

| ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO | | | | |
|--|---|--|---|------------------------|
| Orden de compra: | CE-20180001442239 | Fecha de emisión: | 05-12-2018 | |
| Fecha de aceptación: | 06-12-2018 | | | |
| Estado de la orden: | Pendiente | | | |
| DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE | | | | |
| Entidad contratante: | DIRECCION DISTRITAL 08D05 SAN LORENZO - MIES | RUC: | 1060037340001 | |
| Teléfono: | 062780576 052781331 | | | |
| Persona que autoriza: | CRUZ ALFREDO PLAZA ANGULO | Cargo: | DIRECTOR DISTRITAL 08D05 SAN LORENZO MIES | |
| Correo electrónico: | cruz.plaza@inclusion.gob.ec | | | |
| Nombre funcionario encargado del proceso: | distritomiessanlorenzo | Correo electrónico: | veronica.quintero@inclusion.gob.ec | |
| Dirección Entidad: | Provincia: | ESMERALDAS | Cantón: | SAN LORENZO |
| | Parroquia: | SAN LORENZO, CABECERA CANTONAL | | |
| | Calle: | AV. ARMADA NACIONAL BARRIO NUEVOS HORIZONTES | Número: | S/N |
| Intersección: | TACITO ORTIZ DIAGONAL A LA ESCUELA HOGAR DEL NIÑO | | | |
| Edificio: | Departamento: | | Teléfono: | 062780576 062781331 |
| Datos de entrega: | Horario de recepción de mercadería: | En horario administrativo 08:00 am hasta 17:00 pm | | |
| | Responsable de recepción de mercadería: | LCDA. MARIETA CAJAS | | |
| Dirección de entrega: | AV. ARMADA NACIONAL BARRIO NUEVOS HORIZONTES S/N y TACITO ORTIZ DIAGONAL A LA ESCUELA HOGAR DEL NIÑO, , | | | |
| Observación: | ALIMENTACION DEL MES DE NOVIEMBRE | | | |

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA.

Para el pago, la entidad contratante deberá requerir la copia del acta de entrega - recepción, copia de la orden de compra y la factura correspondiente; sin que estas condiciones modifiquen procesos administrativos financieros internos de cada entidad.

El pago de los bienes o servicios, objeto de la presente orden de compra será en dólares americanos y será efectuado directamente por cada entidad contratante a una cuenta cuyo beneficiario sea el proveedor cuya información consta en la presente orden de compra, dentro de los 30 días siguientes suscrito el acta de entrega recepción definitiva. Solo si la información de la cuenta de pago no está registrada en la presente orden de compra, o en caso de que la transferencia de pago no se haya podido instrumentar, la entidad contratante seguirá los procedimientos que para el efecto determine el ente rector de Finanzas Públicas.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada a recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa establecida en el convenio marco por cada día de retraso sobre el valor de la orden de compra. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso. El valor de las multas será cancelado por el proveedor o descontado/deducido del pago que la entidad contratante deba efectuar al proveedor y cuya responsabilidad le corresponde a la entidad contratante que generó la orden de compra.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP, contrato que forma parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal Institucional

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre:
distritomiessanlorenzo

Persona que autoriza

Nombre: CRUZ ALFREDO
PLAZA ANGULO

Máxima Autoridad

Nombre: CRUZ ALFREDO
PLAZA ANGULO

DETALLE

| CPC | Descripción | Cant | V. unitario | Descuento | Sub. Total | Impuesto (%) | V. Total | Partida Presup. |
|-----------|--|-------------|-------------|-----------|------------|--------------|----------|---------------------------------|
| 229900911 | CANASTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS - PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas. El administrador deberá presentar: - Certificado de formación o capacitación de al menos 20 horas en higiene y manipulación de alimentos o | 1 (1 meses) | 13,0500 | 0,0000 | 13,0500 | 0,0000 | 13,0500 | 5800000001530801080500100000000 |

Certificado de salud ocupacional para la manipulación de alimentos, emitido por el MSP o entidades privadas afines. - Certificado de capacitación (al menos 40 horas) o experiencia (al menos 1 año) en administración de alimentos y/o logística de alimentos y cadenas de distribución de alimentos (certificado otorgado por asociaciones o empresas campesinas en el área de comercialización de alimentos, u otros.) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar al personal necesario para el armado de canastas (flujo de procesos) 4) Revisar que el producto cuente con las características requeridas de la canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionadas en la presente ficha. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 2 personas de servicio por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: Experiencia y conocimiento en servicio de embalaje, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afines. El personal deberá estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asociación y su jornada laboral dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llega al centro de acopio. 2) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 3) Pesar los alimentos y armar las canastas 4) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 5) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante.

- INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante Por retraso en la entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento de la orden de compra En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contratista incumplido

No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra. Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear Productos de uso veterinario que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o se encuentren trazas en el producto. Se solicitará el cambio del lote de producción. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo.

Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha. Si se determina que los alimentos no cumplen con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo.

Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura. Si se determina que los alimentos no han sido entregados en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo.

Incumplimiento en la conformación de la carasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha. Si se determina que los alimentos no han sido entregados conforme a los pesos y tipos requeridos en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,5 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo.

Incumplimiento en la norma HIGIENE PARA PRODUCTOS LÁCTEOS (CPE INEN-CODEX 57:2013). En caso de reincidencia, la entidad contratante solicitará a la Dirección Provincial del MAGAP (entidad rectora) la verificación

del incumplimiento de esta norma (en un máximo de dos días de entregado el producto), en caso de que se verifique este incumplimiento. La entidad contratante contando con el Informe emitido por el MAGAP notificará al SERCOP, con el fin de realizar la exclusión definitiva del catálogo.

- **ANTICIPO Y GARANTIA:**
La entidad contratante definirá la procedencia para la entrega de un anticipo, el cual podrá ser de hasta 50% del total del valor de la orden de compra. En caso de realizarse un anticipo, se presentará la garantía del buen uso de anticipo por un valor equivalente al 100% del valor recibido por este concepto. El proveedor presentará una garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía generada es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0,000002 por el presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico, esta garantía se rendirá por un valor igual al 5 % del monto total de la orden de compra. El proveedor cubrirá el 100% de los bienes con daños o alteraciones por embalaje, manipulación, mala calidad de la materia prima o componentes empleados en su producción.

El proveedor firmará una carta de compromiso de canje de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, como por ejemplo plagas, pudrición o toxicidad en el empleo de plaguicidas. La Entidad Contratante dejará constancia del mal estado o deterioro del producto en el acta de entrega recepción, a fin de que esta sirva como respaldo y se proceda con el cambio respectivo. La Entidad podrá realizar verificaciones a fin de garantizar el cumplimiento de las características descritas en la presente ficha, cabe mencionar que los costos de estas verificaciones serán cubiertos por la Entidad Contratante.

- **LOGÍSTICA Y TRANSPORTE:** El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Se cumplirá con la cadena de frío establecido en el numeral 11 "almacenado" y se adaptará a los siguientes requerimientos de logística y transporte. Según Acuerdo Ministerial 2013 (MAGAP-MSO-MIPRO), del Reglamento de control y regulación de la cadena de producción de la leche y sus derivados, (Capítulo VII de las plantas procesadoras de leche y sus derivados), el transporte hasta el punto de venta deberá cumplir con las condiciones mínimas en función de la naturaleza del producto. Deberá estar en condiciones para mantener temperaturas óptimas que aseguren el mantenimiento de su calidad e inocuidad:
Productos pasteurizados: 4 oC +/- 2 oC.
Queso pasta blanda

(fresco) 4 a 8 oC. Los vehículos empleados para el transporte deben ser cerrados, con refrigeración. Deberá tener en cuenta las recomendaciones señaladas en el Código de Práctica Ecuatoriana CPE-INEN-CODEX CAC/RCP 44:2013. Los vehículos deberán cumplir las siguientes características:

- Las paredes, los suelos y los techos estén hechos de un material apropiado y resistente a la corrosión, con superficies lisas e impermeables.
- Los suelos estarán dotados de un sistema de drenaje idóneo; dotado de un equipo de refrigeración, para mantener los productos lácteos refrigerados durante el transporte a una temperatura lo más próxima a 0°C. El proveedor garantizará que la carga de productos no se contamine por olores provenientes de envíos anteriores o cargas incompatibles; residuos tóxicos de sustancias químicas o animales; insectos que aniden en el vehículo; restos de productos agrícolas en pudrición y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulación del aire situados en el suelo del vehículo. Se deberá respetar las recomendaciones en el embalaje y apilamiento de los alimentos. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante.

