

SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS												
PRODUCTO:	COLACIONES PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR											
CPC NIVEL 5:	63230											
CPC NIVEL 9:	632300212											
PRECIO DE ADHESIÓN	USD. 7,26 Por la totalidad de colaciones entregadas por 22 días (0,33 ctvs. por colación), incluido transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante. (El precio no incluye IVA)											
ESPECIFICACIONES GENERALES												
N°	ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN										
1	UNIDAD DE MEDIDA	<p><u>Una ración</u> está conformada por 5 colaciones semanales, descritas a continuación:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Colación No.1</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 1 porción de leche entera + 1 porción de masa moldeada en forma de barra, compuesta por uno o más farináceos de cereales (incluidos los considerados en la familia de las <i>Amaranthaceae</i>). Al menos dos opciones de sabor/ingrediente. </td> </tr> <tr> <td>Colación No.2</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 1 porción de jugo, pulpa, concentrado, néctar o bebida de frutas, en al menos cuatro sabores diferentes + 1 porción de masa horneada de dulce o de sal a base de harina de un o más farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>) o de leguminosas, al menos dos opciones de sabor/ingrediente. </td> </tr> <tr> <td>Colación No.3</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 1 porción de leche entera (saborizada o leche mezclada con frutas o especias no artificiales) con al menos 4 diferentes sabores + 1 porción de bocadito de sal (de harina de uno o más farináceos de cereales, incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>, de leguminosas u otros grupos de alimentos (frutas de tubérculos), o de semillas; o de granola de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>), al menos dos opciones de sabor/ingrediente. </td> </tr> <tr> <td>Colación No.4</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 1 porción de bebida a base de leche ultrapasteurizada con harina de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>) de leguminosas y/u otros grupos de alimentos (frutos y tubérculos). Al menos dos opciones de sabor. 1 porción de masa moldeada en forma de barra compuesta por uno o más farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>), al menos dos opciones de sabor/ingrediente. </td> </tr> <tr> <td>Colación No.5</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 1 porción de bebida a base de leche ultrapasteurizada con harina de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>) de leguminosas y/u otros grupos de alimentos (frutos y tubérculos). Al menos dos opciones de sabor. </td> </tr> </tbody> </table>	Colación No.1	<ul style="list-style-type: none"> 1 porción de leche entera + 1 porción de masa moldeada en forma de barra, compuesta por uno o más farináceos de cereales (incluidos los considerados en la familia de las <i>Amaranthaceae</i>). Al menos dos opciones de sabor/ingrediente. 	Colación No.2	<ul style="list-style-type: none"> 1 porción de jugo, pulpa, concentrado, néctar o bebida de frutas, en al menos cuatro sabores diferentes + 1 porción de masa horneada de dulce o de sal a base de harina de un o más farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>) o de leguminosas, al menos dos opciones de sabor/ingrediente. 	Colación No.3	<ul style="list-style-type: none"> 1 porción de leche entera (saborizada o leche mezclada con frutas o especias no artificiales) con al menos 4 diferentes sabores + 1 porción de bocadito de sal (de harina de uno o más farináceos de cereales, incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>, de leguminosas u otros grupos de alimentos (frutas de tubérculos), o de semillas; o de granola de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>), al menos dos opciones de sabor/ingrediente. 	Colación No.4	<ul style="list-style-type: none"> 1 porción de bebida a base de leche ultrapasteurizada con harina de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>) de leguminosas y/u otros grupos de alimentos (frutos y tubérculos). Al menos dos opciones de sabor. 1 porción de masa moldeada en forma de barra compuesta por uno o más farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>), al menos dos opciones de sabor/ingrediente. 	Colación No.5	<ul style="list-style-type: none"> 1 porción de bebida a base de leche ultrapasteurizada con harina de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>) de leguminosas y/u otros grupos de alimentos (frutos y tubérculos). Al menos dos opciones de sabor.
		Colación No.1	<ul style="list-style-type: none"> 1 porción de leche entera + 1 porción de masa moldeada en forma de barra, compuesta por uno o más farináceos de cereales (incluidos los considerados en la familia de las <i>Amaranthaceae</i>). Al menos dos opciones de sabor/ingrediente. 									
		Colación No.2	<ul style="list-style-type: none"> 1 porción de jugo, pulpa, concentrado, néctar o bebida de frutas, en al menos cuatro sabores diferentes + 1 porción de masa horneada de dulce o de sal a base de harina de un o más farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>) o de leguminosas, al menos dos opciones de sabor/ingrediente. 									
		Colación No.3	<ul style="list-style-type: none"> 1 porción de leche entera (saborizada o leche mezclada con frutas o especias no artificiales) con al menos 4 diferentes sabores + 1 porción de bocadito de sal (de harina de uno o más farináceos de cereales, incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>, de leguminosas u otros grupos de alimentos (frutas de tubérculos), o de semillas; o de granola de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>), al menos dos opciones de sabor/ingrediente. 									
		Colación No.4	<ul style="list-style-type: none"> 1 porción de bebida a base de leche ultrapasteurizada con harina de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>) de leguminosas y/u otros grupos de alimentos (frutos y tubérculos). Al menos dos opciones de sabor. 1 porción de masa moldeada en forma de barra compuesta por uno o más farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>), al menos dos opciones de sabor/ingrediente. 									
		Colación No.5	<ul style="list-style-type: none"> 1 porción de bebida a base de leche ultrapasteurizada con harina de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>) de leguminosas y/u otros grupos de alimentos (frutos y tubérculos). Al menos dos opciones de sabor. 									
2	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>El proveedor puede servir los productos de las colaciones de las dos formas siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> Forma preparada. Preparación gastronómica lista para ser ingerida con un mínimo de operaciones. 										

- **Forma procesada.** Alimento tratado o modificado mediante algún proceso físico o químico con el fin de mejorar su conservación o sus características organolépticas como sabor, aroma, textura, color, etc.

