

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20200001770201	Fecha de emisión:	30-01-2020	Fecha de aceptación:	31-01-2020	
Estado de la orden:	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:	ECONEGOCIOS GRANSOL	Razón social:	COOPERATIVA DE PRODUCCION AGRICOLA, GANADERA Y SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA VIVIR MEJOR PROGRASERVIV	RUC:	0190399273001	
Nombre del representante legal:	ROBLES ROBLES ALFREDO PATRICIO					
Correo electrónico el representante legal:	nestor.guazhambo@prograserviv.ec	Correo electrónico de la empresa:	nestor.guazhambo@prograserviv.ec			
Teléfono:	09-97427547 0993144732 0980194981 074177337 0989834722 0993056847 0993144732 0989834722					
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	019003001149	Código de la Entidad Financiera:	210500	
				Nombre de la Entidad Financiera:	BANCODESARROLLO	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE						
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 01D01 PARROQUIAS URBANAS Y RURALES-MIES		RUC:	0160056490001	Teléfono:	2837728-2837729
Persona que autoriza:	SRA. CAROLINA MARTINEZ AVILA		Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL CUENCA MIES	Correo electrónico:	carolina.martinez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			Correo electrónico:	richard.figueroa@inclusion.gob.ec	
Dirección Entidad:	Provincia:	AZUAY	Cantón:	CUENCA	Parroquia:	EL SAGRARIO
	Calle:	ANTONIO BORRERO	Número:	4-24	Intersección:	CALLE LARGA
	Edificio:	EDIFICIO DEL MIES	Departamento:	EDIFICIO	Teléfono:	2837728-2837729
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	08h00 a 16h00				
	Responsable de recepción de mercadería:	Lic. Ana Guzhñay Maisincho				
Dirección de entrega:	AV. EL PARAISO, LOCAL DEL CENTRO DE ATENCION INTEGRAL A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, FRENTE AL EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC					
Observación:	Los alimentos, se entregarán en el Centro de Atención Integral a Personas con Discapacidad, serán para el mes de febrero del 2020, el pago será mensual y por los entregados efectivamente.					

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

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

El pago de los bienes o servicios, objeto de la presente orden de compra será en dólares americanos y será efectuado directamente por cada entidad contratante a una cuenta cuyo beneficiario sea el proveedor cuya información consta en la presente orden de compra, dentro de los 30 días siguientes suscrito el acta de entrega recepción definitiva. Solo si la información de la cuenta de pago no está registrada en

la presente orden de compra, o en caso de que la transferencia de pago no se haya podido instrumentar, la entidad contratante seguirá los procedimientos que para el efecto determine el ente rector de Finanzas Públicas.

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

APLICACIÓN DE MULTAS

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

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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

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



Funcionario Encargado del Proceso
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA



Persona que autoriza
Nombre: SRA. CAROLINA MARTINEZ AVILA



Máxima Autoridad
Nombre: PATRICIA CAROLINA MARTINEZ AVILA

DETALLE									
CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.	
134929123	<p>CANASTA FRUTAS FRESCAS</p> <p>- CALIDAD: Se dará cumplimiento a las NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN y la International Standards for Fruit and Vegetables (Organización para la cooperación y Desarrollo-OECD, 1962). A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de la fruta el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (AGROCALIDAD, 2016) y/o Sistemas participativos de garantía de las organizaciones, para cada fruto. Si la entidad contratante deseara constatar la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas o la aplicación de las normas INEN o internacionales en la producción de sus proveedores, deberá solicitar a la Dirección Provincial del MAGAP o AGROCALIDAD un informe de muestreo e inspección. Si la muestra inspeccionada no cumple con uno o más de los requisitos establecidos, se repetirá la inspección en otra muestra; cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para considerar el lote como fuera, quedando su comercialización sujeta al acuerdo de partes interesadas y a las multas respectivas. Las variables que se tomará en cuenta para la inspección son: Cantidad, Especificaciones Técnicas, Calidad, Empaques y Transporte, se realizará mediante una lista de chequeo establecido por la Entidad Contratante, mismo que se dará a conocer al proveedor una vez generada la Orden de Compra. El contenido de cada lote deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por frutos del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, color y calibre. La parte visible del lote deberá ser representativa de todo el contenido.</p> <p>- CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo 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, debidamente registradas dentro de la SEPS (Superintendencia de Economía Popular y Solidaria). Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), acreditación al MAGAP u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que facultan la asociación El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de las frutas más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para cada tiempo de comida (desayuno, colaciones, almuerzo y merienda) necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE FRUTA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DÍA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DÍA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE FRUTA /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 1 ALMUERZO 35% 700 21000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 1 MERIENDA 30% 600 18000 0 TOTAL 100% 2000 60000 4 (1) Cuadro referencial. En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se encontrará compensado dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2) La porción equivale a 100 gramos promedio de fruta ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de las frutas a la dieta con el 12,46 % del total de los alimentos que se consume en el día, en sus tres tiempos de comida (desayuno 3,57%, colaciones 5% y almuerzo 3,89%), generando un aporte calórico de 277,78 kilocalorías al día; es decir 3333,33 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE FRUTA Y APORTE ENÉGETICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACIÓN ALMUERZO MERIENDA Total porciones/día (UNIDAD) total alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN (UNIDAD) % PORCIÓN (UNIDAD) % PORCIÓN (UNIDAD) % PORCIÓN (UNIDAD) % Frutas 1 3,37 % 2,5 % 1 3,89 % 0 0 % 4 12,46 % ENERGÍA/DÍA (kcal) 71,43 100 77,7 0 249,21 ENERGÍA/MES (kcal) 2142,86 3000 2333,3 0 7476,19 ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3, se muestra una lista de frutas clasificadas de acuerdo a su tamaño (grandes, medianas y pequeñas), las mismas que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todas las frutas dentro de esta canasta, sino que las mismas son una base de frutas que pueden ser sustituibles entre ellas de acuerdo a las</p>	42 (1 meses)	19,9800	0,0000	839,1600	0,0000	839,1600	59 000 003 530801	

siguientes parámetros. • Dentro de la misma clasificación por tamaño. • Que se encuentren con similar peso promedio. • Que tengan relación con el aporte calórico por fruto. El cambio de frutas en la canasta está sujeto a las frutas de temporada. La fruta que será entregada por el proveedor deberá ser aprobada por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes. (ANEXO 1). TABLA 3. LISTADO DE FRUTAS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA FRUTAS DE ACUERDO A SU TAMAÑO OPCIÓN PESO PROMEDIO/PORCIÓN DE FRUTA (g) ENERGÍA POR PESO PROMEDIO/PORCIÓN (kcal) ENERGÍA (100 GRAMOS) (kcal) UNIDADES/PORCIÓN TOTAL MENSUAL FRUTA PESO TOTAL /PERSONA (g) GRANDES(1) (peso promedio 2kg) PAPAYA 100 39,00 39 3 300 MELON 100 34,00 34 3 300 SANDIA 100 30,00 30 3 300 PINA 100 51,00 51 3 300 BABACO 100 23,00 23 3 300 BADEA 100 20,00 20 3 300 GUANABANA 100 66,00 66 4 350 MEDIANAS MANZANA 75 40,50 54 6 450 PERA 75 39,00 52 5 375 BANANO 200 178,00 89 5 1000 DURAZNO 65 29,90 46 4 260 GRANADILLA 50 47,00 94 5 250 GUAYABA 60 30,60 51 4 240 MAMEY 80 40,80 51 3 240 MANDARINA 65 34,45 53 4 260 MANGO 75 44,25 59 4 300 MARACUYA 50 25,50 51 4 200 NARANJA 125 58,75 47 7 875 NARANJILLA 50 14,00 28 7 350 PEPINO 75 24,00 32 3 225 ZAPOTE 75 90,75 121 3 225 LIMON SUTIL 30 9,00 30 3 90 ORITO 75 66,75 89 3 225 AGUACATE 200 320,00 160 3 600 TOMATE DE ARBOL 50 25 50 3 150 PEQUEÑA(2) TAMARINDO 100 239,00 239 3 300 UVILLA 100 64,00 64, 3 300 TAXO 100 37,00 37 3 300 CAPULI 100 84,00 84 3 300 MORA 100 43,00 43 3 300 FRESA 100 32,00 32 3 300 COCO 50 177,00 354 3 150 UVA 100 68,00 68 3 300 TOTAL FRUTA AL MES POR PERSONA Gramos (g) 1072 Kilogramos(k) 10,72 (1)Para el cálculo de fruta grande se utilizó el peso de la porción recomendada de consumo de fruta (100 gramos), el peso promedio referencial es de 2000 gramos (2Kg) (2)Para el cálculo de la fruta pequeña se utilizó el peso de la porción recomendada de consumo de fruta (100 gramos), el cálculo solamente se realizará en peso (gramos) FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 032 del 6 de julio del 2015, en donde se resuelve "EXPEDIR LAS DISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PRODUCIDOS O CULTIVADOS EN EL ECUADOR", específicamente en el Art 1.- Ambito de aplicación y Art.2 Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. Las canastas de frutas tendrán un peso total de 11 kilogramos (kg) de fruta nacional. Con el fin de diversificar los frutos, la canasta se compondrá de por lo menos: • 2 tipos de frutos de tamaño grande (2 kg), • 5 tipos de frutos de tamaño mediano (7kg) y • 2 tipos de frutos de tamaño pequeño (2kg) Como se muestra en la tabla 4. TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE LAS FRUTAS POR SU TAMAÑO AL MES CLASIFICACIÓN DE LAS FRUTAS DE ACUERDO A SU TAMAÑO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA DE FRUTAS (kg) NÚMERO ESTIMADO DE FRUTAS NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES GRANDES 2 11 2 con peso promedio de 1,5 a 2 kg)1 MEDIANAS 7 70 PEQUEÑAS 2 El número de frutas dependerá del peso requerido en esta ficha (2 kg) FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requiere de forma mensual, la entidad contratante deberá definir el número de personas que van a ser usuarias de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requiere por mes. La entidad contratante se compromete a comprar el número mínimo de canastas de 50, según el punto de equilibrio calculado en esta ficha. CALCULO DE CAPACIDAD MÁXIMA (Proveedor) La capacidad máxima por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes y una oferta mínima de 50 canastas. 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 o provincial), según su capacidad productiva.

- ENVASADO: Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de la fruta, deberán estar limpias y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Las frutas que requieran un envase especial (fruta pequeña), el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberían ser capaces de proteger el producto, garantizar el buen estado de las frutas y la aireación de las mismas. (Según norma NTE INEN-ISO 7558). Los siguientes materiales pueden ser utilizados: • Película portable de plástico y bolsas de papel, película plástica y bolsas de papel, así como platos de plástico. • "tubos" de malla portables, o "tubos" de malla y bolsas hechas de plástico, viscosa fibra textil o una combinación de estos materiales. • Bandejas o cajas (cajas de altura superior a 25 mm) hechos de cartón, papel maché, de plástico o de pulpa de madera con un fondo plano o perforado. Los materiales de embalaje pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo, la lámina debería ser transparente; los pepinos pueden envasarse en materiales de embalaje verdes), siempre que cualquier defecto visual en el producto no esté enmascarado por el diseño, color, tamaño de la malla, etc. La utilización de estos materiales debe ser utilizados previo acuerdo con la entidad contratante.
- INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. 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 Inklusivo. Incumplimiento de la orden de compra En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contratista incumplido No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear plaguicidas y fertilizantes químicos y/o abonos que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o en exceso 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 Inklusivo. Incumplimiento en la norma INEN "CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/RCP 53-2003, DDT). Si se determina que la fruta no cumple con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de 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.
- LOGÍSTICA: El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Los vehículos empleados para el transporte de la fruta deberá tener en cuenta las recomendaciones señaladas en el Código de Práctica Ecuatoriana CPI-INEN-CODIX CAC/RCP 44:2013. El estado de los vehículos es esencial para mantener la calidad de la fruta. 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 equipo; restos de productos agrícolas en putrefacción y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulación del aire situados en el suelo. Se deberá respetar las recomendaciones en el embalaje y apilamiento de la fruta.
- PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas de 11 kilos cada una. Deberá presentar: - 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.) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar al personal necesario para la limpieza de fruta y armado de canastas (flujo de procesos). 4) Revisar que la fruta requerida cuente con las características requeridas de la canasta,

	<p>de acuerdo a especificaciones proporcionadas en la presente ficha. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 2 personas por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: Experiencia y conocimiento en servicio de embalaje, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afines. TAREAS: 1) Estar puntualmente cuando requiera el administrador del proveedor 2) La jornada dependerá de tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. 3) Descargar la fruta que llega al centro de acopio. 4) Pesar la fruta 5) Lavar o limpiar la fruta según sea el caso. 6) Clasificar la fruta y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 7) Pesar la fruta y armar las canastas 8) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 9) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante.</p> <ul style="list-style-type: none"> - PLAZO DE ENTREGA: El plazo de entrega, comenzará a correr a partir de la formalización de la orden de compra, según cronograma establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. Para el efecto, el plazo entre cada entrega parcial del producto, será de mínimo 7 días y máximo 15 días, salvo condiciones de caso fortuito o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. A fin de cerciorarse en la entidad de entrega parcial la entidad contratante previo a suscribir el acta de entrega-recepción parcial, pesará los productos recibidos por el proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requerido. En el caso se comprobare 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. - RECOLECCIÓN: Los frutos deberán recolectarse cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de los frutos deberán ser tales que permitan soportar transporte, manipulación y almacenamiento. Los frutos deberán llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. Se excluyen frutos arrugados y fruta demasiado madura si su condición hace que los productos no aptos para el consumo a la llegada a su destino. - REQUISITOS MÍNIMOS: Deben cumplir los siguientes requisitos: - Estar limpios, enteros y sanos; - Excluir todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado que afecte consumo; - Libres de insectos y daños causados por plagas; - Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Libres de humedad externa anormal y de daños causado por rajaduras, hendiduras o levantamiento del fruto; - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas; y, - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - TOLERANCIA: Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque: - Defectos leves en la forma y desarrollo - Defectos leves de coloración - Defectos leves de la cáscara ya sanados de origen mecánico - Defectos leves de la piel - ANTICIPO Y GARANTÍA: La entidad contratante podrá considerar la entrega de un anticipo que podrá ser de hasta 50% del total del valor de la orden de compra. En caso de realizarse un anticipo, se presentará la garantía del buen uso de anticipo por un valor equivalente al 100% del valor recibido por este concepto. El proveedor cubrirá el 100% de los bienes con daños o alteraciones por embalaje, manipulación, mala calidad de la materia prima o componentes empleados en su producción. • El proveedor firmará una carta de compromiso de canje de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, como por ejemplo plagas, pudrición o toxicidad en el empleo de plaguicidas. • La Entidad Contratante dejará constancia del mal estado o deterioro del producto en el acta de entrega recepción, a fin de que esta sirva como respaldo y se proceda con el cambio respectivo. La Entidad podrá realizar verificaciones a fin de garantizar el cumplimiento de las características descritas en la presente ficha, cabe mencionar que los costos de estas verificaciones serán cubiertos por la Entidad Contratante. - PRESENTACIÓN: Gaveta plástica de Calado Total de Polietileno de alta densidad nueva, de dimensiones 54 cm x 36 cm x 30 cm, con un peso aproximado de 2,2 kg (vacía) y que permite una temperatura de trabajo de -20° a 50° (°C), dando así un peso mínimo de 16,66 kg por gaveta llena. Las gavetas destinadas al transporte de fruta fresca 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 fruto fresco. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. Según el número de canastas que requiera la entidad contratante, la entidad definirá el tipo de envasado para fruta. El proveedor deberá entregar sus productos solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha; para la fruta pequeña se definirá su presentación según lo que requiera la entidad contratante. La entidad contratante garantizará el buen estado de las gavetas durante su permanencia en las instalaciones de la entidad contratante. - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: - Área de almacenamiento, clasificación y limpieza de la fruta. - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área para almacenamiento y despacho de fruta, esta deberá ser oscura, fresca y ventilada. Para evitar daños al fruto 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 - REQUISITOS DE MADUREZ: Los frutos deberán recogerse cuidadosamente y presentar un desarrollo y estado que les permita soportar un transporte, manipulación y almacenamiento que asegure su llegada en condiciones satisfactorias al lugar del destino. Además deberá garantizar su consumo en óptimas condiciones dentro de los siguientes siete días de entregado el producto. - FORMA Y REQUISITOS DE PAGO: Los pagos por la provision del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadora de la orden de compra; en efectivo (dólares de los Estados Unidos de Norteamérica) inmediatamente después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), 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. - DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos frescos - FRUTAS destinadas para la preparación en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo, merienda y colaciones, correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60.000 kilocalorías al mes. - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS EN PARA FRUTAS FRESCAS, REQUISITOS • 1755, aguacate • 1756, papaya • 1757, limón • 1836-09, piña • 1872-96, manzana • 1909-09, tomate de árbol • 1911-09, guayaba • 1928-92, naranja • 1929-2013, pera • 1950-2013, mandarina • 1997-09, granadilla • 2005-09, sandía • 2427-2010, mora Para los frutos que no se encuentran normalizados en el Ecuador se utilizará la Norma "International Standards for Fruit and Vegetables" (Organización para la cooperación y Desarrollo-OECD, 1962). La presente ficha aplica para la adquisición de frutos frescos destinados para la preparación de alimentos en tiempos de comida de desayuno, almuerzo, merienda y colaciones correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kcal diarias por persona. 	28 (1 meses)	17,8500	0,0000	499,8000	0,0000	499,8000	59 000 003 530801
123939113	<p>CANASTA LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a las NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS EN PARA VERDURAS FRESCAS, REQUISITOS: NTE INEN 1749-2013 - ACELGA - NTE INEN-ISO 6574 - APIO - NTE INEN-ISO 6574 - BROCOLI - NTE INEN-ISO 17126 - LECHUGA - NTE INEN 2766-2013 - PEPINO - NTE INEN 1833-92 - REBANO - NTE INEN 1832-92 - REMOLACHA - NTE INEN 1745-90 - TOMATE - NTE INEN 1747-2013 - ZANAHORIA BLANCA - NTE INEN 1834-92 - ESPINACA - NTE INEN 1974-03 - COLIFLOR - NTE INEN 2720-2013 - ARVEJAS VERDES - NTE INEN 2765-2013 - FRIJOLES - NTE INEN 1761-2013 - CHOCLOS - NTE INEN 1746-2013 - CEBOLLAS - NTE INEN 1996-2013 - PIMIENTO Para los verduras que no se encuentran normalizados en el Ecuador se utilizará la Norma "International Standards for Fruit and Vegetables" (Organización para la cooperación y Desarrollo-OECD, 1962). La presente ficha aplica para la adquisición de LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS destinadas para la preparación de los alimentos correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kcal diarias por persona. 							

