el cual se debe someter a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas, ni organolépticas. Las condiciones mínimas de pasteurización son aquellas que tiene efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 72°C - 76°C por 15 segundos (pasteurización de flujo continuo) o 61 °C a 63° C por 30 minutos (pasteurización discontinua) seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración.
Requisitos generales	El producto presenta sabor y color característico. Debe mantener una relación de fruta mínima al 3%. La bebida debe tener consistencia semilíquida. La bebida deberá ser homogénea, fresca para el consumo diario, con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. El producto no debe presentar partículas quemadas o extrañas, debe estar libre de coágulos y grumos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. No pueden ser reempacados o reembolsados. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, 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. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible. **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse en canastillas 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

<table>
<tr><td></td><td>establecido 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.

<u>Transporte:</u> el producto debe ser transportado en canastillas higienizada plásticas, 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 producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo estipulado 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.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del proveedor logístico y posterior en entrega en el colegio.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características fisicoquímicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO</th><th>VALOR REFERENCIA</th></tr>
<tr><td>Materia grasa % m/m</td><td>Mín. 2.5</td></tr>
<tr><td>Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo</td><td>7.0</td></tr>
<tr><td>Acidez como ácido láctico % m/m</td><td>0.70-1.50</td></tr>
<tr><td>Prueba de Fosfatasa Alcalina</td><td>Negativa</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales/g</td><td>3</td><td>20</td><td>93</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Hongos y levaduras/g</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>1</td></tr>
</table>

<u>Calidad Nutricional (por 100 g):</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>AZÚCARES TOTALES (g)</th><th>HIERRO aporte por fortificación (mg)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>70 - 90</td><td>Mínimo 2,5</td><td>Máximo 2</td><td>0</td><td>Máximo 14</td><td>Mínimo 1.8</td><td>Máximo 50</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: leche entera fermentada a partir de cultivos lácticos y pulpa de fruta sabores a mango, mora, melocotón, fresa, maracuyá y demás ingredientes y conservantes permitidos que confieran las características del producto y micronutriente (Hierro aminoquelado).

<u>Aditivos:</u> se deben emplear los ingredientes permitidos en la Resolución N° 02310 de 1986. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.</td></tr>
</table>

	Vida útil, fecha de vencimiento: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro el producto debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil al proveedor logístico.
Empaque y rotulado	**Empaque primario:** el empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 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 ser permeable a la luz, gases y a la humedad, que mantenga las características higiénicas, 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: e**l rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Deberá consignarse claramente el descriptor referente al contenido del hierro aminoquelado.
Presentación	Refrigerio tipo A Unidad x 200 ml ó cm^3 Refrigerio tipo B Unidad x 200 ml ó cm^3 Refrigerio tipo C y N Unidad x 200 ml ó cm^3 Cada 100 ml, debe contener 1,8 mg de hierro aminoquelado.

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Nombre de alimento	Bebida láctea fermentada y/o sorbete sabores a maracuyá, fresa, melocotón, mango y mora.

Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 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 683 de 2012 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	Bebida láctea fermentada, obtenida a partir del yogurt o kumis, con adición pulpa de fruta (fresa, melocotón, maracuyá, mora o mango o) y azúcar. Además de ser un lácteo refrescante, el cual se debe someter a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas, ni organolépticas. Las condiciones mínimas de pasteurización son aquellas que tiene efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 72°C - 76°C por 15 segundos (pasteurización de flujo continuo) o 61 °C a 63° C por 30 minutos (pasteurización discontinua) seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración.
Requisitos generales	El Producto presenta sabor y color característico. Debe mantener una relación de fruta mínima al 3%. La bebida debe tener consistencia semilíquida. La bebida deberá ser homogénea, fresca para el consumo diario, con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. El producto no debe presentar partículas quemadas o extrañas, debe estar libre de coágulos y grumos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. No pueden ser reempacados o reembolsados por el contratista. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, 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. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo. **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse en canastillas 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

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

<u>Transporte:</u> el producto debe ser transportado en canastillas higienizadas plásticas, 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 producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido 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.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del proveedor logístico y posterior en entrega en el colegio.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características fisicoquímicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO</th><th>VALOR REFERENCIA</th></tr>
<tr><td>Materia grasa % m/m</td><td>Mín. 2.5</td></tr>
<tr><td>Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo</td><td>7.0</td></tr>
<tr><td>Acidez como ácido láctico % m/m</td><td>0.70-1.50</td></tr>
<tr><td>Prueba de Fosfatasa Alcalina</td><td>Negativa</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales/g</td><td>3</td><td>20</td><td>93</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Hongos y lévaduras/g</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>1</td></tr>
</table>

<u>Calidad Nutricional (por 100 g):</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>AZÚCARES TOTALES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>70 - 90</td><td>Mínimo 2,5</td><td>Máximo 2</td><td>0</td><td>Máximo 14</td><td>Máximo 50</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: leche entera fermentada a partir de cultivos lácticos y pulpa de fruta (sabores a fresa, melocotón, mango, mora, maracuyá,), demás ingredientes y conservantes permitidos que confieran las características del producto.

<u>Aditivos:</u> se deben emplear los ingredientes permitidos en la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro el producto</td></tr>
</table>

	debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil al proveedor logístico.
Empaque y rotulado	**Empaque primario: e**l 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 ser permeable a la luz, 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 higiénica, 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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A Bebida Láctea Unidad x 200 ml o cm^3 Refrigerio tipo B Bebida Láctea Unidad x 200 ml o cm^3 Refrigerio tipo C y N Bebida Láctea Unidad x 200 ml o cm^3

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Nombre del alimento	**Leche entera de vaca ultra alta temperatura UHT**
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Decreto 616 de 2006 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 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • NTC 4433. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
Generalidades	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. El producto tiene sabor, olor y color característico, es homogéneo y fresco.
Requisitos generales	La leche entera debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar buenas condiciones de calidad hasta el término de su vida útil. Debe estar ausentes de sustancias como antibióticos, neutralizantes, conservantes, adulterantes, sueros lácteos y cloruros. Las características sensoriales de sabor, aroma y color deben ser las propias del producto. No debe presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. No pueden ser reempacados o reembolsados por el contratista. **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, Decreto 616 de 2006 expedido 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. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible. **Almacenamiento:** este producto puede mantenerse en canastillas estibadas, 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 y Decreto 616 de 2006 expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas

<table>
<tr><td></td><td>que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

<u>Transporte:</u> 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. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo estipulado 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.
Las condiciones de calidad deben conservarse desde el recibo de los productos en el proveedor logístico y hasta la entrega en el colegio.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características fisicoquímicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th colspan="2">VALOR REFERENCIA (Dec. 616/06)</th></tr>
<tr><td>Grasa % m/v mínimo</td><td colspan="2">3.0</td></tr>
<tr><td>Extracto seco total% m/m mínimo</td><td colspan="2">Min. 11.20</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco desengrasado %m/m mínimo</td><td colspan="2">Min 8.20</td></tr>
<tr><td>Peroxidasa (Sin unidades)</td><td colspan="2">Negativa</td></tr>
<tr><td>Fosfatasa Alcalina (Sin unidades)</td><td colspan="2">Negativa</td></tr>
<tr><td>Densidad (g/ml) 15/15ºC</td><td colspan="2">1.0295-1.0330</td></tr>
<tr><td>Acidez Titulable Total (Ácido Láctico %m/v.)</td><td colspan="2">0.13-0.17</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Índicecrioscópico°C
°H</td><td>-0.540</td><td>- 0.510</td></tr>
<tr><td>-0.560</td><td>- 0.530</td></tr>
</table>

Características microbiológicas:

<u>Prueba de esterilidad comercial:</u> después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55° C y 35° C

<u>Calidad Nutricional (por 100 g):</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>AZÚCARES TOTALES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>60 - 70</td><td>Mínimo 2,9</td><td>Máximo 2</td><td>0</td><td>Máximo 5</td><td>Máximo 70</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: leche entera de vaca.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque primario:</u> el empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 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 ser permeable a la luz, gases y a la humedad, que mantenga las</td></tr>
</table>

	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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A Unidad x 200 ml ó cm^3 Refrigerio tipo B Unidad x 200 ml ó cm^3 Refrigerio tipo C y N Unidad x 200 ml ó cm^3

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Nombre del alimento	**Leche Entera Saborizada (chocolate, fresa y vainilla), ultra alta temperatura UAT (UHT), adicionada con Hierro aminoquelado.**
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 10593 de 1985 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 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • NTC 4433 Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

Generalidades	Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche entera con otros Ingredientes y aditivos permitidos, que ha sido sometida a una higienización en adecuada relación de tiempo y temperatura, de tal manera que aseguren la ausencia de todas las formas de microorganismos vegetativos y esporulados, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles a prueba de luz, impermeables y cerrados herméticamente, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar adicionado con Hierro aminoquelado.
Requisitos generales	La leche saborizada debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar buenas condiciones de calidad hasta el término de su vida útil. Debe estar ausente de sustancias como antibiótico, neutralizante, conservante, adulterante, sueros lácteos y cloruros. Las características sensoriales de sabor, aroma y color deben ser las propias del producto. No debe presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. No pueden ser reempacados o reembolsados por el contratista. El producto debe ser adicionado con Hierro aminoquelado. **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 las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren 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 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 ser aislado y 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 el proveedor logístico y hasta la entrega en el colegio.

<table>
<tr>
<td><u>Requisitos específicos</u></td>
<td>
El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características fisicoquímicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>VALOR REFERENCIA (Res. 2310/86)</th></tr>
<tr><td>Materia grasa % m/m</td><td>Mín.3.0</td></tr>
<tr><td>Sólidos Lácteos No Grasos % m/m</td><td>Min. 7.0</td></tr>
<tr><td>Acidez como ácido láctico % m/m</td><td>0.12-0.16</td></tr>
<tr><td>Prueba de Peroxidasa</td><td>En planta</td></tr>
<tr><td>Prueba de Fosfatasa Alcalina</td><td>Negativa</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas:</u>

Prueba de esterilidad comercial: Incubar en sus envases originales, dos (2) muestras a 32ºC y dos muestras (2) muestras a 55ºC durante 10 días, al cabo de los cuales no deben presentar crecimiento microbiano.

Calidad Nutricional (por 100 g):
<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>AZÚCARES TOTALES (g)</th><th>HIERRO aporte por fortificación (mg)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>70 - 100</td><td>Mínimo 2,9</td><td>Máximo 2</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 14</td><td>Mínimo 1.8</td><td>Máximo 70</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: leche de vaca líquida entera higienizada, azúcar, Hierro aminoquelado, Estabilizantes, acidulantes, emulsificantes y saborizantes permitidos en la normatividad sanitaria vigente.

<u>Aditivos:</u> se permite la adición de colorantes naturales, autorizados por el Ministerio de Salud, Resolución 10593 de 1985 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social adicionado en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado.

En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico y los contemplados en la legislación sanitaria vigente.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Empaque y rotulado</u></td>
<td><u>Empaque primario:</u> 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 ser permeable a la luz, 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</td>
</tr>
</table>

	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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Deberá consignarse claramente el descriptor referente al contenido de Hierro aminoquelado.
Presentación	Refrigerio tipo A Unidad x 200ml o cm^3 Refrigerio tipo B Unidad x 200 ml o cm^3 Refrigerio tipo C y N Unidad x 200 ml o cm^3 Cada 100 ml, debe contener 1,8 mg de hierro aminoquelado.

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Nombre del alimento	Leche entera saborizada (chocolate, fresa y vainilla), ultra alta temperatura UAT (UHT).
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 10593 de 1985 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 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

	• NTC 4433. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
Generalidades	Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche entera con otros Ingredientes y aditivos permitidos, que ha sido sometida a una higienización en adecuada relación de tiempo y temperatura, de tal manera que aseguren la ausencia de todas las formas de microorganismos vegetativos y esporulados, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles a prueba de luz, impermeables y cerrados herméticamente, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.
Requisitos generales	La leche saborizada debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar buenas condiciones de calidad hasta el término de su vida útil. Debe estar ausente de sustancias como antibiótico, neutralizante, conservante, adulterante, sueros lácteos y cloruros. Las características sensoriales de sabor, aroma y color deben ser las propias del producto. No debe presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. No pueden ser reempacados o reembolsados por el contratista. **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 las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren 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 ser aislado y 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.

<table>
<tr><td></td><td>Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del proveedor logístico y posterior en entrega en el colegio.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características fisicoquímicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>VALOR REFERENCIA (Res. 02310/86)</th></tr>
<tr><td>Materia grasa % m/m</td><td>Mín.3.0</td></tr>
<tr><td>Sólidos Lácteos No Grasos % m/m</td><td>Min. 7.0</td></tr>
<tr><td>Acidez como ácido láctico % m/m</td><td>0.12-0.16</td></tr>
<tr><td>Prueba de Peroxidasa</td><td>En planta</td></tr>
<tr><td>Prueba de Fosfatasa Alcalina</td><td>Negativa</td></tr>
</table>

<u>Calidad Nutricional (por 100 g):</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>AZÚCARES TOTALES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>70 - 100</td><td>Mínimo 2,9</td><td>Máximo 2</td><td>0</td><td>Máximo 14</td><td>Máximo 70</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas:</u>

<u>Prueba de esterilidad comercial:</u> incubar en sus envases originales, dos (2) muestras a 32ºC y dos muestras (2) muestras a 55ºC durante 10 días, al cabo de los cuales no deben presentar crecimiento microbiano.

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: leche de vaca líquida entera higienizada, azúcar, Estabilizantes, acidulantes, emulsificantes y saborizantes permitidos en la normatividad sanitaria vigente.

<u>Aditivos:</u> se permite la adición de colorantes naturales, autorizados por el Ministerio de Salud, Resolución 10593 de 1985 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social adicionado en la cantidad mínima Indispensable para lograr el efecto deseado.

En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico y los contemplados en la legislación sanitaria vigente.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque primario:</u> 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 ser permeable a la luz, 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 fabricado con materiales amigables</td></tr>
</table>

	con el medio ambiente. El sellado deberá garantizar la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. **Rotulado: e**l rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A Unidad x 200 ml ócm^3 Refrigerio tipo B Unidad x 200 ml ócm^3 Refrigerio tipo C y N Unidad x 200 ml ócm^3 .

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Nombre del alimento	**Avena con leche entera ultra alta temperatura UHT**
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • NTC 5246. • NTC 4433. • 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 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • NTC4433. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

Generalidades	Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche, agua, avena, edulcorantes y saborizantes naturales o artificiales y estabilizantes, así como de otros ingredientes aprobados por la autoridad sanitaria competente, que ha sido sometida a una higienización en adecuada relación de tiempo y temperatura, de tal manera que aseguren la ausencia de todas las formas de microorganismos vegetativos y esporulados, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles a prueba de luz, impermeables y cerrados herméticamente, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas. La bebida láctea con avena debe tener como ingrediente de elaboración, mínimo 50% de leche fluida y mínimo 3% de avena. El producto debe tener sabor, olor, color y mantener sus características reológicas propias, ser homogéneo y fresco.
Requisitos generales	Producto con consistencia semilíquida y viscosa. La bebida deberá ser homogénea, fresca para el consumo diario, con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como conservante, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Textura fluida, libre de coágulos y grumos No debe presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. El producto no puede ser reempacado o reembolsado. **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

<table>
<tr><td></td><td>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 el proveedor logístico y hasta la entrega en el colegio.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características Fisicoquímicas:</u>

<table><tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Materia grasa % m/m</td><td>1.5</td><td>-</td></tr><tr><td>Proteína láctea % m/m</td><td>1.4</td><td>-</td></tr></table>
<u>Características microbiológicas:</u>

Se toman dos envases, se envuelven en papel absorbente y uno de ellos se incuba a una temperatura de 35 °C±2 °C y el otro se incuba a una temperatura de 55 °C± 2 °C durante 10 días. Se examinan los envases diariamente para observar si el papel absorbente está manchado de producto, lo cual indicaría fugas y para observar si se forma gas antes de terminar el periodo de incubación, lo cual se detecta por abombamiento del envase o de la tapa.

<u>Calidad Nutricional (por 100 g):</u>

<table><tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>AZÚCARES TOTALES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr><tr><td>60 – 90</td><td>Mínimo 2,4</td><td>Máximo 2</td><td>0</td><td>Máximo 12</td><td>Máximo 70</td></tr></table>
Nombre específico de los ingredientes: leche entera higienizada, agua, harina de avena, edulcorantes y saborizantes naturales o artificiales, estabilizantes y micronutrientes.

Se deben emplear los ingredientes permitidos en la reglamentación sanitaria vigente. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico y deberán estar permitidos en la legislación vigente.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque primario:</u> 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 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 ser permeable a la luz, 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. El sellado deberá garantizar la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto.</td></tr>
</table>

	Rotulado: el rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A Unidad x 200ml ó cm^3 Refrigerio tipo B Unidad x 200 ml ó cm^3 Refrigerio tipo C y N Unidad x 200 ml ó cm^3

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Nombre del alimento	**Yogurt griego descremado, con dulce, con salsa de fruta.**
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 11961 de 1989 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 3929 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 entre en vigencia.

Generalidades	**Yogurt griego descremado:** producto obtenido a partir de la leche de vaca descremada entera pasterizada que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del *lactobacillus bulgáricus* y streptococcus termóphilus*, las cuales deben ser abundantes y viables en el producto final, Este debe tener sabor, olor, color característico y mantener sus propiedades reológicas, debe ser homogéneo y fresco. *o el cultivo necesario autorizado por la autoridad competente para iniciar la fermentación del producto. **Salsa de fruta:** pasta de fruta semisólida, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos concentrados de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar o edulcorantes calóricos o no calóricos o la mezcla de éstos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos en la legislación colombiana vigente.
Requisitos generales	Producto con consistencia semiviscosa y cremosa (cuchareable). Las esencias deberán agregarse en la mínima cantidad para lograr el efecto deseado. La adición de la mermelada de frutas o concentrados de frutas, la cantidad añadida debe ser tal que el contenido neto de fruta en el producto final sea mínimo del 3%. La bebida deberá ser homogénea, fresca para el consumo diario, con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. El producto no puede ser reempacado o reembolsado. **Salsa de frutas:** Producto de consistencia pastosa o gelatinosa. Debe estar libre de materias extrañas, aceptándose la presencia de burbujas de aire en cantidad total que no afecte la calidad normal del producto. Los ingredientes deben estar uniformemente distribuidos. El color, aroma y sabor debe ser uniforme y característico de la fruta que procesada. Los sabores de la mermelada son los establecidos en los requisitos específicos para el producto y debe cumplir con la cantidad de fruta establecida en la Resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Producto elaborado a base de leche y azúcar con un contenido de solidos mayores al del arequipe por ser más concentrado.

	La panelista posee un olor agradable, color ámbar con poca brillantez, sabor dulce, una textura dura o seca. La forma del producto la define el fabricante. El producto debe estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal, diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Para residuos de plaguicidas deben tener en cuenta las normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las Normas Internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo. Este producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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:** este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. El producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas 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. **Transporte:** el producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás

<table>
<tr><td></td><td>normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción hasta el momento de la entrega en el Colegio.

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 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto completo Yogurt debe cumplir con las siguientes características:

Características fisicoquímicas: Yogurt descremado.

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>VALOR REFERENCIA</th></tr>
<tr><td>Materia grasa % m/m</td><td>Max. 0.8</td></tr>
<tr><td>Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo</td><td>7.0</td></tr>
<tr><td>Acidez como ácido láctico % m/m</td><td>0.70-1.50</td></tr>
<tr><td>Prueba de Fosfatasa Alcalina</td><td>Negativa</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th></th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales/g</td><td>3</td><td>20</td><td>93</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Hongos y lévaduras/g</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>1</td></tr>
</table>

El producto salsa de frutas debe cumplir con las siguientes condiciones:

Resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social Tabla No. 26.

<u>Características fisicoquímicas para salsas de fruta:</u>

<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Contenido de fruta para salsa de frutas en % en fracción de masa</td><td>20</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Contenido de fruta para salsas a base de frutas en % en fracción de masa</td><td>4.5</td><td><20.0</td></tr>
<tr><td>Sólidos solubles</td><td>60</td><td>62</td></tr>
<tr><td>pH a 20°C</td><td>2.8</td><td>3.0</td></tr>
</table>

El porcentaje de fruta es el establecido en la r Resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

<u>Características microbiológicas para salsas de fruta:</u>

<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g</td><td>3</td><td>20.000</td><td>50.000</td><td>1</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Recuento E.coli UFC/g	3	<10	-	0
Recuento estafilococo coagulasa positiva UFC/g o ml	3	<100	-	0
Detección de salmonella / 25g* *solo cuando la salsa tenga especies en su formulación	3	Ausencia		0

Calidad Nutricional (por 100 g):

CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	AZÚCARES TOTALES (g)	SODIO (mg)
60 - 75	Mínimo 6	Máximo 0,5	0	Máximo 9	Máximo 50

Nombre específico de los ingredientes: leche entera descremada higienizada, Azúcar, con adición de aromas y/o sabores idénticos a los naturales, cultivos lácticos específicos, otros cultivos para dar características especiales al producto.

Aditivos: se deben emplear los ingredientes permitidos en la normatividad sanitaria vigente. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.
Se permite la adición de aditivos, autorizados en la resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
.
Vida útil, fecha de vencimiento: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante, en el momento del suministro 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, impermeable a la luz, 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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Presentación

tipo A: 120 – 150 ml con mínimo 3% de adición de la mermelada de frutas o concentrados de frutas.

tipo B: 120 – 150 ml con mínimo 3% de adición de la mermelada de frutas o concentrados de frutas.

tipo C y N: mínimo150 ml con mínimo 3% de adición de la mermelada de frutas o concentrados de frutas.

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Nombre del alimento	**Yogurt tipo postre con salsa de fruta / yogurt entero con dulce tipo postre con salsa de frutas**
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 11961 de 1989 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 10593 de 1985 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	**Descripción del alimento**: **Yogurt**: producto obtenido a partir de la fermentación controlada de la leche entera higienizada, coagulada por la acción de bacterias lácticas *lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus*, entre otras, las cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. Este producto debe ser sometido a un proceso de pasteurización. El producto debe tener sabor, olor, color y mantener sus características reológicas propias, ser homogéneo y fresco. **Salsa de fruta: p**asta de fruta semisólida, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos concentrados de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y

	evaporación adicionada de azúcar o edulcorantes calóricos o no calóricos o la mezcla de éstos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos en la legislación colombiana vigente.
Requisitos generales	Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. Cuando se le adicione mermelada de frutas o concentrados de frutas, la cantidad añadida debe ser tal que el contenido neto de fruta en el producto final sea mínimo del 3%. Cuando se le adicione fruta fresca o deshidratada que requiera reforzar el sabor se permite hacerlo con esencias artificiales en la cantidad mínima para lograr el efecto deseado. La bebida deberá ser homogénea, fresca para el consumo diario, con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como conservante, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. No pueden ser reempacados o reembolsados por el contratista. **Salsa de frutas:** Producto de consistencia pastosa o gelatinosa. Debe estar libre de materias extrañas, aceptándose la presencia de burbujas de aire en cantidad total que no afecte la calidad normal del producto. Los ingredientes deben estar uniformemente distribuidos. El color, aroma y sabor debe ser uniforme y característico de la fruta procesada. Los sabores de la mermelada son los establecidos en los requisitos específicos para el producto y debe cumplir con la cantidad de fruta establecida en la Resolución 3929 de 2013. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo. **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Transporte: el producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del proveedor logístico y posterior en entrega en el colegio.

Requisitos específicos

El producto completo Yogurt debe cumplir con las siguientes características:

Características fisicoquímicas:

PARAMETRO (Unidades)	VALOR REFERENCIA
Materia grasa % m/m	Mín. 2.5
Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo	7.0
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70-1.50
Prueba de Fosfatasa Alcalina	Negativa

Características microbiológicas:

	n	m	M	c
NMP Coliformes Totales/g	3	20	93	1
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0
Hongos y lévaduras/g	3	200	500	1

El producto salsa de frutas debe cumplir con las siguientes condiciones:

Resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social Tabla No. 26.