- **PRESENTACIÓN:** Gaveta Plástica de Calado Total de Polietileno de alta densidad nueva, de dimensiones 54 cm x 36 cm x 30 cm, con un peso aproximado de 2,2 kg (vacía) y que permite una temperatura de trabajo de -20° a 50° (°C), dando así un peso mínimo de 16,66 kg por gaveta llena. Las gavetas destinadas al transporte de alimentos serán de propiedad exclusiva del proveedor, el mismo que deberá garantizar el buen uso de las mismas, es decir que éstas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de alimentos. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. Según el número de canastas que requiera la entidad contratante, la entidad definirá el tipo de envasado para los alimentos correspondientes a esta ficha. El proveedor deberá entregar sus productos sólo en las gavetas según como se especifica en esta ficha.

- **ALMACENADO:** Se debe cumplir con el requerimiento de la temperatura de la cadena de frío como consta en la siguiente tabla:

TABLA 6. CADENA DE FRÍO PARA ALMACENADO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS PRODUCTO REFRIGERACIÓN CONGELADO TEMPERATURA DURACIÓN DE CONSERVA DURACIÓN DE CONSERVA oC días

Leche entera 0 a 4 - -

yogurt 2 a 5 5 a 10 - Mantequilla
4 a 6 14 a 21 240 Quesos Frescos
0 a 5 2 - Quesos Blandos 0 a 2 -
- Quesos Duros 0 a 5 - -

FUENTE: Domínguez. 2009.

Recomendaciones para la
conservación y transporte de
alimentos perecederos

- ENVASADO:

LECHE/YOGURT: Debe ser
envasada y comercializada en
recipientes de material aprobado
por la autoridad sanitaria
competente, estar provistos de
cierres herméticos e inviolables,
limpios, libres de desperfectos,
garantizar la completa protección
de su contenido de agentes
externos y no alterar las
características organolépticas y
físico-químicas del producto.

QUESO Debe expendirse en
envases asépticos herméticamente
cerrados, que aseguren la
adecuada conservación y calidad
del producto. El producto debe
acondicionarse en envases cuyo
material, en contacto con el
producto, sea resistente a su
acción y no altere las
características organolépticas del
mismo. El embalaje debe hacerse
en condiciones que mantenga las
características del producto y
aseguren su inocuidad durante el
almacenamiento, transporte y
expendio. MANTEQUILLA Las
mantequillas deben expendirse en
envases asépticos, y
herméticamente cerrados, que
aseguren la adecuada
conservación y calidad del
producto. Las mantequillas deben
acondicionarse en envases cuyo
material, en contacto con el
producto, sea resistente a su
acción y no altere las
características organolépticas del
mismo. El embalaje debe hacerse
en condiciones que mantenga las
características del producto y
aseguren su inocuidad durante el
almacenamiento, transporte y
expendio. Las gavetas utilizadas
deberán ser exclusivamente para
el transporte de los alimentos

- REQUISITOS MÍNIMOS:

A. PRODUCCIÓN

PRIMARIA El ganado bovino en
la producción primaria deberá
contar con: - Copia del
certificado original de vacunación
de Fiebre Aftosa con los datos del
productor. B. PLANTAS
PROCESADORAS DE LECHE
Según Acuerdo Ministerial 2013
(MAGAP-MSO-MIPRO), del
Reglamento de control y
regulación de la cadena de
producción de la leche y sus
derivados, (Capítulo VII: de las
plantas procesadoras de leche y
sus derivados), se deberá cumplir
con los siguientes requisitos:

- Todas las plantas de
procesamiento de leche y sus
derivados contarán con el permiso
de funcionamiento otorgado por
el Ministerio de Salud Pública a
través de sus organismos
competentes de conformidad con
lo establecido en la Ley Orgánica
de la salud. - Todas las
plantas de procesamiento de leche
y sus derivados cumplirán las
disposiciones establecidas en el

Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos Procesados y la Regulación Sanitaria de Alimentos. El monitoreo de su cumplimiento será responsabilidad del Ministerio de Salud Pública a través de los organismos competentes. Las industrias lácteas, sean estas, micro, pequeña, medianas y/o grandes empresas, deberán informar mensualmente al MAGAP, sobre el pago por litro de leche al productor en finca y la comuna de proveedores. Todos los productos que integran esta canasta deberán contar su respectivo registro sanitario y deberán cumplir los siguientes requisitos mínimos:

C. DE LOS PRODUCTOS

LECHE Y YOGURT - Se debe dar cumplimiento a los requisitos físicos, químicos, microbiológicos y de contaminantes establecidos en la norma NTE INEN 10:2012, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha.