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

- **REQUISITOS MÍNIMOS:** Deben cumplir los siguientes requisitos: - Estar limpios, enteros, frescos y sanos; - Excluir todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado que afecte consumo; - Libres de insectos y daños causados por plagas; - Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Libres de humedad externa anormal y de daños causados por rajaduras, hendiduras o levantamiento de la verdura; - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - No deben presentar ningún nivel de deshidratación

- **CALIDAD:** Se dará cumplimiento a las **NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN** y la **International Standards for Fruit and Vegetables (Organización para la Cooperación y Desarrollo-OECD, 1962)**. A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de la verdura el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el **Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (AGROCALIDAD, 2016)** y/o **Sistemas participativos de garantía de las organizaciones**, para cada **LEGUMBRE, VERDURA Y HORTALIZA FRESCA**. Si la entidad contratante deseara constatar la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas o la aplicación de las normas **INEN** o internacionales en la producción de sus proveedores, deberá solicitar a la **Dirección Provincial del MAGAP** o **AGROCALIDAD** un informe de muestreo e inspección. Si la muestra inspeccionada no cumple con uno o más de los requisitos establecidos, se repetirá la inspección en otra muestra; cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para considerar el lote como fuera, quedando su comercialización sujeta al acuerdo de partes interesadas y a las multas respectivas. Las variables que se tomará en cuenta para la inspección son: Cantidad, Especificaciones Técnicas, Calidad, Empaques y Transporte, se realizará mediante una lista de chequeo establecido por la Entidad Contratante, mismo que se dará a conocer al proveedor una vez generada la Orden de Compra. El contenido de cada lote deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por verduras del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, color y calibre. La parte visible del lote en la gaveta deberá ser representativa y homogénea de todo el contenido.

- **REQUISITOS DE MADUREZ:** Las **LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS** deberán recogerse cuidadosamente y presentar un desarrollo y estado que les permita soportar un transporte, manipulación y almacenamiento; que asegure su llegada en condiciones satisfactorias al lugar del destino. Además deberá garantizar su consumo en óptimas condiciones dentro de los siguientes siete días de entregado el producto.

- **RECOLECCIÓN:** Las **LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS** del serán recolectarse cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de las **LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS** deberán ser tales que permitan: soportar transporte, manipulación y almacenamiento. Las **LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS** deberán llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. Se excluyen verdura arrugada y verdura demasiado madura si su condición hace que los productos no aptos para el consumo a la llegada a su destino.

- **INFRAESTRUCTURA MÍNIMA:** - Área de almacenamiento, clasificación y limpieza de las **LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS**. - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área para almacenamiento y despacho de verdura, esta deberá ser oscura, fresca y ventilada. Para evitar daños a las **LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS** 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.

- **ENVASADO:** Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de las **LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS**, deberán estar limpias y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Las **LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS** que requieran un envase especial (granos tiernos), el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberían ser capaces de proteger el producto, garantizar el buen estado de las verduras y la aireación de las mismas. (Según norma NTE INEN-ISO 7558). Los siguientes materiales pueden ser utilizados: - Película portable de plástico y bolsas de papel, película plástica y bolsas de papel, así como platos de plástico. - "tubos" de malla portables, o "tubos" de malla y bolsas hechas de plástico, viscosa fibra textil o una combinación de estos materiales. - Bandejas o cajas, (cajas de altura superior a 25 mm) hechos de cartón, papel maché, de plástico o de pulpa de madera con un fondo plano o perforado. Los materiales de embalaje pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo, la lámina debería ser transparente; los pepinos pueden envasarse en materiales de embalaje verdes), siempre que cualquier defecto visual en el producto no este enmascarado por el diseño, color, tamaño de la malla, etc. La utilización de estos materiales debe ser utilizados previo acuerdo con la entidad contratante.

- **PRESENTACIÓN DE LA CANASTA:** Gaveta Plástica de Caido Total de Polietileno de alta densidad nueva, de dimensiones 54 cm x 36 cm x 30 cm, con un peso aproximado de 2,2 kg (vacía) y que permite una temperatura de trabajo de -20° a 50° (°C), dando así un peso mínimo de 16,66 kg por gaveta llena. Las gavetas destinadas al transporte de **LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS** 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 **LEGUMBRE, VERDURA Y HORTALIZA FRESCA**. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referencié al uso de las gavetas. Según el número de canastas que requiera la entidad contratante, la entidad definirá el tipo de envasado para cada **LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS**. El proveedor deberá entregar sus productos sólo en las gavetas según como se especifica en esta ficha, para la verdura pequeña se definirá su presentación según lo que requiera la entidad contratante. La entidad contratante garantizará el buen estado de las gavetas durante su permanencia en las instalaciones de la entidad contratante.

- **ANTICIPO Y GARANTÍA:** La entidad contratante definirá la procedencia para la entrega de un anticipo, el cual podrá ser de hasta 50% del total del valor de la orden de compra. En caso de realizarse un anticipo, se presentará la garantía del buen uso de anticipo por un valor equivalente al 100% del valor recibido por este concepto. El proveedor presentará una garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía generada es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0,000002 por el presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico, esta garantía se rendirá por un valor igual al 5 % del monto total de la orden de compra. El proveedor cubrirá el 100% de los bienes con daños o alteraciones por embalaje, manipulación, mala calidad de la materia prima o componentes empleados en su producción. El proveedor firmará una carta de compromiso de canje de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, como por ejemplo plagas, pudrición o toxicidad en el empleo de plaguicidas. La Entidad Contratante dejará constancia del mal estado o deterioro del producto en el acta de entrega recepción, a fin de que esta sirva como respaldo y se proceda con el cambio respectivo. La Entidad podrá realizar verificaciones a fin de garantizar el cumplimiento de las características descritas en la presente ficha, cabe mencionar que los costos de estas verificaciones serán cubiertos por la Entidad Contratante.

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

o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado el orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contratista incumplido. No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra. Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear plaguicidas y fertilizantes químicos y/o abonos que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o en exceso. Si solicitara 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. Incumplimiento de requisitos mínimos de la ficha. Si se determina que la LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS no cumple con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura. Si se determina que las legumbres, verduras y hortalizas frescas no ha sido entregada en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha. Si se determina que las legumbres, verduras y hortalizas frescas no ha sido entregada conforme a los pesos y tipos requeridos en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,5 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en el requerimiento de madurez de la verdura. Si se determina que las legumbres, verduras y hortalizas frescas no cumple con la madurez requerida en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,6 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la norma INEN "CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/RCP 53-2003, HDT). 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 contante con el Informe emitido por el MAGAP notificará al SERCOP, con el fin de realizar la exclusión definitiva del catálogo.

- LOGÍSTICA: El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Los vehículos empleados para el transporte de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS Ecuatoriana CPV-INEN-CODEX-CAC/RCP 44-2013. El estado de los vehículos es esencial para mantener la calidad de la verdura. 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 equipo; restos de productos agrícolas en putrefacción y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulación del aire situados en el suelo. Se deberá respetar las recomendaciones en el embalaje y apilamiento de la verdura.

- TOLERANCIA: Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque: - Defectos leves en la forma y desarrollo - Defectos leves de coloración - Defectos leves de la cáscara ya sanados de origen mecánico - Defectos leves de la piel

- CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo 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, debidamente registradas dentro de la SEPS (Superintendencia de Economía Popular y Solidaria), Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), acreditación al MAGAP u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para cada tiempo de comida (desayuno, colaciones, almuerzo y merienda) necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias. TABLA 1.

DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE VERDURA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DÍA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DÍA KCAL/MESES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE VERDURA /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 0 COLOCACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 2 COLOCACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENDA 5% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 4 (1) Cuadro referencial. En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se encontrará compensado dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2) La porción equivale a 50 gramos promedio de verdura ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS a la dieta con el 17,78 % del total de los alimentos que se consume en el día (almuerzo 7,78 % y merienda 10 %), generando un aporte calórico de 355,56 kilocalorías al día; es decir 10666,67 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE

LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y APOORTE ENERGÉTICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLOCACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN % PORCIÓN % PORCIÓN % Verdura 0 0% 0 0% 2 7,78% 2 10% 4 17,78% ENERGÍA/DÍA 0 0 155,56 200 355,56 ENERGÍA/MES 0 0 4666,67 600 10666,67 ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3, se muestra una lista de verduras clasificadas de acuerdo a su tipo, las mismas que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todas las legumbres, verduras y hortalizas frescas dentro de esta canasta, sino que las mismas son una base que pueden ser sustituibles entre ellas de acuerdo a las siguientes parámetros: - Dentro de la misma clasificación por tipo, - Que se encuentren con similar peso promedio - Que tengan relación con el aporte calórico por verdura. TABLA 3. LISTADO DE LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA

CLASIFICACIÓN DE HORTALIZAS ACUERDO A SU TIPO OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (gramos) Energía (kcal) 100gramos Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCIÓN DIARIA PESO TOTAL (g) PESO TOTAL (kg) HORTALIZA DE HOJA ACHLAGA 40 27 10,8 9 365 1277 1,28 APIO 20 14 2,8 9 362 12,89 365 ESPINACA 40 25 9,2 9 365 HORTALIZA REPOLLO BROCOLI 50 34 17 9 456 2007 2,01 COLIFLOR 50 25 12,5 9 456 REPOLLO/COL MORADA 40 31 12,4 9 365 COL 40 26 10,4 9 365 LECHUGA ARREPOLLADA 40 14 5,6 9 365 CEBOLLA CEBOLLA BLANCA 10 44 4,4 120 1200 3000 3 CEBOLLA PAITEÑA (COLORADA, PERLA) 30 56 16,8 60 1800 ZANAHORIAS ZANAHORIA BLANCA 100 41 41 8 312 5612 5,61 ZANAHORIA AMARILLA 40 41 16,4 120 4800 TOMATE TOMATE RIÑÓN 40 21 8,4 90 3600 3600 3,6 AJO DIENTES DE AJO 3 34 4,02 40 120 0,12 HORTALIZA ENSALADA REMOLACHA CRUDA 50 45 21,5 9 462 2769 2,77 RABANO 50 11 5,5 9 462 PALMITO 20 26 5,2 9 185 PEPINILLO 50 12 6 9 462 SUCHINI 50 16 8 9 462 PIMIENTO 50 40 12 9 277 VAINITAS 50 31 15,5 9 462 GRANOS TIERNOS ARVEJAS VERDES 60 81 48,6 9 554 2769 2,77 FRIJOLIS VERDES 60 150 90 9 554 HABAS VERDES 60 72 43,2 9 554 HABICHUELAS 60 82 49,2 9 554 CHOCLO 60 365 219 9 554 CALABAZAS ZAPALLO 60 28 28 6 560 720 0,72 ZAMBO 60 19 19 6 300 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

	<p>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. Las canastas de verduras tendrán un peso total de 22 kilogramos (kg) de verdura nacional. Con el fin de diversificar las verduras; como se muestra en la tabla 3, la canasta se compondrá de por lo menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 tipos de hortaliza de hoja (2kg) 2 tipos de hortaliza repollo (3kg) 2 tipos de cebolla (3 kg), 1 tipo de zanahoria (3 kg), tomate (4 kg) y ajo 0,1 (kg) 4 tipos de hortaliza para ensalada (3 kg) 2 tipos de granos tiernos (3 kg) 1 tipo de calabaza (1 kg) <p>TABLA 3. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE LAS LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS POR SU TAMAÑO AL MES</p> <p>CLASIFICACIÓN DE LAS VERDURAS DE ACUERDO A SU TAMAÑO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA DE VERDURAS (kg) NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES</p> <p>HORTALIZA DE HOJA 2 22 HORTALIZA DE REPOLLO 3 CEBOLLA 3 ZANAHORIAS 3 TOMATE 4 AJO 0,1 HORTALIZA ENSALADA 3 GRANOS TIERNOS 3 CALABAZAS 1</p> <p>ELABORADO POR SERCOP, 2016 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requiere 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 requiere por mes. El número mínimo de canastas a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo etario a los adultos mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 unidades por mes, para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario. TABLA 4. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS SUGERIDA POR DIA, SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILOCALORIAS</p> <p>PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA</p> <p>3 a 4 años 300 30 gr. 2.5 a 7 años 1750 40 gr. 2.8 a 10 años 1900 50 gr. 11 a 14 años 2300 50 gr. 15 a 17 años 2500 50 gr. 0,5 Adulto 2000 50 gr</p> <p>1 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. 4 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo es referencial. CÁLCULO DE CAPACIDAD MÁXIMA (Proveedor) La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Sin embargo se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción agrícola libre de productos químicos (agricultura orgánica, agroecología), extendiendo su cupo de hasta 350 canastas al mes, siempre y cuando cuenten con una 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.</p> <p>- DESCRIPCIÓN GENERAL. Proveer alimentos frescos - LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS destinadas para la preparación en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo, merienda y colaciones, correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60000 kilocalorías al mes.</p> <p>- PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas de 22 kilos cada una. 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 y lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar el personal necesario para la limpieza de las verduras y armado de canastas (flujo de procesos). 4) Gestionar el pago puntual a los proveedores y sancionar de la misma forma al proveedor que entregue verdura que no se encuentre con las características requeridas en esta canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionados por el SERCOP en la presente ficha. Personal de servicio: el proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 50 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: Experiencia y conocimiento en servicio de empaque, 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. <p>TAREAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asociación. 2) La jornada dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. 3) Descargar la verdura que llega al centro de acopio. 4) Pesar la verdura 5) Lavar o limpiar la verdura según sea el caso. 6) Clasificar la verdura y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 7) Pesar la verdura y armar las canastas 8) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 9) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante. <p>- 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 inmediatamente después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), 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.</p>							
<p>2113119122</p>	<p>PRODUCTOS CARNICOS Y HUEVOS</p> <p>- ALMACENADO: Se deberá cumplir con la cadena de frío establecida para cada producto, como se muestra en la siguiente tabla: TABLA 12. CADENA DE FRÍO PARA ALMACENADO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS CARNICOS. PRODUCTO REFRIGERACIÓN CONGELADO TEMPERATURA HUMEDAD RELATIVA DURACIÓN DE CONSERVA HUMEDAD RELATIVA DURACIÓN DE CONSERVA</p> <p>oC % días oC días Vacca 0 a -1,5 90 10 a 28 -18 a -20 365 Ternera -1 90 7 a 21 -18 a -20 300 Cordero -1 90 a 95 7 a 21 -18 a -20 270 Cerdo 0 a -1,5 90 a 95 7 a 21 -18 a -20 160 Tocino -3 a -1 80 a 90 30 -18 a -20 90 Aves 0 a 2 85 a 90 -18 a -20 180 Huevos 0 a 1 85 a 90 160 a 190</p> <p>FUENTE: Domínguez, 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos.</p> <p>- INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES</p> <p>Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante. Por retraso en la entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento de la orden de compra En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado el orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare continuista incumplido. No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor no incumpe lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear productos de uso veterinario que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados, o se encuentren trazas en el producto Se solicitará el cambio del lote de producción. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha Si se determina que los alimentos no cumplen con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura Si se determina que los alimentos no han sido entregados en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo</p>	<p>44 (1 meses)</p>	<p>46,5800</p>	<p>0,0000</p>	<p>2.049,5200</p>	<p>0,0000</p>	<p>2.049,5200</p>	<p>59 000 003 530801</p>

Dinámico Inklusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha Si se determina que los alimentos no han sido entregados conforme a los pesos y tipos requeridos en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0.5 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inklusivo. Incumplimiento en la norma HIGIENE PARA LA CARNE (CPE INEN-CODEX 58:2013). En caso de reincidencia, la entidad contratante solicitará a la Dirección Provincial del MAGAP (entidad rectora) la verificación del incumplimiento de esta norma (en un máximo de dos días de entregado el producto); en caso de que se verifique este incumplimiento, la entidad contratante contando con el Informe emitido por el MAGAP notificará al SERCOP, con el fin de realizar la exclusión definitiva del catálogo.