Características fisicoquímicas para salsas de fruta

Parámetro	Mínimo	Máximo
Contenido de fruta para salsa de frutas en % en fracción de masa	20	-
Contenido de fruta para salsas a base de frutas en % en fracción de masa	4.5	<20.0
Sólidos solubles	60	62
pH a 20°C	2.8	3.0

El porcentaje de fruta es el establecido en la resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Características microbiológicas para salsas de fruta

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g	3	20.000	50.000	1
Recuento E.coli UFC/g	3	<10	-	0
Recuento estafilococo coagulasa positiva UFC/g o ml	3	<100	-	0

	<table><tr><td>Detección de salmonella / 25g* *solo cuando la salsa tenga especies en su formulación</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>0</td></tr></table> **Calidad Nutricional (por 100 g):** <table><tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>AZÚCARES TOTALES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr><tr><td>90 - 150</td><td>Mínimo 2,7</td><td>Máximo 2</td><td>0</td><td>Máximo 20</td><td>Máximo 60</td></tr></table> **Nombre específico de los ingredientes**: leche entera higienizada, azúcar, frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, cultivos lácticos específicos, otros cultivos para dar características especiales al producto. **Aditivos:** se deben emplear los ingredientes permitidos en la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico. Los aditivos empleados deberán ser los establecidos por la normatividad sanitaria vigente. **Vida útil, fecha de vencimiento**: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro el producto debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil al proveedor logístico.
Empaque y rotulado	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 rígido, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, no debe ser permeable a la luz, 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. Debe garantizarse cuchara para facilitar el consumo esta debe estar en empaque individual. La salsa puede presentarse en vaso rígido o sachet de acuerdo a las siguientes características: **Vaso rígido:** empaque rígido de poliestireno en las presentaciones establecidas en esta ficha, y cuyo rótulo debe contener la información de rotulado, acompañado de cuchara plástica en empaque individual para mezclar el producto **Sachet:** acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

	El yogurt tipo postre podrá ofertarse en tres tipos de presentación así: • Yogurt tipo postre en vaso rígido con salsa incorporada en el vaso. • Yogurt tipo postre en vaso rígido y salsa en sachet. • Yogurt tipo postre en vaso rígido y salsa en envase rígido **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.
Presentación	Refrigerio tipo A Yogurt mínimo 140 ml; Salsa de fruta 25-28% del Peso Total. Refrigerio tipo B Yogurt mínimo 140 ml; Salsa de fruta 25-28% del Peso Total. Refrigerio tipo C y N Yogurt mínimo 140 ml; Salsa de fruta 25-28% del Peso Total.

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Nombre del alimento	**Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas de diferentes sabores**
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 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 11961 del 1989 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 obtenido a partir de la leche de vaca semidescremado-pasterizada que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del *lactobacillus bulgáricus y streptococcus termóphilus*, entre otras, las cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. Este debe tener sabor, olor, color característico y mantener sus propiedades reológicas, debe ser homogéneo y fresco.
Requisitos generales	Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. La adición de mermelada de frutas o concentrados de frutas, la cantidad añadida debe ser tal que el contenido neto de fruta en el producto final sea mínimo del 3%. Cuando se le adicione fruta fresca o deshidratada que requiera reforzar el sabor se permite hacerlo con esencias artificiales en la cantidad mínima para lograr el efecto deseado. La bebida deberá ser homogénea, fresca para el consumo diario, con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. El producto no puede ser reempacado o reembolsado. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo. **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. **Transporte:** el producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

<table>
<tr><td></td><td>Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del proveedor logístico y posterior entrega en el colegio.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

<u>Yogurt semidescremado.</u>

<u>Características fisicoquímicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>VALOR REFERENCIA</th></tr>
<tr><td>Materia grasa % m/m</td><td>Mín. 1.5</td></tr>
<tr><td>Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo</td><td>7.0</td></tr>
<tr><td>Acidez como ácido láctico % m/m</td><td>0.70-1.50</td></tr>
<tr><td>Prueba de Fosfatasa Alcalina</td><td>Negativa</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th></th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales/g</td><td>3</td><td>20</td><td>93</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Hongos y lévaduras/g</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>1</td></tr>
</table>

<u>Calidad Nutricional (por 100 g):</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>AZÚCARES TOTALES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>Máximo 80</td><td>Mínimo 2,9</td><td>Máximo 2,25</td><td>Máximo 1,5</td><td>0</td><td>Máximo 12</td><td>Máximo 50</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: leche semidescremada higienizada, Azúcar, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, cultivos lácticos específicos, otros cultivos para dar características especiales al producto.

<u>Aditivos:</u> se deben emplear los ingredientes permitidos en la normatividad sanitaria vigente. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro el producto debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil al Proveedor logístico.</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>Empaque primario: 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</td></tr>
</table>

	envasado en empaque flexible, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, no debe ser permeable a la luz, 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. El sellado deberá garantizar la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. **Rotulado: e**l rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A Unidad x 200 ml ó cm^3 Refrigerio tipo B Unidad x 200 ml ó cm^3 Refrigerio tipo C y N Unidad x 200 ml ó cm^3

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Nombre del alimento	**Galletas con chips de chocolate**
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • NTC 1241 productos de molinería, galletas. • INVIMA galletas y bizcochos. • Resolución 1511 de 2011 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 11488 de 1984 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 10593 de 1985 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 de panadería de masa dulce, elaborado mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano, con chips de chocolate incorporados en su formulación y preparación. Cuyos ingredientes principales son la harina de trigo fortificada, grasa, azúcar, agente leudante, agua, sal y chips de chocolate. Las galletas pueden contener otros cereales. Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. No se permite el uso de colorantes.
Requisitos generales	Las galletas deben presentar color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados. Las galletas deben estar libres de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, las materias primas e ingredientes empleados deben estar exentas de impurezas, deben estar sanas y deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura. Los aditivos (diferentes a los colorantes) adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente. No se permiten productos con daño mecánico. El producto debe mantener su integridad durante el proceso. La forma del producto la puede ajustar el Proveedor siempre y cuando las unidades cumplan con los gramajes establecidos de mínimo seis (6) unidades por paquete. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, 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 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 higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas

<table>
<tr><td></td><td>plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 (vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características fisicoquímicas:</u>

<table>
<tr><th>Requisitos en 100g de muestra</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>pH solución acuosa al 10%</td><td>5.6</td><td>9.5</td></tr>
<tr><td>Proteína, % en fracción de masa en base seca</td><td>3.0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Humedad, en %</td><td>-</td><td>10.0</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas</u>

<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000-30.000</td></tr>
<tr><td>Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>100-200</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales (NMP / g)</td><td>7-11</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>450 – 500</td><td>Mínimo 5.5</td><td>Máximo 21,4</td><td>Máximo 13</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 70,9</td><td>Máximo 33</td><td>Máximo 350</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: harina de trigo fortificada, azúcar, grasa y chips de chocolate.

Todos los aditivos deben ser permitidos por la normatividad sanitaria vigente y deberán ser reportados de manera obligatoria con su nombre especifico.

Los chips de chocolate adicionados al producto deben ser integrados al interior de la masa y no sobrepuestos al mismo

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td>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, permeable a los gases y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas,</td></tr>
</table>

	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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A: mínimo 35 g (mínimo 6 unidades) Refrigerio tipo B mínimo 35 g (mínimo 6 unidades) Refrigerio tipo C y N mínimo 35 g (mínimo 6 unidades)

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	Galleta tipo wafer
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • NTC 1241 galletas. • INVIMA galletas y bizcochos. • 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 10593 de 1985 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 de bajo contenido de humedad, conformado por la integración de láminas u obleas rellenas de crema. Las obleas o láminas se fabrican a partir de una suspensión liquida de harina de trigo suave, agua y otros ingredientes menores de formulación. El relleno graso se obtiene a partir de la mezcla de grasa vegetal, azúcar y otros ingredientes que le proporcionan a la mezcla una textura cremosa. Opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas. El producto debe mantener las características fisicoquímicas, organolépticas y reológicas propias del mismo.
Requisitos generales	Producto obtenido a partir del horneo de una masa líquida (oblea) adicionada con un relleno para formar un sándwich o emparedado, obtenida a partir del horneo de un batido elaborado con harina de trigo fortificada, leche en polvo, azúcar, demás ingredientes y colorantes permitidos. En su interior es adicionada con una crema. Las galletas deben presentar color sabor y olor propio a los ingredientes empleados. Las galletas deben estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, las materias primas e ingredientes empleados deben estar exentas de impurezas, deben estar inocuas deben cumplir con las buenas prácticas de manufactura. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente. La forma del producto la puede ajustar el proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos. No se permiten productos con daño mecánico. El producto debe mantener su integridad durante el proceso. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, 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 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 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

<table>
<tr><td></td><td>(vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características fisicoquímicas:</u>

<table>
<tr><th>Requisitos en 100g de muestra</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>pH solución acuosa al 10%</td><td>4.0</td><td>9.5</td></tr>
<tr><td>Proteína, % en fracción de masa en base seca</td><td>2.0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Humedad, en %</td><td></td><td>14.0</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas</u>

<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000-30.000</td></tr>
<tr><td>Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>100-200</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales (NMP / g)</td><td>7-11</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>450 – 540</td><td>Mínimo 4,2</td><td>Máximo 23,7</td><td>Máximo 14</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 76,5</td><td>Máximo 40</td><td>Máximo 200</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: harina de trigo fortificada, azúcar, grasa de vegetal, sal, saborizantes, emulsificantes.

Todos los aditivos permitidos por la normatividad sanitaria vigente deberán ser reportados de manera obligatoria con su nombre especifico.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque primario</u>: 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, permeable 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</td></tr>
</table>

	la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. **Rotulado:** debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A mínimo 24 g Refrigerio tipo B mínimo 24 g Refrigerio tipo C y N mínimo 24 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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	Mantecada
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • INVIMA galletas y bizcochos • 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 Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
Generalidades	Producto horneado de pastelería dulce, obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura suave, esponja y sabor característicos al producto luego del horneo. Elaborado con harina de trigo fortificada, harina de maíz, huevo, azúcar, agente leudante, sal y conservantes si es requerido en la formulación con sabor característico. El

	producto debe mantener las características fisicoquímicas, organolépticas y reológicas propias del mismo.
Requisitos generales	Producto de textura blanda, suave y esponjosa tanto en su estructura interna como externa. De color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados y a su formulación. Debe estar libre de olores y sabores desagradables. La corteza debe estar ligeramente dorada, de color uniforme. Entre tanto, la corteza no debe estar quemada ni poseer hollín o alguna materia extraña. Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. No se permite el uso de colorantes. Los productos deben estar libres de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, las materias primas e ingredientes empleados deben estar exentas de impurezas, deben estar sanas y deben cumplir con las buenas prácticas de manufactura. La forma del producto la puede ajustar el proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos. No se permiten productos con daño mecánico. El producto debe mantener su integridad durante el proceso. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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 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 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.

<table>
<tr>
<td><u>Requisitos específicos</u></td>
<td>
El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000-30.000</td></tr>
<tr><td>Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>100-200</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales (NMP / g)</td><td>7-11</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>390 - 440</td><td>Mínimo 7,7</td><td>Máximo 17,2</td><td>Máximo 10</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 58,3</td><td>Máximo 27</td><td>Máximo 350</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: harina de trigo fortificada, harina de maíz, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear.

Todos los aditivos permitidos por la normatividad sanitaria vigente deberán ser reportados de manera obligatoria con su nombre especifico.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Empaque y rotulado</u></td>
<td>
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, permeable 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Presentación</u></td>
<td>
Refrigerio tipo A Unidad x 20g
Refrigerio tipo B Unidad x 30g
Refrigerio tipo C y N Unidad x 60g
</td>
</tr>
</table>

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	**Ponqué cubierto con chocolate, relleno con mermelada**
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma INVIMA galletas y bizcochos • 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 3929 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 entre en vigencia.
Generalidades	Producto de pastelería obtenido mediante el batido y cremado, seguido de un proceso de horneo, elaborado a base de harina de trigo fortificada, huevo, azúcar, agente leudante y sal con sabor característico, relleno de mermelada y recubierto con chocolate en todas sus caras. De textura suave y esponjosa. El producto debe mantener las características fisicoquímicas, organolépticas y reológicas propias del mismo.
Requisitos generales	Producto de textura blanda, suave y esponjosa en su estructura interna. De color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados y a su formulación. Debe estar libre de olores y sabores desagradables. El producto debe estar recubierto con chocolate en sus cuatro caras de manera uniforme. El chocolate empleado debe cumplir con las características establecidas en la resolución 1511 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. No se permite el uso de colorantes.

	Los productos deben presentar color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados. Los productos deben estar libres de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, las materias primas e ingredientes empleados deben estar exentas de impurezas, deben estar sanas y deben cumplir con las buenas prácticas de manufactura. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente. La forma del producto la puede ajustar el proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos. No se permiten productos con daño mecánico y este debe mantener su integridad durante el proceso. En cuanto a la mermelada, el producto debe tener consistencia pastosa o gelatinosa. Debe estar libre de materias extrañas, aceptándose la presencia de burbujas de aire en cantidad total que no afecte la calidad normal del producto. Los ingredientes deben estar uniformemente distribuidos. El color, aroma y sabor debe ser uniforme y característico de la fruta que procesada. Los sabores de la mermelada son los establecidos en los requisitos específicos para el producto y debe cumplir con la cantidad de fruta establecida en la Resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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 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 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

<table>
<tr><td></td><td>contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social (Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>Mermelada Resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social:

<u>Características fisicoquímicas:</u>

<table>
<tr><th>Sólidos solubles para lectura Refractrométrica</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>A 20°C</td><td>60</td><td>-</td></tr>
<tr><td>pH a 20°C</td><td>-</td><td>3.4</td></tr>
<tr><td>% acidez (como ácido cítrico)</td><td>0.5</td><td>-</td></tr>
</table>

El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características microbiológicas</u>

<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000-30.000</td></tr>
<tr><td>Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>100-200</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales (NMP / g)</td><td>7-11</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>400 - 500</td><td>Mínimo 5,6</td><td>Máximo 18,7</td><td>Máximo 14,6</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 64,2</td><td>Máximo 38</td><td>Máximo 350</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: harina de trigo fortificada, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, mermelada de frutas y cubierta de chocolate.

Todos los aditivos permitidos por la normatividad sanitaria vigente deberán ser reportados de manera obligatoria con su nombre especifico.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque primario</u>: 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, permeable a los gases y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y</td></tr>
</table>

	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: e**l rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A Unidad 50g Refrigerio tipo B Unidad 50g Refrigerio tipo C y N Unidad 50g

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	Ponqué cubierto con chocolate
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma INVIMA galletas y bizcochos • 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 1511 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 de pastelería obtenido mediante el batido y cremado, seguido de un proceso de horneo, elaborado a base de harina de trigo fortificada, huevo,

	azúcar, agente leudante y sal con sabor característico, recubierto con chocolate en todas sus caras. De textura suave y esponjosa. El producto debe mantener las características fisicoquímicas, organolépticas y reológicas propias del mismo.
Requisitos generales	Producto de textura blanda, suave y esponjosa en su estructura interna. De color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados y a su formulación. Debe estar libre de olores y sabores desagradables. El producto debe estar recubierto con chocolate en sus cuatro caras de manera uniforme. El chocolate empleado debe cumplir con las características establecidas en la resolución 1511 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. No se permite el uso de colorantes. Los productos deben presentar color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados. Los productos deben estar libres de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, las materias primas e ingredientes empleados deben estar exentas de impurezas, deben estar sanas y deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente. La forma del producto la puede ajustar el proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos. No se permiten productos con daño mecánico y este debe mantener su integridad durante el proceso. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte:** **Conservación**: este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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 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 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

<table>
<tr><td></td><td>de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social (vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

Características microbiológicas:

<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000-30.000</td></tr>
<tr><td>Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>100-200</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales (NMP / g)</td><td>7-11</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>380 – 450</td><td>Mínimo 5,8</td><td>Máximo 20,6</td><td>Máximo 13</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 59,1</td><td>Máximo 30</td><td>Máximo 260</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: harina de trigo fortificada, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear y cubierta de chocolate.

Todos los aditivos permitidos por la normatividad sanitaria vigente deberán ser reportados de manera obligatoria con su nombre especifico.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque primario:</u> 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, permeable 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: debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.</td></tr>
</table>

Presentación	Refrigerio tipo A Unidad x 30g Refrigerio tipo B Unidad x 30g Refrigerio tipo C y N Unidad x 60g

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	Brownie cubierto con chocolate
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma INVIMA galletas y bizcochos • 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 1511 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 horneado de pastelería dulce y esponjoso, elaborado con harina de trigo fortificada, huevo, cocoa, azúcar, agente leudante y sal, con sabor característico a chocolate y con cobertura de chocolate en la cara superior. El producto debe mantener las características fisicoquímicas, organolépticas y reológicas propias del mismo.
Requisitos generales	Producto de textura blanda, suave y esponjosa en su estructura interna. De color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados y a su formulación. Debe estar libre de olores y sabores desagradables. La corteza debe ser recubierta con chocolate de manera uniforme. El chocolate empleado debe cumplir con las características establecidas en la resolución 1511 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. No se permite el uso de colorantes.

<table>
<tr><td></td><td>Los productos deben estar libres de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, las materias primas e ingredientes empleados deben estar exentas de impurezas, deben estar sanas y deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura.

Los aditivos (diferentes a los colorantes) adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente.

La forma del producto la puede ajustar el proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos.

No se permiten productos con daño mecánico y este debe mantener su integridad durante el proceso.

Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte:

<u>Conservación</u>: este producto se debe almacenar a temperatura ambiente 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.

<u>Almacenamiento</u>: 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 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.

<u>Transporte</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características microbiológicas</u>

<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000-30.000</td></tr>
<tr><td>Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>100-200</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales (NMP / g)</td><td>7-11</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>370 – 460</td><td>Mínimo 6,2</td><td>Máximo 17,1</td><td>Máximo 10</td><td>Máximo 0,5</td><td>Máximo 61,7</td><td>Máximo 37</td><td>Máximo 270</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: harina de trigo fortificada, grasa, huevo, azúcar, agua, cocoa y cubierta de chocolate.

Todos los aditivos permitidos por la normatividad sanitaria vigente deberán ser reportados de manera obligatoria con su nombre especifico.

V<u>ida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.
</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque primario:</u> 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, permeable 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 expedidas por el Ministerio de Salud y 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.</td></tr>
<tr><td><u>Presentación</u></td><td>Refrigerio tipo A 30g
Refrigerio tipo B 40g
Refrigerio tipo C y N 50g</td></tr>
</table>

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	Achiras
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma INVIMA galletas y bizcochos • 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 3228. Industrias alimentarias. Almidón de Achira. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Generalidades	Alimento cuya base es el almidón de achira, cuajada, grasa, sal y otros ingredientes permitidos por la legislación sanitaria vigente, los ingredientes se someten a un proceso de mezcla, amasado, fermentación y posterior horneo. El almidón de achiras es un producto farináceo obtenido de a extracción acuosa de los rizomas de la especie botánica *Canna Edulis Ker gaw* (achira chisguam Sagú). No se permite el remplazo total o parcial de la harina de sagú por otras harinas o almidones similares. Su forma debe ser alargada y pareja, cada unidad de achira deberá pesar aproximadamente dos (2) gramos.
Requisitos generales	El producto debe estar exento de la presencia de plagas. En el almidón de achiras no se permite la presencia de aditivos, saborizantes y colorantes. Su color debe ser de tonalidad amarillo claro, característicos del producto. Su olor y sabor: deben ser característicos a su formulación y acordes a los ingredientes empleados. El producto debe estar exento de contaminación por inadecuada manipulación. El producto debe estar libre de humedad anormal y mantenerse en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. No se permiten productos con daño mecánico. El producto debe mantener su integridad durante el proceso.

Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte:

Conservación: este producto se debe almacenar a temperatura ambiente, 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 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 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 cartón corrugado y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2505 de 2004 expedidas 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 microbiológicas

PARAMETROS	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)
Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)	10.000-30.000
Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)	100-200
NMP Coliformes Totales (NMP / g)	7-11
NMP Coliformes Fecales (NMP / g)	<3
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)	<100
Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)	Ausencia

Calidad nutricional x 100 g:

CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	AZÚCARES (g)	SODIO (mg)
460 – 570	Mínimo 16,3	Máximo 27,2	Máximo 10	Máximo 0	Máximo 57,1	0	Máximo 780

Nombre específico de los ingredientes: almidón de achira, cuajada, grasa, sal y otros ingredientes y permitidos por la legislación sanitaria vigente.

	Todos los aditivos permitidos por la normatividad sanitaria vigente deberán ser reportados de manera obligatoria con su nombre especifico. **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 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, permeable 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 flexografica 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que aplique y las demás normas que sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A 30g Refrigerio tipo B 40g Refrigerio tipo C y N 60g

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	**Galleta de quinua tipo cracker**

Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma INVIMA galletas y bizcochos • 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 1241. Productos de molinería, galletas.
Generalidades	Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina de quinua, manteca vegetal, azúcar, sal, bicarbonato de sodio y agua, de cuya mezcla luego de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla y de sabor ligeramente dulce.
Requisitos generales	El producto debe contener un porcentaje mínimo del 15% de harina de quinua en la formulación. La galleta debe tener color y olor característico; debe estar libre de impurezas y de presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal; las materias primas e ingredientes empleados deben estar exentas de impurezas, deben estar sanas y deben cumplir con las buenas prácticas de manufactura. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en su defecto las Normas Internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud. No se permiten productos con daño mecánico. El producto debe mantener su integridad durante el proceso. La forma del producto debe ser rectangular y corresponder al tipo cracker de 3 o 4 unidades por paquete. Cada unidad debe mantener aproximadamente un espesor de 0.3cm, cumpliendo con el gramaje total establecido. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** este producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen,

<table>
<tr><td></td><td>sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

<u>Transporte</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características microbiológicas</u>

<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000-30.000</td></tr>
<tr><td>Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>100-200</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales (NMP / g)</td><td>7-11</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>430 – 500</td><td>Mínimo 7,8</td><td>Máximo 13,1</td><td>Máximo 10</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 76,5</td><td>Máximo 8</td><td>Máximo 560</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: harina de trigo fortificada, harina de quinua, manteca vegetal, azúcar, sal, bicarbonato de sodio y agua.

<u>Aditivos:</u> se deben emplear los ingredientes permitidos en la normatividad sanitaria vigente. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque primario:</u> 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, permeable 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,</td></tr>
</table>

	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:** debe ser impreso en el empaque primario, y debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y 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 25 g (1 Paquete de 3 o 4 unidades). Refrigerio tipo B mínimo 25 g (1 Paquete de 3 o 4 unidades). Refrigerio tipo C y N mínimo 25 g (1 Paquete de 3 o 4 unidades).

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	**Galleta salada tipo cracker**
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma INVIMA galletas y bizcochos • 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 1241. Productos de molinería, galletas. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Generalidades	Las galletas son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, oleaginosas y/o leguminosas elaboradas mediante el horneo del cual se obtiene un producto de consistencia crocante, apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas pueden ser adicionadas de ingredientes tales como azucares naturales, edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, frutas, pasta o masa de cacao, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro ingrediente apto para el consumo humano.
Requisitos generales	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de una masa (líquida, sólida o semisólida), de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas deben presentar color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados. Las galletas deben estar libres de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, las materias primas e ingredientes empleados deben estar exentas de impurezas, deben estar sanas y deben cumplir con las buenas prácticas de manufactura. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente. No se permiten productos con daño mecánico. El producto debe mantener su integridad durante todo el proceso. La forma del producto debe ser rectangular y corresponder al tipo cracker de 3 o 4 unidades por paquete. Cada unidad debe mantener aproximadamente un espesor de 0.3cm, cumpliendo con el gramaje total establecido. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** este producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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 adecuadas 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 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.

<table>
<tr><td></td><td><u>Transporte</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000-30.000</td></tr>
<tr><td>Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>100-200</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales (NMP / g)</td><td>7-11</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>450 – 500</td><td>Mínimo 3,9</td><td>Máximo 21,6</td><td>Máximo 10</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 70,6</td><td>Máximo 8</td><td>Máximo 780</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: harina de trigo fortificada, aceite vegetal, azúcar, sal, grasa.

A las galletas se les puede adicionar aditivos tales como saborizantes, emulsificantes, acentuadores de sabor, leudantes, conservantes, humectantes, colorantes, y antioxidantes autorizados y en las cantidades contempladas por la legislación nacional vigente o por la comisión del Codex Alimentarius.

La harina de trigo debe cumplir con la NTC 267.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque</u>: 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, permeable 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</td></tr>
</table>

	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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que se requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, deben estar resaltadas y legibles.
Presentación	Refrigerio tipo A mínimo 25g (1 Paquete de 3 o 4 unidades). Refrigerio tipo B mínimo 25 g (paquete de 3 o 4 unidades) Refrigerio tipo C y N mínimo 25 g (paquete de 3 o 4 unidades)

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	Galleta multicereal tipo cracker
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma INVIMA galletas y bizcochos • 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 1241. Productos de molinería, galletas. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Generalidades	Las galletas son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, oleaginosas y/o leguminosas elaboradas mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas multicereal pueden ser adicionadas con ingredientes tales como: cereales (arroz, maíz, avena, linaza, entre otros) azucares naturales, edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, frutas, pasta o masa de cacao, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro ingrediente apto para el consumo humano.
Requisitos generales	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de una masa (líquida, sólida o semisólida), de consistencia crocante y figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas tipo multicereal deben tener a menos la mezcla de dos o más cereales. Las galletas deben presentar color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados. Las galletas deben estar libres de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, las materias primas e ingredientes empleados deben estar exentas de impurezas, deben estar sanas y deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente. No se permiten productos con daño mecánico. El producto debe mantener su integridad durante todo el proceso. La forma del producto debe ser rectangular y corresponder al tipo cracker de 3 o 4 unidades por paquete. Cada unidad debe mantener aproximadamente un espesor de 0.3cm, cumpliendo con el gramaje total establecido. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** Este producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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 adecuadas 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 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.