Las colaciones contendrán:

Colación No.1	<ul style="list-style-type: none"> • 1 porción de 200 ml de leche entera ultrapasteurizada ecuatoriana (no saborizada) + • 1 porción de al menos 25 gramos de masa moldeada en forma de barra compuesta por uno o más farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>), ecuatoriana. Al menos dos opciones de sabor/ingrediente.
Colación No.2	<ul style="list-style-type: none"> • 1 porción de 200 ml porción de jugo, pulpa, concentrado, néctar o bebida de frutas ecuatorianas , en al menos cuatro sabores diferentes + • 1 porción de al menos 30 gramos de masa horneada de dulce o de sal a base de harina de un o más farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>), leguminosas u otros grupos de alimentos (frutas, tubérculos), ecuatorianos. Al menos dos opciones de sabor/ingrediente.
Colación No.3	<ul style="list-style-type: none"> • 1 porción de 200 ml de leche entera ecuatoriana (saborizada o leche mezclada con frutas o especias no artificiales) con al menos 4 diferentes tipos y sabores • 1 porción de bocadito de sal (de harina de uno o más farináceos de cereales, incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>, de leguminosas u otros grupos de alimentos (frutas de tubérculos), o de semillas ecuatorianas; o de granola de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>), ecuatoriana de 30 gr. Al menos dos opciones de sabor/ingrediente.
Colación No.4	<ul style="list-style-type: none"> • 1 porción de 200 ml de bebida a base de leche ultrapasteurizada con harina de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>) de leguminosas y/u otros grupos de alimentos (frutos y tubérculos) ecuatorianos. Al menos 2 opciones de sabor. • 1 porción de al menos 25 gramos de masa moldeada en forma de barra compuesta por uno o más farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>, ecuatorianos. Al menos dos opciones de sabor/ingrediente.
Colación No.5	<ul style="list-style-type: none"> • 1 porción de 200 ml de bebida a base de leche ultrapasteurizada con harina de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las <i>Amaranthaceae</i>) de leguminosas y/u otros grupos de alimentos (frutos y tubérculos) ecuatorianos. Al menos 2 opciones de sabor.

Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP) 72, Documento institucional del 31 –ago-2016, en donde se resuelve en el Capítulo V, DISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO

		HUMANO PRODUCIDOS O CULTIVADOS EN EL ECUADOR.
3	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO / FORMACIÓN O CAPACITACIÓN O EXPERIENCIA	<p>El proveedor garantizará experiencia en la entrega de comida y/o preparación permanente de alimentos, así como la ubicación de su establecimiento en la parroquia y/o cantón de la unidad educativa donde prestará el servicio.</p> <p>El personal mínimo requerido tanto para alimentos preparados o procesados será:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Cocinero polivalente.</u>- Deberá presentar: <ul style="list-style-type: none"> *Certificado de experiencia de mínimo un año en preparación y servicio de alimentos *Certificado que acredite haber cursado y aprobado cursos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura. *Certificado de salud ocupacional vigente. - <u>Un (1) Ayudantes de cocina.</u>- Deberá presenta: <ul style="list-style-type: none"> *Certificado que acredite haber aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura. *Certificado que acredite capacitación o experiencia de al menos seis meses en servicios de preparación de alimentos. *Certificado de salud ocupacional vigente.
4	FUNCIONES DEL PERSONAL	<p>Las funciones del personal mínimo requerido tanto para alimentos preparados o procesados será:</p> <p><u>Cocinero polivalente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Supervisar el control de calidad del servicio. *Planificar y organizar el trabajo en la cocina. *Establecer procedimientos y normas específicas para la preparación de alimentos de acuerdo con la programación acordada entre la entidad contratante y el proveedor. *Preparar los alimentos. *Realizar la coordinación de la prestación del servicio. *Verificar la limpieza de las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su elaboración. *Garantizar la entrega oportuna del servicio de alimentación en las instalaciones acordadas. <p><u>Ayudante de cocina:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Asistir en la preparación de alimentos, transporte y entrega de alimentos. *Cumplir con la programación señalada por el Jefe de Cocina para la preparación de alimentos en todas las instancias, dentro y fuera del área de cocina. *Realiza el transporte de los alimentos e insumos requeridos para la prestación del servicio. * Participar en la entrega de los alimentos. *Asistir en la limpieza de los utensilios y del área tanto de preparación como de servicio de alimentos.
5	CAPACIDAD DE PRESTACIÓN DE SERVICIO:	<p>La capacidad productiva depende del número de unidades a ser declaradas en la manifestación de interés y guardará relación con el personal mínimo según el siguiente detalle:</p> <p>Un grupo de trabajo mínimo estará compuesto por un (1) cocinero polivalente y un (1) ayudante de cocina por 500 colaciones diarias, lo que significa 2500 a la semana y 11000 al mes. Si se superan las 500 colaciones diarias se requerirá un ayudante de cocina extra por</p>

		<p>cada 300 diarias.</p>
6	ALCANCE DEL SERVICIO	<p>El proveedor presentará, dentro de su manifestación de interés su domicilio, la misma que deberá ubicarse dentro del área de cobertura parroquial para prestación del servicio.</p> <p>La entidad contratante priorizará la contratación a los proveedores que se encuentren ubicados en la parroquia donde podrá cubrir a las unidades educativas de la mencionada parroquia; para su efecto, la Entidad Contratante podrá solicitar al SERCOP información de la ubicación parroquial de los proveedores para realizar la contratación.</p> <p>Las órdenes de compra se emitirán por un número mínimo de 3300 colaciones mensuales (150 niños) y máximo 220000 colaciones mensuales (10 000 niños).</p> <p>Si la entidad contratante requiere más de 220 000 colaciones mensuales (10 000 niños) se emitirá una orden de compra a otro proveedor.</p>
7	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	<p>Alimentos preparados:</p> <p>*El proveedor deberá contar con permiso de funcionamiento y cumplir con la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG: Norma técnica sanitaria sobre prácticas correctas de higiene para establecimientos procesadores de alimentos categorizados como artesanales y organizaciones del Sistema de Economía Popular y Solidaria.</p> <p>*El lugar de preparación de alimentos parte de la prestación del servicio, deberá limpiarse antes y después de la prestación del mismo, asegurándose que este se encuentre en condiciones óptimas para garantizar la inocuidad de los alimentos.</p> <p>*En la elaboración de comidas se deberá utilizar agua potable apta para el consumo humano. La entidad contratante, de considerar necesario, podrá realizar a través de laboratorios especializados, el análisis físico-químico y microbiológico del agua a ser utilizada en la elaboración de los alimentos, debiendo cubrir el costo de dicho procedimiento. La Entidad Contratante se reserva el derecho de realizar estos análisis en cualquier momento y definirá el proceso de verificación posterior.</p> <p>*Al menos una vez a la semana se realizará la esterilización del menaje utilizado para la prestación del servicio (vajilla, ollas, etc.)</p> <p>*Los insumos a ser utilizados (alimentos) deberán ser de producción nacional, priorizando la compra de los mismos a la Economía Popular y Solidaria y sus emprendimientos disponibles en la localidad donde será prestado el servicio así como de las organizaciones de la Agricultura Familiar Campesina e Indígena, deberán aplicar con criterios de pertinencia territorial de acuerdo con la zona en donde se presta el servicio para el cumplimiento de las resoluciones RE-SERCOP-2015-0032 y RE-SERCOP-2015-0034. La proporción de estos productos no será menor al 70% del total de los productos utilizados en la elaboración de las colaciones.</p> <p>*Todo el personal que intervenga en la preparación de alimentos deberá contar uniformes completos: gorro, malla para el cabello, delantal de protección y guantes para la manipulación de alimentos, zapatos antideslizantes.</p> <p>* El proveedor se encargará de servir los alimentos a los usuarios en el lugar establecido por la entidad contratante, así como de la limpieza del área ocupada por el proveedor y la recolección posterior del menaje utilizado.</p> <p>*La alimentación y transporte del personal contratado para la ejecución del contrato</p>

correrá de cuenta del proveedor.