- **ANTICIPO Y GARANTÍA:** La entidad contratante definirá la procedencia para la entrega de un anticipo, el cual podrá ser de hasta 50% del total del valor de la orden de compra. En caso de realizarse un anticipo, se presentará la garantía del buen uso de anticipo por un valor equivalente al 100% del valor recibido por este concepto. El proveedor presentará una garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía generada es mayor al valor que resulta de multiplicar el coeficiente 0.000002 por el presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico, esta garantía se rendirá por un valor igual al 5 % del monto total de la orden de compra. El proveedor cubrirá el 100% de los bienes con daños o alteraciones por empaque, manipulación, mala calidad de la materia prima o componentes empleados en su producción. El proveedor firmará una carta de compromiso de canje de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, como por ejemplo plagas, pudrición o toxicidad en el empleo de plaguicidas. La Entidad Contratante dejará constancia del mal estado o deterioro del producto en el acta de entrega recepción, afin de que esta sirva como respaldo y se proceda con el cambio respectivo. La Entidad podrá realizar verificaciones a fin de garantizar el cumplimiento de las características descritas en la presente ficha, cabe mencionar que los costos de estas verificaciones serán cubiertos por la Entidad Contratante.
- **TRANSPORTE Y LOGÍSTICA:** Los productos cárnicos deberán transportarse a una temperatura que satisfaga los objetivos de inocuidad y salubridad debido a la posibilidad de proliferación de microorganismos patógenos y causantes de descomposición. Se deberá cumplir con la cadena de frío descrita en el numeral 10 "ALMACENADO" Se deberá cumplir con el Art. 129 (Medio de transporte), del capítulo II de las Buenas Prácticas de Manufactura, NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN, TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA - DE -067-2015-GGG. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante.
- **INFRAESTRUCTURA MÍNIMA:** Se deberá disponer de un área en donde cumpla las siguientes características:
 - Área de almacenamiento y clasificación de productos. Esta área deberá contar con equipos de refrigeración para mantener el producto.
 - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas.
 - Área despacho de productos, esta deberá estar 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.
- **REQUISITOS ESPECÍFICOS:** Gaveta Plástica de Calidad Total de Polietileno de alta densidad nueva, de dimensiones 54 cm x 36 cm x 30 cm, con un peso aproximado de 2,2 kg (vacía) y que permite una temperatura de trabajo de -20° a 50° (°C), dando así un peso mínimo de 16,66 kg por gaveta llena. Las gavetas destinadas al transporte de alimentos serán de propiedad exclusiva del proveedor, el mismo que deberá garantizar el buen uso de las mismas, es decir que éstas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de alimentos. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. Según el número de canastas que requiera la entidad contratante, la entidad definirá el tipo de envasado para los alimentos correspondientes a esta ficha. El proveedor deberá entregar sus productos solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha.
- **CALIDAD: TODOS LOS PRODUCTOS DE ESTA CANASTA DEBERÁN CONTAR CON SU RESPECTIVO REGISTRO SANITARIO. A. CARNE VACUNA Y PORCINA:** Se aplicará la norma CPE INEN - CODEX 58:2013 HIGIENE PARA LA CARNES en las diferentes etapas del proceso:
 1. **PRODUCCIÓN PRIMARIA.** El proveedor garantizará la inclusión de Buenas Prácticas de Higiene (BPH), por ejemplo, la salud e higiene de los animales, registros de los tratamientos, piensos e ingredientes de los piensos y factores ambientales pertinentes. La producción primaria deberá incluir programas oficiales u oficialmente reconocidas para el control de la vigilancia de los agentes zoonóticos presentes en las poblaciones animales y en el medio ambiente, se deberá dar parte de las enfermedades zoonóticas de declaración obligatoria según se requiera.
 2. **PREVIO AL FAENAMIENTO.** Los centros de faenado deberán contar con registros sanitarios actualizados y permisos de funcionamiento municipal vigente. Los animales que se presentan para la matanza deberán estar suficientemente limpios, de manera que no pongan en peligro la (higiene) inocuidad de los productos durante la matanza y el faenado. Los animales destinados al faenamiento serán sometidos a reposo de 72 horas y a una dieta hídrica de hasta 12 horas antes de su matanza; Se realizará una ducha o lavado del animal, a fin de que este ingrese a la matanza en condiciones higiénicas. Todos los animales llevados a la zona de matanza deberán ser sacrificados sin demora, una vez iniciado el sacrificio. Las operaciones de insensibilización, punción y sangrado de los animales no deberán efectuarse a una velocidad superior a aquella a la que puedan admitirse los cuerpos de los animales para su faenado. Se tomará como referencia los siguientes pesos y/o edades previo al faenamiento: ESPECIE ESPECIFICACIÓN Vacuno 24 a 36 meses Porcino 110 kg Aviar 35 kg
 3. **FAENADO Y EMBIBADO.** El desangre debe ser en lo posible lo más completo. La sangre debe recogerse y manejarse higiénicamente. El proceso de faenamiento deberá efectuar personal debidamente calificado. El faenamiento debe efectuarse con el cuidado suficiente a fin de garantizar la limpieza de la canal (carcasa) y evitar contaminaciones por contacto con paredes y pisos; el tiempo de este proceso no debe exceder de 30 minutos. Cabeza, menudencias y canal deben mantenerse separadas asegurando una clara identificación de las partes que pertenecen a cada animal, hasta que termine la inspección post mortem con el dictamen correspondiente. Piel y extremidades deben ser retiradas inmediatamente de la nave de faenamiento y almacenadas provisionalmente. Los animales sacrificados que sean escaldados, chamuscados o sometidos a un tratamiento análogo, deberán ser despojados de toda cerda, pelo, costillas, plumas, cutículas y suciedad.
 4. **CORTE Y DESHUESADO.** Los cortes aplicables para esta ficha son los denominados primarios (son los brazos, piernas, chuletero y costillar) y secundarios (cortes con o sin hueso, oblongos a partir de los cortes primarios, tales como: palmas, salón, lomos, chuleta, etc.), como se muestra en la figura 1 y 2.
- **FIGURA 1. CORTES PRIMARIOS DE RES FUENTE:** www.laprensa.com.ec/OLIA_2016
- **FIGURA 1. CORTES PRIMARIOS DE CERDO FUENTE:** www.eljamondeiseron.com, 2016

El producto cárnico (destinado al corte o al deshuesado) deberá ser llevado a las salas de trabajo de forma progresiva, a medida que se necesite, y no deberá acumularse sobre las mesas de trabajo. Si la carne se corta o deshuesa antes de alcanzar las temperaturas adecuadas para el almacenamiento y transporte, su temperatura deberá reducirse inmediatamente a los niveles prescritos. B. **AVES.** Las aves de corral sólo podrán ser limpiadas para eliminar el polvo, las plumas y otros contaminantes después del desplume mediante la aplicación de agua potable. Se realizará un lavado de los cuerpos de los animales en múltiples etapas del proceso de faenado y a la mayor brevedad posible (después de cada etapa contaminante). Se realizará el lavado después de la evisceración e inspección post-mortem. El lavado podrá realizarse por diversos métodos, como por ejemplo pulverización o inmersión. C. **EMBUTIDOS.** El producto no debe presentar alteraciones o deterioros causados por microorganismos o cualquier agente biológico, físico o químico, además debe estar exento de materias extrañas. En la fabricación del producto no se empleará grasas vegetales en sustitución de la grasa de animales de abasto. El producto no debe contener residuos de plaguicidas (AC/IMR 1, contaminantes Codex Stan. 193 y residuos de medicamentos veterinarios (AC/AMR 2, en cantidades superiores a los límites máximos sanitarios de materia prima, producto o materias primas de manufactura. Pueden añadirse los establecidos en la NTE INEN 2074. Todos los sistemas deben cumplir las normas de identidad, de pureza y de evaluación de su toxicidad de acuerdo a las

indicaciones del Codex Alimentarius de FAO/OMS. Debe ser factible su evaluación cualitativa y cuantitativa y su metodología analítica debe ser suministrada por el fabricante. D. HUEVOS DE GALLINA. A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de los alimentos el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el Manual de Buenas Prácticas Pecuarias de producción de huevos (AGROCALIDAD, 2016) y/o se integrará además Sistemas participativos de garantía de las organizaciones, para cada producto que integra esta ficha. Si la entidad contratante deseara constatar la aplicación de las Buenas Prácticas Pecuarias de producción de huevos deberá solicitar a la Dirección Provincial del MAGAP o AGROCALIDAD un informe de muestra e inspección. Si la muestra inspeccionada no cumple con uno o más de los requisitos establecidos, se rechazará el producto, quedando su comercialización sujeta al acuerdo de partes interesadas y a las multas respectivas. Los resultados se darán a conocer al proveedor una vez generada la Orden de Compra.

- REQUISITOS MÍNIMOS PARA EL FAENAMIENTO DE LAS CANALES Y EL ACOPIO DE HUEVOS: A. CARNE VACUNA Y PORCINA: Los proveedores deberán cumplir los siguientes requisitos: 1. Según Acuerdo Ministerial No. 016 del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca (MAGAP), el ganado bovino destinado al faenamiento deberá cumplir con la: Guía de movilización del ganado con los datos del productor y del comprador. Copia del certificado original de vacunación de Fiebre Aftosa con los datos del productor. Factura o comprobante de venta autorizado por el SRI del productor detallando los datos del comprador y la transacción realizada de acuerdo a la categoría y número de animales. 2. Los socios de las organizaciones ganaderas garantizarán que durante la PRODUCCIÓN PRIMARIA (CRIANZA DE ANIMALES EN CAMPO), se realicen las siguientes actividades: Contar con un sistema de identificación y trazabilidad animal, con el fin de permitir la rastreabilidad hasta el lugar de origen, para poder llevar a cabo una investigación reglamentaria. Los productores responsables de la crianza de los animales deberán proporcionar la información pertinente sobre el estado sanitario de los animales en relación con la producción de carne inocua y apta para el consumo humano. 3. El matadero facilitará a los productores primarios la información sobre el reglamento para la inspección y habilitación de mataderos, certificados de registros sanitarios del centro de faenamiento, y permisos de funcionamiento; además deberá proporcionar información sobre la inocuidad y salubridad de los animales y de la carne, con el objeto de mejorar la higiene en la explotación ganadera, que se haya faenado en ellos y que sea destinada para la provisión de las canastas de productos cárnicos. B. HUEVOS DE GALLINA. Se aplicará la norma técnica ecuatoriana NTE INEN 1973:2013 para HUEVOS COMERCIALES Y OVOPRODUCTOS. REQUISITOS: Los huevos deben preservarse a una temperatura de refrigeración de 0°C a 4°C. 1. POR PESO. El huevo de gallina requerido para esta ficha es de clasificación IV, con las siguientes características: TABLA 8. CLASIFICACIÓN DE LOS HUEVOS FRESCOS DE GALLINA POR SU MASA (PESO) UNITARIA, MASA POR 10 UNIDADES TIPO (TAMAÑO) MASA UNITARIA (g) MASA POR DIEZ UNIDADES (g) MIN MAX MIN MAX IV 53 64 530 640 FUENTE: Norma INEN, NTE INEN 1973:2013 2. POR GRADO. Los huevos frescos de gallina de grado B para comercialización al consumidor, deben cumplir los siguientes requisitos: TABLA 9. CLASIFICACIÓN DEL HUEVO FRESCO DE GALLINA DE GRADO B. CÁSCARO Y CUTÍCULA Normal e intacta, manchas mínimas. CÁMARA DE AIRE Su altura no excederá del 15 mm, inmóvil. CLARA Transparente, limpia, de consistencia gelatinosa. YEMA Visible a través, bajo forma de sombra solamente; pequeña separación en caso de rotación del huevo. OLOR Y SABOR Exento de olores y sabores extraños. FUENTE: Norma INEN, NTE INEN 1973:2013 3. FÍSICOS. Las características físicas del huevo comercial de gallina se presentan en la tabla: TABLA 10. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL HUEVO COMERCIAL DE GALLINA: PARÁMETRO MÍNIMO MÁXIMO UNIDADES MÉTODO DE ENSAYO Color de la yema 7 12 Unidades de color Abanico colorimétrico para la yema Grado de frescura 70 110 Unidades Haugh Medición de unidades Haugh Cámara de aire ---- 15 Milímetros Oseoscopia Espesor de la cáscara 0,28 0,37 Milímetros Medición directa Gravedad específica 1,074 1,14 ----- Solución salina FUENTE: Norma INEN, NTE INEN 1973:2013 4. MICROBIOLÓGICOS. Los huevos deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la siguiente tabla: TABLA 11. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE LOS HUEVOS FRESCOS. PARÁMETRO Límite po/g/ml MÉTODOS DE ENSAYO n c m M Recuento aerobios mesófilos* 5 2 (04 5x10⁴) NTE INEN 1529-5 E. coli ufc/g** externa 5 2 <50 50 NTE INEN 1529-5 E. coli ufc/g** interno 2 Ausencia -- Salmonella spp en 25 g** 5 0 Ausencia --- NTE INEN 1529-15 * Parámetros de vida útil del producto ** Parámetros de inocuidad del producto Dónde: n= número de muestras por examinar c= número de muestras defectuosas que se acepta m= nivel de aceptación M= nivel de rechazo C. EMBUTIDOS. Los requisitos organolépticos de los embutidos deben ser característicos y estables para cada tipo de producto destinado al consumo. Los embutidos deben elaborarse con carnes bien conservadas. No se empleará grasas vegetales en sustitución de la grasa de animales de abasto. El producto no debe contener residuos de plaguicidas CAC/ MR 1, contaminantes Codex Stan 193 y residuos de medicamentos veterinarios CAC/ MR 2, en cantidades superiores a los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius. Los aditivos no deben emplearse para cubrir deficiencias sanitarias de materia prima, producto o malas prácticas de manufactura. Pueden añadirse los establecidos en la NTE INEN 2074. Todos los aditivos deben cumplir las normas de identidad, de pureza y de evaluación de su toxicidad de acuerdo a las indicaciones del Codex Alimentarius de FAO/OMS. Debe ser factible su evaluación cualitativa y cuantitativa y su metodología analítica debe ser suministrada por el fabricante, importador o distribuidor. Se deberá cumplir con los requisitos bromatológicos y microbiológicos establecidos en la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1338:2012. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS, PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS, PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS-MADURADOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS PRECOCIDOS - COCIDOS. Los proveedores deben cumplir con lo dispuesto en la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.
- APLICACION DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA CARNE (CPE INEN-CODEX 38:2013).
- PRECIO DE ADHESIÓN : USD. 46,58 por cada canasta de 7 kg de productos cárnicos y 10 unidades de huevos, incluido transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA).
- DESCRIPCION GENERAL: Proveen alimentos - PRODUCTOS CÁRNICOS fres, cerdo, pollo y embutidos) y HUEVOS, destinadas para la preparación en tres comidas de comida: desayuno, almuerzo y merienda correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60000 kilocalorías al mes.
- PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador. El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas. El administrador deberá presentar: - Certificado de formación o capacitación de al menos 20 horas en higiene y manipulación de alimentos o Certificado de salud ocupacional para la manipulación de alimentos, emitido por el MSP o entidades privadas afines. - Certificado de capacitación (al menos 40 horas) o experiencia (al menos 1 año) en administración de alimentos y/o logística de alimentos y cadenas de distribución de alimentos, (certificado otorgado por asociaciones o empresas campesinas en el área de comercialización de alimentos, u otros). TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar al personal necesario para el armado de canastas (flujo de procesos). 4) Revisar que los productos requeridos en esta ficha cuente con las características requeridas de la canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionadas en la presente ficha. Personal de servicio: el proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: experiencia y conocimiento en servicio de embalaje, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afines. El personal deberá estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asociación y su jornada laboral dependerá del tiempo que se demore en armar y trabajar las canastas. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llegan 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.
- CAPACIDAD MAXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán

hacerlo a través de persona jurídica, en la figura de microempresas (de 2 hasta 9 empleados) o pequeñas empresas (de 10 hasta 49 empleados); o de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio, que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina. Las micro y pequeñas empresas deberán garantizar a sus empleados todos los beneficios de ley respecto a la Normativa Laboral vigente. Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, Agricultura Familiar Campesina emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), acreditación del MAGAP u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faciliten esta forma de asociatividad. El cálculo de la capacidad máxima se elaboró tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de proteína más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para los tiempos de comida establecidos, necesarios para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias, como se muestra en la tabla 1.

TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE PROTEÍNA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DÍA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DÍA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE CARNE (2) DESAYUNO 25% 500 15000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 6 (1) Cuadro referencial: En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida, dicho porcentaje de alimento se compensará con las otras categorías de tiempo de comida. (2) La porción de carne equivale a 50 gramos. ELABORADO POR SERCOP, 2016

En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de los productos cárnicos y huevos a la dieta con el 25.2 % del total de los alimentos que se consumen en el día, en los tres tiempos de comida (desayuno 3.5 %, almuerzo 11.6 % y merienda 10.6 %) generando un aporte calórico de 504,7 kilocalorías al día, es decir 15142,8 kilocalorías al mes. **TABLA 2. PORCENTAJE DE PROTEÍNA POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES. DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/ total alimento TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN APORTE PORCIÓN APORTE PORCIÓN APORTE PORCIÓN día PROTEÍNAS 1 3,50% 0 0 3 11,60% 2 10% 6 25,20% ENERGÍA/ 71,4 kcal/día 0 233,3 kcal/día 200 kcal/día 504,7 kcal/día DÍA ENERGÍA/ 2142,8 kcal/mes 0 7000 kcal/mes 6000 kcal/mes 15142,8 kcal/mes MES ELABORADO POR SERCOP, 2016**

Los productos clasificados como carnes que se encuentran en esta canasta no serán reemplazables; los productos denominados como otras carnes pueden reemplazarse entre ellos en todos los pedidos, de acuerdo a las siguientes parámetros: - Dentro de la misma clasificación de otras carnes, - Que se encuentren con similar peso promedio, - Que tengan relación con el aporte calórico por alimento. El cambio de tipo de carne en la canasta está sujeto a la disponibilidad existente en el medio, pero solo para la categoría otras carnes. Los productos de esta ficha que se intercambiarán deberán ser aprobados por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes. En la tabla 3 se puede observar la lista de productos cárnicos de acuerdo a su clasificación. **TABLA 3. LISTADO DE PRODUCTOS CÁRNICOS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SUS CARACTERÍSTICAS PORCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (gramos) Energía (kcal) 100 gramos Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCIÓN DIARIA PESO TOTAL PESO TOTAL (g) PESO TOTAL (kg) CARNE POLLO ENTERO 50 216 108 64 3200 6100 6,1 CERDO 50 143 72 16 800 RES 50 126 63 42 2100 OTRAS CARNES HIGADO 50 155 68 2 100 300 0,3 PANZA, O MONDONGO 50 90 45 2 100 LENGUA 50 224 112 2 100 EMBUTIDOS SALCHICHA/MORTADELA DE POLLO 50 257 129 2 100 300 0,3 SALCHICHA/MORTADELA DE RES 50 305 153 2 100 SALCHICÓN/MORTADELA DE CERDO 50 247 124 2 100 TOTAL 7 FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016**

En la tabla 4 se puede observar las características de huevos de gallina que se requiere para esta canasta. **TABLA 4. NÚMERO DE UNIDADES DE HUEVOS REQUERIDOS/ MENSUAL CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SUS CARACTERÍSTICAS OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (g) Energía (kcal) 100 g Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL UNIDADES HUEVOS HUEVO DE GALLINA 60 147 88,2 10 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. En las tablas No. 5 y 6 se puede apreciar los componentes que integran la canasta de productos cárnicos y huevos con su respectivo peso. **TABLA 5. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE CÁRNICOS. CLASIFICACIÓN DE LAS PRODUCTOS CÁRNICOS DE ACUERDO A SU TIPO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA CÁRNICOS(kg) NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES CARNE 6.1 7.1 OTRAS CARNES 0.3 EMBUTIDOS 0.3 ELABORADO POR SERCOP, 2016**

TABLA 6. NÚMERO DE HUEVOS DE GALLINA POR CANASTA. TIPO PESO PROMEDIO (g) NÚMERO DE HUEVOS NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES HUEVOS DE GALLINA 60 16 1 ELABORADO POR SERCOP, 2016

DECLARACIÓN 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 7. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE PROTEÍNA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS, SUGERIDA POR DÍA, SEGÚN GRUPO ETARIO, RANGO DE EDAD KILOCALORÍAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1500 30 gr. 2.5 a 7 años 1750 40 gr. 2.8 a 70 años 1900 50 gr. 1.11 a 14 años 2300 50 gr. 1.15 a 17 años 2500 50 gr. 0.5 Adulto 2000 50 gr. 1** ELABORADO POR SERCOP, 2016

Para las instituciones que cuenten con nutricionistas o tengan definido el número de canastas según su necesidad institucional, podrán planificar las compras según sus requerimientos particulares. La tabla No. 7 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo como elemento referencial. **CÁLCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA.** La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 500 canastas al mes. Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción 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 una certificación de alguna entidad pública o privada que avale este tipo de producción. El proveedor se compromete a entregar su producto en el área local de su domicilio; no obstante el proveedor podrá escoger el área de cobertura (cantonal, provincial o nacional) según su capacidad productiva.

- **FORMA Y REQUISITOS DE PAGO:** Los pagos por la provisión del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadora de la orden de compra en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica, los que serán realizados después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), y a la que se debe adjuntar también, copia simple de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor. De ser el caso, se realizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido por mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor.
- **HIGIENE DEL PERSONAL:** Las personas que entren en contacto directo o indirecto con los productos cárnicos o partes comestibles de animales deberán: - Mantener un nivel adecuado de aseo personal; - Usar ropa protectora apropiada a las circunstancias, y asegurarse de que la ropa protectora no desechable sea limpiada antes del trabajo y en el curso de éste; - Guardar la ropa protectora y los efectos personales en lugares separados de las zonas donde puede haber productos cárnicos. Las personas que, en el transcurso de su trabajo, entren en contacto directo o indirecto con productos cárnicos o partes comestibles de animales, deberán: - Dejar de trabajar si están clínicamente afectados por agentes que puedan ser transmitidos por los productos cárnicos, o se sospeche que son portadores de tales agentes; y conocer y cumplir los requisitos de notificación al operador del establecimiento con respecto a agentes transmisibles.
- **PLAZO DE ENTREGA:** El plazo de entrega, comenzará a correr a partir de la formalización de

	<p>la orden de compra, según cronograma establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. Para el efecto, el plazo entre cada entrega parcial del producto, será de mínimo 7 días y máximo 15 días, salvo condiciones de caso fortuito o fuerza mayor, como cuarentas o aislamiento de fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda el artículo 10 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización. A fin de cerciorarse en la cantidad de entrega parcial la entidad contratante previo a su recibir el día de entrega-recepción parcial, pesará los productos recibidos por el proveedor a fin de verificar que cumpla con el peso requerido. En el caso de que se compruebe que el peso es menor del 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> <p>- ENVASADO: A. MATERIALES PARA LA CARNE: Los materiales y envoltorios que estén en contacto directo o indirecto con los alimentos tienen que estar fabricados de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura para que no transfieran sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, modificar la composición de los alimentos o provocar una alteración de las características organolépticas de la carne. Los materiales que se podrán utilizar son: Adhesivos - Cerámica - Corcho - Caucho - Vidrio - Resinas de intercambio iónico - Papel y cartón - Celulosa regenerada - Cerámicos. Se deberá tomar en cuenta la NORMATIVA TÉCNICA SANTIAGO PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA - DE -067-2015-GGG Se debe cumplir con la cadena de frío. La temperatura de almacenamiento de los productos terminados en los lugares de expendio debe estar entre 2°C y 4°C (refrigeración). Los materiales empleados para envasar los productos deben ser grado alimentario aprobados para uso en este tipo de alimentos. 1. CARNE VACUNA, PORCINA Y AVIAR. Según la norma CPE INEN- CODEX 58:2013, DE HIGIENE PARA LA CARNE El material de envasado deberá ser apto para su utilización, y ser almacenado y utilizado en forma higiénica. 2. EMBUTIDOS. Según Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 13:8:2013 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS, PRODUCTOS CÁRNICOS CRUROS, PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS-MADURADOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS PRECOCIDOS - CÚCIDO, Los materiales empleados para envasar los productos deben ser grado alimentario aprobados para uso en este tipo de alimentos. B. HUEVOS. Se tendrá en cuenta la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1973:2013, DE HUEVOS COMERCIALES Y OVO-PRODUCTOS, que especifica que se deberá colocar los huevos en envases con compartimientos, de manera que no puedan colocarse verticalmente los huevos, con la cámara de aire hacia arriba, factibles a su conservación en los contenedores (cubetas) pueden ser de cartón o de plástico. Los contenedores de cartón utilizados para la comercialización, distribución y manejo de huevos deben ser nuevos y libres de polvo o sustancias extrañas. Los contenedores plásticos deben ser de materiales inertes, libres de residuos tóxicos y olores extraños, que permitan su fácil limpieza y desinfección para su uso.</p>								
<p>2113119122</p>	<p>CANASTA DE PESCADOS Y MARISCOS</p> <p>- PRECIO DE ADHESIÓN: USD, 50,44 por cada canasta de 4 kg de mariscos (peso neto y crustáceos); incluye transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA).</p> <p>- REQUISITOS ESPECÍFICOS: PESCADO Requisitos físico-químicos para los pescados refrigerados o congelados TABLA 11 REQUISITO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO MÍN MAX MÉTODO DE ENSAYO Nitrógeno básico volátil (expresado como total) mg/100 g ----- 30 NTE INEN 182 Requisitos microbiológicos para los pescados frescos refrigerados o congelados TABLA 12 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS PESCADOS FRESCOS REFRIGERADOS O CONGELADOS REQUISITO n m M e Método de ensayo Recuento de microorganismos mesófilos, ufc/g 5 x 10⁴ 1 x 10⁵ 3 AOAC 990,12 E. coli, ufc/g 5 <10⁴ 2 AOAC 998,08 Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ufc/g 5 100 1000 2 AOAC 25,07,11 Salmonella /25 g 5 no detectado --- 0 NTE INEN 1529-15 Vibrio cholerae/25 g 5 no detectado --- 0 ISO 1521872-1 Vibrio parahaemolyticus/25 g 5 no detectado --- ISO/TS 21872-1 Fuente: número o de muestras a examinar n: índice máximo permisible para identificar nivel de contaminación y: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad e: Número de muestras permisible con resultados entre m y M. Requisitos de límite de contaminantes El límite máximo de contaminantes no debe superar lo establecido en la siguiente tabla TABLA 6. LÍMITE DE CONTAMINANTES EN PESCADO Contaminante mg/kg LÍMITE MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Mercurio, como Hg 0,5 OAC 974,14 Plomo, como Pb, mg/kg 0,5 OAC 999,10 Cadmio como Cd, mg/kg 0,5 OAC 999,10 Hidrocarburos Aromáticos policíclicos (en productos no ahumados) 2 HPLC-DAD-FLCromatografía de gases-FID Benzo pireno, ug/kg FUENTE: NTE INEN 1896:2013 CAMARÓN Requisitos de tamaño Los mariscos congelados, ensayados de acuerdo a las normas ecuatorianas correspondientes, deben cumplir con los requisitos establecidos en la siguiente tabla. TABLA 11 REQUISITO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO MÍN MAX MÉTODO DE ENSAYO Nitrógeno básico volátil total mg/100 g ----- 30 NTE INEN 182 Metabisulfito de sodio mg/kg ----- 150 AOAC 990,28 FUENTE: NTE INEN 182 Los productos deberán estar exentos de microorganismos patógenos y sustancias tóxicas que puedan ocasionar un peligro para la salud. Requisitos microbiológicos Los productos deben cumplir con lo indicado en la tabla siguiente: TABLA 12. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO n m M e MÉTODO DE ENSAYO Recuento de microorganismos mesófilos, ufc/g 5 x 10⁴ 10⁵ 3 AOAC 990,12 E. coli, ufc/g 10⁴ 1 y AOAC 998,08 Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ufc/g 5 100 1000 2 AOAC 25,07,11 Salmonella /25 g 5 no detectado --- 0 NTE INEN 1529-15 Vibrio cholerae/25 g 5 no detectado --- 0 ISO/TS 21872-1 Vibrio parahaemolyticus/25 g 5 no detectado ISO/TS 21872-1 FUENTE: NTE INEN 476, 13 Requisitos de contaminantes El límite máximo de contaminantes no debe superar lo establecido en la tabla 8. TABLA 13. LÍMITE MÁXIMO DE CONTAMINANTES EN CONTAMINANTE LÍMITE MÁXIMO mg/kg MÉTODO DE ENSAYO Mercurio, como Hg 0,5 AOAC 974,14 Cadmio como Cd 0,5 AOAC 999,10 Plomo, como Pb 0,5 AOAC 999,10 Hidrocarburos aromáticos policíclicos (en productos no ahumados) Benzo pireno, ug/kg 2 HPLC-DAD HPLC-FLCromatografía de gases-FID FUENTE: NTE INEN 456:2013</p> <p>- INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante Por retraso en la entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho, con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento de la orden de compra (sin justificación) o incumplimiento de la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contratista incumplido. No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Repetir Se solicitará el cambio del lote de producción. Productos de uso veterinario que no hayan sido aprobados por AGRICULTURA y CRIA en su vez se encuentran en el Catálogo Dinámico Inclusivo. Si se encuentran trazas en el producto En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP mediante oficio y documentos de respaldo y aplicará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento de los requisitos menores de la ficha Si se determina que los alimentos no cumplen con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el representante de la Entidad Contratante. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho, con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en fechas, transportes y logística de infraestructura Si se determina que los alimentos no han sido entregados en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el representante de la Entidad Contratante. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP mediante oficio y documentos de respaldo y aplicará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en</p>	<p>2 (1 meses)</p>	<p>50,4400</p>	<p>0,0000</p>	<p>100,8800</p>	<p>0,0000</p>	<p>100,8800</p>	<p>59 000 003 530801</p>	

esta ficha si se determina que los alimentos no han sido entregados conforme a los pesos y tipos requeridos en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,5 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOIP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la norma PESCADOS Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 52.2005, INT) 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 SERCOIP, con el fin de realizar la exclusión definitiva del catálogo.

- **ANTICIPO Y GARANTIA:** La entidad contratante definirá la procedencia para la entrega de un anticipo, el cual podrá ser de hasta 50% del total del valor de la orden de compra. En caso de realizarse un anticipo, se presentará la garantía del buen uso de anticipo por un valor equivalente al 100% del valor recibido por este concepto. El proveedor presentará una garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía generada es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0,000002 por el presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico, esta garantía se rendirá por un valor igual al 5 % del monto total de la orden de compra. El proveedor cubrirá el 100% de los bienes con daños o alteraciones por empaque, manipulación, mala calidad de la materia prima o componentes empleados en su producción. El proveedor firmará una carta de compromiso de cambio de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, como por ejemplo plagas, pudrición o toxicidad en el empleo de plaguicidas. La entidad Contratante dejará constancia del mal estado o deterioro del producto en el acta de entrega recepción, a fin de que esta sirva como respaldo y se proceda con el cambio respectivo. La entidad podrá realizar verificaciones a fin de garantizar el cumplimiento de las características descritas en la presente ficha, cabe mencionar que los costos de estas verificaciones serán cubiertos por la Entidad Contratante.

- **TRANSPORTE Y LOGÍSTICA:** Se deberá cumplir con el Art. 129 (Medio de transporte), del capítulo II de las Buenas Prácticas de Manufactura, **NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA - DE -067-2015-GGG.** Se cumplirá con la cadena de frío descrita en el atributo 13 "ALMACENAMIENTO". Los vehículos deberán cumplir las siguientes características: Las paredes, los suelos y los techos estén hechos de un material apropiado y resistente a la corrosión, con superficies lisas e impermeables. Los suelos estarán dotados de un sistema de drenaje idóneo, dotados de un equipo de refrigeración, para mantener el pescado o los mariscos refrigerados durante el transporte a una temperatura lo más próxima a 0°C que sea posible o, en el caso del pescado, mariscos y sus productos congelados, a -18°C o a temperaturas inferiores. 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 empaque y apilamiento de los alimentos. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante.

- **ROTULADO:** El rotulado de estos productos debe cumplir con lo establecido en el RIE INEN 022. En la etiqueta se debe declarar si el producto es de pesca o acuicultura. Se indicará en la etiqueta que el producto debe conservarse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución. Cada envase, deberá indicarse: a) nombre y/o marca del proveedor, b) variedad de pescado, c) lugar de fabricación, d) masa neta, en unidad SI, e) fecha de elaboración, f) número de lote, y g) registro sanitario.

- **ALMACENADO:** A. **ALMACENAMIENTO EN REFRIGERADOR** (Fases de elaboración 2 y 14)[3] El pescado y/o marisco se llevará a las instalaciones de refrigeración sin excesiva demora; las instalaciones serán capaces de mantener el pescado a una temperatura comprendida entre 0°C y -4°C. Los planes de rotación de las existencias garantizarán una utilización adecuada del pescado; el pescado se almacenará en bandejas poco profundas y se rodeará de cantidades suficientes de hielo picado. B. **ALMACENAMIENTO EN CONGELADOR** (Fases de elaboración 3 y 20)[4] Las instalaciones serán capaces de mantener el pescado a -18°C o temperaturas inferiores, con oscilaciones mínimas de las temperaturas. 1. **CARNE DE PESCADO** El pescado entero, eviscerado, descabezado o en filetes, se deberá llevar a una temperatura no mayor de -30°C, hasta su congelación completa, luego será mantenido a una temperatura no mayor a -27°C en cámaras frigoríficas o en equipos especiales destinados para el efecto. El pescado congelado, en filetes, deberá mantenerse a una temperatura no mayor de -27°C, desde la congelación hasta la venta al público. El tiempo máximo de almacenamiento aconsejable, en estas condiciones, será de hasta 3 meses año.

2. **CARNE DE MARISCOS** Los mariscos y camarones congelados se prepararán y envasarán de manera que la deshidratación y la oxidación sean mínimas. El producto se mantendrá en congelación (-18°C) de modo que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución. Se requiere cumplir con las siguientes temperaturas para mantener la cadena de frío que se muestra en la tabla 10 **TABLA 10. TEMPERATURA PARA PESCADOS Y MARISCOS EN ALMACENAMIENTO PRODUCTO REFRIGERADOS CONGELADOS** Temperatura (°C) Temperatura (°C) Conservación días Pescado graso 0 a 2°C -18°C 120 Pescado magro 0 a 2°C -18°C 240 Pescado plano 0 a 2°C -18°C 270 Mollusco 0 a 2°C -18°C 120 Crustáceo 0 a 2°C -18°C 180 **FUENTE:** Domínguez, 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos.

- **ENVASADO:** Este producto se requiere un sistema de envasado al vacío o en atmósfera modificada (EAM). La carne del pescado/marisco debe quedar fuera de la zona de la costura; Se inspeccionará el material de envasado antes de utilizarlo para comprobar que no esté dañado o contaminado; Personal debidamente capacitado inspeccionará a intervalos periódicos la integridad del envase del producto acabado para verificar la eficacia del cierre hermético y el correcto funcionamiento de la máquina de envasar; Una vez cerrados herméticamente, los productos EAM o envasados al vacío se trasladarán con cuidado y sin ajetos excesivos al refrigerador donde se almacenarán. Los materiales y envolturas que estén en contacto directo o indirecto con los alimentos tienen que estar fabricados de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura para que no transfieran sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, modificar la composición de los alimentos o provocar una alteración de las características organolépticas de la carne. Los materiales que se podrán utilizar son: Adhesivos

- Cerámica
- Corcho
- Caucho
- Vidrio
- Resinas de intercambio iónico

- Papel y cartón
- Celulosa regenerada
- Ceras

Se deberá tomar en cuenta la **NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA - DE -067-2015-GGG A. CARNE DE PESCADO** Para el transporte y almacenamiento del pescado, deberá emplearse cajas de material impermeable, de preferencia no recuperables después de su uso o recipientes de materiales inoxidable, sin espacios muertos y de una estructura tal, que permita una limpieza total y un desagüe completo. B. **CARNE DE MARISCO** El material del envase debe ser resistente a la acción del producto, de manera que no altere su composición y su calidad organoléptica. El envasado EAM o envasados al vacío y el empaque deben hacerse en condiciones que mantengan las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio.