<table>
<tr><td></td><td><u>Transporte</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características fisicoquímicas NTC 1241:</u>

<table>
<tr><th>Requisitos en 100g de muestra</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>pH solución acuosa al 10%</td><td>5.6</td><td>9.5</td></tr>
<tr><td>Proteína, % en fracción de masa en base seca</td><td>3.0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Humedad, en %</td><td>-</td><td>10.0</td></tr>
</table>

El Proveedor debe reportar el contenido nutricional del producto, definido en el formato correspondiente.

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000-30.000</td></tr>
<tr><td>Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>100-200</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales (NMP / g)</td><td>7-11</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

<u>Contenido máximo de metales pesados:</u> plomo como Pb mg/kg, 02 máximo.

El Nivel máximo de aflatoxinas debe ser de 10ug/kg (10ppb)

Calidad nutricional x 100 g:

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTEÍNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>410 – 500</td><td>Mínimo 6,9</td><td>Máximo 16,5</td><td>Máximo 10</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 76</td><td>Máximo 20</td><td>Máximo 580</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: harina de trigo fortificada, aceite vegetal, azúcar, sal, grasa, cereales (arroz, maíz, avena, linaza, entre otros) empleados en su fabricación.

A las galletas se les puede adicionar aditivos tales como saborizantes, emulsificantes, acentuadores de sabor, leudantes, conservantes, humectantes, colorantes, y antioxidantes autorizados</td></tr>
</table>

	y en las cantidades contempladas por la legislación nacional vigente o por la comisión del *Codex Alimentarius.* La harina de trigo debe cumplir con la NTC 267. **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 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, permeable 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 flexografica. 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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, deben estar resaltadas y legibles. **Información sobre Alérgenos:** se debe declarar en el empaque.
Presentación	Refrigerio tipo A mínimo 24 g (paquete de 3 o 4 unidades) Refrigerio tipo B mínimo 24 g (paquete de 3 o 4 unidades) Refrigerio tipo C y N mínimo 24 g (paquete de 3 o 4 unidades)

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	Galletas tipo cuca
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma INVIMA galletas y bizcochos • 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 1241. Productos de molinería, galletas. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Generalidades	Las galletas son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, oleaginosas y/o leguminosas elaboradas mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas cucas pueden ser adicionadas de ingredientes tales como azucares naturales, edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, pasta o masa de cacao, melaza de panela, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro ingrediente apto para el consumo humano.
Requisitos generales	Producto de panadería de masa dulce preformada y horneada, elaborada con harina de trigo fortificada, azúcar, melaza de panela, margarina, levadura, esencia de canela y/o vainilla, bicarbonato de soda, sal y agua. Las galletas pueden contener otros cereales. Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. No se permite el uso de colorantes. Las galletas deben presentar color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados. Las galletas deben estar libres de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, las materias primas e ingredientes empleados deben estar exentas de impurezas, deben estar sanas y deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente.

No se permiten productos con daño mecánico. El producto debe mantener su integridad durante el proceso.

La forma del producto la puede ajustar el proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos.

Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte:

Conservación: Este producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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 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 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 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 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 1241:

Requisitos en 100g de muestra	Mínimo	Máximo
pH solución acuosa al 10%	5.6	9.5
Proteina, % en fracción de masa en base seca	3.0	-
Humedad, en %	-	10.0

Características microbiológicas:

PARAMETROS	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)
Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)	10.000-30.000
Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)	100-200
NMP Coliformes Totales (NMP / g)	7-11
NMP Coliformes Fecales (NMP / g)	<3
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)	<100
Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)	Ausencia

Calidad nutricional x 100 g:

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTEÍNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>350 – 450</td><td>Mínimo 7,6</td><td>Máximo 8,6</td><td>Máximo 2</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 82,8</td><td>Máximo 20</td><td>Máximo 350</td></tr>
</table>

Nombre específico de los ingredientes: harina de trigo fortificada, azúcar, Melaza de panela margarina, levadura, pasta de cacao, esencia de canela y/o vainilla, bicarbonato de sodio, sal y agua.

En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico, siempre y cuando se encuentren permitidos en la legislación sanitaria vigente.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.
</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque primario:</u> debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 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, permeable 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.

<u>Rotulado:</u> debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y 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.</td></tr>
<tr><td><u>Presentación</u></td><td>Refrigerio tipo A 30g
Refrigerio tipo B 40g
Refrigerio tipo C y N 50g</td></tr>
</table>

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del Alimento	Torta de queso
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma INVIMA galletas y bizcochos • 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 mencionada una vez entren en vigencia.
Generalidades	Producto de panadería elaborado con queso fresco blanco, leche, huevos, azúcar, almidón de maíz. Producto de textura suave y semi esponjosa, de color dorado o ligeramente dorado.
Requisitos generales	El producto debe presentar corteza ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave y semi esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. La forma del producto la puede ajustar el Proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos. Entre tanto, la corteza no debe estar quemada ni poseer hollín o alguna materia extraña. El olor y el sabor deben ser característicos a su formulación. Debe estar libre de olores y sabores desagradables. Se permite la adición de harina de otros cereales, oleaginosas y tubérculos que hayan sido procesados de manera que sean aptos para alimentación humana. El producto debe mantenerse en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característicos del producto. No debe presentar contaminantes o materiales extraños. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:

<table>
<tr>
<td></td>
<td><u>Conservación</u>: este producto debe mantenerse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. 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.

<u>Almacenamiento</u>: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura de refrigeración, los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico sanitarias, y disponer de controles de temperatura, 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.

<u>Transporte</u>: se debe transportar debidamente embalado en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura de refrigeración. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas 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.</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Requisitos específicos</u></td>
<td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000-30.000</td></tr>
<tr><td>Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>100-200</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales (NMP / g)</td><td>7-11</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>260 - 380</td><td>Mínimo 8,2</td><td>Máximo 20,9</td><td>Máximo 10</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 30,8</td><td>Máximo 20</td><td>Máximo 350</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: queso fresco blanco, azúcar, leche, huevos, almidón de maíz y conservantes permitidos en la reglamentación sanitaria vigente.

Se pueden adicionar otros ingredientes a los anteriormente mencionados con el objeto de mejorar el sabor, siempre y cuando se encuentren permitidos en la legislación sanitaria vigente.</td>
</tr>
</table>

	En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico, siempre y cuando estén permitidos en la reglamentación sanitaria vigente. **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 dentro de su vida útil al proveedor logístico y al colegio.
Empaque y rotulado	**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, permeable 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:** en el empaque primario debe estar impreso el rótulo el cual debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección social y la Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que aplique y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento en que entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A Unidad: 20 g. Refrigerio tipo B Unidad: 30 g. Refrigerio tipo C y N Unidad: 70 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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	Torta de zanahoria
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma INVIMA galletas y bizcochos • 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	Es un producto horneado de pastelería dulce, obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura suave, esponjosa y sabor característico al producto luego del horneo. Elaborado con harina de trigo fortificada, huevo, azúcar, zanahoria, agente leudante, sal y conservantes si es requerido en la formulación con sabor característico. El producto mantiene las características Fisicoquímicas, organolépticas y reológicas propias del mismo.
Requisitos generales	Es un producto es de textura blanda, suave y esponjosa tanto en su estructura interna como externa. De color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados y a su formulación. Están libres de olores y sabores desagradables. La corteza está ligeramente dorada, de color uniforme. Entre tanto, la corteza no está quemada ni posee hollín o alguna materia extraña. Los ingredientes adicionados corresponden en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. No se usan colorantes. Se guarda una proporción en el contenido de pulpa de zanahoria del 20%. Los productos están libres de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, las materias primas e ingredientes empleados están exentas de impurezas, están sanas y cumplen con las buenas prácticas de manufactura. La forma del producto la puede ajustar el proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos. No se elaboran productos con daño mecánico. El producto mantiene su integridad durante el proceso Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. No se permite el uso de colorantes. Los productos deben presentar color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados.

<table>
<tr><td></td><td>Los ingredientes deben estar uniformemente distribuidos.

El color, aroma y sabor debe ser uniforme y característico de la zanahoria.

<u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación:</u> este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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.

<u>Almacenamiento</u>: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas 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 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.

<u>Transporte:</u> 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 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 (vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>Parámetros</th><th>VALOR REFERENCIA (Invima Galletas y Bizcochos</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000-30.000</td></tr>
<tr><td>Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>100- 200</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales (NMP / g)</td><td>7-11</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

Calidad nutricional x 100 g:

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>330 – 460</td><td>Mínimo 4,3</td><td>Máximo 24,5</td><td>Máximo 10</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 49,4</td><td>Máximo 20</td><td>Máximo 350</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	Nombre específico de los ingredientes: harina de Trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal (margarina), (leche de vaca, suero acido de leche, sal, cuajo), zanahoria, huevos, agua, sal, agente leudante (polvo de hornear), proteína aislada de soya, conservante (sorbato de potasio). En cuanto a los aditivos, se reportan de manera obligatoria con su nombre específico y están permitidos en la reglamentación y/o legislación sanitaria vigente. **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 primario:** debe ser fabricado con material amigable con el medio ambiente, 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, permeable 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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social en caso de 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 30g Refrigerio tipo B Unidad 40g Refrigerio tipo C y N Unidad 60g

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	Ponqué variedad de sabores (sin relleno)
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma INVIMA galletas y bizcochos • 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 de pastelería obtenido mediante el batido y cremado, seguido de un proceso de horneo, elaborado a base de harina de trigo fortificada, huevo, azúcar, agente leudante y sal, con sabor característico frutas o esencias. De textura suave y esponjosa. El producto debe mantener las características fisicoquímicas, organolépticas y reológicas propias del mismo.
Requisitos generales	Producto de textura blanda, suave y esponjosa en su estructura interna. De color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados y a su formulación. Debe estar libre de olores y sabores desagradables. El producto no debe contener ningún tipo de relleno. Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. No se permite el uso de colorantes. Los productos deben estar libres de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, las materias primas e ingredientes empleados deben estar exentas de impurezas, deben estar sanas y deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente. La forma del producto la puede ajustar el proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos. No se permiten productos con daño mecánico y este debe mantener su integridad durante el proceso. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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

<table>
<tr><td></td><td>adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Consumirse después de abierto en el menor tiempo posible.

<u>Almacenamiento</u>: 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 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.

<u>Transporte</u>: 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 (vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>INVIMA Galletas y Bizcochos</th><th>VALOR REFERENCIA</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000 - 30.000</td></tr>
<tr><td>Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>100 - 200</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales (NMP / g)</td><td>7-11</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

Calidad nutricional x 100 g:

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>350 - 410</td><td>Mínimo 5,4</td><td>Máximo 15,1</td><td>Máximo 10</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 60,2</td><td>Máximo 29</td><td>Máximo 350</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: Harina de trigo fortificada, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias, saborizante.

En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico, siempre y cuando estén permitidos en la reglamentación sanitaria vigente.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque primario:</u> 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</td></tr>
</table>

	envasado en empaque flexible, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, permeable 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social cundo lo requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A unidad x 30g Refrigerio tipo B unidad x 30g Refrigerio tipo C y N unidad x 60g

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	**Donut relleno de mermelada**
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma INVIMA galletas y bizcochos • 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 3929 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 entre en vigencia.
Generalidades	Producto de pastelería de forma característica, obtenido mediante el batido, seguido de un proceso de freído, elaborado a base de harina de trigo fortificada, levadura, huevo, azúcar, leche, agente leudante y sal con sabor característico, rellena de mermelada de frutas.
Requisitos generales	Producto de textura blanda, suave y esponjosa en su estructura interna. De color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados y a su formulación. Debe estar libre de olores y sabores desagradables. Las donas no deben tener ampollas en ninguna de las partes de la corteza, el color debe ser uniforme, la corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. No se permite la adición de colorantes y aditivos diferentes a los aprobados por la legislación sanitaria Vigente. Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. Para el producto relleno de mermelada de frutas, debe cumplir con los requisitos técnicos específicos para el producto y la cantidad de fruta establecida en la Resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. La mermelada debe ser de consistencia pastosa o gelatinosa y debe estar uniformemente distribuida. Los productos deben estar libres de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, las materias primas e ingredientes empleados deben estar exentas de impurezas, deben estar sanas y deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura. Los aditivos (diferentes a los colorantes) adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente. No se permiten productos con daño mecánico o deformes y este debe mantener su integridad durante el proceso. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** Este producto se debe almacenar a temperatura ambiente 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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen,

<table>
<tr><td></td><td>sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

<u>Transporte</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>Mermelada Resolución 3929 de 2013:

Características fisicoquímicas:

<table>
<tr><th>Sólidos solubles para lectura Refractrométrica</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>A 20°C</td><td>60</td><td>-</td></tr>
<tr><td>pH a 20°C</td><td>-</td><td>3.4</td></tr>
<tr><td>% acidez (como ácido cítrico)</td><td>0.5</td><td>-</td></tr>
</table>

El producto debe cumplir con las siguientes características:

Características microbiológicas para el producto final (Donut rellena de mermelada de frutas).

<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA GALLETAS Y BIZCOCHOS)</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000-30.000</td></tr>
<tr><td>Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>100- 200 UFC/g</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales (NMP / g)</td><td>7-11</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Salmonela/25g</td><td>Ausente</td></tr>
</table>

Calidad nutricional x 100 g:

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>410 – 510</td><td>Mínimo 7</td><td>Máximo 30,5</td><td>Máximo 13</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 44</td><td>Máximo 29</td><td>Máximo 500</td></tr>
</table>

Nombre específico de los ingredientes: harina de trigo fortificada, levadura, huevo, azúcar, leche, agente leudante y sal con sabor característico, relleno de mermelada de frutas.

Todos los aditivos permitidos por la normatividad sanitaria vigente deberán ser reportados de manera obligatoria con su nombre especifico.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento:</u> 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.</td></tr>
</table>

Empaque y rotulado	**Empaque primario**: el empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya. El producto debe ser empacado o envasado en polipropileno, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, permeable 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:** debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en caso de 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 30g Refrigerio tipo B Unidad 30g Refrigerio tipo C y N Unidad 50g

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	Galleta de avena
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma INVIMA galletas y bizcochos • NTC 1241. Productos de molinería, galletas. • 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 mencionada una vez entren en vigencia.
Generalidades	Las galletas son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, oleaginosas y/o leguminosas elaboradas mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas pueden ser adicionadas de ingredientes tales como azucares naturales, edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, frutas, pasta o masa de cacao, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro ingrediente apto para el consumo humano.
Requisitos generales	Producto de panadería de masa dulce preformada y horneada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina de avena, grasa, azúcar, agente leudante, agua y sal. Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. No se permite el uso de colorantes. Las galletas deben presentar color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados. Las galletas deben estar libres de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, las materias primas e ingredientes empleados deben estar exentas de impurezas, deben estar sanas y deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente. No se permiten productos con daño mecánico. El producto debe mantener su integridad durante el proceso. La forma del producto la puede ajustar el proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte:** **Conservación:** este producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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 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.

<table>
<tr><td></td><td><u>Transporte</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

Características fisicoquímicas NTC 1241:

<table>
<tr><th>Requisitos en 100g de muestra</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>pH solución acuosa al 10%</td><td>5.6</td><td>9.5</td></tr>
<tr><td>Proteina, % en fracción de masa en base seca</td><td>3.0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Humedad, en %</td><td>-</td><td>10.0</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETROS INVIMA Galletas y Bizcochos</th><th>VALOR REFERENCIA</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000 - 30.000</td></tr>
<tr><td>Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>100 - 200</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales (NMP / g)</td><td>7 - 11</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Salmonela/25g</td><td>Negativo</td></tr>
</table>

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>450 – 500</td><td>Mínimo 7,1</td><td>Máximo 19,8</td><td>Máximo 10</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 72,5</td><td>Máximo 26</td><td>Máximo 440</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: harina de trigo fortificada, azúcar, grasa, harina de avena.

En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico, siempre y cuando se encuentren permitidos en la legislación sanitaria vigente.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque</u>: 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</td></tr>
</table>

	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, permeable 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 flexografica 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, deben estar resaltadas y legibles.
Presentación	Refrigerio tipo A 30g (Paquete mínimo dos (2) unidades). Refrigerio tipo B 40g (Paquete mínimo dos (2) unidades). Refrigerio tipo C y N 50g (Paquete mínimo dos (2) unidades).

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	**Muffin con chips de chocolate**
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma INVIMA galletas y bizcochos • 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.

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

- Resolución 1511 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento en que entren en vigencia.</td></tr>
<tr><td><u>Generalidades</u></td><td>Producto de panadería elaborado a partir de una mezcla básica de harina de trigo fortificada, huevo, grasa, azúcar leudante y chips de chocolate. No se permite el uso de sabores o esencias artificiales. Su forma debe ser característica.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos generales</u></td><td><u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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.

<u>Almacenamiento</u>: 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 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.

<u>Transporte</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>Los componentes del producto deben cumplir las siguientes características:

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000-30.000</td></tr>
<tr><td>Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>100-200</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales (NMP / g)</td><td>7-11</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>360 – 450</td><td>Mínimo 6,6</td><td>Máximo 19,1</td><td>Máximo 10</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 54,9</td><td>Máximo 28</td><td>Máximo 350</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: harina de trigo fortificada, huevo, grasa, azúcar, leudante, chips de chocolate, sal.

En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.

Los chips de chocolate adicionados al producto deben ser integrados al interior de la masa y no sobrepuestos al mismo.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.
</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td>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, permeable 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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.</td></tr>
<tr><td><u>Presentación</u></td><td>Refrigerio tipo A 30 g
Refrigerio tipo B 40 g
Refrigerio tipo C y N 80 g</td></tr>
</table>

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	Muffin de frutas
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma INVIMA galletas y bizcochos • 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 las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento en que entren en vigencia.
Generalidades	Producto de panadería elaborado a partir de una mezcla básica de harina de trigo fortificada, huevo, grasa, azúcar leudante y futas. No se permite el uso de sabores o esencias artificiales. Su forma debe ser característica.
Requisitos generales	**Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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 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 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

Los componentes del producto deben cumplir las siguientes características:

Características microbiológicas:

PARAMETROS	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)
Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)	10.000-30.000
Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)	100-200
NMP Coliformes Totales (NMP / g)	7-11
NMP Coliformes Fecales (NMP / g)	<3
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)	<100
Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)	Ausencia

Calidad nutricional x 100 g:

CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)	GRASA (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	AZÚCARES (g)	SODIO (mg)
360 – 450	Mínimo 6,6	Máximo 19,1	Máximo 10	Máximo 0	Máximo 54,9	Máximo 28	Máximo 350

Nombre específico de los ingredientes: harina de trigo fortificada, huevo, grasa, azúcar, leudante, frutas, sal.

En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.

La fruta adicionada al producto debe ser integrada al interior de la masa y no sobrepuesta al mismo.

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 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, permeable 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: debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Presentación	Refrigerio tipo A 30 g Refrigerio tipo B 40 g Refrigerio tipo C y N 80 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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	Pan de arroz
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma INVIMA galletas y bizcochos • 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 3228. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Generalidades	Alimento cuya base en harina de arroz, queso fresco, grasa vegetal, sal y otros ingredientes permitidos por la legislación sanitaria vigente, los ingredientes se someten a un proceso de mezcla, amasado, fermentación y posterior horneo para obtener un producto de consistencia crocante. No se permite el remplazo total o parcial de la harina de arroz por otras harinas o almidones similares. Su forma debe ser en anillos (rosquitas) y pareja y un paquete debe contener mínimo seis (6) unidades.
Requisitos generales	El producto debe estar exento de la presencia de plagas. En la harina de arroz no se permite la presencia de aditivos, saborizantes y colorantes.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>Los anillos (rosquitas) de pan de arroz deben presentar:

Sabor y aroma: Característico de pan horneado, suavemente acido.
Color: dorado- característico de pan horneado
Textura: dura característica de pan de arroz tostado

El producto debe estar exento de contaminación por inadecuada manipulación.

El producto debe estar libre de humedad anormal y mantenerse en condiciones de humedad y limpieza que
garanticen su conservación.

No se permiten productos con daño mecánico. El producto debe mantener su integridad durante el proceso.

<u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: 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.

<u>Almacenamiento</u>: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas 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.

<u>Transporte</u>: 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 contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2505 de 2004 expedidas 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.</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Requisitos específicos</u></td>
<td><u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000-30.000</td></tr>
<tr><td>Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>100-200</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales (NMP / g)</td><td>7-11</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
Calidad nutricional x 100 g:
<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>440 – 520</td><td>Mínimo 16,4</td><td>Máximo 21,9</td><td>Máximo 14</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 60,6</td><td>Máximo 38</td><td>Máximo 900</td></tr>
</table>
<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: harina de arroz, queso fresco, grasa vegetal, sal y otros ingredientes y permitidos por la legislación sanitaria vigente.

Todos los aditivos permitidos por la normatividad sanitaria vigente deberán ser reportados de manera obligatoria con su nombre especifico.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Empaque y rotulado</u></td>
<td>
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, permeable 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 flexografica y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado deberá garantizar la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto.

<u>Rotulado</u>: debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que aplique y las demás normas que sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Presentación</u></td>
<td>
Refrigerio tipo A 20g mínimo seis (6) unidades por paquete
Refrigerio tipo B 30g mínimo seis (6) unidades por paquete
Refrigerio tipo C y N 45g mínimo seis (6) unidades por paquete
</td>
</tr>
</table>

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	Banano variedad bocadillo
Calidad	La fruta debe cumplir con la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • INVIMA frutas y verduras frescas • Frutas frescas generalidades NTC 1291. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
Generalidades	Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Deben estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Las frutas deberán ser de la misma variedad. Estar limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. Estar exentas de manchas obscuras internas. Debe tener tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). No se permite la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. Se excluyen los frutos que presenten piel opaca, arrugada o con manchas. No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro. Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío. **Color:** la piel es fina, de color amarillo, es fácilmente desprendible y su pulpa es blanca o color marfil.

<table>
<tr><td></td><td><u>Sabor:</u> su sabor es dulce, intenso y perfumado. La pulpa tiene una consistencia suave.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos generales</u></td><td><u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: este producto debe conservarse a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas totalmente limpias y en buen estado, 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.
<u>Almacenamiento</u>: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas 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.
<u>Transporte</u>: se debe transportar 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 en óptimas condiciones higiénico-sanitarias 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:
Características microbiológicas:
<table><tr><th>INVIMA FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS</th><th>PARAMETRO</th></tr><tr><td>Aislamiento de Salmonella / 25g</td><td>Ausencia</td></tr></table>
Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social.</td></tr>
<tr><td><u>Embalaje</u></td><td>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.</td></tr>
<tr><td><u>Presentación</u></td><td>Refrigerio tipo A Unidad x 100 g
Refrigerio tipo B Unidad x 100 g
Refrigerio tipo C y N Unidad x 100 g</td></tr>
</table>

NOTA 1: la presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos mínimos establecidos por la SED.

<table>
<tr><th>Nombre del alimento</th><th>Banano maduro o banano o Urabá común</th></tr>
<tr><td><u>Calidad</u></td><td>La fruta debe cumplir con la siguiente normatividad:

• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
• Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
• INVIMA frutas y verduras frescas.
• Frutas frescas y hortalizas generalidades NTC 1291.

Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.</td></tr>
<tr><td><u>Generalidades</u></td><td>El banano común o banano maduro es una especie frutal, que se caracteriza por ser de forma alargada o ligeramente curvada, de piel gruesa, de color amarillo y fácil de pelar. La parte comestible o pulpa es color marfil y carnosa, rica en almidón. La fruta es de sabor es dulce, intenso y perfumado.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:
Características microbiológicas:
<table><tr><th>INVIMA FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS</th><th>PARAMETRO</th></tr><tr><td>Aislamiento de Salmonella / 25g</td><td>Ausencia</td></tr></table>
Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Los bananos deben estar enteros y duros, exteriormente secos, limpios, sin manchas ni grietas, no deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades.

No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas, ni tener el cuello roto.

Deberán estar bien formados. Podrán presentar solamente daños superficiales y no deberán presentar manchas entre las aristas.

En el momento de la entrega a los estudiantes, la fruta debe cumplir con las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.

Deben estar exentos de podredumbre o deterioro.

Las frutas deben estar libres de cualquier materia extraña (tierra, polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños).

Debe ser de una misma variedad, tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).

No se permite la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.

Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.</td></tr>
</table>

	Color: La piel es gruesa, de color amarillo, es fácilmente desprendible, la pulpa es de color marfil. **Sabor:** Su sabor es dulce, intenso y perfumado. La pulpa tiene una consistencia es suave. **Olor:** Característico y perfumado **Consistencia:** La fruta debe presentar una consistencia firme. Las frutas deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas en el momento del suministro, con un índice de madurez adecuado, de tal manera que les permita soportar su manipulación, transporte, conservación y consumo. No se permite la entrega de frutas en inadecuado estado de maduración, ni presencia de alteraciones físicas que no sean propias de cada variedad o la presencia de sustancias extrañas. El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos y daños por deshidratación. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
Requisitos de conservación, almacenamiento y transporte	**Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación**: este producto debe conservarse a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas totalmente limpias y en buen estado, 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. **Almacenamiento:** el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas 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. **Transporte:** se debe transportar 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 totalmente limpias y en buen estado 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.
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 Refrigerio tipo B Refrigerio tipo C y N	Unidad x 100 g Unidad x 100 g Unidad x 100 g

NOTA 1: la presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos mínimos establecidos por la SED.