QUESO - Se debe dar cumplimiento a los requisitos físicos, químicos, microbiológicos y de contaminantes establecidos en la norma NTE INEN 065, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha.

MANTEQUILLA - Se debe dar cumplimiento a los requisitos fisicoquímicos, de grasa y microbiológicos establecidos en la norma NTE INEN 161:2011, MANTEQUILLAS, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha.

- APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (CPE INEN-CPDEX 57:2013)

- REQUISITOS ESPECÍFICOS: LECHE ENTERA PASTEURIZADA
Requisitos físicos y químicos (Leche entera pasteurizada)

TABLA 7. REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS (LECHE ENTERA) REQUISITOS

| UNIDAD | MIN. | MÁX | MÉTODO |
|--|-------------------|---------------|--------------------|
| DE ENSAYO | Densidad relativa | | |
| NTE INEN 11 | a 15oC | - 1,029 | |
| | 1,033 a 20oC | - 1,028 | 1,032 |
| Contenido de grasa | % 3 | - NTE INEN 12 | (fracción de masa) |
| Acidez titulable, expresada como ácido láctico | % 0,13 | 0,18 | NTE INEN 13 |
| | | | (fracción de masa) |
| Sólidos totales | % 11,3 | - NTE INEN 14 | (fracción de masa) |
| Sólidos no grasos | % 8,3 | -- | (fracción de masa) |
| Ceniza | % 0,65 | 0,8 | NTE INEN 14 |
| | | | (fracción de masa) |
| Punto de congelación | oC -0,536 | -0,512 | NTE INEN 15 |
| eH | -0,555 | -0,53 | Proteínas % 2,9 |
| | | | NTE INEN 16 |
| | | | (fracción de masa) |
| Ensayo de fosfatasas | - | Negativo | NTE INEN 19 |
| Ensayo de Peroxidasa | - | Positivo | NTE INEN 2334 |
| Presencia de conservantes | - | Negativo | NTE INEN 1500 |
| Presencia de neutralizantes | - | Negativo | NTE INEN 1500 |
| Presencia de adulterantes | - | Negativo | NTE INEN 1500 |
| Grasa | | | |

vegetal - Negativo NTE INEN 1500 Suero de leche - Negativo NTE INEN 2401 Residuos de medicamentos veterinarios U_g/l - LMR establecidos en el CODEX Alimentarius CAC/MLR 2 Los establecidos en el compendio de métodos de análisis identificados como idóneos para respaldar las MLR DEL codex Reacción de estabilidad proteica (prueba de alcohol) No se coagulará por la adición de un volumen igual de alcohol neutro 68 % en peso o 75 % en volumen. NTE INEN 1500 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 Requisitos microbiológicos para la leche TABLA 8. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA LECHE REQUISITOS n m M c MÉTODO DE ENSAYO Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/cm³ 5 30 000 50 000 1 NTE INEN 1 529-5 Recuento de coliformes, UFC/cm³ 5 < 1 10 1 AOAC991.14 Detección de *Listeria monocytogenes* /25 g 5 0 - 0 ISO 11290-1 Detección de *Salmonella* /25 g 5 0 - - NTE INEN 1529-15 Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g 5 < 10 - 0 AOAC 991.14 n = Número de muestras a examinar. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 Límite máximo de contaminantes TABLA 9. LÍMITES MÁXIMOS PARA CONTAMINANTES REQUISITO LÍMITE MÁXIMO (LM) MÉTODO DE ENSAYO Plomo, mg/kg 0,02 ISO/TS 6733 Aflatoxina M₁, ug/kg 0,5 ISO 14674 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 QUESO FRESCO Requisitos fisicoquímicos TABLA 10. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS REQUISITO MINIMO MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Grasa láctea en extracto seco, % (m/m) 25 - NTE INEN 63 Extracto seco Según el contenido de grasa en el extracto seco, de acuerdo a la siguiente tabla NTE INEN 64 Contenido de grasa en extracto seco (m/m) Contenido de extracto seco mínimo correspondiente(m/m) >20,0% < 30,0 % 28,00% FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 2620:2012 Requisitos microbiológicos TABLA 11. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA LECHE REQUISITOS n m M c MÉTODO DE ENSAYO Enterobacterias, UFC/g 5 2x10² 103 1 NTE INEN 1 529-13 Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g 5 < 10 10 1 NTE INEN 1 529-8 *Staphylococcus aureus* UFC/g 5 10 103 1 NTE INEN 1 529-14 *Listeria monocytogenes* / 25 g 5 ausencia - ISO 11290-1 *Salmonella* en 25 g 5 ausencia ausencia 0 NTE INEN 1 529-15 n = Número de muestras a

examinar. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 2620:2012 MANTEQUILLA Requisitos fisicoquímicos para mantequillas TABLA 12.