- **HIGIENE DEL PERSONAL:** Las personas que entren en contacto directo o indirecto con carne o partes comestibles de animales deberán: Mantener un nivel adecuado de aseo personal; Usar ropa protectora apropiada a las circunstancias, y asegurarse de que la ropa protectora no desechable sea limpiada antes del trabajo y en el curso de éste; Si utilizan guantes durante la matanza y el faena de los animales y la manipulación de la carne, asegurarse de que son de un tipo autorizado para la actividad de que se trata; Lavarse y desinfectarse inmediatamente las manos y la ropa protectora cuando hayan estado en contacto con partes anormales de los animales que pueda contener patógenos transmitidos por los alimentos; Cubrir toda herida o corte con una venda

impermeable; y Guardar la ropa protectora y los efectos personales en lugares separados de las zonas donde puede haber carne.

- **REQUISITOS MÍNIMOS PARA EL PAENAMIENTO DE LAS CANASTAS Y EL ACOPIO DE HUEVOS:**

- **REQUISITOS MÍNIMOS:** Los productos que integran esta canasta deberán encontrarse congelados y contar con el debido registro sanitario. A. **PRODUCCIÓN PRIMARIA:** La producción primaria el proveedor garantizará las prácticas acuícolas o de peso adecuadas que los animales se mantengan en adecuado estado de salud. La procedencia de los animales deberá garantizar presencia de buenas prácticas acuícolas y/o pesqueras veterinarias y de alimentación de los animales, higiene general adecuada del personal y el equipo de producción o pesca. B. **PROCESO DE PAENADO:** 1. **CARNE DE PESCADO:** Se cumplirá con los requisitos de la Norma INEN NTE INEN 1896:2013 "Pescados y frescos refrigerados o congelados de producción acuícola", los mismos que se establecen en el numeral 19 (Requisitos Específicos). El pescado deberá estar en perfectas condiciones de conservación, sus ojos deberán ser transparentes, la piel y las escamas brillantes, las agallas de color rojo y su olor característico normal. La carne después de su descongelación deberá ser consistente y elástica y al comprimir las con el dedo, deberá desaparecer inmediatamente la señal producida. La sangre abdominal deberá presentar un aspecto brillante. 2. **CARNE DE MARISCOS:** El olor, color y sabor deben ser los característicos del producto. No se permiten olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o característicos de los piensos utilizados en la alimentación. **CAMARONES:** Se cumplirán los requisitos establecidos según Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 456:2013, los mismos que se establecen en el numeral 19 (Requisitos Específicos).

- **CONTAMINANTES MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y PLAGUICIDAS:** 1. **CARNE DE PESCADO:** Todos los medicamentos veterinarios para uso en la piscicultura deberán ajustarse a los reglamentos nacionales y las directrices internacionales (de conformidad con el Código de Prácticas para el Control de la Utilización de Medicamentos Veterinarios (CAC/RCP 38-1993) y las Directrices del Codex para el Establecimiento de un Programa Reglamentario para el Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CAC/GL 16-1993). Según norma NTE INEN 1896:2013 "Pescados frescos refrigerados o congelados de producción acuícola", se cumplirán con los siguientes requisitos: Residuos veterinarios permitidos TABLA 12 RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS PARA CARNE DE PESCADO MEDICAMENTO LÍMITE MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Cloranfenicol, µg/kg 0,3 LC-MS/MS (límite máximo residual) E. coli, ufc/g 1 LC-MS/MS Tetraciclina, µg/kg 100 HPLC-DAD Oxitetraciclina 100 Clortetraciclina 100 Sulfonamida, µg/kg 100 HPLC-DAD Sulfonamida 100 Sulfametacina 100 Sulfadiazina 100 Sulfameracina 100 Sulfiazol Quinolonas, µg/kg 100 HPLC-DAD Enrofloxacin 100 Danalofaxina 200 Flumequina 100 Flurfenicol, µg/kg 100 HPLC-MS/MS Verde malaquita más leuco verde malaquita, µg/kg 2 HPLC-MS/MS Límite máximo de residuos de plaguicidas TABLA 12 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PARA CARNE DE PESCADO PLAGUICIDAS LÍMITE MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Compuestos organoclorados incluidos PCBs Dioxinas pg/g 8 Cromatografía de gases -ECD -EQT -PCDD -F-PCB Hepta cloro, µg/kg 200 Cromatografía de gases -ECD Aldrin, µg/kg 200 Cloradano iso A, µg/kg 50 DDE + 3,4,4,5-tetracloro bifenil + Dieldrin 15 2,3,4,4,5-pentacloro bifenil 15 2,3,4,4,5-tetracloro bifenil 15 DDD + 2,3,4,4,5-tetracloro bifenil 15 2,3,4,4,5-hexacloro bifenil 15 2,3,4,4,5,5-hexacloro bifenil 15 2,3,4,4,5,5-hexacloro bifenil 15 2. **CARNE DE MARISCOS, CAMARÓN:** El límite máximo de residuos de medicamentos veterinarios, en los camarones de producción acuícola son los que se encuentran en la tabla 6, TABLA 7, RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS MEDICAMENTO LÍMITE MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Cloranfenicol, µg/kg (límite máximo residual) 0,5 LC-MS/MS Cromatografía de gases -MS/MS Nitrofurano, µg/kg (AMOX/AGZ/AHD,SE/M) 1 LC-MS/MS Tetraciclina, µg/kg 100 HPLC-DAD Oxitetraciclina, µg/kg 100 Clortetraciclina, µg/kg 100 Sulfonamidas, µg/kg 100 HPLC-DAD Sulfametacina 100 Sulfadiazina 100 Sulfameracina 100 Sulfiazol Quinolonas, µg/kg 100 HPLC-DAD Enrofloxacin 100 Ácido oxolilico 100 Danalofaxina 200 Flumequina 100 Flurfenicol, µg/kg 100 HPLC-MS/MS Verde malaquita más leuco verde malaquita, µg/kg 2 HPLC-MS/MS FUENTE: NTE INEN 456:2013 El límite máximo de residuos de plaguicidas, en los camarones de producción acuícola son los establecidos en la tabla 8, TABLA 8, Residuos de plaguicidas PLAGUICIDAS LÍMITE MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Compuestos Organoclorados incluidos PCBs 8 Cromatografía de gases -ECD Dioxinas pg/g -EQT -PCDD -F-PCB Hepta cloro, µg/kg 200 Cromatografía de gases -ECD Aldrin, µg/kg 200 Cloradano iso A, µg/kg 50 Cloradano iso B, µg/kg 50 DDE + 3,4,4,5-tetracloro bifenil, µg/kg 15 3,4,4,5-tetracloro bifenil + Dieldrin 15 2,3,4,4,5-pentacloro bifenil 15 2,3,4,4,5-tetracloro bifenil 15 DDD + 2,3,4,4,5-tetracloro bifenil 15 2,3,4,4,5-hexacloro bifenil 15 2,3,4,4,5,5-hexacloro bifenil 15 2,3,4,4,5,5-hexacloro bifenil 15 FUENTE: NTE INEN 456:2013

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

- **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.

- **PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA:** Administrador: El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas. El administrador deberá presentar: Certificado de formación o capacitación de al menos 20 horas en higiene y manipulación de alimentos o Certificado de salud ocupacional para la manipulación de alimentos, emitido por el MSP o entidades privadas afines. - Certificado de capacitación (al menos 40 horas) o experiencia (al menos 1 año) en administración de alimentos y/o logística de alimentos y cadenas de distribución de alimentos. (certificado otorgado por asociaciones o empresas campesinas en el área de comercialización de alimentos, u otros.) **TAREAS:** 1) Gestionar 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 el personal necesario para el armado de canastas (flujo de procesos). 4) Revisar que los productos requeridos en esta ficha cuente con las características requeridas de la canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionadas en la presente ficha. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con experiencia y conocimiento en servicio de empaque, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afines. El personal deberá estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asociación y su jornada laboral dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. **TAREAS:** 1) Descargar los alimentos que llegan al centro de acopio. 2) Lavar y/o limpiar los alimentos según sea el caso. 3) Clasificar los alimentos; embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 4) Pesar los alimentos y armar las canastas. 5) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 6) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante.

- **DESCRIPCIÓN GENERAL:** Proveer alimentos - PESCADO Y MARISCOS desmenuados para la preparación en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo, merienda y colaciones, correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, los decir 60000 kilocalorías al mes.

- CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina. Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), acreditación del MAGAP u otra entidad pública con potestades que acredite asociatividad y que está vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculten esta forma de asociatividad. El cálculo de la capacidad máxima se elaboró tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de proteína más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para los tiempos de comida establecidos, necesarios para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias, como se muestra en la tabla 1. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE PROTEÍNA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DÍA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DÍA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE CARNE (2) DESAYUNO 25% 500 15000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 6 (1) Cuadro referencial: En el caso de no existir las diferentes categorías de tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se compensará dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2) 1 porción de carne equivale a 50 gramos. ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de pescados y mariscos a la dieta con el 25,2 % del total de los alimentos que se consumen en el día, en los tres tiempos de comida (desayuno 3,5 %, almuerzo 11,6 % y merienda 10,6 %) generando un aporte calórico de 504,7 kilocalorías al día, es decir 15142,8 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE PROTEÍNA POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES. DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/ total alimento TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN APORTE PORCIÓN APORTE PORCIÓN APORTE PORCIÓN APORTE día PROTEÍNAS 1,3/50% 0 0 3 11,60% 2 10% 6 25,20% ENERGÍA/ kcal/día 0 235,3 kcal/día 200 kcal/día 504,7 kcal/día DIA ENERGÍA/ 2142,8 kcal/mes 0 7000 kcal/mes 6000 kcal/mes 15142,8 kcal/mes MES ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3, se muestra una lista pescados y mariscos clasificados por tipo, los mismos que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todos los productos dentro de esta canasta, sino que los mismos son sustituibles entre ellos de acuerdo a las siguientes parámetros: Que se encuentren dentro de la misma clasificación. Que tengan relación con el aporte calórico por alimento. El cambio de pescado o marisco en la canasta está sujeto a la disposición existente en el medio. Los alimentos de esta ficha que serán entregados por el proveedor deberán ser aprobados por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes. TABLA 3. LISTADO DE PESCADO Y MARISCO SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA ESPECIE CLASIFICACION OPCION PESO PROMEDIO PORCIÓN (g) Energía (kcal) 100 g Energía en función del peso de la porción (kcal) PESO TOTAL (g) PESO TOTAL (kg) PESO TOTAL (kg) PESO TOTAL (kg) PESCADO FILETE DORADO/ 50 168 84 18 900 1,8 4 PICUDO/ BONITO* CORVINA 50 104 52 18 900 OTROS FILETES TRUCHA * 50 148 74 14 700 1,4 TILAPIA * 50 96 48 14 700 MARISCO MARISCO CAMARÓN 50 106 53 6 300 0,6 MIXTURA DE MARISCOS 50 74 37 3 150 CALAMAR 30 92 46 5 150 *Dentro de los filetes de pescado y otros filetes de pescado se podrá sustituir por cualquier otra especie de pescado de acuerdo a la región con características alimenticias similares. FUENTE: INCAP, 2012. ELABORADO POR SERCOP, 2016 La canasta deberá estar compuesta por al menos: 1 tipo de carne de filete de pescado (1,8 kg) 1 tipo de carne de otros filetes pescado (1,4 kg) 1 tipo de carne de mariscos (0,6 kg) Esta composición se muestra en la tabla 4. TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE PESCADOS Y MARISCOS CLASIFICACIÓN DE LAS PESCADO Y MARISCO DE ACUERDO A SU TIPO PESO (kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA PESCADO Y MARISCO (kg) NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES FILETE 1,8 4 1 OTROS FILETES 1,4 MARISCOS 0,6 ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se adopta 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. 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. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE PROTEÍNA SUGERIDA POR DÍA, SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILCALORIAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1500 30 gr. 2 5 a 7 años 1750 40 gr. 2 8 a 10 años 1900 50 gr. 1 11 a 14 años 2300 50 gr. 1 15 a 17 años 2500 50 gr. 0,5 Adulto 2000 50 gr. 1 Para las instituciones que cuentan con nutricionistas o tengan definido el número de canastas según su necesidad institucional, podrán planificar las compras según sus requerimientos particulares. La tabla No. 4 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo es referencial. CÁLCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA. La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción acuícola libre de productos químicos, hormonales y demás productos restringidos (farmas, samarias vigentes), extendiendo su cupo de hasta 350 canastas al mes, siempre y cuando cuenten con una certificación de alguna entidad pública o privada que valide 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 (comunal, provincial o nacional) según su capacidad productiva. APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS ENEN DE PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (ENEN EN-CODEX CACTKCP 52 2013:07), y la Norma Técnica Ecuatoriana, NTE ENEN 153 1975-04 "PESCADO FRESCO, REFRIGERADO Y CONGELADO" REQUISITOS CALIDAD: A. PRODUCCIÓN PRIMARIA DE RECEPCIÓN. Para el pescado y mariscos crudos, deben cumplir con las siguientes especificaciones: Características organolépticas propias del producto como aspecto, olor, textura, etc.; No poseer microorganismos de la descomposición y/o contaminación, por ejemplo, TVN, listeria, metales pesados, residuos de plaguicidas, nitratos, etc.; Ausencia de materias extrañas; Características físicas como el tamaño del pescado y/o marisco; Se rechazará el pescado/marisco del que se sabe que contiene sustancias dañinas, descompuestas o extrañas que no se eliminan o reducen a un nivel aceptable mediante los procedimientos normales de clasificación o preparación; se facilitará información sobre la zona de captura. B. ENLAVADO, VISCEERADO Y LAVADO (Fases de elaboración 6 y 7)[1] El visceerado se considera completo cuando se han eliminado el tubo intestinal y los órganos internos. Se dispondrá de un suministro suficiente de agua de mar limpia o agua potable para lavar la superficie del pescado con el fin de eliminar escamas sueltas y al pescado y/o marisco considerado con el fin de eliminar la sangre y las vísceras de la cavidad ventral. C. FILETEADO, DESUELLO, RICHORRE Y EXAMEN A CONTRALUZ (Fases de elaboración 8 y 9)[2] Se dispondrá de un suministro suficiente de agua del mar limpia o agua potable para lavar el pescado antes del fileteado o el corte, especialmente si se ha descamado; Los filetes después del fileteado, el desuello o el richorre con el fin de eliminar cualquier rastro de sangre, escamas o vísceras. El examen a contraluz de los filetes sin piel se realizará por personal especializado en un lugar íntimo que aproveche al máximo la iluminación es una técnica eficaz para controlar los parásitos (en el pescado fresco) y deberá emplearse cuando se utilizan especies de peces expuestas; La temperatura (con objeto de controlar la histamina o un defecto) los filetes de pescado se cubrirán totalmente con hielo o se refrigerarán de manera apropiada en recipientes limpios, se protegerán contra la deshidratación. 1. CARNE DE PESCADO Se aplicarán criterios aprobados de evaluación sensorial para determinar la aceptabilidad del pescado y eliminar el pescado que presente una merma con respecto a las disposiciones sobre calidad esencial de las normas correspondientes del Codex. El pescado de