Nombre del alimento	Ciruela calentana
Calidad	La fruta debe cumplir con la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • INVIMA frutas y verduras frescas • Frutas y hortalizas frescas generalidades NTC 1291. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia.
Generalidades	Las ciruelas es una drupa redondeada de tres (3) a cuatro (4) cm de diámetro de color muy variado, que puede oscilar de rojo a rojo violáceo, en su interior presenta un hueso de forma plana y rugosa, de pulpa firme y en su más alto grado de madurez optimo es blanda, la pulpa de color amarilla o roja.
Requisitos generales	Las ciruelas deben estar enteras, exteriormente secos, limpios, sin manchas ni grietas, no deben presentar heridas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades. No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas. Deberán estar bien formadas. Podrán presentar solamente daños superficiales y no deberán presentar manchas en la cascara. Deben estar exentos de podredumbre o deterioro. Las frutas deben estar libres de cualquier materia extraña (tierra, polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños). Debe tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). No se permite la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío. En el momento de la entrega a los estudiantes, la fruta debe cumplir con las siguientes características sensoriales, las cuales deben ser adecuadas para su consumo inmediato: **Color:** la piel tiene un color púrpura o amarillo o rojo vino según la variedad y la pulpa de color amarilla o roja de acuerdo a la variedad.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<u>Sabor:</u> entre ácidos y dulces o sabores más perfumados. Es característico el contraste entre la amarga piel y la pulpa dulce. No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobre maduro.

<u>Olor:</u> característico y perfumado.

<u>Consistencia:</u> la fruta debe presentar una consistencia firme.

Las frutas deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas en el momento del suministro, con un índice de madurez adecuado, de tal manera que les permita soportar su manipulación, transporte, conservación y consumo.

No se permite la entrega de frutas en inadecuado estado de maduración, ni presencia de alteraciones físicas que no sean propias de cada variedad o la presencia de sustancias extrañas. El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos y daños por deshidratación.

El producto debe cumplir con las siguientes características:
<u>Características microbiológicas:</u>
<table>
<tr><th>INVIMA FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS</th><th>PARAMETRO</th></tr>
<tr><td>Aislamiento de Salmonella / 25g</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Requisitos de conservación, almacenamiento y transporte</u></td>
<td>
Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte:

<u>Conservación</u>: este producto debe conservarse a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas totalmente limpias y en buen estado, 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.
<u>Almacenamiento</u>: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas 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.
<u>Transporte</u>: se debe transportar 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 en óptimas condiciones higiénico-sanitarias 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.
</td>
</tr>
</table>

Embalaje	Producto será empacado por porciones en bolsas de polietileno de baja densidad con micro perforaciones, 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 B, C y N: varias unidades que cumplan con 100 g en total.

NOTA 1: la presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos mínimos establecidos por la SED.

Nombre del alimento	Durazno
Calidad	La fruta debe cumplir con la siguiente normatividad: • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • NTC 1291. • INVIMA frutas y verduras frescas • Resolución 2674 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	Fruta dulce y aroma delicado, de piel aterciopelada, normalmente, posee una carne amarilla o blanquecina. Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Deben estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Las frutas deberán ser de la misma variedad. Estar limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. Estar exentas de manchas obscuras internas. Debe tener tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). No se permite la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.

<table>
<tr><td></td><td>Se excluyen los frutos que presenten piel opaca, arrugada o con manchas.

No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobre maduro.

Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.

<u>Consistencia:</u> semidura

<u>Color</u>: amarillo claro, y en algunos casos es amarillo ocre o color verde dependiendo de la variedad

<u>Sabor:</u> dulce</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos generales</u></td><td><u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: este producto debe conservarse a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas totalmente limpias y en buen estado, 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.
<u>Almacenamiento</u>: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas 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.
<u>Transporte</u>: se debe transportar 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 en óptimas condiciones higiénico-sanitarias 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:
Características microbiológicas:
<table><tr><th>INVIMA FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS</th><th>PARAMETRO</th></tr><tr><td>Aislamiento de Salmonella / 25g</td><td>Ausencia</td></tr></table>
Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, normas que la modifiquen o sustituya</td></tr>
<tr><td><u>Embalaje</u></td><td>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.</td></tr>
<tr><td><u>Presentación</u></td><td>Refrigerio tipo B Unidad x 100 g
Refrigerio tipo C y N Unidad x 100 g</td></tr>
</table>

NOTA 1: La presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos mínimos establecidos por la Entidad.

Nombre del alimento	Granadilla
Calidad	La fruta debe cumplir con la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • INVIMA frutas y verduras frescas. • Frutas frescas. Granadilla. Especificaciones NTC 4101. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
Generalidades	La granadilla es una fruta que tiene forma circular, de cáscara fuerte, gruesa y lisa de color anaranjado. La pulpa consiste en pequeñas semillas negras y comestibles cubiertas con una masa jugosa, cristalina, transparente y de textura gelatinosa. Su sabor es dulce y posee un agradable aroma.
Requisitos generales	Las granadillas deben estar enteras, exteriormente secos, limpios, sin manchas ni grietas, no deben presentar heridas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades o fracturas en la cascara. No deben presentar indicios de pudrición ni deshidratación en la pulpa, ni magulladuras o heridas no cicatrizadas. Deberán estar bien formadas. En el momento de la entrega a los estudiantes, la fruta debe cumplir con las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Las frutas deben estar libres de cualquier materia extraña (tierra, polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños). Debe ser de una misma variedad, tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes. No se permite la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío. **Color:** su piel varía entre el amarillo y el naranja, en función de la variedad. La capa interna es blanca y la cavidad contiene gran cantidad de pepitas cubiertas de una carne grisácea, amarilla o verdosa. La granadilla está repleta de semillas de color negro-grisáceo. **Sabor:** el arilo se compone de parénquima que contiene azúcares y principios ácidos que determinan un sabor dulce y muy agradable. **Olor:** característico y afrutado.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<u>Consistencia:</u> la fruta en el excorio o cascara de tener una apariencia lisa, delgada, de consistencia dura y quebradiza; y el mesocarpio tejido esponjoso al interior, de consistencia blanda, dulce y aromado que recubre la semilla.

Las frutas deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas en el momento del suministro, con un índice de madurez adecuado, de tal manera que les permita soportar su manipulación, transporte, conservación y consumo.

No se permite la entrega de frutas en inadecuado estado de maduración, ni presencia de alteraciones físicas que no sean propias de cada variedad o la presencia de sustancias extrañas. El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos y daños por deshidratación.

El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>INVIMA FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS</th><th>PARAMETRO</th></tr>
<tr><td>Aislamiento de Salmonella / 25g</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Requisitos de conservación, almacenamiento y transporte</u></td>
<td>
<u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: este producto debe conservarse a temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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.

<u>Almacenamiento</u>: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas 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.

<u>Transporte</u>: se debe transportar 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 contaminaciones y deterioro. Lo anterior dando cumplimiento al 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.
</td>
</tr>
</table>

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 1 Unidad Refrigerio tipo B 1 Unidad Refrigerio tipo C y N 1 Unidad

NOTA 1: La presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos mínimos establecidos por la Entidad.

Nombre del alimento	Mandarina variedad arrayana y oneco
Calidad	La fruta debe cumplir con la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • INVIMA Frutas y verduras frescas • Frutas y hortalizas frescas. Generalidades NTC 1291. • Frutas y hortalizas frescas. Mandarina NTC 1330 Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
Generalidades	La mandarina es un fruto cítrico de forma globosa y deprimida en su base, de corteza lisa y brillante, su color es variable, puede ir desde el amarillo verdoso hasta el rojo anaranjado, es fácil de pelar y posee numerosas glándulas oleosas hundidas. La pulpa es jugosa y dulce con una tonalidad un poco acida.
Requisitos generales	Las mandarinas de variedades arrayana y Oneco, deben estar enteras, exteriormente secas, limpias, sin manchas, no deben presentar heridas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades. No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas. Deberán estar bien formadas. Podrán presentar solamente daños superficiales y no deberán presentar manchas en la cascara. Deben estar exentos de podredumbre o deterioro. Las frutas deben estar libres de cualquier materia extraña (tierra, polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños). Debe tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). No se permite la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
En el momento de la entrega a los estudiantes, la fruta debe cumplir con las siguientes características sensoriales para su consumo inmediato:

<u>Color:</u> el color, tanto de su cáscara como de su pulpa, es característico a según su variedad; y su piel en general no se adhiere al fruto.

<u>Sabor:</u> la pulpa de la mandarina variedades arrayana y Oneco es de sabor dulce, ligeramente acidulado, jugosa y refrescante.

Las frutas deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas en el momento del suministro, con un índice de madurez adecuado, de tal manera que les permita soportar su manipulación, transporte, conservación y consumo.

No se permite la entrega de frutas en inadecuado estado de maduración, ni presencia de alteraciones físicas que no sean propias del alimento o la presencia de sustancias extrañas. El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos y daños por deshidratación.

El producto debe cumplir con las siguientes características:
<u>Características microbiológicas:</u>
<table>
<tr><th>INVIMA FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS</th><th>PARAMETRO</th></tr>
<tr><td>Aislamiento de Salmonella / 25g</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Requisitos de conservación, almacenamiento y transporte</u></td>
<td>
<u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: este producto debe conservarse a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas totalmente limpias y en buen estado, 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.

<u>Almacenamiento</u>: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas 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.

<u>Transporte</u>: se debe transportar 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 en óptimas condiciones higiénico-sanitarias 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.
</td>
</tr>
</table>

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 Unidad x 100 g Refrigerio tipo B Unidad x 100 g Refrigerio tipo C y N Unidad x 100 g

NOTA 1: La presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos mínimos establecidos por la Entidad.

Nombre del alimento	Mango maduro
Calidad	La fruta debe cumplir con la siguiente normatividad: • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • INVIMA frutas y verduras frescas • Frutas y hortalizas frescas. Generalidades NTC 1291. • Frutas frescas mango NTC 1266 Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia.
Generalidades	Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Deben estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Las frutas deberán ser de la misma variedad. Estar limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme y estar exentas de manchas obscuras internas. Debe tener tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). No se permite la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas Se excluyen los frutos que presenten piel opaca, arrugada o con manchas.

<table>
<tr><td></td><td>No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro.

Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.

Color: Cáscara de color amarillo mezclado con un rojo suave casi anaranjado. Su pulpa es de color amarillo intenso, casi anaranjado.

Sabor: Dulce, con casi nada de ácido, con textura carnosa, jugosa y consistencia firme.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos generales</u></td><td><u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: este producto debe conservarse a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas totalmente limpias y en buen estado, 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.

<u>Almacenamiento</u>: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas 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.

<u>Transporte</u>: se debe transportar 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 en óptimas condiciones higiénico-sanitarias 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:
<u>Características microbiológicas:</u>
<table><tr><th>INVIMA FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS</th><th>PARAMETRO</th></tr><tr><td>Aislamiento de Salmonella / 25g</td><td>Ausencia</td></tr></table>
Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</td></tr>
<tr><td><u>Embalaje</u></td><td>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.</td></tr>
<tr><td><u>Presentación</u></td><td>Refrigerio tipo A Unidad x 100 g
Refrigerio tipo B Unidad x 100 g
Refrigerio tipo C y N Unidad x 100 g</td></tr>
</table>

NOTA 1: La presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos mínimos establecidos por la Entidad.

Nombre del alimento	Manzana (verde, roja y nacional)
Calidad	La fruta debe cumplir con la siguiente normatividad: • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Frutas y frescas generalidades NTC 1291. • INVIMA frutas y verduras frescas. • Resolución 2674 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	Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Deben estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Las frutas deberán ser de la misma variedad. Estar limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Con consistencia firme. Estar exentas de manchas obscuras internas. Debe tener tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). No se permite la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. Se excluyen los frutos que presenten piel opaca, arrugada o con manchas. Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío. **Color:** la piel es verde y/o roja según variedad, pulpa color marfil y con semillas en su interior **Sabor**: tiene una pulpa jugosa y dulce

<table>
<tr><td><u>Requisitos generales</u></td><td><u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: este producto debe conservarse a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas totalmente limpias y en buen estado, 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.

<u>Almacenamiento</u>: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas 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.

<u>Transporte</u>: se debe transportar 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 en óptimas condiciones higiénico-sanitarias 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:
Características microbiológicas:
<table><tr><th>INVIMA FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS</th><th>PARAMETRO</th></tr><tr><td>Aislamiento de Salmonella / 25g</td><td>Ausencia</td></tr></table>
Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y normas que la modifiquen o sustituya.</td></tr>
<tr><td><u>Embalaje</u></td><td>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.</td></tr>
<tr><td><u>Presentación</u></td><td>Refrigerio tipo A Unidad x 100 g
Refrigerio tipo B Unidad x 100 g
Refrigerio tipo C y N Unidad x 100 g</td></tr>
</table>

NOTA 1: La presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos mínimos establecidos por la Entidad.

Nombre del alimento	Pera
<u>Calidad</u>	La fruta debe cumplir con la siguiente normatividad: • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • INVIMA Frutas y verduras frescas • Frutas Frescas generalidades NTC 1291.

	• Resolución 2674 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	Las variedades de peras deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Deben estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Estar limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. Debe tener tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). No se permite la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. No se permite la inclusión de frutas en estado sobremaduro. Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío. **Color:** presenta un tono característico a la variedad **Sabor:** la pulpa es dura y muy ácida o astringente cuando aún está verde. Conforme madura, se ablanda y dulcifica.
Requisitos generales	**Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación**: este producto debe conservarse a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas totalmente limpias y en buen estado, 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. **Almacenamiento**: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas 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. **Transporte:** se debe transportar 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 en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud

<table>
<tr><td></td><td>y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:
Características microbiológicas:
<table><tr><th>INVIMA FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS</th><th>PARAMETRO</th></tr><tr><td>Aislamiento de Salmonella / 25g</td><td>Ausencia</td></tr></table>
Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, normas que la modifiquen o sustituyan.</td></tr>
<tr><td><u>Embalaje</u></td><td>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, y sobre estibas, 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.</td></tr>
<tr><td><u>Presentación</u></td><td>Refrigerio tipo A Unidad x 100 g
Refrigerio tipo B Unidad x 100 g
Refrigerio tipo C y N Unidad x 100 g</td></tr>
</table>

NOTA 1: La presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos mínimos establecidos por la Entidad.

Nombre del alimento	Uchuvas
Calidad	La fruta debe cumplir con la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • INVIMA frutas y verduras frescas. • Fruta fresca generalidades NTC 1291. • Fruta fresca uchuva especificaciones NTC 4580. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia.
Generalidades	Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Deben estar enteras, sanas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños), podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.

<table>
<tr><td></td><td>Deben estar exentas de plagas y daños causados por las mismas o de humedad externa anormal.

El color debe ser amarillo anaranjado, brillante, con consistencia suave y piel firme, con grado de madurez apto para el consumo.

El sabor de su pulpa debe ser acido azucarado, de tamaño uniforme sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).

No se permite la entrega del fruto dentro de su vaina fibrosa, ni con la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.

No se permite la inclusión de frutas en estado verde o sobremaduradas.

Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.

Color: amarillo anaranjado con piel brillante

Sabor: acido azucarado.

Se excluyen los frutos que presenten grietas, abiertos, con piel arrugada, con manchas o dentro de su vaina.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos generales</u></td><td><u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: Este producto debe conservarse a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas totalmente limpias y en buen estado, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, 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.
<u>Almacenamiento</u>: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas 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 2007 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.
<u>Transporte</u>: se debe transportar 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 en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 2007 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:
Características microbiológicas:
<table><tr><th>INVIMA FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS</th><th>PARAMETRO</th></tr><tr><td>Aislamiento de Salmonella / 25g</td><td>Ausencia</td></tr></table>
Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, normas que la modifiquen o sustituyan.</td></tr>
</table>

Embalaje	Producto será empacado por porciones en bolsas de polietileno de baja densidad con microperforaciones, 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 B Bolsa x 100 g Refrigerio tipo C y N Bolsa x 100 g

NOTA 1: La presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos mínimos establecidos por la Entidad.

Nombre del alimento	UVA (variedad Isabella)
Calidad	La fruta debe cumplir con la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • INVIMA frutas y verduras frescas • Frutas frescas y hortalizas generalidades NTC 1291. • Futas frescas uvas de mesa clasificadas NTC 883 Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigor.
Generalidades	Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Deben estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Las frutas deberán ser de la misma variedad. Estar limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. Estar exentas de manchas oscuras internas. Debe tener tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). No se permite la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.

<table>
<tr><td></td><td>Se excluyen los frutos que presenten piel opaca, arrugada o con manchas.

No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro.

Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.

Color: la piel es purpura, pulpa incolora y con semillas en su interior

Sabor: tiene una pulpa jugosa y dulce.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos generales</u></td><td><u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: este producto debe conservarse a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas totalmente limpias y en buen estado, 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.

<u>Almacenamiento</u>: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas 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.

<u>Transporte</u>: se debe transportar 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 en óptimas condiciones higiénico-sanitarias 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:
Características microbiológicas:
<table><tr><th>INVIMA FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS</th><th>PARAMETRO</th></tr><tr><td>Aislamiento de Salmonella / 25g</td><td>Ausencia</td></tr></table>
Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen o sustituyan.</td></tr>
<tr><td><u>Embalaje</u></td><td>Producto será empacado por porciones en bolsas de polietileno de baja densidad con microperforaciones, 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.</td></tr>
<tr><td><u>Presentación</u></td><td>Refrigerio tipo A Bolsa x 100 g
Refrigerio tipo B Bolsa x 100 g
Refrigerio tipo C y N Bolsa x 100 g</td></tr>
</table>

NOTA 1: La presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos mínimos establecidos por la Entidad.

Nombre del alimento	UVA (variedad negra y/o verde)
Calidad	La fruta debe cumplir con la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • INVIMA frutas y verduras frescas. • Frutas fresca generalidades NTC 1291. • Frutas frescas Uvas de Mesa NTC 883 Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia.
Generalidades	Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Deben estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Las frutas deberán ser de la misma variedad. Estar limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. Estar exentas de manchas obscuras internas. Debe tener tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). No se permite la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. Se excluyen los frutos que presenten piel opaca, arrugada o con manchas. No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro. Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío. **Color:** a piel es purpura y/o verde, pulpa incolora y con semillas en su interior **Sabor:** tiene una pulpa jugosa y dulce.
Requisitos generales	**Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:

<table>
<tr><td></td><td><u>Conservación</u>: este producto debe conservarse a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas totalmente limpias y en buen estado, 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.
Almacenamiento: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas 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.
Transporte: se debe transportar 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 en óptimas condiciones higiénico-sanitarias 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:
<u>Características microbiológicas:</u>
<table>
<tr><th>INVIMA FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS</th><th>PARAMETRO</th></tr>
<tr><td>Aislamiento de Salmonella / 25g</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>
Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, normas que la modifiquen o sustituyan.</td></tr>
<tr><td>Embalaje</td><td>Producto será empacado por porciones en bolsas de polietileno de baja densidad con microperforaciones, 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.</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>Refrigerio tipo B Bolsa x 100 g
Refrigerio tipo C y N Bolsa x 100 g</td></tr>
</table>

NOTA 1: La presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos mínimos establecidos por la Entidad.

Nombre del alimento	Piña porcionada empacada al vacío (variedad: Golden *Sweet* o MD2)
<u>Calidad</u>	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 729 • Resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • INVIMA ensaladas frutas verduras Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
Generalidades	Se entiende por piña porcionada empacada al vacío, el producto obtenido de la selección, lavado y desinfección, pelado, cortado con piña madura, fresca con textura, color, sabor y olor característico del producto, a la que se ha retirado la piel y el corazón, empacada al vació. Para el empaque al vacío de la piña porcionada, se debe aplicar el método de envasado al vació consiste en la eliminación total del aire dentro del envase, sin que sea remplazado por otro gas.
Requisitos generales	Producto mínimamente procesado y refrigerado. La piña porcionada de variedad *Golden Sweet* o MD2, debe tener una textura consistente, firme, compacta. Color: característico, amarillo claro o amarillo intenso. Sabor: característico de fruto sano y maduro. Olor: característico a la variedad de piña empleada, sanas maduras libres de olores extraños, limpias, y exentas de cualquier materia extraña visible; de plagas o daños causados por estas que afecten al aspecto general del producto; de daños causados por bajas y/o altas temperaturas; de manchas oscuras internas. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto. **Forma del producto:** **Rodajas enteras o anillos:** anillos o rodajas circulares uniformemente cortados a través del eje de los cilindros de piña. **Rodajas fragmentadas:** porciones en forma de arco que pueden no ser uniformes en tamaño y/o forma. **Cuartos de rodajas**: cuartos de rodajas, uniformemente cortados. Para residuos de plaguicidas deben tener en cuenta las normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las Normas Internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte:** **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, en canastillas plásticas 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.

<table>
<tr><td></td><td><u>Almacenamiento</u>: este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura., 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.

<u>Transporte:</u> el producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido. 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características fisicoquímicas</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO</th><th>VALOR REFERENCIA Requerimientos</th></tr>
<tr><td>Porcentaje mínimo de sólidos solubles disueltos por lectura refractométrica a 20°C (Brix)</td><td>9° Brix</td></tr>
<tr><td>Acidez Titulable</td><td>0,3 % m/m</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Ensaladas frutas verduras).</th></tr>
<tr><td>NMP Coliformes totales (NMP/g)</td><td>150</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales (NMP/g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Aislamiento de Salmonella / 25g</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, del Ministerio de la Protección Social.

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: piña porcionada, empacada al vacío.

<u>Aditivos:</u> Se permite la adición de aditivos autorizados, estos se deben reportar en el rotulo del producto.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: El tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro el producto debe ser entregado dentro del tiempo de su vida útil.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque primario</u>: 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,</td></tr>
</table>

	resistente, permeable 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: e**l rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y 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. El empaque debe especificar resaltadas y legibles, la fecha de vencimiento y el número de lote, la variedad de piña utilizada, método de conservación especificando el modo de consumo
Presentación	Refrigerio tipo A Unidad x 100g. Porción entera, fragmentada o cuartos de rodaja. Refrigerio tipo B Unidad x 100g. Porción entera, fragmentada o cuartos de rodaja. Refrigerio tipo C y N Unidad x 100g. Porción entera, fragmentada o cuartos de rodaja.

NOTA 1: la presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos mínimos establecidos por la SED.

Nombre del alimento	Maní con sal
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma INVIMA Maní – Nueces. • Resolución 333 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • 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	Alimento combinado compuesto de maní tostado de apariencia firme, seca y crujiente, adicionado con sal.

<table>
<tr>
<td><u>Requisitos generales</u></td>
<td>
Producto combinado elaborado con maní tostado (grano entero, clasificado (Grado 1), al cual se le ha retirado la cascara) con adición de sal

<u>Maní:</u> producto tostado, de apariencia firme, seca y crujiente

Exento de impurezas e infecciones causadas por ciertas especies de hongos, contaminantes u otras sustancias extrañas que modifiquen sus características fisicoquímicas.

De color marfil uniforme.

De olor y sabor característico.

No se permite la adición de sustancias inherentes, sustancias conservantes o materias extrañas.

El porcentaje de granos partidos no debe ser superior al 3%.

<u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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.

<u>Almacenamiento</u>: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas 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.

<u>Transporte</u>: 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 contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 (Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Requisitos específicos</u></td>
<td>
El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características microbiológicas:</u>
<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Maní y nueces)</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000</td></tr>
<tr><td>Coliformes totales (NMP/g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Coliformes fecales (NMP/g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)</td><td>300</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)</td><td><100</td></tr>
</table>
El límite de Aflatoxinas permitido es de 10 ug/Kg.

Calidad nutricional x 100 g:
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>520 – 650</td><td>Mínimo 23,3</td><td>Máximo 42.8</td><td>Máximo 8</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 26,5</td><td>Máximo 10</td><td>Máximo 600</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: maní tostado sin cascara y sal.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque</u>: 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, permeable 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.

<u>Rotulado</u>: 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 aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.</td></tr>
<tr><td><u>Presentación</u></td><td>Refrigerio tipo A 10 g
Refrigerio tipo B 20 g
Refrigerio tipo C y N 20 g</td></tr>
</table>

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.

Nombre del alimento	Mezcla de frutos secos (maní de sal, almendras, uvas pasas, maíz tostado, soya horneada, marañones o nueces)
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • INVIMA Maní – Nueces • Resolución 333 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • NTC 484. Soya para consumo • 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	Alimento combinado compuesto de maní de sal, almendras, uvas pasas, maíz tostado, soya horneada, marañones o nueces con apariencia firme, seca y crujiente.
Requisitos generales	El producto final debe contener al menos la combinación tres (3) frutos secos, de los permitidos, en proporciones iguales (maní de sal, almendras, uvas pasas, maíz tostado, soya horneada, marañones o nueces), los cuales deben presentar las siguientes características: La mezcla debe presentar apariencia firme, seca y crujiente con textura blanda. Exento de impurezas e infecciones causadas por ciertas especies de hongos, contaminantes u otras sustancias extrañas que modifiquen sus características fisicoquímicas. De color uniforme característico. De olor y sabor característico. No se permite la adición de sustancias inherentes, sustancias conservantes o materias extrañas. El porcentaje de granos partidos no debe ser superior al 3%. El porcentaje de cada uno de los componentes de la mezcla deben tener la misma cantidad. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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 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 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 y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 (vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) 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:

Maní:

Características microbiológicas:

PARAMETRO (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Maní y nueces)
Aerobios mesófilos (UFC/g)	10.000
Coliformes totales (NMP/g)	<3
Coliformes fecales (NMP/g)	<3
Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	300
Recuento de *Staphylococcus aureus coagulasa* positiva (UFC/g)	<100

El límite máximo de Aflatoxinas permitido es de 10 ug/Kg.