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA MANTEQUILLAS

REQUISITOS MÍN MÁX % MÉTODO DE ENSAYO

Contenido de grasa, % (m/m) 30 --- NTE INEN 165 Extracto seco magro de la leche % (m/m) 1) --- 2 NTE INEN 14 Humedad, % (m/m) --- 16 NTE INEN 164

FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 Requisitos de la grasa par mantequillas TABLA 13.

REQUISITOS DE GRASA PARA MANTEQUILLAS

REQUISITOS MÍNIMO MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Índice de refracción 40oC 1,452 8 1,456 5 NTE INEN 166 Índice de yodo, cg/g 26 45 NTE INEN 167 Índice de Reichert-Meissi, cm3/g 24 32 NTE INEN 168 Índice de Polenske, cm3/g 1 3,6 NTE INEN 168 Índice de saponificación, mg/g 218 234 NTE INEN 169 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 Requisitos microbiológicos para las mantequillas TABLA 14.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA MANTEQUILLAS

REQUISITOS n m M c MÉTODO DE ENSAYO

Recuento de aerobios Mesófilos *UFC/g 5 104 105 2 NTE INEN 1529-5 E. coli UFC/g 5 <10 --- -- NTE INEN 1529-8

Enterobacterias, UFC/g 5 10 102 3 NTE INEN 1529-13

Staphylococcus aureus UFC/g 5 < 10 --- -- NTE INEN 1529-14

Salmonella, 25 g 5 ausencia --- -- NTE INEN 1529-15 *Excepto para mantequillas fermentadas con cultivos bacterianos

FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 En donde: n= Número de muestras a examinar. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M.

- PRECIO DE ADHESIÓN: USD. 13,05 por cada canasta de productos lácteos: 350 gramos de queso pasteurizado (fresco y/o comida), 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogurt; incluido transporte al lugar acordado con la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA).

- DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos

-PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS, destinados para la

preparación del tiempo de comida (desayuno), correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60000 kilocalorías al mes. Cada canasta deberá contener: 350 gramos de queso fresco pasteurizado, 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogurt.

- CAPACIDAD MÁXIMA:
Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través de persona natural o jurídica, en la figura de micro o pequeñas empresas; o de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio, que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina. Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través de persona jurídica, en la figura de microempresas (de 2 hasta 9 empleados) o pequeñas empresas (de 10 hasta 49 empleados); o de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio, que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina. Las micro y pequeñas empresas deberán garantizar a sus empleados todos los beneficios de ley respecto a la Normativa Laboral vigente. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculden esta forma de asociatividad. El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de lácteos y sus derivados más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para los tiempos de comida de desayuno, necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias.

Tabla 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE LÁCTEOS SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DÍA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DÍA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE LÁCTEOS /DÍA (2)

| | | | | |
|----------|------|------|-------|-------|
| DESAYUNO | 25% | 500 | 15000 | 3 |
| COLACIÓN | 5% | 100 | 3000 | 0 |
| ALMUERZO | 35% | 700 | 21000 | 0 |
| COLACIÓN | 5% | 100 | 3000 | 0 |
| MERIENDA | 30% | 600 | 18000 | 0 |
| TOTAL | 100% | 2000 | 60000 | 3 (1) |

Cuadro referencial, En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se compensará dentro de las otras categorías de tiempo de comida.