	<p>especies blancas se considero inaceptable si presenta las características siguientes: Pieles arenosa, colores apagados con motas de haba pardo-amarillenta Ojos: cóncavos, opacos, hundidos, descoloridos Agallas: gris-pardo o blanquecinas, haba amarillenta espaca, compacta o con aguada. Olor: carne con olor a aminas, amoníaco, lechoso, fétido, sulfuro, fecal, pútrido, rancio. El pescado, deberá presentar un contenido máximo de nitrógeno básico volátil de 49,7 mg por 100 g, expresado como nitrógeno. El pescado deberá presentar un pH máximo de 6,5 en la carne interna y 6,8 en la carne externa. 2. CARNE DE MARISCOS Según norma NTE INEN 456:2013, los productos contemplados por las disposiciones de la presente norma se deben preparar y manipular de conformidad con lo establecido en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para alimentos procesados del Ministerio de Salud Pública y con los requisitos sanitarios mínimos que deben cumplir las industrias pesqueras y acuícolas. CAMARÓN Se requiere camarones clasificados de tamaño mediano, características que se especifican en la siguiente tabla. TABLA 9. UNIDADES DE COLAS DE CAMARONES POR CADA 500 g TAMAÑO CONTEJO (con referencia al peso de las colas) Unidades promedio en 500 gramos MEDIANO 26/30 28 31/35 33 36/40 38 FUENTE: NTE INEN 456:2013</p> <ul style="list-style-type: none"> - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: Los establecimientos deberán incluir un cuadro de circulación de los productos proyectado de manera que se eviten posibles fuentes de contaminación, se reduzcan al mínimo las demoras en los procesos que pudieran dar lugar a una ulterior disminución de la calidad y se evite la contaminación cruzada de los productos acabados con las materias primas. Para el diseño y la construcción de establecimientos de elaboración de pescado se deberán tener en cuenta las recomendaciones siguientes: Para facilitar la limpieza y la desinfección: <ul style="list-style-type: none"> - Las superficies de las paredes, los tabiques y los pisos deberán estar hechas de materiales impermeables y atóxicos; - Todas las superficies con las que pudiera entrar en contacto el pescado, los mariscos y sus productos deberán estar hechas de materiales resistentes a la corrosión e impermeables, de color claro, lisos y fáciles de limpiar; - Las superficies de las paredes y tabiques deberán ser lisas hasta una altura apropiada para las operaciones; - Los pisos deberán estar contruidos de una manera que facilite su drenaje; - Los techos y accesorios situados en lugares elevados deberán estar contruidos y terminados de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y la condensación, así como el esparcimiento de partículas; - Las ventanas estarán contruidas de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y - Cuando sea necesario, dispondrán de redes móviles de protección contra insectos, que se puedan limpiar. De ser necesario, las ventanas serán fijas; - La superficie de las puertas será lisa e impermeable; - Las uniones de suelos y paredes estarán contruidas para facilitar la limpieza (uniones redondeadas. Para reducir al mínimo la contaminación; - La disposición de los establecimientos estará proyectada para reducir al mínimo la contaminación cruzada, lo que podrá conseguirse mediante una separación física o cronológica; - Todas las superficies de las zonas de manipulación deberán ser de materiales no tóxicos, lisos e impermeables y hallarse en buen estado de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de baba, sangre, escamas y vísceras de pescado y se disminuya el riesgo de contaminación física; - Se dispondrá de instalaciones adecuadas para la manipulación y el lavado de los productos, con un suministro suficiente de agua fría potable a escaseces; - Se dispondrá de instalaciones adecuadas y suficientes para el almacenamiento o la producción de hielo; - Las lámparas de los techos estarán cubiertas o dotadas de protección idónea para impedir que se produzca contaminación por medio del vidrio u otros materiales; - Habrá suficiente ventilación para eliminar el exceso de vapor, humo y olores desagradables, y se evitarán la contaminación cruzada por aerosoles; - Se dispondrá de los medios necesarios para lavar y desinfectar el equipo, cuando proceda; - Las tabetas de agua no potable deberán identificarse claramente y separarse de las de agua potable, a fin de evitar la contaminación; - Todos las cañerías y conductos de evacuación de desechos estarán en condiciones de soportar una carga máxima; - Se reducirá al mínimo la acumulación de desechos sólidos, semisólidos o líquidos para impedir la contaminación; - Se identificarán claramente los recipientes para desechos y materiales de desecho, los cuales estarán convenientemente dotados de una tapa que encaje perfectamente y contruidos con material impermeable; - Se dispondrá de instalaciones separadas y adecuadas para evitar la contaminación del pescado por: <ul style="list-style-type: none"> - sustancias venenosas o nocivas; - materiales almacenados en seco, envases, etc.); - desechos y materiales de desecho; - Se dispondrá de instalaciones adecuadas de lavabos y retretes, situadas de la zona donde se manipula el pescado; - Se impedirá la entrada de aves, insectos, y otros animales, plagas y parásitos; el sistema de abastecimiento de agua estará provisto de un dispositivo de refugio cuando proceda. - PRESENTACIÓN: Gaveta Plástica de Calidad Total de Polietileno de alta densidad nueva, de dimensiones 54 cm x 36 cm x 30 cm, con un peso aproximado de 2,5 kg (vacía) y que permite una temperatura de trabajo de -20° a 50° (°C), dando así un peso máximo de 16,66 kg por gaveta. 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 relación el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. Según el número de canastas que requiera la entidad contratante, la entidad definirá el tipo de envasado para los alimentos correspondientes a esta ficha. El proveedor deberá entregar los productos solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha. 								
<p>229900911</p>	<p>CANASTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador: El proveedor que desea participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas, el administrador deberá presentar: <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 oficinas y centros de distribución de alimentos (certificado otorgado por asociaciones o empresas campesinas en el área de comercialización de alimentos, u otros.) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar al personal necesario para el armado de canastas (flujo de procesos). 4) Revisar que el producto cuente con las características requeridas de la canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionadas en la presente ficha. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 2 personas al servicio por cada 300 canastas a cargar. El personal de servicio deberá contar con: Experiencia y conocimiento en servicio de embalaje, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afines. El personal deberá estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asociación y su jornada laboral dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llega al centro de acopio. 2) Justificar 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. - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: La planta procesadora deberá tener un área destinada al almacenamiento del producto, con las siguientes características: <ul style="list-style-type: none"> - Área de almacenamiento y clasificación de productos. Esta área debe contar con equipos de refrigeración para mantener el producto. - Área designada para la unión de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área de despacho de los productos, esta deberá ser limpia y ventilada. Para evitar daños el producto no debe exponerse al sol. - Los techos, paredes, piso deberá seguir con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestructura. - CALIDAD: A. PRODUCCIÓN PRIMARIA Durante la producción primaria el proveedor garantizará la reducción al mínimo de la contaminación de leche cruda, proveniente de los animales del medio ambiente. El proveedor garantizará prácticas pastorales apropiadas, que los animales lecheros se mantengan en adecuado estado de salud. La producción de la leche deberá garantizar presencia de buenas prácticas agrícolas, veterinarias y de alimentación de los animales. El proveedor generará adecuada del personal y el equipo de ordeño, limpieza y manejo de ordeño adecuado. B. PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE: La carga microbiana de la leche debe ser tan baja como pueda lograrse utilizando las buenas prácticas de producción de la leche. Se deberá aplicar medidas en el ámbito de la producción primaria para reducirlo más posible la carga inicial de microorganismos patógenos o que afectan a la inocuidad y la idoneidad, a fin de proporcionar un 	<p>50 (1 meses)</p>	<p>13,0500</p>	<p>0,0000</p>	<p>652,5000</p>	<p>0,0000</p>	<p>652,5000</p>	<p>59 000 003 530801</p>	

margen de seguridad mayor para preparar la leche de manera tal que permita la aplicación de medidas de control microbiológico de menor rigor que el que de otra forma sería necesario para asegurar la inocuidad e idoneidad del producto. C. DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS. La leche debe tener las siguientes características:

- Color. Debe ser blanco opalescente o ligeramente amarillado (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 YOGURTI se dará cumplimiento a NO MAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (CPI 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 maderas primas utilizadas en su preparación, deben cumplir con las normas relacionadas al Codex Alimentarios:
 - Leche pasteurizada
 - Ingredientes tales como: § Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de aroma. § Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas. § Cloruro de sodio y/o cloruro de potasio como sucedáneo de la sal. § Las unidades de comercialización de este producto deben cumplir con lo dispuesto en la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad. § Se pueden utilizar aditivos permitidos y en las cantidades especificadas en la norma NTE INEN 2 074. § Se permite el límite máximo en contaminantes según lo que establece el Codex alimentarius de contaminantes Codex Stan 193-1995. MANTIQUELLA La elaboración del producto debe cumplir con el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura del Ministerio de Salud. La leche utilizada para la fabricación de la mantiqueña y de la mantiqueña de suero debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 9. La crema utilizada para la fabricación de la mantiqueña y de la mantiqueña de suero debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 712. Los residuos de plaguicidas y sus metabolitos, no deben superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 1 en su última edición. Los residuos de medicamentos veterinarios no deben superar los límites establecidos por el Codex Alimentarios CAC/MLR 2 en su última edición.
- PLAZO DE ENTREGA: El plazo de entrega, comenzará a correr a partir de la formalización de la orden de compra, según cronograma establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. Para el efecto, el plazo entre cada entrega parcial del producto, será de mínimo 7 días y máximo 15 días, salvo condiciones de caso fortuito o fuerza mayor, como eventos desastrosos o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. A fin de cerciorarse en la cantidad de entrega parcial la entidad contratante previo a suscribir el acta de entrega-recepción parcial, pesará los productos recibidos por el proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requerido. En el caso de que se compruebe que el peso es menor de lo que debía haber entregado de manera parcial, se dejará constancia en el acta entrega-recepción, el proveedor deberá completar el peso total contratado previo a la suscripción del acta entrega-recepción definitiva.
- 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.
- CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través de persona natural o jurídica, en la figura de micro y pequeñas empresas; o de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio, que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina. Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través de persona jurídica, en la figura de microempresas (de 2 hasta 9 empleados) o pequeñas empresas (de 10 hasta 49 empleados) o de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio, que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina. Las micro y pequeñas empresas deberán garantizar a sus empleados todos los beneficios de ley respecto a la Normativa Laboral vigente. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faciliten esta forma de asociación. El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando un cuarto el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de lácteos y sus derivados más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para los tiempos de comida de desayuno, necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE LÁCTEOS SEGUN TIEMPO DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DÍA. TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA. KCAL/DÍA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE LÁCTEOS/DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 2100 0 COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 0 TOTAL 100% 2000 60000 3 (1) Cuadro referencial. En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se compensará dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2) Una porción de leche/yogurt equivale a 200 gramos. Una porción de queso equivale a 30 gramos ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de los alimentos (leche/yogurt, queso y mantiqueña) a la dieta con el 10,71% del total de los alimentos que se consume en el día, en su tiempo de comida (desayuno), generando un aporte calórico de 214,29 kilocalorías al día, es decir 6428,57 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE LÁCTEOS POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES. DESAYUNO COLACIÓN ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimentos/día TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN APORTE PORCIÓN APORTE PORCIÓN APORTE LÁCTEOS/DERIVADOS 3 10,71% 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/mes 0 0 0 6428,57 kcal/mes ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3 se muestran los productos que integran esta canasta. Los productos son irremplazables y deberán estar presentes siempre en cada entrega en el peso y volumen indicado. TABLA 3. ESTADO DE LÁCTEOS/DERIVADOS SUSTITUTIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SU TIPO UNCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (gramos) Energía (kcal) 100/gramos Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCIÓN TOTAL PESO TOTAL GRAMOS UNIDAD LÍQUIDA YOGURTI LECHE DE VACA PASTEURIZADA 200 60 120 20 4000 (ml) 6 litros YOGURTI 200 59 100 10 2000 (ml) QUESOS/ QUESO FRESCO 30 264 75 2 0 180(g) 400 gramos MANTIQUEÑA QUESO DE COMIDA 30 299 89 7 6 170 (g) MANTIQUEÑA 50 740 37 10 50 (g) FUENTE: INSCAF, 2012. ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se otorga a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 052 del 6 de julio del 2015, en donde se suscribió el "EXPEDIR LAS DISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PRODUCIDOS O CULTIVADOS EN EL ECUADOR", específicamente en el An 1.- Ámbito de aplicación y An 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, 30 gramos de mantiqueña, 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 TOTAL LECHE 4 litros YOGURTI 2 litros QUESOS 350 gramos MANTIQUEÑA 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 usuarias 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. APORTA CALÓRICO Y PORCIÓN DE LÁCTEOS SUGERIDA POR DÍA, SEGUN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD Y 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. 11 a 14 años 2300 200 ml. 15 a 17 años 2500 250 ml. 0.5 Adulto 2000 200 ml. ELABORADO POR SERCOE/ 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. CALCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA. La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción pecuaria libre de productos 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.

- DESCRIPCIÓN GENERAL. Proveer alimentos -PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS, destinados para la preparación del tiempo de comida (desayuno), correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60000 kilocalorías al mes. Cada canasta deberá contener: 350 gramos de queso fresco pasteurizado, 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogurt.

- PRECIO DE ADHESIÓN: USD. 13,05 por cada canasta de productos lácteos: 350 gramos de queso pasteurizado (fresco y/o comido), 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).

- REQUISITOS ESPECÍFICOS: LECHE ENTERA PASTEURIZADA. Requisitos físicos y químicos (Leche entera pasteurizada) TABLA 7. REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS (LECHE ENTERA) REQUISITOS UNIDAD MÍN. MÁX. MÉTODO DE ENSAYO Densidad relativa NTE INEN 11 a 15°C - 1,029-1,033 a 20°C - 1,028-1,032 Contenido de grasa % 3 - NTE INEN 12 (fracción de masa) Acidez titulable, expresada como ácido láctico % 0,15 a 0,18 NTE INEN 13 (fracción de masa) Sólidos totales % 11,3 - NTE INEN 14 (fracción de masa) Sólidos no grasos % 8,3 - (fracción de masa) Cizura % 0,65 a 0,8 NTE INEN 14 (fracción de masa) Punto de congelación °C -0,536 a -0,512 NTE INEN 15 a) -0,555 -0,533 Proteínas % 2,9 - NTE INEN 16 (fracción de masa) Ensayo de fosfatasa - Negativo NTE INEN 19 Ensayo de Peroxidasa - Positivo NTE INEN 2334 Presencia de conservantes - Negativo NTE INEN 1500 Presencia de neutralizantes - Negativo NTE INEN 1500 Presencia de adulterantes - Negativo NTE INEN 1500 Grasa vegetal - Negativo NTE INEN 1500 Suero de leche - Negativo NTE INEN 2401 Residuos de medicamentos veterinarios 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 e MÉTODO DE ENSAYO Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/cm³ 5 30 000 50 000 1 NTE INEN 1 529-5 Recuento de coliformes, UFC/cm³ 5 < 1 10 1 AOAC 991.14 Detección de E. coli monocitógenos /25 g 5 0 - 0 ISO 11290-1 Detección de Salmonella /25 g 5 0 - NTE INEN 1529-15 Recuento de Escherichia coli, UFC/g 5 < 10 - 0 AOAC 991.14 n = Número de muestras a examinar, m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad e = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 162:12 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 Aftoxina M1, µg/g 0,5 ISO 14674 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 QUESO PASTEURIZADO Requisitos físico-químicos TABLA 10. REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS REQUISITO MÍNIMO MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Grasa láctea en extracto seco, % (m/m) 25 - NTE INEN 63 Extracto seco Según el contenido de grasa en el extracto seco, de acuerdo a la siguiente tabla NTE INEN 64 Contenido de grasa en extracto seco (m/m) Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m) > 20,0% < 30,0% 28,00% FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 2620:2012 Requisitos microbiológicos TABLA 11. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA LECHE REQUISITOS n m M e MÉTODO DE ENSAYO Enterobacterias, UFC/g 5 10 10³ 10³ 1 NTE INEN 1 529-13 Recuento de Escherichia coli, UFC/g 5 < 10 10 1 NTE INEN 1 529-3 Staphylococcus aureus UFC/g 5 10 10³ 1 NTE INEN 1 529-14 E. coli monocitógenos / 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 e = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 2620:2012 MANTERQUELLAS Requisitos físico-químicos para mantequillas TABLA 12. REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS PARA MANTERQUELLAS REQUISITOS MÍN. MÁX. MÉTODO DE ENSAYO Contenido de grasa, % (m/m) 80 --- NTE INEN 163 Extracto seco magro de la leche % (m/m) 11 --- 2 NTE INEN 14 Humedad, % (m/m) --- 16 NTE INEN 164 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 Requisitos de la grasa par mantequillas TABLA 13. REQUISITOS DE GRASA PARA MANTERQUELLAS REQUISITOS MÍNIMO MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Índice de refracción 40°C 1,452 8 1,456 5 NTE INEN 166 Índice de yodo, eq/g 26 45 NTE INEN 167 Índice de Reichert-Meissl, cm³/g 24 32 NTE INEN 168 Índice de Potenske, cm³/g 1 3 6 NTE INEN 168 Índice de saponificación, mg/g 218 234 NTE INEN 169 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 Requisitos microbiológicos para las mantequillas TABLA 14. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA MANTERQUELLAS REQUISITOS n m M e 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 e = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M.

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

- REQUISITOS MÍNIMOS A PRODUCCIÓN PRIMARIA El ganado productor de producción primaria deberá contar con: - Copia de certificación original de vacunación de Fiebre Aftosa con los datos del productor. - PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE: Según Acuerdo Ministerial 2013 (MAGAP-MSC-MIPRO), del Reglamento de control y regulación de la cadena de producción de la leche y sus derivados. (Capítulo VII, de las plantas procesadoras de leche y sus derivados), se deberá cumplir con los siguientes requisitos: - Todas las plantas de procesamiento de leche y sus derivados contarán con el permiso de funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud Pública a través de sus organismos competentes de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de la salud. - Todas las plantas de procesamiento de leche y sus derivados cumplirán las disposiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos Procesados y la Regulación Sanitaria de Alimentos. El monitoreo de su cumplimiento será responsabilidad del Ministerio de Salud Pública a través de sus organismos competentes. - Las industrias lácteas, sean estas, micro, pequeña, medianas y/o grandes, empresas, deberán informar mensualmente al MAGAP sobre el pago por litro de leche al productor

en finca y la comuna de proveedores. Todos los productos que integran esta canasta deberán contar su respectivo registro sanitario y deberán cumplir los siguientes requisitos mínimos:

DE LOS PRODUCTOS LECHE Y YOGURT - Se debe dar cumplimiento a los requisitos físicos, químicos, microbiológicos y de contaminantes establecidos en la norma NTE INEN 101, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha. **QUESO** - Se debe dar cumplimiento a los requisitos físicos, químicos, microbiológicos y de contaminantes establecidos en la norma NTE INEN 063, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha. **MANTEQUILLA** - Se debe dar cumplimiento a los requisitos fisicoquímicos, de grasa y microbiológicos establecidos en la norma NTE INEN 161:2011, **MANTEQUILLAS**, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha.

- **ENVASADO: LECHE/YOGURT**: Debe ser envasada y comercializada en recipientes de material aprobado por la autoridad sanitaria competente, estar provistos de cierres herméticos e inviolables, limpios, libres de desperfectos, garantizar la completa protección de su contenido de agentes externos y no alterar las características organolépticas y físico-químicas del producto. **QUESO** Debe expandirse en envases asépticos herméticamente cerrados, que aseguren la adecuada conservación y calidad del producto. El producto debe acondicionarse en envases cuyo material, en contacto con el producto, sea resistente a su acción y no altere las características organolépticas del mismo. El embalaje debe hacerse en condiciones que mantenga las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio. **MANTEQUILLA** Las mantecquillas deben expandirse en envases asépticos, y herméticamente cerrados, que aseguren la adecuada conservación y calidad del producto. Las mantecquillas deben acondicionarse en envases cuyo material, en contacto con el producto, sea resistente a su acción y no altere las características organolépticas del mismo. El embalaje debe hacerse en condiciones que mantenga las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio. Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de los alimentos.