Calidad nutricional x 100 g:

CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)	GRASA (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	AZÚCARES (g)	SODIO (mg)
450 – 600	Mínimo 12	Máximo 21	Máximo 7	Máximo 0	Máximo 47,5	Máximo 24	Máximo 500

Nombre específico de los ingredientes: maní de sal, almendras, uvas pasas, maíz tostado, soya horneada.

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 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, permeable 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 x 10 g Refrigerio tipo B x 30 g Refrigerio tipo C y N x 40 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.

Nombre del alimento	Barra de cereales con vegetales
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. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 4506 de 2013. expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

	• Resolución 2671 de 2014 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 3709 de 2015 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	Es una barra a base de cereales precocidos, semillas y vegetales deshidratados a los que se añade panela y aceite vegetal. Corresponde a una mixtura equilibrada realizada con ingredientes seleccionados para satisfacer las necesidades alimenticias de un alimento balanceado.
Requisitos generales	Producto elaborado con cereales precocidos, semillas y vegetales deshidratados aceite vegetal, miel o azúcar en baja proporción. Se exceptúan los vegetales: berenjena, tomate y pimentón. 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 o debe contener materias extrañas. La barra de cereales con vegetales debe tener un aspecto con una textura suave y flexible, sin señales de resequedad o revenimiento. El producto debe tener color y olor característico de los ingredientes utilizados. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación: e**ste producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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 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.

<table>
<tr><td></td><td>El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones.
Lo anterior 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>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).

NTC 3749 Productos de molinería, cereales listos para el desayuno.

Características microbiológicas:

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>VALOR REFERENCIA (NTC 3749)</th></tr>
<tr><td>Recuento de Aerobios mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000</td></tr>
<tr><td>Número más probable de Coliformes totales (NMP/g)</td><td>110</td></tr>
<tr><td>Número más probable de Coliformes fecales (NMP/g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>1000-2000</td></tr>
<tr><td>Salmonella en 25 g</td><td>Ausente</td></tr>
</table>

Calidad nutricional x 100 g:

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTEÍNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>380 - 500</td><td>Mínimo 7,2</td><td>Máximo 18,4</td><td>Máximo 7</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 73,9</td><td>Máximo 25</td><td>Máximo 260</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: cereales precocidos, semillas y vegetales deshidratados, miel o azúcar en baja proporción.

<u>Aditivos</u>: todos los aditivos permitidos por la normatividad sanitaria vigente deberán ser reportados de manera obligatoria con su nombre específico.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.</td></tr>
</table>

Empaque y rotulado	**Empaque:** el empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 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, permeable a los gases y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, amigable con el medio ambiente, 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 ser impreso en el empaque primario, y 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.
Presentación	Refrigerio tipo A Unidad 20g Refrigerio tipo B Unidad 40g Refrigerio tipo C y N Unidad 40g

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.

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 compactada 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 o debe contener materias extrañas. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte:** **Conservación:** este producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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 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 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).

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
NTC 3749 Productos de molinería, cereales listos para el desayuno.

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>VALOR REFERENCIA (NTC 3749)</th></tr>
<tr><td>Recuento de Aerobios mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000</td></tr>
<tr><td>Número más probable de Coliformes totales (NMP/g)</td><td>110</td></tr>
<tr><td>Número más probable de Coliformes fecales (NMP/g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>1000-2000</td></tr>
<tr><td>Salmonella en 25 g</td><td>Ausente</td></tr>
</table>

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>380 - 500</td><td>Mínimo 7,2</td><td>Máximo 18,4</td><td>Máximo 7</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 73,9</td><td>Máximo 25</td><td>Máximo 260</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: 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.

<u>Aditivos</u>: todos los aditivos permitidos por la normatividad sanitaria vigente deberán ser reportados de manera obligatoria con su nombre específico.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento:</u> 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.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Empaque y rotulado</u></td>
<td>
<u>Empaque:</u> 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 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, permeable 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.

<u>Rotulado</u>: 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
</td>
</tr>
</table>

	modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A x 20g Refrigerio tipo B x 30g Refrigerio tipo C y N 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.

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.

<table>
<tr>
<td><u>Requisitos generales</u></td>
<td>
El producto final, debe contener al menos tres (3) frutas de las permitidas en proporciones iguales (piña, mango, banano, papaya, manzana deshidratadas).

Los productos incluidos en este grupo de alimentos deben contener mínimo 12% de humedad.

Las frutas antes de ser deshidratada 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.

<u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, 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.

<u>Almacenamiento</u>: el sitio debe mantenerse en buenas condiciones higiénicas 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.

<u>Transporte</u>: 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 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.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Requisitos específicos</u></td>
<td>
El producto debe cumplir con las siguientes características microbiológicas:

Requisitos microbiológicos para frutas deshidratadas:

<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras/g o ml</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr>
</table>

El límite de Aflatoxinas permitido es de 10 ug/Kg.

Calidad nutricional x 100 g:
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>300 - 350</td><td>Mínimo 3,1</td><td>Máximo 1</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 66,7</td><td>Máximo 62.6</td><td>Máximo 8</td></tr>
</table>

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.
</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td>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, permeable 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.</td></tr>
<tr><td><u>Presentación</u></td><td>Refrigerio tipo A 10g
Refrigerio tipo B 20g
Refrigerio tipo C y N 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).</td></tr>
</table>

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.

Nombre del alimento	**Snack o pasabocas de cereal extruido con cobertura de chocolate (blanco o negro)**
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. • Resolución 1511 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • NTC 792 • Invima Cereal listo para consumo Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia.
Generalidades	Producto obtenido a partir de cereal extruido, que mediante técnica de rebozado se recubren con chocolate con leche, consiguiendo una capa más o menos regular y uniforme a su alrededor con chocolate de cobertura.
Requisitos generales	El Cereal extruido es aquel que ha sido elaborado mediante un proceso de inducción de energía térmica y mecánica, en el que se aplica al alimento procesado alta presión y temperatura, durante un breve espacio de tiempo. La textura del producto es ligeramente crocante, debe estar libre de materias extrañas y su sabor característico a cereal. **Cobertura de chocolate con leche: e**l chocolate con leche deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 25% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto seco magro de cacao) y un mínimo especificado de extracto seco de leche entre el 12% y el 14% (incluido un mínimo entre el 2,5% y el 3,5% de materia grasa de la leche). El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales. El producto debe estar libre de materias extrañas. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, 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

<table>
<tr><td></td><td>mencionada una vez entre en vigencia. No exponer de forma directa a los rayos del sol, ni a altas temperaturas.

<u>Almacenamiento</u>: el sitio debe mantenerse en buenas condiciones higiénicas 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.

<u>Transporte</u>: 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 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td><u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>VALOR REFERENCIA (NTC 3749)</th></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml</td><td>5.000 - 10.000</td></tr>
<tr><td>Número más probable de coliformes totales (NMP/g)</td><td>9-11</td></tr>
<tr><td>Número más probable de coliformes fecales (NMP/g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)</td><td>200 - 500</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp en 25g</td><td>Negativo</td></tr>
</table>

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>390 - 460</td><td>Mínimo 4.7</td><td>Máximo 21,4</td><td>Máximo 9,7</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 69,1</td><td>Máximo 29</td><td>Máximo 140</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: cereal extruido, Azúcar, Manteca de Cacao, Leche en Polvo, Emulsificante y Sabor artificial.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque</u>: el empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 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,</td></tr>
</table>

	permeable 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 aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A 20g Refrigerio tipo B 30 g Refrigerio tipo C y N 30 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.

Nombre del alimento	Snack o Pasabocas de fruta deshidratada con cobertura de chocolate (blanco o negro)
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. • Resolución 1511 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • NTC 792

	Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia.
Generalidades	Producto obtenido a partir de fruta deshidratada o liofilizada, que mediante técnica de rebozado se recubren con chocolate con leche, consiguiendo una capa más o menos regular y uniforme a su alrededor con chocolate de cobertura.
Requisitos generales	Las frutas antes de ser deshidratada 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. Fruta liofilizada proceso de deshidratación por el cual el agua es eliminada de un producto congelado pasando directamente del estado sólido (hielo) al estado vapor. Estas transformaciones entre el estado sólido y el vapor reciben el nombre de sublimación y son producidas a bajas temperaturas y presiones. Al ser una deshidratación desde el estado congelado, constituye el mejor sistema de preservación de productos biológicos sin cadena de frío evitando el crecimiento de microorganismos (hongos, moho, etc.), inhibiendo el deterioro por reacción química (cambio de sabor, aroma, pérdida de propiedades fisiológicas), facilitando la distribución y el almacenamiento (no es necesario mantener cadena de frío). Para el caso de los alimentos tiene otras dos virtudes trascendentes, el producto no cambia de forma y es fácilmente re hidratable. **Cobertura de chocolate con leche**: el chocolate con leche deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 25% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto seco magro de cacao) y un mínimo especificado de extracto seco de leche entre el 12% y el 14% (incluido un mínimo entre el 2,5% y el 3,5% de materia grasa de la leche). El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales. El producto debe estar libre de materias extrañas. El Color es semejante al color de 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. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, 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.

<table>
<tr><td></td><td><u>Almacenamiento</u>: el sitio debe mantenerse en buenas condiciones higiénicas 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.

<u>Transporte</u>: 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 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td><u>Características microbiológicas:</u>

Requisitos microbiológicos para frutas deshidratadas.

<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras/g o ml</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr>
</table>

<u>Nota</u>: para el caso de los productos que contienen chocolate, se solicita adicionalmente que se realice un análisis de detección de Salmonella spp, para lo cual no debe haber presencia del microorganismo en este alimento. Lo anterior con el fin de asegurar la calidad e inocuidad, debido a que la norma no lo contempla y se busca un control epidemiológico de parte de la Secretaría de Educación.

El límite de Aflatoxinas permitido es de 10 ug/Kg.

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>430 - 480</td><td>Mínimo 4</td><td>Máximo 26</td><td>Máximo 14</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 62</td><td>Máximo 40</td><td>Máximo 64</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: fruta deshidratada o liofilizada, Azúcar, Manteca de Cacao, Leche en Polvo, Emulsificante y Sabor artificial.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro el producto debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque:</u> 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, permeable a gases y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto,</td></tr>
</table>

	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 20 g Refrigerio tipo B 30 g Refrigerio tipo C y N 30 g **Nota:** Para todos los tipos de refrigerios, se debe garantizar la entrega de al menos tres frutas.

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.

Nombre del alimento	**Paleta de agua con fruta de diferentes sabores (fresa, piña, lulo, limón, mora).**
Calidad	Debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • NTC 1239 Helados y mezclas para helados • Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 333 de 20112005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 10593 de 1985 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 alimenticio, higienizado, edulcorado, obtenido a partir de una mezcla de agua potable, azúcares y otros ingredientes y aditivos permitidos sometidos a congelamiento, en condiciones tales que garanticen la conservación del producto en estado congelado durante su almacenamiento, transporte y consumo final.

<table>
<tr>
<td><u>Requisitos generales</u></td>
<td>Producto fabricado con agua potable, adicionado con frutas o productos a base de fruta, en una cantidad mínima del 10% m/m de fruta natural, a excepción del limón cuya cantidad mínima es del 5 % m/m.

El producto debe lleva una pala o palo (madera o acrílico) para sostenerlo.

<u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación:</u> el producto debe conservarse a temperatura de congelación mínima de -25ºC en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas, de la tal manera que se conserven las características inherentes del producto.

<u>Almacenamiento:</u> este producto debe mantenerse a temperatura de congelación mínima de -25ºC en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas. 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 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.

<u>Transporte:</u> el vehículo de transporte debe ser aislado y contar con sistema de congelación, de forma que conserve una temperatura mínima de -18ºC en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas; debe estar estibado y en canastillas plásticas, de conformidad con 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.

Las temperaturas estipuladas deben conservarse desde la producción del producto, hasta la entrega en las sedes educativas.</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Requisitos específicos</u></td>
<td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Límites máximos de contaminantes en helados y mezclas para helados:</u>

<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Parámetro (NTC 1239)
Límite máximo mg/kg</th></tr>
<tr><td>Arsénico como As</td><td>0,5</td></tr>
<tr><td>Plomo como Pb</td><td>1,0</td></tr>
</table>

<u>Características Fisicoquímicas:</u>

<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Parámetro (NTC 1239).</th></tr>
<tr><td>Solidos totales % m/m, min</td><td>20</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas</u>

<table>
<tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos Mesófilos, UFC/g.</td><td>5</td><td>10000</td><td>100000</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Recuento de Coliformes, UFC/g.</td><td>5</td><td>100</td><td>200</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Recuento de E. Coli, UFC/g.</td><td>5</td><td><1</td><td>---</td><td>0</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g.</td><td>5</td><td>100</td><td>200</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Deteccion de Salmonela/25g.</td><td>5</td><td>0</td><td>----</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Detección de Listeria monocytogenes/25g.</td><td>5</td><td>0</td><td>-----</td><td>0</td></tr>
</table>
<u>Calidad nutricional x 100 g:</u>
<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>80 - 100</td><td>Máximo 23,6</td><td>Máximo 21</td><td>Máximo 10</td></tr>
</table>
<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: agua potable, frutas, azúcar.
<u>Aditivos:</u> los aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente.
<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante mediante los estudios de vida útil. En el momento del suministro el producto debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil bajo condiciones adecuadas de almacenamiento en congelación (mínimo -25ºC). La Fecha de vencimiento debe ir impresa en el rótulo del empaque.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Empaque y rotulado</u></td>
<td>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, permeable a la luz, gases y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, debe ser resistente a la impresión flexográfica y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado debe garantizar la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto.

<u>Rotulado</u>: el rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y 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.</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Presentación</u></td>
<td>Refrigerio tipo A Unidad 70g
Refrigerio tipo B Unidad 70g
Refrigerio tipo C Unidad 70g</td>
</tr>
</table>

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 Entidad 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.

Nombre del alimento	**Helado con galleta (tipo sándwich)**
Calidad	Debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Resolución 1804 de 1989 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	Helado de grasa vegetal con galleta blanca con sabor y olor artificial. **Helado:** producto alimenticio, higienizado, edulcorado, obtenido a partir de una emulsión de grasas y proteínas, con adición de otros ingredientes y aditivos permitidos o sin ellos, o bien a partir de una mezcla de agua, azúcares y otros ingredientes y aditivos permitidos sometidos a congelamiento con batido o sin él, en condiciones tales que garanticen la conservación del producto en estado congelado durante su etapa de almacenamiento, transporte y consumo final. **Galleta:** son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, oleaginosas y/o leguminosas elaboradas mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano.
Requisitos generales	**Características organolépticas:** **Color:** depende del sabor o sabores del helado y amarillo opaco en la galleta. **Olor:** suave y dulce, característico al sabor del helado. **Aroma/sabor:** dulce y lácteo, característico de los sabores del helado. Textura cremosa (helado), sin presencia de cristales y crujiente (galleta), sin partículas extrañas.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>La única fuente de proteína es la láctea o sus derivados y parte de su grasa puede ser de origen vegetal.

Debe estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Para residuos de plaguicidas deben tenerse en cuenta las normas oficiales de carácter nacional o en su defecto, las normas internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud.

Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte:

<u>Conservación</u>: el producto debe conservarse a temperatura de congelación mínima de -25ºC en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas, de la tal manera que se conserven las características inherentes del producto.

<u>Almacenamiento</u>: este producto debe mantenerse a temperatura de congelación mínima de -25ºC en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas. 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 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.

<u>Transporte:</u> el vehículo de transporte debe ser aislado y contar con sistema de congelación, de forma que conserve una temperatura mínima de -18ºC en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas, de conformidad con 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.

Las temperaturas estipuladas deben conservarse desde la producción del producto, hasta la entrega en las sedes educativas.</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Requisitos específicos</u></td>
<td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Resolución 1804/89</u>
<u>Características Fisicoquímicas:</u>

<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Parámetro (Resolución 1804/89)</th></tr>
<tr><td>Grasa total mínima</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Grasa láctea % m/m, mínimo</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Sólidos lácteos no grasos % m/m, mínimo</td><td>11</td></tr>
<tr><td>Sólidos totales % m/m, mínimo</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Peso por volumen g/l mínimo</td><td>475</td></tr>
<tr><td>Proteína láctea % m/m, mínimo</td><td>2.5</td></tr>
<tr><td>Índice de Reichart Meiseel en la grasa mínimo</td><td>4.4</td></tr>
<tr><td>Fosfatasa</td><td>Negativa</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas</u>

<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento total de microorganismos mesofilicos/g</td><td>3</td><td>100.000</td><td>150.000</td><td>1</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

NMP Coliformes totales/g	3	93	150	1
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0
Recuento de estafilococos coagulasa positivo/g	3	100	200	1
Salmonella	3	0	-	0

Calidad nutricional x 100 g:

CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	AZÚCARES (g)	SODIO (mg)
200 - 250	Mínimo 3	Máximo 10,3	Máximo 7	Máximo 0	Máximo 37,2	Máximo 23	Máximo 100

Nombre específico de los ingredientes del helado: leche entera líquida o en polvo, crema de leche, azúcar, aceites vegetales, estabilizante, colorante y saborizantes permitidos.
Se deben emplear los ingredientes permitidos en las Resoluciones N° 2310 de 1986 y 1804 de 1989 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Socia. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.

Nombre específico de los ingredientes de la galleta: harina de trigo fortificada, aceite vegetal, azúcar, sal y grasa.
A las galletas se les puede adicionar aditivos tales como saborizantes, emulsificantes, acentuadores de sabor, leudantes, conservantes, humectantes, colorantes, y antioxidantes autorizados y en las cantidades contempladas por la legislación nacional vigente o por la comisión del Codex Alimentarius.

La harina de trigo debe cumplir con la NTC 267.

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 a las sedes educativas con mínimo el 50% de su vida útil, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento en congelación (mínimo -18ºC).

Empaque y rotulado

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, permeable a la luz, 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.

Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, deben estar resaltadas y legibles.

	Rotulado: el rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedida Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. **Información sobre Alérgenos:** se debe declarar en el empaque.
Presentación	tipo A: mínimo 60 g tipo B: mínimo 60 g tipo C: mínimo 60 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 Entidad 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.
.

Nombre del alimento	Helado de crema
Calidad	Debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 1804 de 1989 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	Es el producto higienizado preparado a base de leche y crema de leche y cuya única fuente de grasa es la láctea presentado al consumidor en estado de congelación total.

Requisitos generales	Mezcla congelada a base de leche saborizada, coloreada y batida, al contener leche lo diferencia de los otros helados, por su contenido de sólidos solubles y totales en comparación con las otras clases de helado. Cuando se adicionen frutas o derivados de fruta, la cantidad añadida debe ser tal que el contenido neto de fruta en el producto final sea mínimo del 5% m/m. La única fuente de grasa y proteína debe ser la láctea. Con una textura suave y una buena plasticidad. Producto congelado en estado sólido. Olor y color característico. Debe estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Para residuos de plaguicidas deben tenerse en cuenta las normas oficiales de carácter nacional o en su defecto, las normas internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de congelación mínima de -25ºC en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas, de la tal manera que se conserven las características inherentes del producto. **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse a temperatura de congelación mínima de -25ºC en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas. 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 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. **Transporte:** El vehículo de transporte debe ser aislado y contar con sistema de congelación, de forma que conserve una temperatura mínima de -18ºC en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas; de conformidad con 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. Las temperaturas estipuladas deben conservarse desde la producción del producto, hasta la entrega en las sedes educativas.

Requisitos específicos

El producto debe cumplir con las siguientes características:

Características Fisicoquímicas:

	Parámetro (Resolución 1804/89)
Grasa total mínima	8
Grasa láctea % m/m, mínimo	8
Sólidos lácteos no grasos % m/m, mínimo	11
Sólidos totales % m/m, mínimo	30
Peso por volumen g/l mínimo	475
Proteína láctea % m/m, mínimo	2.5
Índice de Reichart Meiseel en la grasa mínimo	22
Fosfatasa	Negativa

Características microbiológicas

	n	**m**	**M**	**C**
Recuento total de microorganismos mesofilicos/g	3	100.000	150.000	1
NMP Coliformes totales/g	3	93	150	1
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0
Recuento de estafilococos coagulasa positivo/g	3	100	200	1
Salmonella	3	0	-	0

Calidad nutricional x 100 g:

CALORÍAS (Kcal)	**PROTÉNAS (g)**	**GRASA (g)**	**GRASA SATURADA (g)**	**GRASAS TRANS (g)**	**CARBOHIDRATOS (g)**	**AZÚCARES (g)**	**SODIO (mg)**
150 - 180	Mínimo 2,2	Máximo 8,7	Máximo 5	Máximo 0	Máximo 24,1	Máximo 19	Máximo 80

Nombre específico de los ingredientes: leche entera líquida o en polvo, crema de leche, azúcar, estabilizante, colorante y saborizantes permitidos. Puede contener salsa de frutas o caramelo, leche condensada y maní.

Se deben emplear los ingredientes permitidos en las Resoluciones N° 2310 de 1986 y 01804 de 1989 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) 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 a las sedes educativas con mínimo el 50% de su vida útil, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento en congelación (mínimo -18ºC).

Empaque y rotulado

Vaso rígido de poliestireno o polipropileno en las presentaciones establecidas en la presentación de esta ficha, y cuyo rótulo debe contener la información estipulada en la normatividad sanitaria vigente. Se deberá garantizar la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque.

Se deberá garantizar cuchara plástica para facilitar su consumo.

	El empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya. El producto debe ser empacado o envasado en empaque grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a los gases, a la luz 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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A Unidad mínimo 60 g Refrigerio tipo B Unidad mínimo 90 g Refrigerio tipo C Unidad mínimo 120 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 Entidad 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.
.

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)	PROTÉNAS (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 ser permeable 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.

Nombre del alimento	Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (manzana o pera o durazno)
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • NTC 4433 • 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 liquido ultrapasteurizado, sin fermentar, elaborado con Jugo (zumo) o pulpa o concentrado de frutas (manzana o pera o durazno) maduras, sanas y frescas, previamente lavadas y libres de restos de plaguicidas y otras sustancias nocivas, en condiciones sanitarias apropiadas, adicionado de agua y azúcares, aditivos e ingredientes permitidos en la normatividad legal vigente, que ha sido sometida a una higienización en adecuada relación de tiempo y temperatura, de tal manera que aseguren la ausencia de todas las formas de microorganismos vegetativos y esporulados, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles a prueba de luz, impermeables y cerrados herméticamente, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe tener sabor, color y olor característicos, además, deber mantener sus características reológicas propias, ser homogéneo y fresco.
Requisitos generales	El producto debe tener color, aroma y sabor característico del jugo (zumo) o pulpa de frutas o concentrado acorde de la fruta que procede. Debe estar razonablemente exenta 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. Debe estar exento de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud. Se podrá hacer la adición de azucares, mieles, jarabes, edulcorantes calóricos o no o una mezcla de estos aditivos o aromatizantes, acorde con la normatividad sanitaria vigente. **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 mencionada una vez entren 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 demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren 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 demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas,

<table>
<tr><td></td><td>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 de ensamble y hasta la entrega en el colegio.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>Este producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características fisicoquímicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20ºC (Brix) en % m%m</td><td>10</td><td>-</td></tr>
<tr><td>pH a 20ºC</td><td>2.5</td><td>4.6</td></tr>
<tr><td>Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %</td><td>0.2</td><td>-</td></tr>
</table>

El porcentaje mínimo de sólidos solubles de fruta para la preparación de los diferentes néctares será el indicado en la siguiente tabla:

<table>
<tr><th>FRUTAS</th><th>PULPA O JUGO DE FRUTA % m/m</th><th>PORCENTAJE DE SÓLIDO SOLUBLES APORTADOS POR LA FRUTA %</th></tr>
<tr><td>Manzana</td><td>18</td><td>1.80</td></tr>
<tr><td>Pera</td><td>18</td><td>1.80</td></tr>
<tr><td>Durazno</td><td>18</td><td>2.07</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas</u>: los néctares de frutas que sean sometidos a procesos de esterilidad comercial deben cumplir con la prueba de esterilidad comercial: Incubar en sus envases originales dos (2) muestras a 35º +/-2 C y dos (2) muestras a 55º +/-2 C durante diez (10) días, al cabo de los cuales no deben presentar crecimiento microbiano.

<u>Calidad Nutricional (por 100 g)</u>:

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>AZÚCARES TOTALES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>Máximo 65</td><td>Máximo 14</td><td>Máximo 20</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: agua, Pulpa de fruta o concentrado de frutas (manzana o pera o durazno), Azúcar, demás ingredientes y aditivos permitidos.

