

ATRIBUTOS GENERALES		
PRODUCTO:	CANASTA – PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS.	
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).	
CPC NIVEL 5:	22990	
CPC NIVEL 9:	229900912	
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS		
1	DESCRIPCIÓN GENERAL	<p>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.</p> <p>Cada canasta deberá contener: 350 gramos de queso fresco pasteurizado, 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogurt.</p>
2	PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA	<p>Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas.</p> <p>El administrador deberá presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado de formación o capacitación de al menos 20 horas en higiene y manipulación de alimentos o 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.) <p>TAREAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 2 personas de servicio por cada 300 canastas a elaborar.</p> <p>El personal de servicio deberá contar con:</p> <p><u>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.</u></p> <p>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.</p>

		<p>TAREAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 																																									
3	CAPACIDAD MÁXIMA	<p>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.</p> <p>Las micro y pequeñas empresas deberán garantizar a sus empleados todos los beneficios de ley respecto a la Normativa Laboral vigente.</p> <p>Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculden esta forma de asociatividad.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;">TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE LÁCTEOS SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>TIEMPOS DE COMIDA ⁽¹⁾</th> <th>PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA</th> <th>KCAL/DIA</th> <th>KCAL/MES</th> <th>PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE LÁCTEOS /DÍA ⁽²⁾</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DESAYUNO</td> <td>25 %</td> <td>500</td> <td>15000</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>COLACIÓN</td> <td>5 %</td> <td>100</td> <td>3000</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>ALMUERZO</td> <td>35 %</td> <td>700</td> <td>21000</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>COLACIÓN</td> <td>5 %</td> <td>100</td> <td>3000</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>MERIENDA</td> <td>30 %</td> <td>600</td> <td>18000</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>100 %</td> <td>2000</td> <td>60000</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>⁽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</p> <p style="text-align: center;">ELABORADO POR SERCOP, 2016</p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;">TABLA 2. PORCENTAJE DE LÁCTEOS POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>DESAYUNO</th> <th>COLACION</th> <th>ALMUERZO</th> <th>MERIENDA</th> <th>total</th> <th>total %</th> </tr> </thead> </table>	TIEMPOS DE COMIDA ⁽¹⁾	PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA	KCAL/DIA	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	DESAYUNO	COLACION	ALMUERZO	MERIENDA	total	total %
TIEMPOS DE COMIDA ⁽¹⁾	PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA	KCAL/DIA	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																																							
DESAYUNO	COLACION	ALMUERZO	MERIENDA	total	total %																																						

TIPO DE ALIMENTO	PORCION	APORTE	PORCION	APO RTE	PORCION	APOR TE	PORCI ON	AP ORT E	porcione s/día	aliment o/ día
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 N	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/MANTEQUILLA	QUESO FRESCO	30	264	79,2	6	180(g)	400	gramos
	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.- Ámbito 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	KILOCALORÍAS	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 para **personas jurídicas, microempresas, pequeñas empresas, Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios**, será de **300 canastas al mes**.

Se dará prioridad a producciones pecuaria **libre de productos químicos, 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.

4

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.
5	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)
6	PLAZO DE ENTREGA	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
7	REQUISITOS MÍNIMOS	<p>A. <u>PRODUCCIÓN PRIMARIA</u></p> <p>El ganado bovino en la producción primaria deberá contar con :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia del certificado original de vacunación de Fiebre Aftosa con los datos del productor. <p>B. <u>PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE</u></p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>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.</i> • <i>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.</i> • <i>Las industrias lácteas, sean estas, micro, pequeña, medianas y/o grandes empresas, deberán informar mensualmente al MAGAP, sobre el pago por litro de</i>

		<p><i>leche al productor en finca y la comuna de proveedores.</i></p> <p>Todos los productos que integran esta canasta deberán contar su respectivo registro sanitario y deberán cumplir los siguientes requisitos mínimos:</p> <p>C. <u>DE LOS PRODUCTOS</u></p> <p>LECHE Y YOGURT</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>QUESO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>MANTEQUILLA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
8	CALIDAD	<p>A. <u>PRODUCCIÓN PRIMARIA</u></p> <p>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.</p> <p>B. <u>PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE</u></p> <p>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.</p> <p>C. <u>DE LOS PRODUCTOS</u></p> <p>LECHE</p> <p>La leche debe tener las siguientes características</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 presentaran 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°C +- 2°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 inocua 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*.