- **ALMACENADO**: Se debe cumplir con el requerimiento de la temperatura de la cadena de frío como consta en la siguiente tabla: **TABLA 6. CADENA DE FRÍO PARA ALMACENADO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS PRODUCTO REFRIGERACIÓN CONGELADO TEMPERATURA DURACIÓN DE CONSERVA DURACIÓN DE CONSERVA** oC días días Leche entera 0 a 4 - - yogurt 2 a 5 5 a 10 - Mantequilla 4 a 6 14 a 21 240 Quesos Frescos 0 a 5 2 - Quesos Blandos 0 a 2 - - Quesos Duros 0 a 5 - - **FUENTE**: Domínguez, 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos - **PRESENTACIÓN**: Gaveta Plástica de Calidad Total de Polietileno de alta densidad nueva, de dimensiones 54 cm x 36 cm x 50 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 máximo de 16,66 kg por gaveta llena. Las gavetas destinadas al transporte de alimentos serán de propiedad exclusiva del proveedor, el mismo que deberá garantizar el buen uso de las mismas, es decir que éstas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de alimentos. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. Según el número de canastas que requiera la entidad contratante, la entidad definirá el tipo de envasado para los alimentos correspondientes a esta ficha. El proveedor deberá entregar sus productos solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha.

- **LOGÍSTICA Y TRANSPORTE**: El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Se cumplirá con la cadena de frío establecido en el numeral 11 "almacenado" y se adaptará a los siguientes requerimientos de logística y transporte. Según Acuerdo Ministerial 2013 (MAGAP-MSO-MIPRO), del Reglamento de control y regulación de la cadena de producción de la leche y sus derivados, (Capítulo VII: de las plantas procesadoras de leche y sus derivados), el transporte hasta el punto de venta deberá cumplir con las condiciones mínimas en función de la naturaleza del producto. Deberá estar en condiciones para mantener temperaturas óptimas que aseguren el mantenimiento de su calidad e inocuidad: - Productos pasteurizados: 0 oC - 2 oC - Queso pasta batida (fresco) 4 a 8 oC. Los vehículos empleados para el transporte deben ser cerrados, con refrigeración. Deberá tener en cuenta las recomendaciones señaladas en el Código de Práctica Veterinaria (CPV)-BEN-CODEX (CAC/RCP 44:2013). Los vehículos deberán cumplir las siguientes características: - Las paredes, los suelos y los techos están hechos de un material apropiado y resistente a la corrosión, con superficies lisas e impermeables. - Los suelos estarán dotados de un sistema de drenaje idóneo; dotado de un equipo de refrigeración, para mantener los productos lácteos refrigerados durante el transporte a una temperatura lo más próxima a 0°C. El proveedor garantizará que la carga de productos no se contamine por olores provenientes de envíos anteriores o cargas incompatibles; residuos tóxicos de sustancias químicas o animales; insectos que habitan en el vehículo; restos de productos agrícolas en producción y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulación del aire situados en el suelo del vehículo. Se deberá respetar las recomendaciones en el embalaje y apilamiento de los alimentos. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante.

- **ANTICIPO Y GARANTÍA**: La entidad contratante definirá la procedencia para la entrega de un anticipo, el cual podrá ser de hasta 50% del total del valor de la orden de compra. En caso de realizarse un anticipo, se presentará la garantía del buen uso de anticipo por un valor equivalente al 100% del valor recibido por este concepto. El proveedor presentará una garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía generada es mayor al valor que resulta de multiplicar el coeficiente 0,000002 por el presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico, esta garantía se rendirá por un valor igual al 5 % del monto total de la orden de compra. El proveedor cubrirá el 100% de los bienes con daños o alteraciones por embalaje, manipulación, mala calidad de la materia prima o componentes empleados en su producción. - El proveedor firmará una carta de compromiso de que los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, como por ejemplo plagas, pudrición o toxicidad en el empico de plaguicidas. - La Entidad Contratante dejará constancia del mal estado o deterioro del producto en el acta de entrega recepción, a fin de que esta sirva como respaldo y se proceda con el cambio respectivo. La entidad podrá realizar verificaciones a fin de garantizar el cumplimiento de las características descritas en la presente ficha, cabe mencionar que los costos de estas verificaciones serán cubiertos por la Entidad Contratante.

- **INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES, SANCIONES** Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante Por retraso en la entrega del producto se aplicará una multa de 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho, con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento de la orden de compra En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare como incumplido. No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear Productos de uso veterinario que no hayan sido aprobados por AGRICULTURA o a su vez se encuentren mal utilizados o se encuentren en trazas en el producto Se solicitará el cambio del lote de producción. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento de requisitos mínimos de calidad Si se determina que los alimentos no cumplen con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura Si se detecta que los alimentos no han sido entregados en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en

	<p>esta ficha si se determina que los alimentos no han sido entregados conforme a los pesos y tipos requeridos en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,5 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusive. Incumplimiento en la norma INEN PARA PRODUCTOS LÁCTEOS (CPI INEN-CODIX 57-2013). En caso de reincidencia, la entidad contratante solicitará a la Dirección Provincial del MAGAP (entidad rectora) la verificación del incumplimiento de esta norma (en un máximo de dos días de entregado el producto); en caso de que se verifique este incumplimiento, La entidad contratante notificará con el Informe emitido por el MAGAP notificará al SERCOP, con el fin de realizar la exclusión definitiva del catálogo.</p>								
<p>232200411</p>	<p>CANASTA – ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS)</p> <ul style="list-style-type: none"> - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: - Área de almacenamiento, clasificación y limpieza de la cereales, granos secos, harinas y tubérculos. - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área para almacenamiento y despacho de cereales, granos secos, harinas y tubérculos, esta deberá ser oscura, fresca y ventilada. Para evitar daños no debe exponerse al sol. - El Techo, paredes, piso deberá ser liso. - LOGÍSTICA: El proveedor cubrirá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Los vehículos empleados para el transporte de los alimentos deberá tener en cuenta las recomendaciones señaladas en el Código de Práctica Ecuatoriana CPE-INEN-CODIX CAC/RCP 44-2013. El estado de los vehículos es esencial para mantener la calidad de los alimentos. El proveedor garantizará que la carga de productos no se contamine por olores provenientes de envíos anteriores o cargas incompatibles; residuos químicos de sustancias químicas o animales; insectos que anidan en el equipo; restos de productos agrícolas en pudrición y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulación del aire situados en el suelo. Se deberá respetar las recomendaciones en el embalaje y empaquetamiento de los alimentos. - REQUISITOS DE MADUREZ: Los alimentos deberán recogerse cuidadosamente y presentar un desarrollo y estado que les permita soportar un transporte, manipulación y almacenamiento que asegure su llegada en condiciones satisfactorias al lugar del destino. Además deberá garantizar su consumo en óptimas condiciones dentro de los siguientes siete días de entregado el producto. - REQUISITOS MÍNIMOS: Deben cumplir los siguientes requisitos: CEREALES: TABLA 5. GRADO DE CALIDAD GRANO PARA CONSUMO ALIMENTARIO * GRADO DE CALIDAD PORCENTAJE DE GRANOS DAÑADOS GRANOS PEQUEÑOS Y DEGRADADOS CUALQUIERA DE LOS DOS (máx.) GRANOS PARCIDOS HUMEDAD IMPUREZAS % % (máx.) % (base húmeda) (máx.) % (máx.) 1 5 5 5 12 5 *Tabla de requisitos para cereales adaptada para esta ficha según normas INEN, (2015) GRANOS SECOS: TABLA 6. GRADO DE CALIDAD GRANO PARA CONSUMO ALIMENTARIO * GRADO DE CALIDAD PORCENTAJE DE GRANOS IMPERFECTOS PORCENTAJE DE GRANOS DAÑADOS NÚMERO TOTAL DE INSECTOS HUMEDAD IMPUREZAS % % % (máx.) % (base húmeda) (máx.) % (máx.) 1 3 1 4 12 3 *Tabla de requisitos para leguminosas adaptada para esta ficha según normas INEN, (2015) HARINAS: Deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano. Deberá estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. TABLA 6. GRADO DE CALIDAD DE LAS HARINAS PARA CONSUMO ALIMENTARIO * GRADO DE CALIDAD TAMAÑO DE LA PARTÍCULA (pasa por un tamiz de 212 um, mínimo CENIZAS (materia seca) IMPUREZAS HUMEDAD REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS % % % (máx.) % (base húmeda) (máx.) (UFC/g) 1 95 1 2 13 8 x 102 (INEN 1 529-8) *Tabla de requisitos para Harina de Maíz adaptada para esta ficha según categoría debe cumplir los siguientes requisitos mínimos: Debe ser de tal variedad con características externas iguales: madura, bien formada, limpia, no contaminada con productos químicos sin daños mecánicos, biológicos, patógenos, ni cruzada por insectos, fresca con el aroma y sabor típicos de la variedad. PAPA: Se requiere papa de clasificación primera (65 mm en adelante) y segunda (45-64 mm). YUCA/AMARILLO/PAPA CHINA/MALANGA: Se requiere producto de tipo II mediano diámetro 5,7-6,4 cm y longitud 20-33 cm). Debe ser de tal variedad con características externas iguales consistente, exteriormente seca; el color de la pulpa puede ser blanco o crema y la raíz con pedúnculo hasta 2 cm de longitud desde su base, y este no debe presentar desprendimiento en su inserción. MELLIZCO/MASHUA/ACA: Se requiere producto de tipo I (grande >76 mm) y II (mediano 27-35 mm). Pueden ser de forma esférica, oblongo, elongados, cilíndricos curvos y otras formas intermedias. PLATANO VERDE/II) Deberán: <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros (tomando el dedo como referencia). - Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; - Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas; - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños; - Ser de consistencia firme; - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas; - Estar prácticamente exentos de magalladuras; - Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos; - Estar sin pillosos; - Estar con el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o insectos. Además, las manos y los racimos deberán incluir lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Una porción suficiente de cascote de color normal; - Cuello de corte limpio, no achillado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo. - PLAZO DE ENTREGA: El plazo de entrega, comenzará a correr a partir de la formalización de la orden de compra, según cronograma establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. Para el efecto, el plazo entre cada entrega parcial del producto, será de mínimo 7 días y máximo 15 días, salvo condiciones de caso fortuito o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manifi Art. 30 del Código Civil. A fin de cerciorarse en la cantidad de entrega parcial la entidad contratante previo a suscribir el acta de entrega-recepción parcial, pesará los productos recibidos por el proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requerido. En el caso de comprobarse 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. - APLICACION DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN PARA: <ul style="list-style-type: none"> - NTE INEN 1234-ARRCZ. - NTE INEN 2708-2013-AVENA. - NTE INEN 1539-04/NTE INEN 2556-04-CUBADA. - NTE INEN 2705-2013-FRÍJOL. - NTE INEN 1566-2013-LENTILIA. - NTE INEN 2120-2013-ARVEJAS. - CPI INEN CODIX CAC/RCP-22-2013-MAÍZ. - NTE INEN 1673-2013-QUINUA. - NTE INEN 0487-2013/NTE INEN 1761-2013-MAÍZ SECO Y HIBRNO. - NTE INEN 1375-FIBROS. - NTE INEN 1516-87-BAPAS. - NTE INEN 1760-91-YUCA. - NTE INEN 2801-2013-MALANGA. - NTE INEN 1801-1992-MELLIZCO Para los productos que no se encuentran normalizados en el Ecuador se utilizará la Norma Internacional Standard for Fruit and Vegetables. La presente ficha aplica para la adquisición de cereales, granos secos, harinas y tubérculos destinados para la preparación de alimentos en tiempos de comida de desayuno, almuerzo, merienda y colaciones correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kcal diarias por persona. - FORMA Y REQUISITOS DE PAGO: Las reglas por la prestación del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadas de la orden de compra; en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica inmediatamente después de la suscripción del acta de entrega-recepción (total o parcial), 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 envíos parciales, establecido por mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. - CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo 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 y Campesina, debidamente registradas dentro de la SEPS (Superintendencia de Economía Popular y Solidaria). Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de registro como Asociación, Cooperativa de 	<p>36 (1 meses)</p>	<p>16,4300</p>	<p>0,0000</p>	<p>591,4800</p>	<p>0,0000</p>	<p>591,4800</p>	<p>59 000 003 530801</p>	

Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de alimentos con aporte de almidón más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para cada tiempo de comida (desayuno, colaciones, almuerzo y merienda) necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE ENERGÍA DE ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y/O TUBERCULOS) SEGUN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE ALMIDÓN /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 2 COLACIÓN 5% 100 3000 1 ALMUERZO 35% 700 21000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 1 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 9 (1) Cuadro referencial. En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se encontrará compensado dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2) La porción equivale a 50 gramos promedio de alimento ELABORADO POR SERCOR, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de alimentos (cereales, granos secos, harinas, tubérculos) con aporte a la dieta con el 33,81 % del total de los alimentos que se consume en el día, en sus tres tiempos de comida (desayuno 7,14%, colaciones 5%, almuerzo 11,67% y merienda 10%), generando un aporte calórico de 676,19 kilocalorías al día, es decir 20278,5 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE ALMIDÓN (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS, Y/O TUBERCULOS, APORTE ENERGÉTICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACIÓN ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/día TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN % PORCIÓN % PORCIÓN % CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y/O TUBERCULOS 2 7,14% 2 5% 3 11,67% 2 10% 9 33,81% ENERGÍA/DÍA 142,86 160 233,33 200 676,19 ENERGÍA/MES 4285,71 5000 7000 6000 26285,71 ELABORADO POR SERCOR, 2016 En la tabla 3, se muestra una lista de alimentos clasificados de acuerdo a su tipo (cereales, granos secos, harinas y tubérculos), los mismos que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todas los alimentos dentro de esta canasta, sino que los mismos son una base de alimentos que pueden ser sustituidos entre ellas de acuerdo a las siguientes parámetros: - Dentro de la misma clasificación por tipo, - Que se encuentren con similar peso promedio - Que tengan relación con el aporte calórico por alimento. El cambio de alimento en la canasta estará sujeto a los alimentos que se encuentren disponibles según la temporada. Los alimentos de esta lista que serán entregados por el proveedor deberán ser aprobados por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes. TABLA 3. LISTADO DE ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA CLASIFICACIÓN DE ACUERDO TIPO OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (gramos) Energía (kcal) 100 gramos Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCIÓN DIARIA PESO TOTAL PESO TOTAL (g) PESO TOTAL (kg) CEREALES ARROZ BLANCO 50 350 180 15 750 1720 1,72 AVEÑA 20 369 73,8 9 180 CEBADA 20 354 70,8 9 180 CANGUIL 50 35% 177,5 6 300 MAÍZ 50 579 289,5 3 150 QUINUA 20 353 70,6 8 160 GRANOS SECOS MAÍZ, CHILIPPI 40 365 146 8 320 2070 2,07 FREJOL 50 735 166,5 5 250 HABA 50 541 170,5 5 250 LENTEJA 50 353 176,5 5 250 ARVEJA 50 341 170,5 6 300 CHICHOS 50 419 209,5 7 350 CHONTA 50 510,33 255,17 7 350 HARINAS MAIZ/CA 20 366 73,2 3 60 3485 3,49 HIBO 60 371 222,6 4 240 PAN MOLIDO 3 279 13,95 3 15 HARINAS 50 364 182 55 2750 PAN BLANCO 60 279 167,4 7 420 TUBERCULOS PAPA 60 77 46,2 8 480 3680 3,68 YUCA 60 160 96 8 480 PLATANO VERDE 50 152 66 8 400 CAMOTE 50 103 51,5 8 400 MELUCOS 60 50 20 7 420 OCA 50 63 31,5 7 350 MASHUA 50 52 26 7 350 PAPA CHINA 50 101 50,5 8 400 MALANGA 50 132 66 8 400 - Harina de plátano, maíz, soya, trigo, haba, arveja, morado, y otras. FUENTE: INCAR, 2012, ELABORADO POR SERCOR, 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 rescata: "EXPEDIR LAS DISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PRODUCIDOS O CULTIVADOS EN EL ECUADOR".

1.1.2. Alcance de aplicación y Art.2 Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. Las canastas de almidones (cereales, granos secos, harinas y tubérculos), tendrán un peso total de 11 kilogramos (kg) de alimento nacional. Con el fin de diversificar los alimentos, como se muestra en la tabla 3 la canasta se comprenderá de por lo menos: - 3 tipos de granos secos (2 kg), - 2 tipos de harinas (3kg) y - 4 tipos de tubérculos (4kg) TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE TIPO DE CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS, REQUISITOS PARA UNA DIETA DE 2000 KILÓCALORIAS AL MES CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A SU TIPO PESO (kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA DE ALMIDONES (kg) NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES CEREALES 2 11 1 GRANOS SECOS 2 HARINAS 3 TUBERCULOS 4 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE: Para determinar el número de canastas que se requiere 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 requiere por mes. El número mínimo de canastas a adquirir por mes 50 al mes según el punto de equilibrio calculado en esta ficha. El número mínimo de canastas a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo etario a los adultos mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 unidades por ración, para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario. TABLA 4. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE ALMIDÓN (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) SUGERIDA, SEGUN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILOCALORIAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1500 30 gr. 2 5 a 7 años 1750 45 gr. 2 8 a 10 años 1900 50 gr. 1 11 a 14 años 2300 56 gr. 1 15 a 17 años 2500 50 gr. 1 Adulto 2000 50 gr. 1 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. 4 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo es referencial. CAPACIDAD DE CAPACIDAD MÁXIMA (Proveedor) La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Sin embargo se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción agrícola libre de productos químicos (agricultura orgánica, agroecología), extrayendo su cupo de hasta 350 canastas al mes, siempre y cuando cuenten con una 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.

- PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador: El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas de 11 kilos cada una. Deberá presentar: - Certificado de formación o capacitación de al menos 20 horas en higiene y manipulación de alimentos - 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.) TABLA 5. 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo y lugar acordado con la entidad contratante. 2) - Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) - Coordinar al personal necesario para la limpieza/avanzado de los alimentos y armado de canastas (flujo de procesos). 4) - Gestionar el pago puntual a los proveedores y sujeción de la misma forma al proveedor que entregue cereales, granos secos, harinas y tubérculos que no se encuentre con las características requeridas en esta canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionados por el SERCOP en la presente ficha. Personal de servicio: La asociación que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 50 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: Experiencia y conocimiento en servicio de empaque, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificaciones de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos e entidades privadas afines. (TABLA 5: 1) Estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asociación. 2) - La jornada dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. 3) - Descargar los alimentos que llega al centro de acopio. 4) - Pesar los alimentos. 5) - Lavar y limpiar los alimentos según sea

el caso, 6) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 7) Pesar los alimentos y armar las canastas 8) Cargar las canastas en el vehículo de distribución.

9) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante.

- DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos – ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) destinadas para la preparación en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo, merienda y colaciones, correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60000 kilocalorías al mes.

- CALIDAD: Se dará cumplimiento a las NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN y la International Standards for Fruit and Vegetables (Organización para la cooperación y Desarrollo-OECD, 1962). A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad del producto el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (AGROCALIDAD, 2016) y/o Sistemas participativos de garantía de las organizaciones, para cada producto. Si la entidad contratante deseara constatar la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas a la aplicación de las normas INEN o internacionales en la producción de sus proveedores, deberá solicitar a la Dirección Provincial del MAGAP o AGROCALIDAD un informe de muestreo e inspección. Si la muestra inspeccionada no cumple con uno o más de los requisitos establecidos, se repetirá la inspección en otra muestra; cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para considerar el lote como fuera, quedando su comercialización sujeta al acuerdo de partes interesadas y a las multas respectivas. Las variables que se tomará en cuenta para la inspección son: Cantidad, Especificaciones Técnicas, Calidad, Empaques y Transporte, se realizará mediante una lista de chequeo establecido por la Entidad Contratante, mismo que se dará a conocer al proveedor una vez generada la Orden de Compra. El contenido de cada lote deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por productos del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, color y calibre. La parte visible del lote en la gaveta deberá ser representativa y homogénea de todo el contenido.

- TOLERANCIA: Podrán permitirse, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque:

CEREALES: Para cada especie, se tolerará una impureza varietal de un 5%. GRANOS SECOS: Para cada especie, se tolerará granos de diferente tamaño hasta un 5%. HARINAS: Para cada tipo de harina, se tolerará una impureza de máximo 3% TUBERCULOS: En general para los productos de esta ficha se admitirá un 5% en peso del tamaño del tipo inmediato inferior y un 10% en peso del tipo inmediato superior. No se tolerará lesiones causadas por microorganismos, agallas, lesionador y pudrición seca. No se tolerará lesiones causadas por microorganismos, agallas, lesionador y pudrición seca. PAPA: Daños y defectos externos e internos. De grado A (se tolerará hasta 10% del total del peso que no cumplan con los requisitos mínimos para la papa y no más del 1% de pudriciones húmeda y parda). Tolerancias máximas para daños y defectos externos e internos. Se tolerará un máximo del 2% de 50 kg en siguientes daños: Tubérculos de otras variedades · Tierras y otras impurezas · Daños mecánicos · Daños y defectos fisiológicos · Daños causados por patógenos · Daños causados por insectos YUCA/CAMOTE/PAPA CHINA/MALANGA: Tolerancias que no afecten la aptitud del consumo, 6% de pequeñas manchas, rajaduras magulladuras, deformaciones, raíces que demuestren lignificación que afecten superficialmente la presentación de la raíz, 4% de raíces que no corresponden a la madurez convenida.

MELLOCO/MASHUA/OCA 3% de raíces que no corresponden a la madurez convenida. PLÁTANO VERDE: Se permitirá los plátanos de la categoría I. Esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: Defectos leves de forma y color; Defectos leves de la cáscara debidos rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm² de la superficie total. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto. El desarrollo y condición de los plátanos deberán ser tales que les permitan: Alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica, de conformidad con las características peculiares de la variedad; Soportar el transporte y la manipulación; y Llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente.

- RECOLECCIÓN: Los alimentos deberán recolectarse cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de los alimentos deberán ser tales que permitan soportar transporte, manipulación y almacenamiento. Los alimentos deberán llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. Se excluyen alimentos arragados y demasiado maduros, si su condición hace que los productos no aptos para el consumo a la llegada a su destino.

- ENVASADO: Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de los cereales, granos secos, harinas y tubérculos, deberán estar limpias y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Los alimentos que requieran un envase especial, el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberán ser capaces de proteger el producto, garantizar el buen estado de los cereales, granos secos, harinas y tubérculos y la aireación de las mismas. (Según norma NTE INEN-ISO 7558). Los siguientes materiales pueden ser utilizados: Película portable de plástico o una combinación de estos materiales. · Bandejas o cajas (cajas de altura superior a 25 mm) hechos de cartón, papel maché, de plástico o de paja de madera con un fondo plano o perfilado. Los materiales de embalaje pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo, la lámina debería ser transparente. La utilización de estos materiales debe ser utilizados previo acuerdo con la entidad contratante.

- PRESENTACIÓN DE LA CANASTA: 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), cuando así un peso mínimo de 16,66 kg por gaveta llena. Las gavetas destinadas al transporte de alimentos serán de propiedad exclusiva del proveedor, el mismo que deberá garantizar el buen uso de las mismas, es decir que éstas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de cereales, granos secos, harinas y tubérculos. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. Según el número de canastas que requiera la entidad contratante, la entidad definirá el tipo de envasado para los alimentos correspondientes a esta ficha. El proveedor deberá entregar sus productos solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha. La entidad contratante garantizará el buen estado de las gavetas durante su permanencia en las instalaciones de la entidad contratante.

- ANTICIPO Y GARANTÍA: La entidad contratante definirá la procedencia para la entrega de un anticipo, el cual podrá ser de hasta 50% del total del valor de la orden de compra. En caso de realizarse un anticipo, se presentará la garantía del buen uso de anticipo por un valor equivalente al 100% del valor recibido por este concepto. El proveedor presentará una garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía generada es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0,000002 por el presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico, esta garantía se retirará por un valor igual al 5% del monto total de la orden de compra. El proveedor cubrirá el 100% de los bienes con daños o alteraciones por embalaje, manipulación, mala calidad de la materia prima o componentes empleados en su producción. El proveedor firmará una carta de compromiso de caje de los productos que se encuentran en mal estado o deterioro, como por ejemplo plagas, pudrición o toxicidad en el empleo de plaguicidas. La Entidad Contratante dejará constancia del mal estado o deterioro del producto en el acta de entrega recepción, afin de que esta sirva como respaldo y se proceda con el cambio respectivo. La Entidad podrá realizar verificaciones a fin de garantizar el cumplimiento de las características descritas en la presente ficha, cabe mencionar que los costos de estas verificaciones serán cubiertas por la Entidad Contratante.

- INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. 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 Inklusivo. Incumplimiento de la orden de compra en el caso de que el proveedor suspenda

	<p>o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contratista incumplido. No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra. Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear plaguicidas y fertilizantes químicos y/o abonos que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o en exceso. 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. Incumplimiento de requisitos mínimos de la ficha. Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) no cumple con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura. Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) no ha sido entregada en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha. Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) no ha sido entregada conforme a los pesos y tipos requeridos en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,5 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en el requerimiento de madurez de los productos. Si se determina que los productos no cumple con la madurez requerida en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,6 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo.</p>								
<p>162002117</p>	<p>CANASTA - ESPECIAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS</p> <p>- PRESENTACIÓN: Gaveta Plástica de Calado Total de Polietileno de alta densidad nueva, de dimensiones 54 cm x 36 cm x 30 cm, con un peso aproximado de 2,2 kg (vacía) y que permite una temperatura de trabajo de -20° a 50° (°C), dando así un peso mínimo de 16,66 kg por gaveta llena. Las gavetas destinadas al transporte de alimentos serán de propiedad exclusiva del proveedor, el mismo que deberá garantizar el buen uso de las mismas, es decir que éstas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de alimentos. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. El proveedor deberá entregar sus productos solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha.</p> <p>- TRANSPORTE Y LOGÍSTICA: Se deberá cumplir con el Art. 129 (Medio de transporte), del capítulo II de las Buenas Prácticas de Manufactura, NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN, TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA - DE -067-2015-GGG. 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> <p>- CALIDAD: A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de las especias, (sal o dulce); el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (AGROCALIDAD, 2016) y/o deberá establecer dentro de la organización Sistemas participativos de garantía de las organizaciones.</p> <p>- REQUISITOS MÍNIMOS: Todos los productos que integran esta canasta deberán formar parte de la Economía Popular y Solidaria y contar con el debido registro sanitario vigente, a excepción de las especias dulces y de sal que deberán ser cultivadas bajo sistemas de producción amigables con el medioambiente y bajo Normas de Buenas Prácticas Agrícolas, Conforme a la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, "Normativa Técnica sanitaria para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, establecimientos de distribución, comercialización, transporte y establecimientos de alimentación colectiva". La presente ficha aplica para la adquisición de productos alimenticios procesados que se consumen en los tres tiempos de comida (desayuno, almuerzo y merienda) y colaciones.</p> <p>- PLAZO DE ENTREGA: La entrega se realizará mensualmente. El plazo de entrega, comenzará a correr a partir de la formalización de la orden de compra, según cronograma establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. Para el efecto, el plazo entre cada entrega del producto, será de mínimo 7 días, salvo condiciones de caso fortuito o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. A fin de cerciorarse en la cantidad de entrega parcial la entidad contratante previo a suscribir el acta de entrega-recepción, se pesará los productos recibidos por el proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requerido. En el caso de que se comprare que el peso es menor de lo que debía haber entregado, 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> <p>- 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 inmediatamente después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), 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.</p> <p>- CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio, que forman parte de la Agricultura Familiar Campesina. Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), certificación del MAGAP, MIPRO, MIES o otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculten esta forma de asociatividad. 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. La estimación que se realiza para el consumo de 50 personas es referencial para la tabla número 1. Se estima que una canasta de especias y productos procesados por día abastece para 50 personas adultas mayores de 18 años durante un mes. TABLA 1. LISTA DE PRODUCTOS Y CANTIDADES CALCULADAS PARA EL CONSUMO ESTIMADO DE 50 PERSONAS POR MES. No DETALLE DEL PRODUCTO CANTIDAD UNIDAD No DE PORCIONES ESTIMADAS/MES PESO TOTAL (kg /ml) CHOCOLATE Chocolate en polvo 7,5 Unidades de 50 g 3750 7,5 kg Chocolate en barra hasta 60 % de cacao 14 Unidades de 275 g 3750 ENDULZANTE Panela en bloque 4 Unidad de 1 kg 3750 18,75 kg Azúcar morena 34 Unidades de 454 g 15060 CAFE Café instantáneo 8 Unidades de 500 g 3750 7,5 kg Café pasado 4 Unidades de 500 g 3750 CONSERVA DE DULCE Conservas en almíbar (varias frutas) 2 Unidades de 820 g 50 1,64 kg CONSERVA DE SAL conservas en salmuera (varias verduras) 4 Unidades de 400 g 50 1,6 kg ESPECIAS DE SAL Oregano 1 Unidad de 100 g 100 1,5 kg Albaca 1 Unidad de 100 g 100 Eneldo 1 Unidad de 100 g 100 Sábila 1 Unidad de 100 g 100 Tomillo 1 Unidad de 100 g 100 Citanro 1 Atado de 100 g 100 Perejil 1 Atado de 100 g 100 Laurel 1 Unidad de 100 g 100 Pimentón en polvo 1 Fundas de 100 g 100 Pimentón en grano 1 Fundas de 100 g 100 Achiote 1 Fundas de 100 g 100</p>	<p>2 (1 meses)</p>	<p>381,5800</p>	<p>0,0000</p>	<p>763,1600</p>	<p>0,0000</p>	<p>763,1600</p>	<p>59 000 003 530801</p>	

Linaza 1 Fundas de 100 g 100 Comino en polvo 1 Fundas de 100 g 100 Comino en grano 1 Fundas de 100 g 100 Ajo en polvo 1 Fundas de 100 g 100 ESPECIAS DE DULCE Pimienta dulce 1 Fundas de 100 g 100 1,2 kg Anís de pan 1 Atado de 100 g 100 Anís estrella 1 Atado de 100 g 100 Clavo de olor 1 Atado de 100 g 100 Hierba buena 1 Atado de 100 g 100 Manzanilla 1 Atado de 100 g 100 Cedrón 1 Atado de 100 g 100 Menta 1 Atado de 100 g 100 Hierba Luisa 1 Atado de 100 g 100 Orchata 1 Atado de 100 g 100 Canela 1 Fundas de 100 g 100 Guayusa 1 Fundas de 100 g 100 SALSAS Salsa de tomate 2 Unidades de 550 g 1100 2,5 kg Mayonesa 3 Unidades de 400 g 1200 TOTAL KILOGRAMOS 41,99 kg MERMELADAS Y MIELS Mermeladas Varios sabores 7 unidades de 360 ml 2500 2,52 l Miel de abeja 1 unidad de 1 litro 1000 1 l TOTAL LITROS 3,52 l ELABORADO POR SERCOP 2016 La canasta deberá estar compuesta por al menos: 1 tipo chocolate (7,5 kg) 1 tipo de endulzante (18,75kg) 1 tipo de café (7,5 kg) 2 tipo de salsas (2 litros) Mermeladas y mieles (3,52 litros) 1 tipo de conservas dulces (3,64 kg) 1 tipo de conserva de sal (1,6 kg) 5 tipos de especias de sal (1,5 kg) 5 tipos de especias de dulce (1,2 kg) Considerando que las canastas se encuentran elaboradas para el consumo estimado de 50 personas; la capacidad máxima de producción de canastas al mes son 20 y su número mínimo es de 2 canastas al mes; considerando como grupo etario a las personas mayores de 18 años. Para grupos etarios de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 1 canasta por mes. El proveedor entregará al menos un producto que se encuentre dentro de una misma clasificación. Para los productos de especias dulces y de sal, se entregarán al menos 3 tipos de especias de café grupo; no obstante el tipo de productos se determinarán previo acuerdo con la entidad contratante.

- PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador: El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas. Deberá presentar: - 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.) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega y 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 (lujo de procesos). 4) Revisar que los productos requeridos en esta ficha cuente con las características requeridas de la canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionadas en la presente ficha. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 6 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: Experiencia y conocimiento en servicio de empaque, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afines. El personal deberá estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asociación y su jornada laboral dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llega al centro de acopio. 2) Pesar los alimentos. 3) Lavar y/o limpiar los alimentos según sea el caso. 4) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 5) Pesar los alimentos y armar las canastas. 6) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 7) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante.

- DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveedor productos alimenticios procesados destinados para el consumo estimado de 50 personas, en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo, merienda y colaciones, correspondientes a un mes.

- PRECIO DE ADJUDICACIÓN: USD. 581,58 Por cada canasta (para 50 personas) de 41,99 kilogramos y 3,52 litros de especias y productos procesados incluido transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante. (El precio no incluye IVA).

- ENVASADO: Se deberá tomar en cuenta la NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA – DE -067-2015-GG-G y al REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 253 (IR), "ENVASES FLEXIBLES RETORNABLES PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS SOMETIDOS A UN PROCESO DE ESTERILIZACIÓN POR CALOR"

- INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: - Área de clasificación y almacenamiento de los productos procesados. - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área de despacho de gavetas, esta deberá ser oscura, fresca y ventilada. Para evitar daños de los productos 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.

- INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimiento en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. Por retraso en la entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho, con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo, incumplimiento de la orden de compra. En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contractualmente incumplido. No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 5 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. Imprecisión Se solicitará el cambio del producto de producción. Productos de uso agrícola que no hayan sido aprobados por AGRICULTURA o a su vez se encuentren mal utilizados o se encuentren trazas en el producto final. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento de requisitos mínimos de la ficha Si se determina que los alimentos no cumplen con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura Si se determina que los alimentos no han sido entregados en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha Si se determina que los alimentos no han sido entregados conforme a los pesos y tipos requeridos en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,5 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo.

- ANTICIPO Y GARANTÍA: La entidad contratante definirá la procedencia para la entrega de un anticipo, el cual podrá ser de hasta 30% del total del valor de la orden de compra. En caso de realizarse un anticipo, se presentará la garantía del buen uso de anticipo por un valor equivalente al 100% del valor recibido por este concepto. El proveedor presentará una garantía de cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía generada es mayor al valor que recibe al multiplicar el coeficiente 0,000002 por el presupuesto oficial del Estado del correspondiente ejercicio económico, esta garantía se rendirá por un valor igual al 5 % del monto total de la orden de compra. El proveedor cubrirá el 100% de los daños o alteraciones por empaque, manipulación, mala calidad de la materia prima o componentes empleados en su producción. El proveedor firmará una carta de compromiso de control de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, por ejemplo golpes, aberturas de empaque, etc. La Entidad Contratante deberá constatar del mal estado o deterioro del producto en la fecha de entrega recepción, a fin de que esta sirva como respaldo y se proceda con el cambio respectivo. La Entidad podrá realizar verificaciones a fin de garantizar el

cumplimiento de las características descritas en la presente ficha, cabe mencionar que los costos de estas verificaciones serán cubiertos por la Entidad Contratante.

Subtotal	5.496,5000
Impuesto al valor agregado (0%)	0,0000
Total	5.496,5000

Número de Items	204
Total de la Orden	5.496,5000

Fecha de Impresión: martes 4 de febrero de 2020, 12:46:58