Se deben emplear los ingredientes permitidos en la Resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico y deberán estar aprobados en la reglamentación sanitaria vigente.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento:</u> el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante mediante los estudios de vida útil. El producto</td></tr>
</table>

	debe ser entregado con mínimo el 50% de su vida útil al proveedor logístico.
Empaque y rotulado	**Empaque primario:** el empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 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 ser permeable a la luz, 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 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, deben estar resaltadas y legibles.
Presentación	Refrigerio tipo A Unidad x 200 ml ó cm^3 Refrigerio tipo B Unidad x 200 ml ó cm^3 Refrigerio tipo C y N Unidad x 200 ml ó cm^3

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.

Nombre del alimento	Panelita de leche cortada.
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310/86 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 obtenido mediante la concentración por evaporación de una mezcla de leche y azúcar en presencia de un neutralizante como bicarbonato. Con color, sabor y olor característico del producto
Requisitos generales	Producto elaborado a base de leche y azúcar con un contenido de solidos mayores al del arequipe por ser más concentrado. La panelita posee un olor agradable, color ámbar con poca brillantez, sabor dulce, una textura dura o seca. Textura particulada y blanda La forma del producto la define el fabricante. El producto debe estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal, diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Para residuos de plaguicidas deben tener en cuenta las normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las Normas Internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** este producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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 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

<table>
<tr><td></td><td>Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

<u>Transporte</u>: 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 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.

<u>Nota</u>: producto sin almidón</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td><u>Características fisicoquímicas:</u>

Resolución 2310 de 1986. (Arequipe)<table><tr><td>Sólidos lácteos no grasos % m/m, mínimo</td><td>17</td></tr><tr><td>Humedad % mIm, máximo</td><td>30</td></tr><tr><td>Cenizas % mlm, máximo</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Almidones</td><td>Negativo</td></tr></table><u>Características microbiológicas:</u>

Resolución 2310 de 1986. (Arequipe)<table><tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento total de microorganismos mesófilos/g</td><td>3</td><td>500</td><td>2000</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP Coliformes totales/g</td><td>3</td><td>11</td><td>40</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Hongos y levaduras/g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Estafilococos coagulasa positivo</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr></table><u>Calidad nutricional x 100 g:</u>

<table><tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr><tr><td>360 - 460</td><td>Mínimo 9,1</td><td>Máximo 9,1</td><td>Máximo 5</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 72,7</td><td>Máximo 62</td><td>Máximo 150</td></tr></table><u>Nombre específico de los ingredientes</u>: leche entera en polvo, azúcar, bicarbonato.

<u>Aditivos</u>: se permite la adición de aditivos, autorizados en la resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque</u>: 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</td></tr>
</table>

	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, permeable 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 socia si lo requiere 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 20g Refrigerio tipo B Unidad mínimo 20 g Refrigerio tipo C y N Unidad mínimo 20g

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.

Nombre del alimento	Bocadillo de guayaba combinado
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 16379 de 2003 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Invima Bocadillo Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

<table>
<tr><td><u>Generalidades</u></td><td>Alimento obtenido a partir de la mezcla concentrada de pulpa de guayaba y azúcar, en forma rectangular, relleno con manjar de leche. Su consistencia es sólida.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos generales</u></td><td>El bocadillo debe presentar las siguientes características sensoriales:
Color de la jalea: rojo uniforme, característico del producto
Color del manjar blanco: marrón claro, característico del producto uniforme.
Olor de la jalea: guayaba
Olor del manjar: lácteo
Sabor: dulce, característico del producto.
Consistencia: semiblanda y consistente.
Apariencia: rectangular, libre de cualquier materia ajena al producto
La presentación del bocadillo combinado debe ser en iguales proporciones de gramaje.

<u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: este producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas totalmente limpias y en buen estado, 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.

<u>Almacenamiento</u>: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas 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.

<u>Transporte</u>: 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 en óptimas condiciones higiénico-sanitarias 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td><u>Características fisicoquímicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>Mínimo</th><th>Máxima</th></tr>
<tr><td>Solidos lácteos no grasos %mm, mínimo</td><td>16</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Materia grasa láctea %mm, mínimo</td><td>6.5</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Humedad %mm, mínimo</td><td>35.0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Cenizas %mm, mínimo</td><td>2.0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Almidones %mm, mínimo</td><td>4.0</td><td>-</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
</table></td></tr>
</table>

Recuento total de microorganismos mesofílicos (UFC/g)	3	500	2000	1
NMP coliformes totales (NMP/g)	3	20	93	1
NMP coliformes fecales (NMP/g)	3	<3	-	0
Hongos y levaduras (UFC/g)	3	10	100	1

Características microbiológicas:

Requisitos.	Norma INVIMA Bocadillo
Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g ò cm^3)	10.000
Número más probable de *Coliformes Totales* NMP/g	<3
Número más probable de *Coliformes Fecales* NMP/g	<3
Recuento de *esporas de clostridium* UFC/g	<10
Recuento De Mohos y Levaduras (UFC/g ò cm^3)	2000

Calidad nutricional x 100 g:

CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	AZÚCARES (g)	SODIO (mg)
290 - 360	Mínimo 2,5	Máximo 0	**Máximo 0**	Máximo 0	Máximo 81,5	Máximo 65	Máximo 80

Nombre específico de los ingredientes de bocadillo de guayaba: pulpa de guayaba, sacarosa, glucosa, o edulcorantes permitidos.

Nombre específico de los ingredientes del manjar blanco: leche en polvo, azúcar, fécula de maíz, caramelo (colorante), sorbato de potasio y benzoato de sodio (conservante)

Vida útil, fecha de vencimiento: El tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro 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, permeable 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, 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.

Presentación	Refrigerio tipo A 20 g Refrigerio tipo B 30 g Refrigerio tipo C y N 40 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.

Nombre del alimento	**Gelatina preparada con fruta picada**
Calidad	Debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • INVIMA Gelatina preparada • 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	La Gelatina es una mezcla coloide (sustancia semisólida), translúcida, quebradiza y casi insípida que se obtiene a partir del colágeno procedente del tejido conectivo del ganado, saborizada con aromas artificiales, edulcorantes naturales o artificiales, colorantes y saborizantes, con adición de trozos de fruta en conserva, que al ser diluida con agua caliente y posteriormente sometida a refrigeración se puede consumir como postre listo para el consumo. El método de higienización al cual debe ser sometido el producto es la pasteurización, cuyo proceso es aplicado mediante una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de su flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas u organolépticas.
Requisitos generales	La gelatina comestible será prácticamente insoluble en agua fría, pero deberá hincharse y ablandarse, absorbiendo de 5 a 10 veces su peso en agua.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>La gelatina comestible se disolverá completamente en agua caliente formando una solución coloidal, a la cual se le adicionan trozos de futa en conserva equivalentes mínimo al 30% del peso total del producto terminado.

Sabor, olor y color propio del saborizante y colorante empleado (fresa, frambuesa, naranja, durazno etc.) con trozos de fruta en conserva.

Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos.

Las gelatinas listas para el consumo presentan texturas fácilmente quebradizas, la forma puede variar. Se caracteriza porque su consistencia es blanda y toma la forma de su empaque o molde una vez preparada.

El producto final, debe contener trozos de una sola fruta o la combinación de varias frutas.

<u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

<u>Almacenamiento</u>: este producto debe mantenerse en canastillas 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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

<u>Transporte:</u> el producto debe ser transportado en canastillas plásticas, 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 producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción hasta el momento de la entrega en el Colegio.</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Requisitos específicos</u></td>
<td><u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Norma INVIMA (Gelatina Preparada)</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g ò cm^3)</td><td>1000</td></tr>
<tr><td>Coliformes totales NMP/g</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Coliformes fecales NMP/g</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor</td><td><10</td></tr>
<tr><td>Recuento De Mohos y Levaduras (UFC/g ò cm^3)</td><td>100</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<u>Calidad nutricional x 100 g:</u>
<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>60 - 80</td><td>Mínimo 0.8</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 17,6</td><td>Máximo 15</td><td>Máximo 50</td></tr>
</table>
<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: gelatina, trozos de fruta en conserva, aromas artificiales, edulcorantes naturales o artificiales, colorantes y saborizantes, que al ser diluida con agua caliente y posteriormente sometida a refrigeración se puede consumir como postre listo para el consumo.

<u>Aditivos</u>: Se permite la adición de aditivos, autorizados en la normatividad sanitaria vigente.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Empaque y rotulado</u></td>
<td>
<u>Empaque primario:</u> 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 en vaso de poliestireno o polipropileno en las presentaciones establecidas en la ficha, con tapa foil de aluminio termosellado, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, permeable al oxígeno y a la humedad, que mantenga las características higiénicas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímica 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.

Se deberá garantizar cuchara plástica que facilite el consumo del producto.

<u>Rotulado</u>: El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección social en el caso que aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Presentación</u></td>
<td>
Refrigerio tipo A mínimo 90 g.
Refrigerio tipo B mínimo 90 g.
Refrigerio tipo C y N mínimo 90 g.
</td>
</tr>
</table>

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.

Nombre del alimento	**Gelatina de pata**
Calidad	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. • INVIMA gelatina de Pata. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
Generalidades	La Gelatina de pata es un producto dulce resultante de una mezcla coloide (sustancia semisólida), quebradiza que se obtiene a partir del colágeno procedente del tejido conectivo del ganado, saborizada con aromas artificiales, edulcorantes naturales o artificiales, colorantes y saborizantes. De textura esponjosa obtenido por la transformación de la pata de res con adición de panela, espesantes y aditivos naturales o sintéticos que le confieren características propias al producto.
Requisitos generales	Sabor, olor y color propio del saborizante y colorante empleado (panela, almidón de maíz, esencias de vainilla y banano). Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos. El producto puede contener aditivos (colorantes y saborizantes) de uso permitido de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. Las gelatinas listas para el consumo presentan texturas fácilmente quebradizas, la forma puede variar. Se caracteriza porque su consistencia es blanda y toma la forma de su empaque o molde una vez preparada. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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 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.

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 y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social (Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) 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 microbiológicas:

Requisitos.	Norma INVIMA (Gelatina de Pata).
Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g ò cm^3)	2000
Recuento De Mohos y Levaduras (UFC/g ò cm^3)	300
Número más probable de *Coliformes Totales* NMP/g	<3
Número más probable de *Coliformes Fecales* NMP/g	<3
Recuento De *Staphylococcus Aureus Coagulasa positivo* UFC/g	<100
Búsqueda de *Salmonella sp. /25g*	Ausente

Calidad nutricional x 100 g:

CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA (g)	GRASAS SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	AZÚCARES (g)	SODIO (mg)
300 - 380	Mínimo 7,4	Máximo 0,5	**Máximo 0**	Máximo 0	Máximo 75	Máximo 30	Máximo 100

Nombre específico de los ingredientes: pata de res, Panela, espesantes y saborizantes permitidos por la normatividad sanitaria vigente.

Aditivos: en cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico, siempre y cuando estén permitidos en la reglamentación sanitaria vigente.

Los aditivos empleados deberán ser los establecidos por la normatividad sanitaria vigente.

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	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, permeable 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 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A 20 g Refrigerio tipo B 20 g Refrigerio tipo C y N 25 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.

Nombre del alimento	**Galleta herpo / Galleta con bocadillo tipo herpo / Galleta rellena con jalea de guayaba**
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310/86 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • NTC 1241 GALLETAS • 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. • Invima Galletas y Bizcochos. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

Generalidades	Pulpa de guayaba, azúcar, leche y harina de trigo. Es una galleta rellena de bocadillo. El producto es 100% natural. Con color, sabor y olor característico del producto
Requisitos generales	**Bocadillo**: producto elaborado a base de dulce de guayaba (pulpa de guayaba y azúcar), manjar blanco (azúcar, fécula, almidón de maíz), leche líquida entera, harina de trigo fortificada, galleta (agua, harina de trigo fortificada, bicarbonato). **Galleta**: producto de bajo contenido de humedad, conformado por la integración de láminas u obleas. Las obleas o láminas se fabrican a partir de una suspensión liquida de harina de trigo suave, agua y otros ingredientes menores de formulación. No se permiten productos con daño mecánico. El producto debe mantener su integridad durante el proceso. La forma del producto la puede ajustar el proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos. La forma del producto la define el fabricante. El producto debe estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal, diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Para residuos de plaguicidas deben tener en cuenta las normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las Normas Internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** este producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en lugar seco y fresco protegido de la luz directa. en canastillas plásticas 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 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. **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

<table>
<tr><td></td><td>plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior 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.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>INVIMA Galletas y Bizcochos</th><th>Parámetros</th></tr>
<tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td><td>10.000-30.000</td></tr>
<tr><td>Coliformes Totales NMP /g</td><td>7-11</td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales NMP /g</td><td>Menor de 3</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>100 - 200</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus</td><td>Menor de 100</td></tr>
<tr><td>Salmonella / 25 g</td><td>Negativo</td></tr>
</table>

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>290 - 430</td><td>Mínimo 3,3</td><td>Máximo 4</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 81,6</td><td>Máximo 56</td><td>Máximo 60</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: pulpa de guayaba, Leche entera liquida, azúcar, fécula de maíz o harina, bicarbonato.

<u>Aditivos</u>: se permite la adición de aditivos, autorizados en la resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>Empaque:</u> 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, permeable 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.

<u>Rotulado</u>: 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 aplique, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

<u>Información sobre Alérgenos</u>: se debe declarar en el empaque.</td></tr>
</table>

Presentación	Refrigerio tipo A Unidad 15 g Refrigerio tipo B Unidad 30 g Refrigerio tipo C y N Unidad 30 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.

Nombre de alimento	Pudin (variedades chocolate o vainilla)
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 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	Postre a base de leche (leche de vaca) o leche en polvo entera o preparados con leche parcialmente concentrada, endulzado con azúcar, estabilizantes, Saborizantes naturales (Chocolate o Cocoa o vainilla), colorantes naturales, aditivos autorizados en la resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
Requisitos generales	Postre a base de leche, estabilizantes y azúcar con textura suave, consistencia cremosa en el paladar, homogénea, con sabor, olor y color característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color: chocolate o ligero amarillo Olor: aroma lácteo y característico del sabor Sabor: dulce lácteo y característico del sabor Textura: gelatinosa suave y cremosa El producto no debe presentar partículas quemadas o extrañas, debe estar libre de coágulos y grumos.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas.

No pueden ser reempacados o reembolsados por el contratista.

<u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, según lo establecido 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. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo.

<u>Almacenamiento</u>: este producto debe mantenerse en canastillas 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 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.

<u>Transporte:</u> el producto debe ser transportado en canastillas higienizadas plásticas, 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 producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido 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.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del proveedor logístico y posterior en entrega en el Colegio.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Requisitos específicos</u></td>
<td>
El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características fisicoquímicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO</th><th>VALOR REFERENCIA</th></tr>
<tr><td>Grasa láctea % m/m mínimo</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo</td><td>7.0</td></tr>
<tr><td>Sólidos totales % m/m mínimo</td><td>24.0</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento total de microorganismos mesófilos/g</td><td>3</td><td>5000</td><td>10000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales/g</td><td>3</td><td>20</td><td>93</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Hongos y levaduras/g</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Estafilococos coagulasa positiva/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Bacilos cereus/g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Esporas de clostridios sulfito reductores/g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Salmonella/25g</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr>
</table>

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>110</td><td>Mínimo 3</td><td>Máximo 2,5</td><td>Máximo 1,5</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 19</td><td>Máximo 16</td><td>Máximo 190</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: leche entra (leche de vaca) o leche en polvo entera o preparados con leche parcialmente concentrada, endulzado con azúcar, estabilizantes, Saborizantes naturales (Chocolate o vainilla), colorantes naturales, aditivos autorizados.

<u>Aditivos:</u> se deben emplear los ingredientes permitidos en la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.
</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>Empaque primario: el producto debe ser empacado o envasado rígido, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a la luz, 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. El sellado deberá garantizar la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El empaque primario debe ser fabricado con materiales amigables con el medio ambiente.

Se deberá garantizar cuchara plástica que facilite el consumo del producto.

<u>Vaso rígido</u>: empaque rígido de poliestireno en las presentaciones establecidas en esta ficha, y cuyo rótulo debe contener la información de rotulado

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.</td></tr>
<tr><td><u>Presentación</u></td><td>Refrigerio tipo A mínimo 90 g
Refrigerio tipo B mínimo 90 g
Refrigerio tipo C y N mínimos 90 g</td></tr>
</table>

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.

Nombre del alimento	Pastel gloria
Calidad	Debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • INVIMA Galletas y Bizcochos • NTC 1363 PAN • 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 alimenticio de panadería horneado, obtenido de mezcla básica de harina de trigo fortificada, agua, sal, levadura y adicionado de grasa y laminado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas (hojaldre), con una porción de bocadillo de guayaba, puede contener ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente. El producto debe mantener las características fisicoquímicas, organolépticas y reológicas propias del mismo.
Requisitos generales	**Masa:** producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada, adicionado de grasa y laminado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas (hojaldre). La forma del producto la puede ajustar el Proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos. El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser dorado uniforme, o ligeramente dorado, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. El producto debe mantenerse en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característicos del producto. No debe presentar contaminantes o materiales extraños. Sensorialmente el producto debe ser de textura crocante.

	Bocadillo: es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración del jugo (zumo) o pulpa de guayaba selecta, madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales, que sometida a un proceso de cocción o concentración logra una contextura dura y un color rojo brillante. Tiene aroma y color característico y una consistencia que permite cortar después de frío sin perder su forma y textura. Libre sabores y olores extraños y de consistencia firme. El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta. De consistencia semiblanda, color rojo brillante, sabor dulce De acabado liso y uniforme. Sin presencia de material extraño, libre de semillas. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** este producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en canastillas plásticas 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 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. **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 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: **Parámetros microbiológicos:** **PARAMETROS** — **VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)** Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g) — 10.000-30.000 Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g) — 100-200 NMP Coliformes Totales (NMP / g) — 7-11 NMP Coliformes Fecales (NMP / g) — <3 Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g) — <100

Ausencia/Presencia de salmonella sp / (25 g.)	Ausencia

***Parámetros Fisicoquímicos NTC 1363 PAN**

Parámetro	Mínimo	Máximo
Grasa (g/100g de harina)	20	40
Humedad % m/m	20	30
Fibra cruda en %	-	-
Proteína en %	9	-

*Para certificar el cumplimiento de los parámetros establecidos en la NTC 1363 PAN, en relación con el pan hojaldrado, se debe presentar el resultado del laboratorio o la carta de compromiso del Proveedor, como requisito habilitante en donde certifica el cumplimiento de dichos parámetros.

Calidad nutricional x 100 g:

CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	AZÚCARES TOTALES (g)	SODIO (mg)
330 – 470	Mínimo 9	Máximo 20,6	Máximo 8	Máximo 0	Máximo 57,1	Máximo 25	Máximo 450

Nombre específico de los ingredientes: harina de trigo fortificada, grasa, agua, azúcar, sal, porción de bocadillo y demás ingredientes y conservantes permitidos.

Se pueden adicionar otros ingredientes a los anteriormente mencionados con el objeto de mejorar la fermentación o el sabor, siempre y cuando estén permitidos en la legislación sanitaria vigente.

Todos los aditivos permitidos por la normatividad sanitaria vigente deberán ser reportados de manera obligatoria con su nombre especifico.

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 dentro de su tiempo de vida útil al Proveedor logístico y al colegio.

Empaque y rotulado

Empaque primario: 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, permeable 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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A 30g (Bocadillo 15% del peso neto del producto). Refrigerio tipo B 40g (Bocadillo 15% del peso neto del producto). Refrigerio tipo C y N 70g (Bocadillo 15% del peso neto del producto).

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 Entidad no reconocerá ningún costo adicional a los requisitos mínimos determinados en la Ficha Técnica del producto.

Nombre del alimento	**Sánduche en pan integral con pernil de cerdo y queso doble crema**
Calidad	Debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • INVIMA Emparedado de queso • Resolución 1804 de 1989 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • NTC 1325 • NTC 1363 • 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 ensamblado elaborado con pan integral, queso doble crema semiblando, semigraso y pernil de cerdo. Las porciones de los componentes del sanduche, deben guardar proporcionalidad. **Pan integral:** producto de panadería resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, harina de trigo integral, salvado de trigo agua y sal, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación vigente.

	Pernil de cerdo: producto cárnico procesado, cocido, no embutido, elaborado con la masa muscular integral, con o sin hueso, del cuarto trasero de cualquier animal de abasto, con la adición de sustancias de uso permitido. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada (Cerdo). **Queso doble crema:** derivado lácteo, 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. El queso debe tener una apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda.
Requisitos generales	**Pan:** el pan integral presenta un sabor casi neutro, no modifica el sabor del relleno, la corteza debe estar ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave y semi esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. La textura del producto debe ser blanda en su estructura interna y externa, la corteza es oscura o color caramelo, levemente dorado, de color uniforme, textura suave y semi esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser característicos a su formulación. Debe estar libre de olores y sabores desagradables. El producto debe mantener su forma característica propia del alimento. **Pernil de cerdo:** producto cárnico procesado, cocido, no embutido, elaborado con la masa muscular integral sin hueso, del cuarto trasero del cerdo. La tajada debe mantener la integridad de la misma, además, la unidad debe cumplir con los gramajes establecidos. Se permite el uso de aditivos establecidos dentro de los parámetros normalizados por la ley. Los productos deben ser conservados en condiciones que garanticen su inocuidad. **Queso doble crema:** el queso debe tener una apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda. La tajada debe mantener la integridad de la misma, además, la unidad debe cumplir con los gramajes establecidos. El producto en general debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor ni sabor rancio, libre de contaminación biológica. Debe existir homogeneidad de las tajadas del queso y del jamón, con las dimensiones del pan y no se aceptarán productos que presenten daños mecánicos, ni fraccionamiento de los componentes.

Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte:

Conservación: el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, según lo establecido 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. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

Almacenamiento: este producto debe mantenerse en canastillas 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 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 debe ser transportado en canastillas higienizada plásticas, 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 producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo estipulado 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.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del Proveedor logístico y posterior entrega en el Colegio.

Requisitos específicos

El producto debe cumplir con las siguientes características:

PAN NTC 1363

Características microbiológicas

PARAMETROS	n	c	m	M
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10^2	10^3

Queso doble crema semiblando semigraso resolución 1804 de 1989

Requisitos fisicoquímicos:

	Semigraso
Materia grasa en extracto	20.0

	Semiblando
Humedad % m/m máximo	65.0

Características microbiológicas

PARAMETRO (Unidades)	n	m	M	c
Número más probable de coliformes fecales (NMP/g)	3	<100	-	0

Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)	3	1000	3000	1
Búsqueda de Salmonella sp. / (25 g)	3	0	-	0

NTC 1325 productos cárnicos cocidos

Requisitos de composición y formulación:

Parámetro	% min	% max
Proteína (Nx6.25) en fracción de masa	14	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		86
Almidón en fracción de masa		3
*Proteína no cárnica en fracción de masa		3

***Nota: c**omo requisito habilitante para el porcentaje de proteína no cárnica, debe presentar la carta de compromiso del fabricante en donde declare el porcentaje de proteína no cárnica de su producto.

Características microbiológicas:

PARAMETROS (Unidades)	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100000	1
Recuento de Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)	3	<100	-	-
Recuento de esporas de *Clostridium sulfito reductor*	3	<10	100	1
Detección *Salmonella* spp/25g	3	Ausencia	-	-
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25g	3	Ausencia	-	-
Recuento *E. Coli* / UFC/g.	3	<10	-	-

Sánduche en pan integral de con pernil de cerdo y queso

Norma de referencia: Invima emparedado de queso*

Características microbiológicas:

PARÁMETRO	VALOR REFERENCIA Invima Emparedado de queso
NMP Coliformes fecales /g ó ml	< 3
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva /g ó ml	1000-3000
Recuento de Mohos y levaduras (UFC/g)	100-500
Salmonella spp (25g)	Negativo en 25 g
Listeria monocytogenes spp (25g)	Negativo en 25 g

Calidad nutricional x 100 g:

Alimento	CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	AZÚCARES TOTALES (g)	SODIO (mg)

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Pan integral</td><td>250 - 330</td><td>Mínimo 9,6</td><td>Máximo 4,1</td><td>Máximo 2</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 55,1</td><td>Máximo 12</td><td>Máximo 550</td></tr>
<tr><td>Pernil de cerdo</td><td>90 - 136</td><td>Mínimo 19</td><td>Máximo 4</td><td>Máximo 2</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 1</td><td>Máximo 1</td><td>Máximo 900</td></tr>
<tr><td>Queso doble crema semigraso semiblando</td><td>260 - 330</td><td>Mínimo 20</td><td>Máximo 24</td><td>Máximo 15</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 1</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 500</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: pan integral, queso tajado doble crema semiblando, semigraso y pernil de cerdo.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante mediante los estudios de vida útil. El producto debe ser entregado dentro de su tiempo de vida útil al Proveedor logístico y al colegio.
</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td><u>El empaque</u> 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, permeable 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.</td></tr>
<tr><td><u>Presentación</u></td><td>Primera entrega

Refrigerio tipo A 70g; Pan integral 40g, pernil de cerdo 10g, queso doble crema 20g.