¹ **Contaminante:** "cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos." (Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos).

		<p>MANTEQUILLA La elaboración del producto debe cumplir con el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura del Ministerio de Salud.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Los residuos de plaguicidas y sus metabolitos, no deben superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 1 en su última edición.</p> <p>Los residuos de medicamentos veterinarios no deben superar los límites establecidos por el Codex Alimentarius CAC/MLR 2 en su última edición.</p>
9	INFRAESTRUCTURA MÍNIMA	<p>La planta procesadora deberá tener un área destinada al almacenamiento del producto, con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
10	ENVASADO	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>MANTEQUILLA Las mantequillas deben expendirse en envases asépticos, y herméticamente cerrados, que aseguren la adecuada conservación y calidad del producto.</p> <p>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.</p> <p>El embalaje debe hacerse en condiciones que mantenga las características del producto y</p>

		aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de los alimentos																																		
11	ALMACENADO	<p>Se debe cumplir con el requerimiento de la temperatura de la cadena de frio como consta en la siguiente tabla:</p> <p style="text-align: center;">TABLA 6. CADENA DE FRIO PARA ALMACENADO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="3">PRODUCTO</th> <th colspan="2">REFRIGERACIÓN</th> <th>CONGELADO</th> </tr> <tr> <th>TEMPERATURA</th> <th>DURACIÓN DE CONSERVA</th> <th>DURACIÓN DE CONSERVA</th> </tr> <tr> <th>°C</th> <th>días</th> <th>días</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche entera</td> <td>0 a 4</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>yogurt</td> <td>2 a 5</td> <td>5 a 10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Mantequilla</td> <td>4 a 6</td> <td>14 a 21</td> <td>240</td> </tr> <tr> <td>Quesos Frescos</td> <td>0 a 5</td> <td>2</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Quesos Blandos</td> <td>0 a 2</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Quesos Duros</td> <td>0 a 5</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>FUENTE: Domínguez. 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos</p>	PRODUCTO	REFRIGERACIÓN		CONGELADO	TEMPERATURA	DURACIÓN DE CONSERVA	DURACIÓN DE CONSERVA	°C	días	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	-	-
PRODUCTO	REFRIGERACIÓN			CONGELADO																																
	TEMPERATURA	DURACIÓN DE CONSERVA		DURACIÓN DE CONSERVA																																
	°C	días	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	-	-																																	
12	PRESENTACIÓN	<p>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.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>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.</p> <p>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 solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha.</p>																																		
13	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.																																		

		<p>Se cumplirá con la cadena de frío establecido en el numeral 11 “almacenado” y se adaptará a los siguientes requerimientos de logística y transporte.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productos pasteurizados: 4 °C +/- 2 °C. • Queso pasta blanda (fresco) 4 a 8 °C. <p>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.</p> <p>Los vehículos deberán cumplir las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>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.</p> <p>El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante.</p>
14	ANTICIPO Y GARANTIA	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

		<ul style="list-style-type: none"> 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. <p>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.</p>												
15	<p>INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="461 485 786 520">INFRACCIONES</th> <th data-bbox="786 485 1442 520">SANCIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="461 520 786 842"> <p>Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante</p> </td> <td data-bbox="786 520 1442 842"> <p>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.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="461 842 786 1016"> <p>Incumplimiento de la orden de compra</p> </td> <td data-bbox="786 842 1442 1016"> <p>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</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="461 1016 786 1245"> <p>No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra</p> </td> <td data-bbox="786 1016 1442 1245"> <p>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.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="461 1245 786 1507"> <p>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</p> </td> <td data-bbox="786 1245 1442 1507"> <p>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.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="461 1507 786 1862"> <p>Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha</p> </td> <td data-bbox="786 1507 1442 1862"> <p>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.</p> <p>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.</p> </td> </tr> </tbody> </table>	INFRACCIONES	SANCIONES	<p>Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante</p>	<p>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.</p>	<p>Incumplimiento de la orden de compra</p>	<p>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</p>	<p>No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
INFRACCIONES	SANCIONES													
<p>Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante</p>	<p>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.</p>													
<p>Incumplimiento de la orden de compra</p>	<p>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</p>													
<p>No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra</p>	<p>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.</p>													
<p>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</p>	<p>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.</p>													
<p>Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>													