Para la leche no saborizada

*El proveedor garantizará que la leche que se distribuya a los usuarios sea ultrapasteurizada y cuente con registro sanitario. La leche se servirá hervida.

Para la masa moldeada en forma de barra

* Puede incluir adicionalmente semillas, trozos de fruta y miel.

Para el jugo, pulpa, concentrado, néctar o bebida de frutas

*El proveedor garantizará que el jugo de frutas contenga las siguientes características:

- En el caso de los jugos o bebidas de frutas, que se distribuirá a los usuarios, el proveedor garantizará que los mismos sean de frutas de temporada y variadas.
- El agua utilizada para preparar los jugos o bebidas de frutas será hervida.
- Los jugos de frutas dulces no deberán tener azúcar añadida. En caso de ser necesario, una porción de bebida (200 ml) no podrá contener más de 10 gr de azúcar (2 cucharaditas de café al ras).
- El porcentaje de fruta en el jugo o bebida de frutas no será menor del 40% del mismo, asegurando el sabor característico de la fruta.
- Las frutas que se utilicen en la elaboración del jugo o bebida de fruta deberán estar correctamente lavadas y desinfectadas.

Para la masa horneada de dulce o de sal a base de harina

*La galleta deberá cumplir con las normas de inocuidad de manipulación de alimentos.

*Las galletas no deberán contener rellenos o cubiertas dulces.

Para la leche saborizada

*En el caso de la leche, que se distribuirá a los usuarios, el proveedor garantizará que la misma será ultrapasteurizada y que cuenta con registro sanitario. La leche se servirá hervida a los usuarios.

*La leche puede ser mezclada con fruta (mora, frutilla y otras) o especias (canela, chocolate, etc.) que aporten sabor a la preparación sin cambiar las características físicas de la leche.

Para el bocadito de sal

* Puede estar conformado por harina de uno o más farináceos de cereales, incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las *Amaranthaceae* o leguminosas (chocho, habas, fréjol, etc.) o semillas (maíz, sambo, girasol, etc.). (Los bocaditos que se ofrezcan deberán adaptarse a las características de alimentación de cada zona).

Para la bebida a base de leche con harina, leguminosas y/o otros grupos de alimentos

* El proveedor garantizará que la leche utilizada será ultrapasteurizada y que cuenta con registro sanitario.

*Se podrá agregar como componentes adicionales: frutas frescas, frutos secos y/o especias (canela, clavo de olor, anís, pimienta dulce, chocolate, etc.).

* En el caso del azúcar añadido; de ser necesario, una porción de bebida (200 ml) no podrá contener más de 10 gr de azúcar (2 cucharaditas de café al ras).

* Los alimentos deberán tomar como referencia las recomendaciones calóricas

establecidas en la tabla del anexo 1.

Alimentos procesados:

* La entidad contratante y el proveedor priorizarán la adquisición de al menos el 30% de su compra de insumos a proveedores de la Economía Popular y Solidaria, de la Agricultura Familiar y de las Micro, Pequeñas y Medianas unidades productivas.

* Los alimentos procesados contarán con certificado de registro sanitario o notificación sanitaria vigente, otorgada por la Autoridad Sanitaria Nacional; estos productos deberán mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento, con una vigencia de caducidad de máximo (3) meses. El tiempo máximo de consumo de estos productos debe estar vigente.

Leche

*La leche entera ultrapasteurizada deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 701:2009 y NTE INEN 708:2009.

Masa moldeada en forma de barra

* Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 2570:2011.

Jugo, pulpa, concentrado, néctar o bebida de frutas

*La porción de jugo, pulpa, concentrado, néctar o bebida de frutas deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTE INEN 2 337:2008.

Masa horneada de dulce o de sal a base de harina

* En el caso de la porción de masa horneada de dulce o de sal a base de harina uno o más farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las *Amaranthaceae*, o de leguminosas, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma INEN 2 085:2005.

Bocadito de sal o granola

* En el caso de la porción de bocadito de sal (de harina de uno o más farináceos de cereales, incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las *Amaranthaceae*, o de leguminosas, o de semillas); o de granola de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las *Amaranthaceae*) deberán cumplir con la norma NTE INEN 2595:2011.

Bebida a base de leche ultrapasteurizada

* La bebida a base de leche ultrapasteurizada deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTE INEN 708:2009.

* Los alimentos deberán proveer los contenidos nutricionales y cumplir con las especificaciones indicados en las tablas del anexo 2.

Los alimentos que se servirán deberán seguir el siguiente cuadro de opciones para la semana:

CUADRO DE OPCIONES DE COLACIONES PARA SU DISTRIBUCIÓN SEMANAL					
SEMANA	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
SEMANA 1		* SABOR 1 	* SABOR 1 	* OPCIÓN 1 	* OPCIÓN 1 
	* SABOR 1 	* OPCIÓN 1 	* OPCIÓN 1 	* OPCIÓN 1 	
SEMANA 2		* SABOR 2 	* SABOR 2 	* OPCIÓN 2 	* OPCIÓN 2 
	* SABOR 2 	* OPCIÓN 2 	* OPCIÓN 2 	* OPCIÓN 2 	
SEMANA 3		* SABOR 3 	* SABOR 3 	* OPCIÓN 1 	OPCIÓN 1 
	* SABOR 1 	* OPCIÓN 1 	* OPCIÓN 1 	* OPCIÓN 1 	
SEMANA 4		* SABOR 4 	* SABOR 3 	* OPCIÓN 2 	* OPCIÓN 2 
	* SABOR 2 	* OPCIÓN 2 	* OPCIÓN 2 	* OPCIÓN 2 	

NOTA: El proveedor debe asegurar que los productos que se ofrezcan con distintos sabores se intercalen entre las semanas con el objetivo de tener una opción diferente cada semana.