Refrigerio tipo B 80g; Pan integral 40g, pernil de cerdo 20g, queso doble crema 20g.

Refrigerio tipo C y N 120g; Pan integral 60g, pernil de cerdo 20g, queso doble crema 40g.</td></tr>
</table>

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 Entidad no reconocerá ningún costo adicional a los requisitos mínimos determinados en la Ficha Técnica del producto.

Nombre del alimento	Wrap de pernil de cerdo y queso doble crema
Calidad	Debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Decreto 2162 de 1983 expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social • INVIMA Emparedado de queso • Resolución 1804 de 1989 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • NTC 1325 • 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 ensamblado elaborado con tortillas de trigo, queso doble crema semiblando, semigraso y pernil de cerdo. **Tortillas:** preparación aplanada, resultante del horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua y sal, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación vigente. La consistencia del producto debe ser delgada y flexible. La corteza es blanca y ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. **Pernil de cerdo:** producto cárnico procesado, cocido, no embutido, elaborado con la masa muscular integral, con o sin hueso, del cuarto trasero de cualquier animal de abasto, con la adición de sustancias de uso permitido. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada (cerdo). **Queso doble crema:** derivado lácteo, 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. El queso debe tener una apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda.
Requisitos generales	**Tortillas de trigo:** las tortillas presentan un sabor casi neutro, no modifica el sabor del relleno, de consistencia delgada y flexible, la

	corteza es blanca y debe estar ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. La tortilla debe cumplir con los gramajes establecidos. Entre tanto, la corteza no debe estar quemada ni poseer hollín o alguna materia extraña. El olor y el sabor deben ser característicos a su formulación Debe estar libre de olores y sabores desagradables. **Pernil de cerdo:** producto cárnico procesado, cocido, no embutido, elaborado con la masa muscular integral sin hueso, del cuarto trasero del cerdo. La tajada debe mantener la integridad de la misma, además, la unidad debe cumplir con los gramajes establecidos. Se permite el uso de aditivos establecidos dentro de los parámetros normalizados por la ley. Los productos deben ser conservados en condiciones que garanticen su inocuidad. **Queso doble crema:** derivado lácteo, 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. El queso debe tener una apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, según lo establecido 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. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible. **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse en canastillas 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 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 debe ser transportado en canastillas higienizada plásticas, 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 producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013

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

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del Proveedor logístico y posterior entrega en el Colegio.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Tortilla</u>

<u>Características microbiológicas</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>NORMA INVIMA Producto consumo directo.</th></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml</td><td>10.000</td></tr>
<tr><td>Número más probable de coliformes totales (NMP/g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Número más probable de coliformes fecales (NMP/g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)</td><td>100 - 300</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)</td><td><100</td></tr>
</table>

<u>NTC 1325 productos cárnicos cocidos. Pernil de cerdo</u>

<u>Requisitos de composición y formulación:</u>

<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>% min</th><th>% máx.</th></tr>
<tr><td>Proteína (Nx6.25) en fracción de masa</td><td>14</td><td></td></tr>
<tr><td>Grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>28</td></tr>
<tr><td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>86</td></tr>
<tr><td>Almidón en fracción de masa</td><td></td><td>3</td></tr>
<tr><td>* Proteína no cárnica en fracción de masa</td><td></td><td>3</td></tr>
</table>

*Nota: como requisito habilitante para el porcentaje de proteína no cárnica, se debe presentar la carta de compromiso del fabricante en donde declare el porcentaje de proteína no cárnica de su producto.

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETROS (Unidades)</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td><td>3</td><td>-</td><td>100000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Coliformes, UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)</td><td>3</td><td><100</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de esporas de Clostridium sulfito reductor (UFC/ g)</td><td>3</td><td><10</td><td>100</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Detección Salmonella spp/25g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Detección de Listeria Monocytogenes, /25g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento E. Coli UFC/g.</td><td>3</td><td><10</td><td>-</td><td>-</td></tr>
</table>

<u>Queso doble crema semiblando semigraso resolución 1804 de 1989</u></td></tr>
</table>

Requisitos fisicoquímicos:

	Semigraso
Materia grasa en extracto	20.0

	Semiblando
Humedad % m/m máximo	65.0

Características microbiológicas:

PARAMETRO (Unidades)	n	m	M	c
Número más probable de coliformes fecales (NMP/g)	3	<100	-	0
Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)	3	1000	3000	1
Búsqueda de Salmonella sp. /(25 g)	3	0	-	0

Wrap de pernil de cerdo y queso doble crema

Norma de referencia: INVIMA Emparedado de queso*

Características microbiológicas:

PARÁMETRO	VALOR REFERENCIA Invima Emparedado de queso
NMP Coliformes fecales /g ó ml	< 3
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva /g ó ml	1000-3000
Recuento de Mohos y levaduras (UFC/g)	100-500
Salmonella spp (25g)	Negativo en 25 g
Listeria monocytogenes spp (25g)	Negativo en 25 g

Calidad nutricional x 100 g:

Alimento	CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	AZÚCARES TOTALES (g)	SODIO (mg)
Tortilla	270 - 340	Mínimo 8,6	Máximo 10,0	Máximo 3,4	Máximo 0	Máximo 55,1	Máximo 8	Máximo 650
Pernil de cerdo	90 - 136	Mínimo 19	Máximo 4	Máximo 2	Máximo 0	Máximo 1	Máximo 1	Máximo 900
Queso doble crema semigraso semiblando	260 - 330	Mínimo 20	Máximo 24	Máximo 15	Máximo 0	Máximo 1	Máximo 0	Máximo 500

Nombre específico de los ingredientes: tortillas de trigo, queso doble crema semiblando, semigraso y Pernil de Cerdo.

	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 dentro de su tiempo de vida útil al Proveedor logístico y al colegio.
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, permeable 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: e**l rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A 80g; tortilla 50g, pernil de cerdo 10g, Queso 20g Refrigerio tipo B 110g; tortilla 70g, pernil de cerdo 20g Queso 20g Refrigerio tipo C y N 110g; tortilla 70g, pernil de cerdo 20g, Queso 20g

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 Entidad no reconocerá ningún costo adicional a los requisitos mínimos determinados en la Ficha Técnica del producto.

Nombre del Producto	**Sánduche de/con queso en pan blanco**
Calidad	Debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • INVIMA Emparedado de queso

	• NTC 1363 • Resolución 1804 de 1989 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 ensamblado elaborado con pan tipo molde y queso doble crema semiblando, semigraso. **Pan:** producto de panadería resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación vigente. La contextura de la tajada debe ser blanda en su estructura interna, la corteza debe estar ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave y semi esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. **Queso doble crema:** derivado lácteo, 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. El queso debe tener una apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda.
Requisitos generales	**Pan:** el pan presenta un sabor casi neutro, no modifica el sabor del relleno, de contextura blanda tanto en su estructura interna, la corteza debe estar ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave y semi esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. La tajada de pan debe cumplir con los gramajes establecidos. Entre tanto, la corteza no debe estar quemada ni poseer hollín o alguna materia extraña. El olor y el sabor deben ser característicos a su formulación Debe estar libre de olores y sabores desagradables. **Queso doble crema:** el queso debe tener una apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda. La tajada debe cumplir con los gramajes establecidos. El producto en general debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor ni sabor rancio, libre de contaminación biológica. Debe existir homogeneidad de las tajadas del queso, con las dimensiones del pan y no se aceptarán productos que presenten daños mecánicos.

Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte:

Conservación: el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, según lo establecido 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. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

Almacenamiento: este producto debe mantenerse en canastillas 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 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 debe ser transportado en canastillas higienizada plásticas, 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 producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo estipulado 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.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción hasta el momento de la entrega en el Colegio.

Requisitos específicos

El producto debe cumplir con las siguientes características:

Pan NTC 1363

Características microbiológicas

PARAMETROS	n	c	m	M
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10^2	10^3

Queso doble crema semiblando Resolución 1804 de 1989.

Requisitos fisicoquímicos:

	Semigraso
Materia grasa en extracto	20.0

	Semiblando
Humedad % m/m máximo	65.0

Características microbiológicas

PARAMETRO (Unidades)	n	m	M	c

Número más probable de coliformes fecales (NMP/g)	3	<100	-	0
Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)	3	1000	3000	1
Búsqueda de Salmonella sp. /(25 g)	3	0	-	0

Sánduche de queso

INVIMA emparedado de queso

Norma de referencia: Invima Emparedado de queso*

Características microbiológicas:

PARÁMETRO	VALOR REFERENCIA Invima Emparedado de queso
NMP Coliformes fecales /g ó ml	< 3
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva /g ó ml	1000-3000
Recuento de Mohos y levaduras (UFC/g)	100-500
Salmonella spp (25g)	Negativo en 25 g
Listeria monocytogenes spp (25g)	Negativo en 25 g

Calidad nutricional x 100 g:

	CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	AZÚCARES TOTALES (g)	SODIO (mg)
Pan Blanco	300 - 380	Mínimo 9	Máximo 6,5	Máximo 2	Máximo 0	Máximo 55,1	Máximo 12	Máximo 550
Queso doble crema semigraso semiblando	260 - 330	Mínimo 20	Máximo 24	Máximo 15	Máximo 0	Máximo 1	Máximo 0	Máximo 500

Nombre específico de los ingredientes: pan blanco tajado y queso tajado doble crema semiblando, semigraso.

Vida útil: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante mediante los estudios de vida útil. El producto debe ser entregado dentro de su tiempo de vida útil al Proveedor logístico y al colegio.

Empaque y rotulado	**Empaque: e**l 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, permeable 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: e**l rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social cuando lo requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, deben estar resaltadas y legibles
Presentación	Refrigerio tipo A 60g; pan blanco tajado 40g (dos tajadas), queso doble crema 20g Refrigerio tipo B 60g; pan blanco tajado 40g (dos tajadas), queso doble crema 20g Refrigerio tipo C y N 100g; pan blanco tajado 60g (dos tajadas), queso doble crema 40g

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 Entidad no reconocerá ningún costo adicional a los requisitos mínimos determinados en la Ficha Técnica del producto.

Nombre del Producto	Sánduche de/con queso en pan blanco y mermelada light
Calidad	Debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • INVIMA Emparedado de queso • NTC 1363 • Resolución 1804 de 1989 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 ensamblado elaborado con pan tipo molde, queso doble crema semiblando, semigraso y mermelada de frutas. **Pan:** producto de panadería resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación vigente. La contextura de la tajada debe ser blanda en su estructura interna, la corteza debe estar ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave y semi esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. **Mermelada light:** pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos concentrados de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar y edulcorantes no calóricos o sustitutos de azúcar, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos en la legislación colombiana vigente. **Queso doble crema:** derivado lácteo, 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. El queso debe tener una apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda.
Requisitos generales	**Pan:** el pan presenta un sabor casi neutro, no modifica el sabor del relleno, de contextura blanda tanto en su estructura interna, la corteza debe estar ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave y semi esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. La tajada de pan debe cumplir con los gramajes establecidos. Entre tanto, la corteza no debe estar quemada ni poseer hollín o alguna materia extraña. El olor y el sabor deben ser característicos a su formulación Debe estar libre de olores y sabores desagradables. **Mermelada light:** producto de consistencia pastosa o gelatinosa. Debe estar libre de materias extrañas, aceptándose la presencia de burbujas de aire en cantidad total que no afecte la calidad normal del producto. Los ingredientes deben estar uniformemente distribuidos. El color, aroma y sabor debe ser uniforme y característico de la fruta que procesada.

<table>
<tr><td></td><td>Los sabores de la mermelada son los establecidos en los requisitos específicos para el producto y debe cumplir con la cantidad de fruta establecida en la Resolución 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

<u>Queso doble crema:</u> el queso debe tener una apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda.

La tajada debe cumplir con los gramajes establecidos.

El producto en general debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor ni sabor rancio, libre de contaminación biológica.

Debe existir homogeneidad de las tajadas del queso, con las dimensiones del pan y no se aceptarán productos que presenten daños mecánicos.

<u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, 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. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

<u>Almacenamiento</u>: este producto debe mantenerse en canastillas 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.

<u>Transporte</u>: el producto debe ser transportado en canastillas higienizada plásticas, 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 producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo estipulado 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.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción hasta el momento de la entrega en el Colegio.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

Pan NTC 1363

<u>Características microbiológicas</u>

<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>3</td><td>1</td><td>10^2</td><td>10^3</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Queso doble crema semiblando Resolución 1804 de 1989.

Requisitos fisicoquímicos:

	Semigraso
Materia grasa en extracto	20.0

	Semiblando
Humedad % m/m máximo	65.0

Características microbiológicas

PARAMETRO (Unidades)	n	m	M	c
Número más probable de coliformes fecales (NMP/g)	3	<100	-	0
Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)	3	1000	3000	1
Búsqueda de Salmonella sp. /(25 g)	3	0	-	0

Mermelada light resolución 3929 de 2013:

Características fisicoquímicas:

Sólidos solubles para lectura Refractrométrica	Mínimo	Máximo
A 20°C	60	-
pH a 20°C	-	3.4
% acidez (como ácido cítrico)	0.5	-

Características microbiológicas:

	n	m	M	C
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	5	20	50	1

Sánduche de queso y mermelada

Norma de referencia: INVIMA emparedado de queso*
Características microbiológicas:

PARÁMETRO	VALOR REFERENCIA Requerimientos microbiológicos para productos combinados
NMP Coliformes fecales /g ó ml	< 3
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva /g ó ml	1000-3000
Recuento de Mohos y levaduras (UFC/g)	100-500
Salmonella spp (25g)	Negativo en 25 g
Listeria monocytogenes spp (25g)	Negativo en 25 g

Calidad nutricional x 100 g:

	CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	AZÚCARES TOTALES (g)	SODIO (mg)

Pan Blanco	300 - 380	Mínimo 9	Máximo 6,5	Máximo 2	Máximo 0	Máximo 55,1	Máximo 12	Máximo 550
Queso doble crema semigraso semiblando	260 - 330	Mínimo 20	Máximo 24	Máximo 15	Máximo 0	Máximo 1	Máximo 0	Máximo 500
Mermelada ligth	60 – 130		Máximo 0	Máximo 0	Máximo 0	Máximo 33	Máximo 33	Máximo 0

Nombre específico de los ingredientes: pan blanco tajado, queso tajado doble crema semiblando, semigraso, mermelada de frutas light.

Vida útil: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante mediante los estudios de vida útil. El producto debe ser entregado dentro de su tiempo de vida útil al Proveedor logístico y al colegio.

Empaque y rotulado

Empaque: el empaque primario debe ser fabricado con materiales amigables con el ambiente 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, permeable 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.

La mermelada light deberá ser suministrada en sachet, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, permeable al oxígeno y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

Rotulado: el rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y 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 68g; pan blanco tajado 40g (dos tajadas), queso doble crema 20g, mermelada light 8g
Refrigerio tipo B 68g; pan blanco tajado 40g (dos tajadas), queso doble crema 20g, mermelada light8g

	Refrigerio tipo C y N 108g; pan blanco tajado 60g (dos tajadas), queso doble crema 40g, mermelada light 8g

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 Entidad no reconocerá ningún costo adicional a los requisitos mínimos determinados en la Ficha Técnica del producto.

Nombre del alimento	**Croissant de/con queso**
Calidad	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 y Protección Social • INVIMA Galletas y Bizcochos • NTC 1363 PAN • 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 de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada, adicionado de grasa y laminado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas (Hojaldre), con una porción de queso doble crema, semigraso, semiblando en el interior. El producto debe mantener las características fisicoquímicas, organolépticas y reológicas propias del mismo.
Requisitos generales	**Masa:** producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada, adicionado de grasa y laminado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, con la porción de queso en su interior. La forma del producto debe ser característica del croissant y la unidad debe cumplir con los gramajes establecidos. La presentación del producto en capas no debe tener en la corteza ampollas, su color debe ser dorado uniforme, o ligeramente dorado, la miga debe ser uniforme y no debe ser pegajosa. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acorde a su clasificación.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
El producto debe mantenerse en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.

No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característicos del producto.

No debe presentar contaminantes o materiales extraños.

<u>Queso:</u> el queso debe tener una apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda.

El producto en general debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor ni sabor rancio, libre de contaminación biológica.

<u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, según lo establecido 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. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

<u>Almacenamiento</u>: este producto debe mantenerse en canastillas 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 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.

<u>Transporte</u> producto debe ser transportado en canastillas higienizada plásticas<u>:</u> El, 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 producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo estipulado 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.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo de proveedor logístico y posterior entrega en el Colegio.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Requisitos específicos</u></td>
<td>
El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Parámetros microbiológicos:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)</th></tr>
<tr><td>Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td><td>10.000-30.000</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)	100-200
NMP Coliformes Totales (NMP / g)	7-11
NMP Coliformes Fecales (NMP / g)	<3
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)	<100
Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)	Ausencia

***Parámetros Fisicoquímicos NTC 1363 PAN**

Parámetro	Mínimo	Máximo
Grasa (g/100g de harina)	20	40
Humedad % m/m	20	30
Fibra cruda en %	-	-
Proteína en %	9	-

*Para certificar el cumplimiento de los parámetros establecidos en la NTC 1363 PAN, en relación con el pan hojaldrado, se debe presentar el resultado del laboratorio o la carta de compromiso del proveedor, como requisito habilitante en donde certifica el cumplimiento de dichos parámetros.

Calidad nutricional x 100 g:

CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	AZÚCARES TOTALES (g)	SODI (mg)
390 – 450	Mínimo 9,1	Máximo 22,9	Máximo 9	Máximo 0	Máximo 50,4	Máximo 14	Máxim 550

Nombre específico de los ingredientes: harina de trigo fortificada, Azúcar, Grasa, levadura, Agua, queso doble crema, semigraso, semiblando, Sal.

En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico, de acuerdo con los establecido en la normatividad sanitaria vigente

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 dentro de su tiempo de vida útil al proveedor logístico y al colegio.

Empaque y rotulado	**Empaque primario:** 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, permeable 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A unidad x30g (20% de porción de queso del peso total del producto) Refrigerio tipo B unidad x 40g (20% de porción de queso del peso total del producto) Refrigerio tipo C y N unidad x 70g (20% de porción de queso del peso total del producto)

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 Entidad no reconocerá ningún costo adicional a los requisitos mínimos determinados en la Ficha Técnica del producto.

Nombre del alimento	Croissant relleno de mermelada light
Calidad	Debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • INVIMA Galletas y Bizcochos • NTC 1363 PAN • 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 de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada, adicionado de grasa y laminado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas (Hojaldre), con relleno de Mermelada de Frutas Light en el interior. El producto debe mantener las características fisicoquímicas, organolépticas y reológicas propias del mismo.
Requisitos generales	**Masa**: producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada, adicionado de grasa y laminado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, con adición de arequipe o mermelada de frutas en su interior.

	La forma del producto la puede ajustar el proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos. El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser dorado uniforme, o ligeramente dorado, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. El producto debe mantenerse en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característicos del producto. No debe presentar contaminantes o materiales extraños. **Mermelada light:** pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos concentrados de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar y edulcorantes no calóricos o sustitutos de azúcar, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos en la legislación colombiana vigente. **Nota**: la interventoría realizara el seguimiento a la trazabilidad de este producto **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura ambiente de acuerdo a lo establecido 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. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible. **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura ambiente, en lugar limpio, fresco y seco, según lo establecido 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. **Transporte:** el producto debe ser transportado en canastillas higienizada plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, en buenas condiciones de higiene, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo estipulado 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.
Requisitos específicos	El producto debe cumplir con las siguientes características: ***Parámetros Fisicoquímicos NTC 1363 PAN**

Parámetro	Mínimo	Máximo
Grasa (g/100g de harina)	20	40
Humedad % m/m	20	30
Fibra cruda en %	-	-
Proteína en %	9	-

*Para certificar el cumplimiento de los parámetros establecidos en la NTC 1363 PAN, en relación con el pan hojaldrado, se debe presentar el resultado del laboratorio o la carta de compromiso del proveedor, como requisito habilitante en donde certifica el cumplimiento de dichos parámetros.

Características microbiológicas

PARAMETROS	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y bizcochos)
Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)	10.000-30.000
Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)	100-200
NMP Coliformes Totales (NMP / g)	7-11
NMP Coliformes Fecales (NMP / g)	<3
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g)	<100
Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)	Ausencia

Calidad nutricional x 100 g

CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	AZÚCARES TOTALES (g)	SODIO (mg)
380 - 430	Mínimo 8,7	Máximo 21,5	Máximo 9	Máximo 0	Máximo 50,7	Máximo 21	Máximo 460

Nombre específico de los ingredientes: Harina de trigo fortificada, Azúcar, Grasa, levadura, Agua, relleno de mermelada de fruta light.

En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) 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 dentro de su tiempo de vida útil al proveedor logístico y al colegio.

Empaque y rotulado

Empaque primario: 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, permeable 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: e**l rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social cuando en el caso que aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. **Nota**: la interventoría verificara el rotulo del relleno del producto se identifique como light
Presentación	Refrigerio tipo A unidad x 30g (20% mermelada) Refrigerio tipo B unidad x 40g (20% mermelada) Refrigerio tipo C y N unidad x 70g (20% mermelada)

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 Entidad no reconocerá ningún costo adicional a los requisitos mínimos determinados en la Ficha Técnica del producto.

Nombre del alimento	Sánduche en pan blanco con pernil de cerdo y queso doble crema.
Calidad	Debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • INVIMA Emparedado de queso • Resolución 1804 de 1989 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • NTC 1325 • NTC 1363 • 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 ensamblado elaborado con pan blanco tipo molde, queso doble crema semiblando, semigraso y pernil cerdo.

	Pan: producto de panadería resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación vigente. La textura del producto debe ser blanda en su estructura interna, la corteza debe estar ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave y semi esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. **Pernil de cerdo:** producto cárnico procesado, cocido, no embutido, elaborado con la masa muscular integral, con o sin hueso, del cuarto trasero de cualquier animal de abasto, con la adición de sustancias de uso permitido. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada (Cerdo). **Queso doble crema:** derivado lácteo, 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. El queso debe tener una apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda.
Requisitos generales	**Pan:** el pan presenta un sabor casi neutro, no modifica el sabor del relleno, de textura blanda tanto en su estructura interna, la corteza debe estar ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave y semi esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. La tajada del pan tipo molde debe cumplir con los gramajes establecidos. Entre tanto, la corteza no debe estar quemada ni poseer hollín o alguna materia extraña. El olor y el sabor deben ser característicos a su formulación Debe estar libre de olores y sabores desagradables. **Pernil de cerdo:** producto cárnico procesado, cocido, no embutido, elaborado con la masa muscular integral sin hueso, del cuarto trasero del cerdo. La tajada debe mantener la integridad de la misma, además, la unidad debe cumplir con los gramajes establecidos. Se permite el uso de aditivos establecidos dentro de los parámetros normalizados por la ley. Los productos deben ser conservados en condiciones que garanticen su inocuidad. **Queso doble crema:** el queso debe tener una apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda. La tajada debe mantener la integridad de la misma, además, la unidad debe cumplir con los gramajes establecidos.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
El producto en general debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor ni sabor rancio, libre de contaminación biológica.

Debe existir homogeneidad de las tajadas del queso y del jamón de cerdo, con las dimensiones del pan y no se aceptarán productos que presenten daños mecánicos, ni fraccionamiento de los componentes.

<u>Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte</u>:

<u>Conservación</u>: el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, según lo establecido 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. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

<u>Almacenamiento</u>: este producto debe mantenerse en canastillas 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 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.

<u>Transporte:</u> el producto debe ser transportado en canastillas higienizada plásticas, 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 producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo estipulado 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.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción hasta el momento de la entrega en el Colegio.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Requisitos específicos</u></td>
<td>
El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>PAN NTC 1363</u>

<u>Características microbiológicas</u>

<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>3</td><td>1</td><td>10^2</td><td>10^3</td></tr>
</table>

<u>Queso doble crema semiblando semigraso Resolución 1804 de 1989 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</u>

<u>Requisitos fisicoquímicos:</u>

<table>
<tr><th></th><th>Semigraso</th></tr>
<tr><td>Materia grasa en extracto</td><td>20.0</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

	Semiblando
Humedad % m/m máximo	65.0

Características microbiológicas

PARAMETRO (Unidades)	n	m	M	c
Número más probable de coliformes fecales (NMP/g)	3	<100	-	0
Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)	3	1000	3000	1
Búsqueda de Salmonella sp. /(25 g)	3	0	-	0

NTC 1325 productos cárnicos cocidos

Requisitos de composición y formulación:

Parámetro	% min	% max
Proteína (Nx6.25) en fracción de masa	14	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		86
Almidón en fracción de masa		3
*Proteína no cárnica en fracción de masa		3

***Nota:** **c**omo requisito habilitante para el porcentaje de proteína no cárnica, se debe presentar la carta de compromiso del fabricante en donde declare el porcentaje de proteína no cárnica de su producto.