(2) Una porción de leche/yogurt equivale a 200 gramos. Una porción de queso equivale a 30 gramos ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de lácteos (leche/yogurt,

queso y mantequilla) a la dieta con el 10,71% del total de los alimentos que se consume en el día, en su tiempo de comida (desayuno, generando un aporte calórico de 214,29 kilocalorías al día; es decir 6428,57 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE LÁCTEOS POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN APOORTE PORCIÓN APOORTE PORCIÓN APOORTE

LACTEO/DERIVADOS 3
10,71% 0 0% 0 0% 0 0% 3
10,71% ENERGÍA/DÍA 214,29
kcal/día 0 0 0 214,29 kcal/día
ENERGÍA/MES 6428,57 kcal/día
0 0 0 6428,57 kcal/día

ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3. Se muestran los productos que integran esta canasta, los productos son irremplazables y deben estar presentes siempre en cada entrega, en el peso y volumen indicado. TABLA 3. LISTADO DE LÁCTEOS/DERIVADOS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SU TIPO OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (gramos) Energía (kcal) 100gramos Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCIÓN TOTAL PESO TOTAL GRAMOS UNIDAD

LECHE/YOGURT LECHE DE VACA PASTEURIZADA 200 60 120 20 4000 (ml) 6 litros
YOGURT 200 99 198 10 2000 (ml) QUESOS/ QUESO FRESCO 30 264 79,2 6 180(g) 400 gramos
MANTEQUILLA QUESO DE COMIDA 30 299 89,7 6 170 (g)
MANTEQUILLA 50 740 37 10 50 (g) FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 032 del 6 de julio del 2015, en donde se resuelve "EXPEDIR LAS DISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PRODUCIDOS O CULTIVADOS EN EL ECUADOR", específicamente en el Art 1- Ambito de aplicación y Art.2 Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. La canasta de lácteos debe cumplir con los siguientes requisitos: de 180 gramos de queso fresco de mesa, 170 gramos de queso de comida, 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche y 2 litros de yogurt, como se muestra en la tabla 4. TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE LÁCTEOS CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SU TIPO TOTAL UNIDAD LECHE 4 litros YOGURT 2 litros QUESOS 350 gramos MANTEQUILLA 50

gramos ELABORADO POR SERCOP, 2016 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requieren de forma mensual, la entidad contratante deberá definir el número de personas que van a ser usuarios de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requieren por mes. El número mínimo a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo etario a las personas mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 canastas por mes, para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario. TABLA 5. APOORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE LÁCTEOS SUGERIDA POR DÍA, SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILOCALORIAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA

| | | | |
|--------------|------|---------|-----|
| 3 a 4 años | 1500 | 150 ml. | 2 |
| 5 a 7 años | 1750 | 200 ml. | 2 |
| 8 a 10 años | 1900 | 200 ml. | 1 |
| 11 a 14 años | 2300 | 200 ml. | 1 |
| 15 a 17 años | 2500 | 250 ml. | 0,5 |
| Adulto | 2000 | 200 ml. | 1 |

ELABORADO POR SERCOP, 2016 Para las instituciones que cuenten con nutricionista o tengan definido el número de canastas según su necesidad institucional, podrán planificar las compras según sus requerimientos particulares; la tabla No. 5 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo es referencial.

CÁLCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA. La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción pecuaria libre de productos quirúricos, hormonales y demás productos restringidos (normas sanitarias vigentes), extendiendo su cupo de hasta 350 canastas al mes, siempre y cuando cuenten con certificación de alguna entidad pública o privada que avale este tipo de producción. El proveedor se compromete a entregar su producto en el área local de su domicilio; no obstante el proveedor podrá escoger el área de cobertura (cantonal, provincial o nacional) según su capacidad productiva.

- **FORMA Y REQUISITOS DE PAGO:** Los pagos por la provisión del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadora de la orden de compra en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica; los que serán realizados después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), y a la que se debe adjuntar también, copia simple de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor. De ser el caso, se

realizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido por mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor.

- **PLAZO DE ENTREGA:** El plazo de entrega, comenzará a correr a partir de la formalización de la orden de compra, según cronograma establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. Para el efecto, el plazo entre cada entrega parcial del producto, será de mínimo 7 días y máximo 15 días, salvo condiciones de caso fortuito o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. A fin de cerciorarse en la cantidad de entrega parcial la entidad contratante previo a suscribir el acta de entrega-recepción parcial, pesará los productos recibidos por el proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requerido. En el caso de que se compruebe que el peso es menor de lo que debía haber entregado de manera parcial, se dejará constancia en el acta entrega-recepción, el proveedor deberá completar el peso total contratado previo a la suscripción del acta entrega-recepción definitiva.

- **CALIDAD: A. PRODUCCIÓN PRIMARIA**
Durante la producción primaria el proveedor garantizará la reducción al mínimo de la contaminación de leche cruda, procedente de los animales o del medio ambiente. El proveedor garantizará prácticas ganaderas adecuadas, y que los animales lecheros se mantengan en adecuado estado de salud. La procedencia de la leche deberá garantizar presencia de buenas prácticas agrícolas, veterinarias y de alimentación de los animales, higiene general adecuada del personal y el equipo de ordeño, empleo de métodos de ordeño adecuados.

B. PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE
La carga microbiana de la leche debe ser tan baja como pueda lograrse utilizando las buenas prácticas de producción de la leche. Se deberá aplicar medidas en el ámbito de la producción primaria para reducir lo más posible la carga inicial de microorganismos patógenos o que afectan a la inocuidad y la idoneidad, a fin de proporcionar un margen de seguridad mayor para preparar la leche de manera tal que permita la aplicación de medidas de control microbiológico de menor rigor que el que de otra forma sería necesario para asegurar la inocuidad e idoneidad del producto.

C. DE LOS PRODUCTOS LECHE La leche debe tener las siguientes características:
Color. Debe ser blanco opalescente o ligeramente amarillento (se podrán presentar variaciones en estas características, en función de la raza, estación climática o

alimentación; pero estas no deben afectar significativamente las características sensoriales indicadas) - Olor. Debe ser suave, lácteo característico, libre de olores extraños. - Aspecto. Debe ser homogéneo, libre de materias extrañas.

LECHE Y YOGURT Se dará cumplimiento a NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (CPE INEN-CPDEX 57:2013). Se dará cumplimiento a la Resolución ARCSA-DE-042-2015-GGG, TÉCNICA SUSTITUTIVA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS PROCESADOS.

En el momento en que se presenta a los consumidores, la leche y sus derivados no debe contener ningún contaminante[1] en un nivel que ponga en peligro el estado de la salud pública. Estos productos presentarán las siguientes características:

La leche y sus derivados deberán estar pasteurizados, deberán presentar características organolépticas normales, estar limpios y libres de calostro.

No debe ser distribuido en fecha posterior a la que aparece marcada en el rótulo del envase (no más de 5 días después de su pasteurización). - La leche pasteurizada envasada y colocada en el mercado, no debe ser reprocesada y debe ser vendida en su envase original. - La leche pasteurizada debe mantener la cadena de frío en el almacenamiento, distribución, y expendio a una temperatura de $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$. - Los residuos de medicamentos veterinarios y sus metabolitos no podrán superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 2.

Los residuos de plaguicidas, pesticidas y sus metabolitos no podrán superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 2.

QUESO El queso fresco debe contener un rango de porcentaje humedad (65-80%) entre semi blando y blando. Las materias primas utilizadas en su preparación, deben cumplir con las normas relacionadas al Codex Alimentarius: - Leche pasteurizada - Ingredientes tales como: § Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de aroma. § Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas. § Cloruro de sodio y/o cloruro de potasio como sucedáneo de la sal. § Las unidades de comercialización de este producto deben cumplir con lo dispuesto en la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad. § Se pueden utilizar aditivos permitidos y en las cantidades especificadas en la norma NTE INEN 2 074. § Se permite el límite máximo en contaminantes según lo que establece el Codex alimentarius de contaminantes Codex Stan

193-1995. MANTEQUILLA La elaboración del producto debe cumplir con el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura del Ministerio de Salud. La leche utilizada para la fabricación de la mantequilla y de la mantequilla de suero debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 9. La crema utilizada para la fabricación de la mantequilla y de la mantequilla de suero debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 712. Los residuos de plaguicidas y sus metabolitos, no deben superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 1 en su última edición. Los residuos de medicamentos veterinarios no deben superar los límites establecidos por el Codex Alimentarius CAC/MLR 2 en su última edición.

- INFRAESTRUCTURA
MÍNIMA: La planta procesadora deberá tener un área destinada al almacenamiento del producto, con las siguientes características:

- Área de almacenamiento y clasificación de productos. Esta área deberá contar con equipos de refrigeración para mantener el producto.
- Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas.
- Área despacho de productos, esta deberá fresca y ventilada. Para evitar daños el producto no debe exponerse al sol.
- El techo, paredes, piso deberá ser liso con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestructura.

| | |
|--|---------|
| Subtotal | 13,0500 |
| Impuesto al valor agregado (0%) | 0,0000 |
| Total | 13,0500 |

| | |
|--------------------------|---------|
| Número de Items | 1 |
| Total de la Orden | 13,0500 |

Fecha de Impresión: miércoles 5 de diciembre de 2018, 16:13:12