	Leche ultrapasteurizada
 	1 porción de masa moldeada en forma de barra compuesta por uno o más farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las Amaranthaceae). Dos sabores diferentes

		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="545 224 821 338">  </td> <td data-bbox="821 224 1431 338"> <p>· 1 porción de jugo, pulpa, concentrado, néctar o bebida de frutas. 4 sabores diferentes</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 338 821 488">  </td> <td data-bbox="821 338 1431 488"> <p>· 1 porción de masa horneada de dulce o de sal a base de harina de uno o más farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las Amaranthaceae) leguminosas u otros grupos alimenticios (frutas, tubérculos) . Dos opciones diferentes</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 488 821 593">  </td> <td data-bbox="821 488 1431 593"> <p>* 1 porción de leche entera (saborizada). Cuatro sabores diferentes</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 593 821 772">  </td> <td data-bbox="821 593 1431 772"> <p>· 1 porción de bocadito de sal (de harina de uno o más farináceos de cereales, incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las Amaranthaceae, o de leguminosas, o de semillas); o de granola de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las Amaranthaceae). Dos opciones diferentes</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 772 821 913">  </td> <td data-bbox="821 772 1431 913"> <p>· 1 porción de bebida a base de leche ultrapasteurizada con harina de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las Amaranthaceae) o de leguminosas. Dos opciones diferentes</p> </td> </tr> </table>		<p>· 1 porción de jugo, pulpa, concentrado, néctar o bebida de frutas. 4 sabores diferentes</p>		<p>· 1 porción de masa horneada de dulce o de sal a base de harina de uno o más farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las Amaranthaceae) leguminosas u otros grupos alimenticios (frutas, tubérculos) . Dos opciones diferentes</p>		<p>* 1 porción de leche entera (saborizada). Cuatro sabores diferentes</p>		<p>· 1 porción de bocadito de sal (de harina de uno o más farináceos de cereales, incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las Amaranthaceae, o de leguminosas, o de semillas); o de granola de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las Amaranthaceae). Dos opciones diferentes</p>		<p>· 1 porción de bebida a base de leche ultrapasteurizada con harina de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las Amaranthaceae) o de leguminosas. Dos opciones diferentes</p>
	<p>· 1 porción de jugo, pulpa, concentrado, néctar o bebida de frutas. 4 sabores diferentes</p>											
	<p>· 1 porción de masa horneada de dulce o de sal a base de harina de uno o más farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las Amaranthaceae) leguminosas u otros grupos alimenticios (frutas, tubérculos) . Dos opciones diferentes</p>											
	<p>* 1 porción de leche entera (saborizada). Cuatro sabores diferentes</p>											
	<p>· 1 porción de bocadito de sal (de harina de uno o más farináceos de cereales, incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las Amaranthaceae, o de leguminosas, o de semillas); o de granola de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las Amaranthaceae). Dos opciones diferentes</p>											
	<p>· 1 porción de bebida a base de leche ultrapasteurizada con harina de farináceos de cereales (incluidos los considerados pseudocereales de la familia de las Amaranthaceae) o de leguminosas. Dos opciones diferentes</p>											
<p>8</p>	<p>ENVASADO</p>	<p>Alimentos preparados</p> <p>Los alimentos preparados se servirán en vajilla individual de acero inoxidable. Se permite además el uso de materiales como películas portables de plástico, así como vasos y/o platos de plástico para su embalaje, siempre y cuando estos materiales garanticen el buen estado de los alimentos (Según norma NTE INEN-ISO 7558).</p> <p><i>La utilización de estos materiales debe ser manejado previo acuerdo con la entidad contratante.</i></p> <p>Alimentos procesados</p> <p><u>LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA</u> Se deberá presentar en el siguiente tipo de envase: Envase aséptico, herméticamente sellado de 200 ml que aseguren la adecuada conservación del producto sin necesidad de refrigeración, el peso bruto tendrá un error máximo permisible en la cantidad de +/- 1.5%. El envase primario deberá presentarse conforme lo autorizado por su respectivo registro o notificación sanitaria.</p> <p><u>MASA MOLDEADA EN FORMA DE BARRA</u> Se deberá presentar en el siguiente tipo de envase: Film flexible, bilaminado, de material polimérico, o polipropileno bi-orientado transparente de 20 micras de espesor selladas por presión y temperatura para contener una ración, el peso bruto tendrá un error máximo permisible en la cantidad de +/- 1.5%. El envase primario deberá presentarse conforme lo autorizado por su respectivo registro o notificación sanitaria.</p> <p><u>JUGO, PULPA, CONCENTRADO, NÉCTAR O BEBIDA DE FRUTAS</u> Se deberá presentar en el siguiente tipo de envase: Envase aséptico, herméticamente sellado de 200 ml que aseguren la adecuada conservación del producto sin necesidad de refrigeración, el peso bruto tendrá un error máximo permisible en la cantidad de +/- 1.5%. El envase primario deberá presentarse</p>										

		<p>conforme lo autorizado por su respectivo registro o notificación sanitaria.</p> <p><u>MASA MOLDEADA DE DULCE O DE SAL</u> Se deberá presentar en el siguiente tipo de envase: Funda de polipropileno bi-orientado transparente de 20 micras de espesor selladas por presión y temperatura para contener una ración, el peso bruto tendrá un error máximo permisible en la cantidad de +/- 1.5%. El envase primario deberá presentarse conforme lo autorizado por su respectivo registro o notificación sanitaria.</p> <p><u>BOCADITO DE SAL O DE GRANOLA</u> Se deberá presentar en el siguiente tipo de envase: Film flexible, bilaminado, de material polimérico, o polipropileno bi-orientado transparente de 20 micras de espesor selladas por presión y temperatura para contener una ración el peso bruto tendrá un error máximo permisible en la cantidad de +/- 1.5%. El envase primario deberá presentarse conforme lo autorizado por su respectivo registro o notificación sanitaria.</p> <p><u>BEBIDA A BASE DE LECHE CON HARINA O LEGUMINOSAS</u> Se deberá presentar en el siguiente tipo de envase: Envase aséptico, herméticamente sellado de 200 ml que aseguren la adecuada conservación del producto sin necesidad de refrigeración, el peso bruto tendrá un error máximo permisible en la cantidad de +/- 1.5%. El envase primario deberá presentarse conforme lo autorizado por su respectivo registro o notificación sanitaria.</p>
<p>9</p>	<p>EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO</p>	<p>Para alimentos preparados: <u>Equipo mínimo requerido:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Cocina industrial *Congelador *Horno semi industrial *Mesón metálico de trabajo *Samovar o su equivalente (contenedores adecuados para mantener la temperatura de los alimentos) *Licuadora industrial y/o 4 licuadoras domésticas <p><u>Equipos y utensilios:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Ollas y sartenes *Contenedores de alimentos adecuados para transporte de fríos o calientes. *Vajilla y utensilios metálica de acero inoxidable. <p>*El proveedor deberá llevar todos los utensilios necesarios para la prestación del servicio de manera adecuada, es decir, vajilla de material liso, no poroso y fácil de limpiar, en cantidad suficiente para poder proveer un servicio eficiente.</p> <p>*La calidad de la vajilla será adecuada para garantizar que por deterioro o rotura no lastime a ningún usuario/a, además el material de elaboración no deberá interferir en la calidad de los alimentos.</p> <p>*Estas características de equipos, utensilios, transporte (de ser necesario) y demás implementos deben estar enmarcados en la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG de buenas prácticas de manipulación de alimentos, Art. 78 (De equipo y utensilios)</p> <p>Para alimentos procesados:</p> <ul style="list-style-type: none"> *El proveedor contará con un espacio adecuado, que asegure las condiciones de higiene de los productos, para el almacenamiento y embalaje de los alimentos procesados.