		<p>Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
		<p>Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
		<p>Incumplimiento en la norma HIGIENE PARA PRODUCTOS LÁCTEOS (CPE INEN-CODEX 57:2013).</p>	<p>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.</p>

16	REQUISITOS ESPECÍFICOS	<p><u>LECHE ENTERA PASTEURIZADA</u></p> <p>Requisitos físicos y químicos (Leche entera pasteurizada)</p> <p style="text-align: center;">TABLA 7. REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS (LECHE ENTERA)</p>																																		
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>UNIDAD</th> <th>MIN.</th> <th>MÁX</th> <th>MÉTODO DE ENSAYO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad relativa a 15°C</td> <td>-</td> <td>1,029</td> <td>1,033</td> <td>NTE INEN 11</td> </tr> <tr> <td>a 20°C</td> <td>-</td> <td>1,028</td> <td>1,032</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido de grasa</td> <td>% (fracción de masa)</td> <td>3,0</td> <td>-</td> <td>NTE INEN 12</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable, expresada como ácido láctico</td> <td>% (fracción de masa)</td> <td>0,13</td> <td>0,18</td> <td>NTE INEN 13</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales</td> <td>% (fracción de masa)</td> <td>11,30</td> <td>-</td> <td>NTE INEN 14</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos</td> <td>% (fracción de masa)</td> <td>8,30</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITOS	UNIDAD	MIN.	MÁX	MÉTODO DE ENSAYO	Densidad relativa a 15°C	-	1,029	1,033	NTE INEN 11	a 20°C	-	1,028	1,032		Contenido de grasa	% (fracción de masa)	3,0	-	NTE INEN 12	Acidez titulable, expresada como ácido láctico	% (fracción de masa)	0,13	0,18	NTE INEN 13	Sólidos totales	% (fracción de masa)	11,30	-	NTE INEN 14	Sólidos no grasos	% (fracción de masa)	8,30	-
REQUISITOS	UNIDAD	MIN.	MÁX	MÉTODO DE ENSAYO																																
Densidad relativa a 15°C	-	1,029	1,033	NTE INEN 11																																
a 20°C	-	1,028	1,032																																	
Contenido de grasa	% (fracción de masa)	3,0	-	NTE INEN 12																																
Acidez titulable, expresada como ácido láctico	% (fracción de masa)	0,13	0,18	NTE INEN 13																																
Sólidos totales	% (fracción de masa)	11,30	-	NTE INEN 14																																
Sólidos no grasos	% (fracción de masa)	8,30	-	-																																

Ceniza	% (fracción de masa)	0,65	0,80	NTE INEN 14
Punto de congelación	°C °H	-0,536 -0,555	-0,512 -0,530	NTE INEN 15
Proteínas	% (fracción de masa)	2,9	-	NTE INEN 16
Ensayo de fosfatasas	-	Negativo		NTE INEN 19
Ensayo de Peroxidosa	-	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	Ug/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/cm ³	5	30 000	50 000	1	NTE INEN 1 529-5
Recuento de coliformes, UFC/cm ³	5	< 1	10	1	AOAC991.14
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	-	0	ISO 11290-1
Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	5	0	-	-	NTE INEN 1529-15
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , 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)	25,0	-	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 %		28,0 %

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	2x10 ²	10 ³	1	NTE INEN 1 529-13
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	< 10	10	1	NTE INEN 1 529-8
Staphylococcus aureus UFC/g	5	10	10 ³	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)	80,00	---	NTE INEN 165
Extracto seco magro de la leche % (m/m) 1)	---	2,0	NTE INEN 14
Humedad, % (m/m)	---	16,0	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 Reicher-Meissi, cm3/g	24	32	NTE INEN 168
Índice de Polenske, cm3/g	1,0	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.