Características microbiológicas:

PARAMETROS (Unidades)	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100000	1
Recuento de Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo UFC/ g	3	<100	-	-
Recuento de esporas de *Clostridium sulfito reductor*	3	<10	100	1
Detección *Salmonella* spp/25g	3	Ausencia	-	-
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25g	3	Ausencia	-	-
Recuento *E. Coli* / UFC/g.	3	<10	-	-

Sánduche de pernil de cerdo y queso

Norma de referencia requerimientos microbiológicos para productos combinados

Características microbiológicas:

PARÁMETRO	VALOR REFERENCIA Requerimientos microbiológicos para productos combinados
Coliformes totales (UFC/g)	1000-5000
Recuento de E.coli (UFC/g)	<10

Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva(UFC/g)	<100
Recuento de Bacillus cereus (UFC/g)	<100
Mohos y levaduras (UFC/g)	100-500
Ausencia/Presencia de Salmonella sp (25g)	Ausencia
Ausencia/Presencia de Listeria monocytógenes sp (25g)	Ausencia

Alimento	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)	GRASA (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	AZÚCARES TOTALES (g)	SODIO (mg)
Pan blanco	300 - 380	Mínimo 9	Máximo 6,5	Máximo 2	Máximo 0	Máximo 55,1	Máximo 12	Máximo 550
Pernil de cerdo	90 - 136	Mínimo 19	Máximo 4	Máximo 2	Máximo 0	Máximo 1	Máximo 1	Máximo 900
Queso doble crema semigraso semiblando	260 - 330	Mínimo 20	Máximo 24	Máximo 15	Máximo 0	Máximo 1	Máximo 0	Máximo 500

Nombre específico de los ingredientes: pan blanco tajado, queso tajado doble crema semiblando, semigraso, pernil de cerdo.

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 dentro de su tiempo de vida útil al proveedor logístico y al colegio.

Empaque y rotulado

El empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 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, permeable 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 flexografica 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 expedidas por

	el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A 70g; pan blanco tajado 40g (dos tajadas, cada una de 20g), queso 20g, Pernil de cerdo 10g. Refrigerio tipo B 80g; pan blanco tajado 40g (dos tajadas, cada una de 20g), queso 20g, Pernil de cerdo 20g. Refrigerio tipo C y N 120 g; pan blanco tajado 60g (dos tajadas, cada una de 30g), queso 40g, Pernil de cerdo 20g.

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, oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el Proveedor 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.

Nombre del alimento	**Sánduche con/de pan blanco tipo molde con roastbeef y queso doble crema**
Calidad	Debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Decreto 2162 de 1983 expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social • Invima Emparedado de queso • Resolución 1804 de 1989 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Resolución 2154 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • NTC 1325 • NTC 1363 • 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 ensamblado elaborado con pan blanco tipo molde, queso doble crema semiblando, semigraso y roast beef.

	Pan: producto de panadería resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación vigente. La consistencia del producto debe ser blanda en su estructura interna, la corteza debe estar ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave y semi esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. **Roast beef:** producto cárnico procesado, cocido, no embutido, elaborado con la masa muscular integral, con o sin hueso, del cuarto trasero de la res, con la adición de sustancias de uso permitido. **Queso:** derivado lácteo, 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. El queso debe tener una apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda.
Requisitos generales	**Pan:** el pan presenta un sabor casi neutro, no modifica el sabor del relleno, de consistencia blanda tanto en su estructura interna, la corteza debe estar ligeramente dorada, de color uniforme, textura suave y semi esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El pan debe cumplir con los gramajes y largo establecidos. Entre tanto, la corteza no debe estar quemada ni poseer hollín o alguna materia extraña. El olor y el sabor deben ser característicos a su formulación Debe estar libre de olores y sabores desagradables. **Roast beef:** producto cárnico procesado, cocido, no embutido, elaborado con la masa muscular integral (lomo o falda) sin hueso, del cuarto trasero de la res. La tajada debe mantener la consistencia de la misma, además, la unidad debe cumplir con los gramajes establecidos. Se permite el uso de aditivos establecidos dentro de los parámetros normalizados por la ley. Los productos deben ser conservados en condiciones que garanticen su inocuidad. **Queso:** el queso debe tener una apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda. La tajada debe mantener la integridad de la misma, además, la unidad debe cumplir con los gramajes establecidos. El producto en general debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor ni sabor rancio, libre de contaminación biológica.

Se debe procurar mantener homogeneidad de las tajadas del queso y del roast beef, con las dimensiones del pan y no se aceptarán daños mecánicos del producto final.

Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte:

Conservación: el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, según lo establecido 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. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

Almacenamiento: este producto debe mantenerse en canastillas 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 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 debe ser transportado en canastillas higienizada plásticas, 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 producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo estipulado 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.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del Proveedor logístico y posterior entrega en el Colegio.

Requisitos específicos

El producto debe cumplir con las siguientes características:

PAN NTC 1363
Características microbiológicas

PARAMETROS	n	c	M	M
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10^2	10^3

Queso doble crema semiblando semigraso Resolución 1804 de 1989

Requisitos fisicoquímicos:

	Semigraso
Materia grasa en extracto	20.0

	Semiblando
Humedad % m/m máximo	65.0

Características microbiológicas

PARAMETRO (Unidades)	n	m	M	c
Número más probable de coliformes fecales (NMP/g)	3	<100	-	0
Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)	3	1000	3000	1
Búsqueda de Salmonella sp. /(25 g)	3	0	-	0

NTC 1325 productos cárnicos cocidos

Requisitos de composición y formulación:

Parámetro	% min	% max
Proteína (Nx6.25) en fracción de masa	14	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		86
Almidón en fracción de masa		3
*Proteína no cárnica en fracción de masa		3

***Nota:** como requisito habilitante para el porcentaje de proteína no cárnica, se debe presentar la carta de compromiso del fabricante en donde declare el porcentaje de proteína no cárnica de su producto.

Características microbiológicas:

PARAMETROS (Unidades)	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100000	1
Recuento de Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo UFC/ g	3	<100	-	-
Recuento de esporas de *Clostridium sulfito reductor*	3	<10	100	1
Detección *Salmonella* spp/25g	3	Ausencia	-	-
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25g	3	Ausencia	-	-
Recuento *E. Coli* / UFC/g.	3	<10	-	-

Sánduche de roast beef y queso:

Norma de referencia: INVIMA Emparedado de queso*

Características microbiológicas:

PARÁMETRO	VALOR REFERENCIA Invima Emparedado de queso
NMP Coliformes fecales /g ó ml	< 3
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva /g ó ml	1000-3000
Recuento de Mohos y levaduras (UFC/g)	100-500
Salmonella spp (25g)	Negativo en 25 g
Listeria monocytogenes spp (25g)	Negativo en 25 g

Calidad nutricional x 100 g:

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>Alimento</th><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES TOTALES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>Pan Blanco</td><td>300 - 380</td><td>Mínimo 9</td><td>Máximo 6,5</td><td>Máximo 2</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 55,1</td><td>Máximo 12</td><td>Máximo 550</td></tr>
<tr><td>Roast beef</td><td>90 - 136</td><td>Mínimo 19</td><td>Máximo 4</td><td>Máximo 2</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 1</td><td>Máximo 1</td><td>Máximo 900</td></tr>
<tr><td>Queso doble crema semigraso semiblandno</td><td>260 - 330</td><td>Mínimo 20</td><td>Máximo 24</td><td>Máximo 15</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 1</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 500</td></tr>
</table>

Nombre específico de los ingredientes: pan blanco tipo molde, queso tajado doble crema semiblando, semigraso y roast beef.

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 dentro de su tiempo de vida útil al Proveedor logístico y al colegio.
</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td>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, permeable 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 flexografica 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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.</td></tr>
<tr><td><u>Presentación</u></td><td>Refrigerio tipo A 80g; pan blanco tajado 40g (dos tajadas, cada una de 20g), queso 20g, roast beef 20g.
Refrigerio tipo B 80g; Pan blanco tajado 40g (dos tajadas, cada una de 20g), queso 20g, roast beef 20g.
Refrigerio tipo C 120 g; Pan blanco tajado 60g (dos tajadas, cada una de 30g), queso 40g, roast Beef 20g.</td></tr>
</table>

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 Entidad no reconocerá ningún costo adicional a los requisitos mínimos determinados en la Ficha Técnica del producto.

Nombre del alimento	**Queso fresco, semigraso, semiduro, mozzarella (porción forma de dedito)**
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 1804 de 1989 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 mencionada una vez entren en vigencia.
Generalidades	El queso mozzarella es el producto intermedio obtenido por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias específica, seguido de un proceso de hilado. El producto tiene un sabor casi neutro, de textura fina y aroma suave.
Requisitos generales	Su apariencia externa se caracteriza por poseer un color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa, su apariencia interna tiene una consistencia semidura. El producto presenta un olor láctico poco perceptible y ligeramente ácido, con una textura suave, fibrosa y elástica, que le permite derretir e hilar muy bien en presencia de calor. Sabor láctico, poco desarrollado a ligeramente picante. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o Medicamentos. La forma del producto debe ser en forma de dedito y las unidades las puede ajustar el proveedor siempre y cuando cumpla con los gramajes establecidos.

	El producto en general debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor ni sabor rancio, libre de contaminación biológica. Nota: Se verificará la forma de dedito en la presentación del producto **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo. **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. **Transporte:** el producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del Proveedor logístico y posterior en entrega en el Colegio.
Requisitos específicos	El producto debe cumplir con las siguientes características: **Características fisicoquímicas Resolución 1804 de 1989** **Queso semigraso - semiduro** **Características microbiológicas queso fresco. Resolución 1804 de 1989**

PARAMETRO (Unidades)	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco %m/m	20.0	
Humedad %m/m		55.0

PARAMETRO (Unidades)	n	m	M	c
Número más probable de coliformes fecales (NMP/g)	3	<100	-	0
Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)	3	1000	3000	1
Búsqueda de Salmonella sp. /(25 g)	3	0	-	0

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<u>Nota:</u> Para el caso de los productos Queso porción Mozzarella en forma de dedito, se solicita adicionalmente que se realice un análisis de detección de Listeria monocytógenes, para lo cual no debe haber presencia del microorganismo en este alimento. Lo anterior con el fin de asegurar la calidad e inocuidad, debido a que la norma no lo contempla y se busca un control epidemiológico de parte de la Secretaría de Educación.

<u>Calidad nutricional x 100 g</u>:

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES TOTALES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>260 – 330</td><td>Mínimo 20</td><td>Máximo 23</td><td>Máximo 15</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 1</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 500</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: leche, cuajo, sal. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico y los contemplados en la legislación sanitaria vigente.

<u>Vida útil, fecha de vencimiento</u>: 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.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Empaque y rotulado</u></td>
<td>
<u>Empaque:</u> 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, permeable 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. en el caso que o requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Presentación</u></td>
<td>Refrigerio tipo A x 20g
Refrigerio tipo B x 25g
Refrigerio tipo C y N x 30g</td>
</tr>
</table>

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: Ios 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 Entidad 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.

Nombre del alimento	Queso doble crema semigraso semiblando (porción)
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310/86 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 1804 de 1989 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 mencionada una vez entren en vigencia.
Generalidades	El queso doble crema es el producto fresco, acido, no madurado, elaborado con leche pasteurizada fresca y acida, el cual se obtiene por la coagulación de leche por acción del cuajo y la eliminación completa del lacto del suero, sometido a un posterior proceso de hilado, de consistencia semiblanda, de color blanco o crema, sabor y olor característico y homogéneo, de consistencia firme pero blanda, de textura hilada, con un contenido alto de humedad y grasa.
Requisitos generales	Su apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda, plástica que no se deshace con facilidad al friccionarlo con los dedos; de textura cerrada, sin ojos o unos pocos por el aire atrapado durante el hilado y/o moldeo. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o Medicamentos. La forma del producto la puede ajustar el proveedor siempre y cuando, la unidad cumpla con los gramajes establecidos. El producto en general debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor ni sabor rancio, libre de contaminación biológica. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:

<table>
<tr>
<td></td>
<td><u>Conservación</u>: el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo.

<u>Almacenamiento</u>: este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

<u>Transporte:</u> el producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del proveedor logístico y posterior en entrega en el Colegio</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Requisitos específicos</u></td>
<td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características fisicoquímicas: Semigraso - semiblando</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Materia grasa en extracto seco %m/m</td><td>20.0</td><td></td></tr>
<tr><td>Humedad %m/m</td><td></td><td>65.0</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas: queso fresco</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Número más probable de coliformes fecales (NMP/g)</td><td>3</td><td><100</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)</td><td>3</td><td>1000</td><td>3000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Búsqueda de Salmonella sp. /(25 g)</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr>
</table>

<u>Nota</u>: para el caso de los productos queso porción doble crema se solicita adicionalmente que se realice un análisis de detección de listeria monocytógenes, para lo cual no debe haber presencia del microorganismo en este alimento. Lo anterior con el fin de asegurar la calidad e inocuidad, debido a que la norma no lo contempla y se busca un control epidemiológico de parte de la Secretaría de Educación.

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES TOTALES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>260-330</td><td>Mínimo 20</td><td>Máximo 24</td><td>Máximo 15</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 1</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 500</td></tr>
</table>

Nombre específico de los ingredientes: leche, cuajo, sal. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico y los contemplados en la legislación sanitaria vigente.

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.</td></tr>
<tr><td><u>Empaque y rotulado</u></td><td>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, permeable 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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. 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.</td></tr>
<tr><td><u>Presentación</u></td><td>Refrigerio tipo A 20g
Refrigerio tipo B 30 g
Refrigerio tipo C y N 40 g</td></tr>
</table>

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 Entidad 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.

Nombre del alimento	Queso pera semigraso semiduro
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 1804 de 1989 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 mencionada una vez entren en vigencia.
Generalidades	El queso pera es un producto fresco acido cocido, no madurado de pasta hilada elaborado a partir de la leche fresca de vaca. Tiene una textura semi-blanda por su alto contenido de grasa.
Requisitos generales	Su apariencia externa en forma de pera, de color blanco crema o ligeramente amarillento con poca brillantez, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda, plástica que no se deshace con facilidad al friccionarlo con los dedos; de textura cerrada, sin ojos o unos pocos por el aire atrapado durante el hilado y/o moldeo. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. El producto en general debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor ni sabor rancio, libre de contaminación biológica. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo. **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución

<table>
<tr>
<td></td>
<td>2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

<u>Transporte:</u> el producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción hasta el momento de la entrega en el colegio.</td>
</tr>
<tr>
<td><u>Requisitos específicos</u></td>
<td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características fisicoquímicas: Queso semigraso semiduro</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Materia grasa en extracto seco %m/m</td><td>20.0</td><td></td></tr>
<tr><td>Humedad %m/m</td><td></td><td>55.0</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas:</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Número más probable de coliformes fecales (NMP/g)</td><td>3</td><td><100</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)</td><td>3</td><td>1000</td><td>3000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Búsqueda de Salmonella sp. / (25 g)</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr>
</table>

<u>Nota:</u> para el caso de los productos queso, se solicita adicionalmente que se realice un análisis de detección de Listeria monocytógenes, para lo cual no debe haber presencia del microorganismo en este alimento. Lo anterior con el fin de asegurar la calidad e inocuidad, debido a que la norma no lo contempla y se busca un control epidemiológico por parte de la Secretaría de Educación.

<u>Calidad nutricional x 100 g:</u>

<table>
<tr><th>CALORÍAS (Kcal)</th><th>PROTÉNAS (g)</th><th>GRASA (g)</th><th>GRASA SATURADA (g)</th><th>GRASAS TRANS (g)</th><th>CARBO</th></tr>
<tr><td>250 – 330</td><td>Mínimo 22,2</td><td>Máximo 21.3</td><td>Máximo 15</td><td>Máximo 0</td><td>Má</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: leche, cuajo, sal. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico y los contemplados en la legislación sanitaria vigente.</td>
</tr>
</table>

	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, permeable 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que aplique y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Presentación	Refrigerio tipo A 20g Refrigerio tipo B 30 g Refrigerio tipo C y N 40 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: Ios 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 Entidad 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.

Nombre del alimento	Queso petit suisse
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Resolución 1804 de 1989 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 mencionada una vez entre en vigencia.
Generalidades	Se entiende por queso petit suisse el queso fresco, blando, semimagro, suave y cremoso, no madurado, obtenido por coagulación de la leche cuajada y/ o de enzimas específicas y/ o de bacterias específicas, con o sin adición de otras sustancias alimenticias, aromatizado, saborizado y adicionado con pulpa de fruta.
Requisitos generales	Queso fresco, blando, semimagro, con pulpa de fruta, de alto porcentaje de humedad, elaborado a base de leche, fermentos lácticos, azúcar, cuajo, saborizantes y colorantes naturales permitidos. Se deberán ofrecer diferentes sabores rotándolos periódicamente. **Aroma:** característico frutal **Sabor**: dulce cremoso. **Color:** característico de la fruta **Aspecto**: consistencia blanda. El producto debe estar libre de la presencia de partículas extrañas, de plagas. El alimento no puede contener residuos de hormonas, ni de antibióticos y debe estar exento de otros contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo. **Almacenamiento:** este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y

<table>
<tr><td></td><td>Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

<u>Transporte:</u> el producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del Proveedor logístico y posterior en entrega en el colegio.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos específicos</u></td><td>El producto debe cumplir con las siguientes características:

<u>Características fisicoquímicas</u>:

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Materia grasa en extracto seco %m/m</td><td>5.0</td><td></td></tr>
<tr><td>Humedad %m/m</td><td></td><td>80</td></tr>
</table>

<u>Características microbiológicas</u>

<table>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Número más probable de coliformes fecales (NMP/g)</td><td>3</td><td><100</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento Hongos y Levaduras/g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Estafilococos coagulasa positivos/g</td><td>3</td><td>1000</td><td>3000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Ausencia/Presencia de Salmonella sp / 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr>
</table>

<u>Nota:</u> queso petite suisse se solicita adicionalmente que se realice un análisis de detección de listeria monocytógenes, para lo cual no debe haber presencia del microorganismo en este alimento. Lo anterior con el fin de asegurar la calidad e inocuidad, debido a que la norma no lo contempla y se busca un control epidemiológico de parte de la Secretaría de Educación.

<u>Calidad nutricional x 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 (g)</th><th>CARBOHIDRATOS (g)</th><th>AZÚCARES TOTALES (g)</th><th>SODIO (mg)</th></tr>
<tr><td>130 - 150</td><td>Mínimo 5.8</td><td>Máximo 4.2</td><td>Máximo 2</td><td>Máximo 0</td><td>Máximo 21,8</td><td>Máximo 17</td><td>Máximo 75</td></tr>
</table>

<u>Nombre específico de los ingredientes</u>: leche, azúcar, cultivos lácticos, cuajo, pulpa de fruta.</td></tr>
</table>

	Aditivos: se permite la adición de colorantes naturales, autorizados por el Ministerio de Salud, adicionado en la cantidad mínima Indispensable para lograr el efecto deseado. Se permite la adición de saborizantes naturales o artificiales autorizados por el Ministerio de Salud, adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico y los contemplados en la legislación sanitaria vigente. **Vida útil, fecha de vencimiento**: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro 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 en vaso de poliestireno o polipropileno en las presentaciones establecidas en la presentación de esta ficha, con tapa foil de aluminio termosellado, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, permeable al oxígeno y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímica 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 producto debe suministrarse con cuchara para facilitar el consumo. **Rotulado:** El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y 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 x 50g. Refrigerio tipo B x 50g. Refrigerio tipo C y N x 50g.

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: Ios 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 Entidad no

reconocerá ningún costo adicional a los requisitos mínimos determinados en la Ficha Técnica del producto.

Nombre del alimento	Queso con bocadillo
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Resolución 2310/86 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Resolución 1804 de 1989 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 3929 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • NTC 5856.Bocadillo de Guayaba. Especificaciones • NTC 750. Productos lácteos. Queso • INVIMA Bocadillo Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Generalidades	El bocadillo es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración del jugo (zumo) o pulpa de guayaba, madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales, que sometida a un proceso de cocción o concentración logra una contextura dura y un color rojo brillante. Tiene aroma y color característico y una consistencia que permite cortar después de frío sin perder su forma y textura. El producto tradicional tiene forma de bloques cuadrados o rectangulares pequeños. El queso doble crema es el producto fresco, acido, no madurado, elaborado con leche pasteurizada fresca y acida, el cual se obtiene por la coagulación de leche por acción del cuajo y la eliminación completa del lacto del suero, sometido a un posterior proceso de hilado, de consistencia semiblanda, de color blanco o crema, sabor y olor característico y homogéneo, de consistencia firme pero blanda, de textura hilada, con un contenido alto de humedad y grasa. La presentación de este producto debe ser en conjunto el queso y el bocadillo, dentro de un mismo empaque en proporciones iguales de gramaje.
Requisitos generales	El bocadillo debe presentar las siguientes características sensoriales: color uniforme (rojo brillante); sabor dulce y olor propio de la fruta procesada, consistencia semiblanda, de acabado liso y uniforme, de forma cuadrada y/o rectangular y libre de semillas. Libre sabores y olores extraños; sin presencia de materiales extraños. El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta.

	El queso tiene una apariencia externa de color blanco crema o ligeramente amarillento con una superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara, su apariencia interna tiene una consistencia semiblanda, plástica que no se deshace con facilidad al friccionarlo con los dedos; de textura cerrada, sin ojos o unos pocos por el aire atrapado durante el hilado y/o moldeo. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o Medicamentos. La forma del producto debe ser cuadrada y/o rectangular cumpliendo con los gramajes establecidos. El producto en general debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor ni sabor rancio, libre de contaminación biológica. **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**: **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo. **Almacenamiento:** este producto debe estar almacenado en canastillas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, disponer de controles de temperatura, estar alejados de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y la resolución 2674 de 2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. **Transporte:** el producto debe ser transportado en canastillas plásticas y debidamente estibado en óptimas condiciones higiénico-sanitarias, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del Proveedor logístico y posterior entrega en el Colegio.

Requisitos específicos

El queso debe cumplir con las siguientes características:

Queso doble crema semiblando semigraso Resolución 1804 de 1989

Requisitos fisicoquímicos del queso:

	Semigraso
ateria grasa en extracto	20.0

	Semiblando
Humedad % m/m máximo	65.0

Características microbiológicas del queso:

PARAMETRO (Unidades)	n	m	M	c
Número más probable de coliformes fecales (NMP/g)	3	<100	-	0
Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)	3	1000	3000	1
Búsqueda de Salmonella sp. /(25 g)	3	0	-	0

Nota: para el caso de los productos queso porción doble crema se solicita adicionalmente que se realice un análisis de detección de listeria monocytógenes, para lo cual no debe haber presencia del microorganismo en este alimento. Lo anterior con el fin de asegurar la calidad e inocuidad, debido a que la norma no lo contempla y se busca un control epidemiológico de parte de la Secretaría de Educación

El bocadillo debe cumplir con las siguientes características:

Bocadillo de guayaba ntc 5856

Características fisicoquímicas del Bocadillo:

PARAMETRO (Unidades)	Mínimo	Máxima
Solidos solubles por lectura refractometrica a 20ºC (Brix)	75	85
Humedad en fracción de masa expresada como %	11	20
Carbohidratos en fracción de masa expresada como %	80	-
Nota: Los resultados obtenidos para el contenido de humedad y carbohidratos se expresan en fracción de masa según el sistema internacional de unidades. Aplica si se ha empleado sacarosa como edulcorante.		

Características microbiológicas del Bocadillo:

Requisitos.	Norma INVIMA Bocadillo
Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g ò cm^3)	10.000
Número más probable de *Coliformes Totales* NMP/g	<3
Número más probable de *Coliformes Fecales* NMP/g	<3
Recuento de *esporas de clostridium* UFC/g	<10
Recuento De Mohos y Levaduras (UFC/g ò cm^3)	2000

Nombre específico de los ingredientes: guayaba, sacarosa, glucosa, o edulcorantes permitidos.

Como aditivos solo se permite el uso de pectinas.

Nombre específico de los ingredientes Queso: leche, cuajo, sal. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico y los contemplados en la legislación sanitaria vigente.

Nombre específico de los ingredientes Bocadillo. pulpa de guayaba, azúcar, pectina. En cuanto a los aditivos, deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico y los contemplados en la legislación sanitaria vigente.

Calidad nutricional x 100 g:

Alimento	CALORÍAS (Kcal)	PROTÉNAS (g)	GRASA (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	AZÚCARES TOTALES (g)	SODIO (mg)
Queso doble crema semigraso semiblando	260-330	Mínimo 20	Máximo 24	Máximo 15	Máximo 0	Máximo 1	Máximo 0	Máximo 500
Bocadillo	300 - 380	Mínimo 0	Máximo 0	Máximo 0	Máximo 0	Máximo 83.5	Máximo 66	Máximo 60

Vida útil, fecha de vencimiento: el tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro 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 permeable 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 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social cuando se requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Presentación

	Refrigerio tipo A 20 g queso y 20 g bocadillo Refrigerio tipo B 20 g queso y 20 g bocadillo Refrigerio tipo C y N 30 g queso y 30 g bocadillo

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: Ios 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 Entidad no reconocerá ningún costo adicional a los requisitos mínimos determinados en la Ficha Técnica del producto.