		* Contenedores de alimentos adecuados para transporte de fríos o calientes.
10	FORMA DE PAGO	Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de cada entidad contratante, contra entrega del servicio prestado con frecuencia de pago mensual.
11	REQUISITOS DE PAGO	El pago se realizará previo a la presentación de los siguientes documentos: -Factura. -Informe de conformidad del servicio de la Entidad Contratante del evento y Acta de entrega recepción del mismo por parte del administrador de la orden de compra, donde conste las cantidades recibidas a conformidad. -En los casos de relación de dependencia se solicitará al proveedor que presente las planillas de aportaciones al IESS.
12	PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO	La entidad contratante liquidará al proveedor por la totalidad de la orden de compra emitida y se realizará una orden de compra mínima de seis (6) meses. El horario de servicio será comunicado al proveedor en un plazo máximo de 24 horas posterior a la formalización de la orden de compra, indicando: (Día, lugar, dirección exacta de ser el caso se proporcionará referencias del lugar). En caso de existir una cancelación del servicio por parte de la entidad contratante, se deberá dejar sin efecto la orden de compra dentro del término de 24 horas, posteriores a su emisión, mismo que deberá ser notificada a las partes correspondientes. Si la entidad contratante no cumple con esta disposición, asumirá el pago de la orden de compra generada.
13	LOGÍSTICA Y TRANSPORTE	El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de preparación y/o acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. El proveedor garantizará que el producto a transportarse llegará manteniendo sus características organolépticas y propias de inocuidad requeridas en esta ficha y el manejo eficaz del sistema logístico (tiempos de entrega del servicio, opción de transporte, almacenaje, distribución y movilización) que le permita prestar el servicio en óptimas condiciones, cuando este sea acordado con la entidad contratante, para lo cual se deberá considerar la normativa vigente (ARCSA-DE-067-2015-GGG), o sus actualizaciones.
ATRIBUTOS CONSTANTES		
14	ANTICIPO Y GARANTÍAS	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. - La garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía de la misma 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. Las garantías contempladas en este numeral, serán entregadas a través de cualquier forma prevista en el artículo 73 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, y serán devueltas conforme lo dispuesto en el artículo 77 de la misma ley.

15 INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">INFRACCIONES</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">MULTAS O SANCIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><i>*Por el objeto de la contratación y el grupo prioritario al que está destinado, las multas se han establecido de la siguiente manera.</i></td> </tr> <tr> <td>Por cada atraso de 15 a 30 minutos en la prestación del servicio por día, según el horario establecido por la entidad contratante.</td> <td>Multa del 1 x 1000 del valor de la orden de compra.</td> </tr> <tr> <td>Por cada atraso, pasados los 30 minutos, en la prestación del servicio por día, según el horario establecido por la entidad contratante</td> <td>Multa del 2% del valor de la orden de compra. En el caso de reincidencia la entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.</td> </tr> <tr> <td>Presentar las raciones mal envasadas, deformes o con golpes, en un 20% del total de cada entrega parcial.</td> <td>Multa del 1% del valor de la orden de compra.</td> </tr> <tr> <td>No cumple con las cantidades de raciones establecidas en la orden de compra.</td> <td>Multa del 2% del valor de la orden de compra. En caso de reincidencia la entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.</td> </tr> <tr> <td>Por el incumplimiento en la prestación del servicio: *No se presenta a entregar el bien. * Por falta de inocuidad e higiene de los alimentos, debidamente comprobada</td> <td>La entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">NOTA: <i>No se aplicarán las multas antes descritas por caso fortuito o fuerza mayor debidamente justificada, conforme el Art. 30 del Código Civil.</i></td> </tr> </tbody> </table>	INFRACCIONES	MULTAS O SANCIONES	<i>*Por el objeto de la contratación y el grupo prioritario al que está destinado, las multas se han establecido de la siguiente manera.</i>		Por cada atraso de 15 a 30 minutos en la prestación del servicio por día, según el horario establecido por la entidad contratante.	Multa del 1 x 1000 del valor de la orden de compra.	Por cada atraso, pasados los 30 minutos, en la prestación del servicio por día, según el horario establecido por la entidad contratante	Multa del 2% del valor de la orden de compra. En el caso de reincidencia la entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.	Presentar las raciones mal envasadas, deformes o con golpes, en un 20% del total de cada entrega parcial.	Multa del 1% del valor de la orden de compra.	No cumple con las cantidades de raciones establecidas en la orden de compra.	Multa del 2% del valor de la orden de compra. En caso de reincidencia la entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.	Por el incumplimiento en la prestación del servicio: *No se presenta a entregar el bien. * Por falta de inocuidad e higiene de los alimentos, debidamente comprobada	La entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.	NOTA: <i>No se aplicarán las multas antes descritas por caso fortuito o fuerza mayor debidamente justificada, conforme el Art. 30 del Código Civil.</i>	
	INFRACCIONES	MULTAS O SANCIONES															
	<i>*Por el objeto de la contratación y el grupo prioritario al que está destinado, las multas se han establecido de la siguiente manera.</i>																
	Por cada atraso de 15 a 30 minutos en la prestación del servicio por día, según el horario establecido por la entidad contratante.	Multa del 1 x 1000 del valor de la orden de compra.															
	Por cada atraso, pasados los 30 minutos, en la prestación del servicio por día, según el horario establecido por la entidad contratante	Multa del 2% del valor de la orden de compra. En el caso de reincidencia la entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.															
	Presentar las raciones mal envasadas, deformes o con golpes, en un 20% del total de cada entrega parcial.	Multa del 1% del valor de la orden de compra.															
	No cumple con las cantidades de raciones establecidas en la orden de compra.	Multa del 2% del valor de la orden de compra. En caso de reincidencia la entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.															
	Por el incumplimiento en la prestación del servicio: *No se presenta a entregar el bien. * Por falta de inocuidad e higiene de los alimentos, debidamente comprobada	La entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.															
NOTA: <i>No se aplicarán las multas antes descritas por caso fortuito o fuerza mayor debidamente justificada, conforme el Art. 30 del Código Civil.</i>																	

ANEXO 1

TABLA 1. Recomendaciones nutricionales para el refrigerio

RANGO DE EDAD	KILOCALORÍAS	CARBOHIDRATOS (G)	PROTEINA (G)	GRASA (G)
3 a 4 años	125	17.19	4.69	4.17
5 a 9 años	246	33.83	9.23	8.2
10 a 15 años	388	53.45	12.97	12.95

ANEXO 2

LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA

1. Características nutricionales referenciales

TABLA 2. Características nutricionales referenciales

Macronutriente	Rango referencial en 200 ml
Energía	110 - 150kcal
Grasa total	4 - 6g
Grasa saturada	2 - 4g
Grasas trans	0g
Grasas monoinsaturada	1 – 2 g
Colesterol	Igual o menor a 25 mg
Sodio	Igual o menor a 130 mg
Carbohidratos totales	Igual o menor a 15 gr
Fibra alimentaria	0g
Azúcares	Menor a 15 gr
Proteína	6g
Vitamina A	Mínimo 30%
Vitamina D	Mínimo 50%
Ácido Fólico	Mínimo 50%
Hierro	Mínimo 40%
Calcio	Mínimo 30%
Zinc	Mínimo 25%

Información nutricional definida mediante cálculo teórico

2. Requerimientos físicos – químicos

TABLA 3. Requerimientos físicos – químicos

Parámetros	Unidad	Mínimo	Máximo	Para verificación en el control posterior
------------	--------	--------	--------	---

pH	-	6.4	6.8	Sí
Proteína láctea	%(m/m)	2.1	-	Sí
Contenido de grasa	%(m/m)	3.0	-	Sí
Vitamina A	RE µg/200ml	240.0	-	*Sí, referencial
Vitamina D	µg/200ml	2.5	-	No
Vitamina E	mg/200ml	3.0	-	No
Vitamina C	mg/200ml	9.0	-	*Sí, referencial
Tiamina	mg/200ml	0.2	-	No
Riboflavina	mg/200ml	0.2	-	No
Vitamina B6	mg/200ml	0.3	-	No
Niacina	mg/200ml	3.2	-	No
Acido Fólico	µg/200ml	100.0	-	No
Vitamina B12	µg/200ml	0.5	-	No
Hierro	mg/200ml	5.3	-	*Sí, referencial
Calcio	mg/200ml	232.5	-	*Sí, referencial
Zinc	mg/200ml	3.6	-	*Sí, referencial
Presencia de conservantes ¹		Negativo		No
Presencia de neutralizantes ²		Negativo		No
Presencia de adulterantes ³		Negativo		No

1. Conservantes: Formaldehído, peróxido de hidrógeno, cloro, hipocloritos, cloraminas y dióxido de cloro.

2. Neutralizantes: Orina Bovina, carbonatos, hidróxido de sodio, jabones.

3. Adulterantes: Harina y almidones, soluciones salinas.

Fuentes: NTE INEN 701:2009 y NTE INEN 708:2009

3. Límites microbiológicos

Se deberán presentar los análisis microbiológicos de esterilidad comercial de un laboratorio acreditado de acuerdo a la NTE INEN 701:209. La leche UHT, durante su periodo de vida útil, debe cumplir con lo especificado en la NTE INEN 2335. Estas características microbiológicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores.

MASA MOLDEADA EN FORMA DE BARRA COMPUESTA POR DE UNO O MÁS FARINÁCEOS DE CEREALES (INCLUIDOS LOS CONSIDERADOS PSEUDOCEREALES DE LA FAMILIA DE LAS AMARANTHACEAE), TAMBIÉN PUEDE INCLUIR SEMILLAS, TROZOS DE FRUTA Y MIEL

1. Características nutricionales referenciales

Las características nutricionales del producto en 25 gramos son las siguientes:

TABLA 4. Características nutricionales referenciales

Macronutriente	Rango referencial en 25 gramos
Energía	90 - 100kcal
Grasa total	Igual o menor a 1 g
Carbohidratos totales	18 -19 g
Azúcares	Igual o menor a 3 g
Proteína	Igual o mayor a 2 g

Información nutricional definida mediante cálculo teórico

2. Requerimientos físicos – químicos

Estas características físico-químicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

TABLA 5. Requerimientos físico químicos

Parámetros	Máximo	Para verificación posterior a la distribución del producto
Índice de peróxidos meq O ₂ /kg (en la grasa extraída)	10	Sí

Fuente: Norma NTE INEN 2570:2011

3. Límites microbiológicos

Los productos no deben exceder los siguientes niveles de contaminación:

TABLA 6. Límites microbiológicos

Requisitos	n	m	M	C	Método de ensayo
Recuento estándar en placa, ufc/g	5	10 ³	10 ⁴	2	NTE INEN 1529-5
Recuento de Escherichia coli ufc/g.	5	10	10 ²	2	NTE INEN 1529-10
Staphylococcus aureus ufc/g.	5	< 10	-	0	NTE INEN 1529-7

Fuente: Norma NTE INEN 2570:2011

Estas características microbiológicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

4. Niveles tóxicos y antinutricionales:

Los productos no deben sobrepasar los siguientes niveles tóxicos y antinutricionales:

Aflatoxina < 20ppb
Ureasa Negativo

Fuente: Norma NTE INEN 2570:2011

5. Límites máximos de contaminantes

Los productos no deben sobrepasar los siguientes límites máximos de contaminantes:

- El límite máximo de plaguicidas es el que establece el Codex alimentarius CAC/LMR 1.
- El límite máximo de contaminantes para estos productos es el que establece el documento Codex CXS 193, Contaminantes de los alimentos.

JUGO, PULPA, CONCENTRADO, NÉCTAR O BEBIDA DE FRUTAS

1. Características nutricionales referenciales

TABLA 7. Características nutricionales referenciales

Macronutriente	Rango referencial en 200 ml
Energía	50 - 90kcal
Grasa total	0 g
Grasa saturada	2 - 4g
Carbohidratos totales	10 – 20 g
Azúcares	Igual o menor a 15 gr
Proteína	Igual o menor a 1g

Información nutricional definida mediante cálculo teórico

2. Requerimientos físicos – químicos

De acuerdo a la Norma NTE INEN 2 337:2008.

Las características especificadas en la norma serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

3. Límites microbiológicos

TABLA 8. Requerimientos físicos – químicos

Requisitos	n	m	M	C	Método de ensayo
Coliformes NMP/cm ³	3	<3	-	0	NTE INEN 1529-6
Coliformes fecales NMP/cm ³	3	<3	-	0	NTE INEN 1529-8
Recuento estándar en placa REP UFC/cm ³	3	< 10	10	1	NTE INEN 1529-5
Recuento de mohos y levaduras UP/ cm ³	3	<10	10	1	NTE INEN 1529-10

Fuente: Norma NTE INEN 2 337:2008

Los productos envasados asépticamente deben cumplir con esterilidad comercial de acuerdo a la NTE INEN 2 335.

Estas características microbiológicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

4. Límites máximos de contaminantes

Los productos no deben sobrepasar los siguientes límites máximos de contaminantes:

TABLA 9. Límites máximos de contaminantes

Requisitos	Límite máximo	Método de ensayo
Arsénico, As mg/kg	0,2	NTE INEN 269
Cobre, Cu mg/kg	5,0	NTE INEN 270
Estaño, Sn mg/kg *	200	NTE INEN 385
Zinc, Zn mg/kg	5,0	NTE INEN 399
Hierro, Fe mg/kg	15,0	NTE INEN 400
Plomo, Pb mg/kg	0,05	NTE INEN 271

Patulina (en jugo de manzana)**, mg/kg	50,0	AOAC 49.7.01
Suma de Cu, Zn, Fe mg/kg	20	

Fuente: Norma NTE INEN 2 337:2008

Los límites máximos de contaminantes serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

MASA HORNEADA DE DULCE O DE SAL A BASE DE HARINA DE UNO O MÁS FARINÁCEOS DE CEREALES (INCLUIDOS LOS CONSIDERADOS PSEUDOCEREALES DE LA FAMILIA DE LAS *AMARANTHACEAE*), O LEGUMINOSAS

1. Características nutricionales referenciales

Las características nutricionales del producto en 25 gramos son las siguientes:

TABLA 10. Características nutricionales referenciales

Macronutriente	Rango referencial en 25 gramos
Energía	100 - 130kcal
Proteína	Igual o mayor a 3 g
Grasa total	4 – 5g
Grasa saturada	Menor a 1.5 g
Grasa monoinsaturada	1 – 1.5g
Grasa polinsaturada	1 – 1.5 g
Carbohidratos totales	20 -21 gr
Azúcares	Igual o menor a 3 g
Sodio	Igual o menor a 130g
Humedad	< a 5%

Información nutricional definida mediante cálculo teórico

2. Requerimientos físicos – químicos

Estas características físico-químicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

TABLA 11. Requerimientos físico químicos

Parámetros	Unidad	Mínimo	Máximo
Humedad	%	-	10
Proteína (%N x 5,7)	%	3	-
Grasa	%	-	19
Energía total	Kcal/100 g	>400	-

3. Límites microbiológicos

Los productos no deben exceder los siguientes niveles de contaminación:

TABLA 12. Límites microbiológicos

Requisitos	n	m	M	C	Método de ensayo
------------	---	---	---	---	------------------

Aerobios mesofilos R.E.P. ufc/g	3	$1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^4$	1	NTE INEN 1529-5
Mohos y levaduras upc/g	3	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^2$	1	NTE INEN 1529-10

Fuente Norma INEN 2 085:2005

Estas características microbiológicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

4. Niveles tóxicos y antinutricionales:

Los productos no deben sobrepasar los siguientes niveles tóxicos y antinutricionales:

Aflatoxina < 5ppb
Ureasa Negativo

Fuente Norma INEN 2 085:2005

Estas características microbiológicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

5. Límites máximos de contaminantes

TABLA 13. Límites microbiológicos

Requisitos	Límite máximo
Arsénico, como As, mg/Kg	1,0
Plomo, como Pb, mg/Kg	2,0

Fuente Norma INEN 2 085:2005

BOCADITO DE SAL (DE HARINA DE UNO O MÁS FARINÁCEOS DE CEREALES, INCLUIDOS LOS CONSIDERADOS PSEUDOCEREALES DE LA FAMILIA DE LAS AMARANTHACEAE, O DE LEGUMINOSAS, O DE SEMILLAS); O DE GRANOLA DE FARINÁCEOS DE CEREALES (INCLUIDOS LOS CONSIDERADOS PSEUDOCEREALES DE LA FAMILIA DE LAS AMARANTHACEAE).

1. Características nutricionales referenciales

Las características nutricionales del producto en 25 gramos son las siguientes:

Bocadito:

TABLA 14. Características nutricionales referenciales

Macronutriente	Rango referencial en 30 gramos
Energía	120 – 130 Kcal
Proteína	Igual o mayor a 2 g
Grasa Total	3 – 4 g
Grasa saturada	Menor a 1.5 g

Grasa monoinsaturada	1 – 2 g
Grasa poliinsaturada	0 g
Carbohidratos totales	21 - 22 g
Sodio	Igual o menor a 150 mg

Información nutricional definida mediante cálculo teórico

Granola:

TABLA 15. Características nutricionales referenciales

Macronutriente	Rango referencial en 30 gramos
Energía	100 – 130 Kcal
Proteína	Igual o mayor a 5 g
Grasa Total	3 – 4 g
Grasa saturada	Igual o menor a 1.5 g
Grasa monoinsaturada	1 – 2 g
Grasa poliinsaturada	1 - 2 g
Carbohidratos totales	15 - 22 g
Fibra alimentaria	Igual o mayor a 3 g
Azúcares	Menor a 4.5g
Sodio	Igual o menor a 100 mg

Información nutricional definida mediante cálculo teórico

2. Requerimientos físicos – químicos

Estas características físico-químicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

Bocadito:

TABLA 16. Requerimientos físico químicos

Parámetros	Máximo	Para verificación posterior a la distribución del producto
Índice de peróxidos meq O ₂ /kg (en la grasa extraída)	10	Sí

Fuente: Norma NTE INEN 2570:2011

Granola:

TABLA 17. Requerimientos físico químicos

Requisito	Mínimo	Máximo	Método de ensayo
Humedad, %(m/m)	-	10,0%	ISO 712 *AOCA925.09,925.10
*Métodos generales recomendados			

Fuente: Norma NTE INEN 2595:2011

3. Límites microbiológicos

Los productos no deben exceder los siguientes niveles de contaminación:

Bocadito:

TABLA 18. Límites microbiológicos

Requisitos	n	m	M	C	Método de ensayo
Recuento estándar en placa, ufc/g	5	10 ³	10 ⁴	2	NTE INEN 1529-5
Recuento de Escherichia coli ufc/g.	5	10	10 ²	2	NTE INEN 1529-10
Staphylococcus aureus ufc/g.	5	< 10	-	0	NTE INEN 1529-7

Fuente: Norma NTE INEN 2570:2011

Granola:

TABLA 19. Límites microbiológicos

Requisitos	n	c	m	M	Método de ensayo
Aerobios Mesófilos REP, (ufc/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	NTE INEN 1529-5
Mohos, (upc/g)	5	2	10 ²	10 ³	NTE INEN 1529-10
Coliformes (ufc/g)	5	2	10	10 ²	NTE INEN 1529-7
Bacillus cereus	5	1	10 ²	10 ⁴	ISO 7932
Salmonella sp.	5	0	Ausencia/2 5g	----	NTE INEN 1 529-15

Fuente: Norma NTE INEN 2595:2011

Donde:

n = Número de muestras que se van a examinar

c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M

m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

M = Índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable.

Estas características microbiológicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

4. Niveles tóxicos y antinutricionales:

Los productos no deben sobrepasar los siguientes niveles tóxicos y antinutricionales:

Bocadito:

Aflatoxina < 20ppb
Ureasa Negativo

Fuente: Norma NTE INEN 2570:2011

5. Límites máximos de contaminantes

Los productos no deben sobrepasar los siguientes límites máximos de contaminantes:

- El límite máximo de plaguicidas es el que establece el Codex alimentarius CAC/LMR 1.
- El límite máximo de contaminantes para estos productos es el que establece el documento Codex CXS 193, Contaminantes de los alimentos.

Granola:

TABLA 20. Límites microbiológicos

Metal	Requisitos
Plomo, mg/kg	0,2
Cadmio, mg/kg	0,1*
*Excepto el slvado y el germen, así como los granos de trigo y el arroz	

Fuente: Norma NTE INEN 2595:2011

BEBIDA A BASE DE LECHE ULTRAPASTEURIZADA CON HARINA DE FARINÁCEOS DE CEREALES (INCLUIDOS LOS CONSIDERADOS PSEUDOCEREALES DE LA FAMILIA DE LAS AMARANTHACEAE) O DE LEGUMINOSAS

1. Características nutricionales referenciales

TABLA 21. Características nutricionales referenciales

Macronutriente	Rango referencial en 200 ml
Energía	100 - 150kcal
Grasa total	2 – 3g
Carbohidratos totales	15 - 20 g
Azúcares	Menor a 15 g
Proteína	2 – 6 g

Información nutricional definida mediante cálculo teórico

2. Requerimientos físicos – químicos

Las siguientes características serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores realizados por el Ministerio de Educación.

TABLA 22. Requerimientos físicos - químicos

Parámetros	Unidad	Mínimo	Máximo	Para verificación en el control posterior
pH	-	6.4	6.8	Sí
Proteína láctea	%(m/m)	2.1	-	Sí
Contenido de grasa	%(m/m)	3.0	-	Sí
Presencia de conservantes ¹		Negativo		No
Presencia de neutralizantes ²		Negativo		No
Presencia de adulterantes ³		Negativo		No
Grasa vegetal		Negativo	-	No
Suero de leche		Negativo	-	No

1. Conservantes: Formaldehído, peróxido de hidrógeno, cloro, hipocloritos, cloraminas y dióxido de cloro.

2. Neutralizantes: Orina Bovina, carbonatos, hidróxido de sodio, jabones.

3. Adulterantes: Harina y almidones, soluciones salinas.

Fuentes: NTE INEN 708:2009

3. Límites microbiológicos

La bebida de leche con ingredientes Ultra pasteurizada y esterilizada debe cumplir con esterilidad comercial de acuerdo a NTE INEN 2 335. Estas características microbiológicas serán garantizadas por parte del proveedor del alimento, las cuales serán verificadas a través de controles posteriores.

CONDICIONES GENERALES DEL PRODUCTO PROCESADO

Etiquetado Nutricional

- **Listado de ingredientes**

La declaración de ingredientes debe realizarse según consta en el Reglamento RTE INEN 022 y la NTE INEN 1334-2.

- **Semaforización**

Para la valoración del alimento procesado en referencia a los componentes y concentraciones permitidas de grasas, azúcares y sal se debe referir según lo establecido en el Reglamento RTE INEN 022.

- **Declaración de alérgenos**

La declaración de alérgenos debe realizarse según consta en el “Reglamento RTE INEN 022”.

- **Declaración de transgénicos**

Este producto no debe contener transgénicos, según consta en el “Reglamento RTE INEN 022”.

- **Declaración de Edulcorantes no calóricos**

Este producto no debe contener edulcorantes no calóricos, según consta en el Acuerdo Ministerial 0005-14 “Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”.

- **Sistema gráfico**

El sistema gráfico de este producto debe tener etiquetado verde y/o amarillo según consta en el Acuerdo Ministerial 0005-14 “Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”.

- **Instrucciones para el uso**

Según consta en la norma NTE INEN 1334-1.

- **Artes graficas**

Según consta en la Norma NTE INEN 1334-1:2011 Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano Parte 1 Requisitos y Parte 2 Rotulado Nutricional.

- **Periodo de vida útil**

Según consta en el certificado de registro sanitario o notificación sanitaria, el cual debe estar vigente y demostrarse obtención durante proceso de control posterior por parte del Ministerio de Educación. En

caso de ser producto fresco o no procesado no será necesario este requisito.

Identificación del lote en empaque primario

1. Nombre, dirección y teléfono del fabricante.
2. Codificación del lote que permitirá garantizar la trazabilidad del producto.
3. Fecha de elaboración: se deberá indicar de la siguiente forma
Día: dos dígitos,
Mes: dos dígitos
Año: dos dígitos.
Ejemplo: 01/10/12 (Se aceptará también la declaración solo mes y año de acuerdo a la norma NTE INEN 1334-1:2011 de Rotulado de Productos Alimenticios)
4. Fecha de caducidad: se deberá indicar de la siguiente manera:
Día: dos dígitos,
Mes: dos dígitos
Año: dos dígitos.
Ejemplo: 01/10/12 (Se aceptará también la declaración solo mes y año de acuerdo a la norma NTE INEN 1334-1:2011 de Rotulado de Productos Alimenticios).
Según consta en el certificado de registro sanitario o notificación sanitaria, debe estar vigente y demostrarse obtención durante proceso de control posterior. En caso de ser producto fresco o no procesado no será necesario este requisito.

Envase Secundario (cajas)

Los productos se embalarán en cajas de cartón corrugado de doble pared con una resistencia de 250 lbs/pulgada², resistente al manipuleo, transporte y a las condiciones de almacenamiento para proteger el producto.

En el empaque no se puede utilizar pegamentos, ni grapas, ni ganchos. El sello debe ser hermético y resistente. El embalaje será adecuado para preservar y proteger la calidad de los productos, evitar cualquier tipo de contaminación y evitar el derrame durante el almacenamiento y transporte.

TABLA 23. Sellado de cajas

Parámetro	Característica
Material	Cinta plástica adhesiva
Ancho	7,5 ± 2 cm
Extensión	Todo el largo de la caja en la parte inferior y superior, y que sobrepase 15 cm en los costados.

El sellado de las cajas es referencial, puede ajustarse al proceso del proveedor.