

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20210001948771		Fecha de emisión:	13-01-2021	Fecha de aceptación: 14-01-2021
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	VIRGINIA ANDREA ZAMBRANO VIÑANZAGA		Razón social:	Zambrano Viñanzaga Andrea Virginia	RUC: 0802226019001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	andreazambranov@gmail.com		Correo electrónico de la empresa:	andreazambranov@gmail.com	
Teléfono:	0983512109 0987030555 0987030555				
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta: 3371796004	Código de la Entidad Financiera:	210358	Nombre de la Entidad Financiera: BANCO DEL PICHINCHA
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 1 DEL MINISTERIO DE INCLUSION ECONOMICA Y SOCIAL		RUC:	1060025920001	Teléfono: 097095681
Persona que autoriza:	ABG. MARÍA BELEN JAUREGUI REALPE		Cargo:	COORDINADORA ZONAL 1 MIES	Correo electrónico: jeaneth.salas@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	BLANCA JEANETH SALAS QUIROZ		Correo electrónico:	salas_jeaneth@yahoo.es	
Dirección Entidad:	Provincia:	IMBABURA	Cantón:	IBARRA	Parroquia: SAGRARIO
	Calle:	QUITO	Número:		Intersección: 13 DE ABRIL
	Edificio:		Departamento:		Teléfono: 097095681
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:		08:00 A 17:00		
	Responsable de recepción de mercadería:		Lcdo. Javier Arizala y Mgs. Alejandro Nelson Medrano		
Dirección de entrega:	PROVINCIA DE ESMERALDAS, CANTON SAN LORENZO: AV. ARMADA NACIONAL BARRIO NUEVOS HORIZONTES S/N Y TACITO ORTIZ DIAGONAL A LA ESCUELA HOGAR DEL NIÑO				
Observación:	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL CENTRO GERONTOLÓGICO DEL CANTON SAN LORENZO DE LA DIRECCION DISTRITAL DE SAN LORENZO-MIES, PARA LA ENTREGA EN CANTIDAD Y PRODUCTOS SE PLANIFICARÁ CON EL LDO. JAVIER ARIZALA, QUIEN ENTREGARÁ EL LISTADO DE LOS INSUMOS DE ACUERDO AL MENU DIARIO; SE CONSIDERARÁ TAMBIÉN LOS PRODUCTOS SUSTITUTIVOS DENTRO DE ESTA ORDEN DE COMPRA PARA CUMPLIR CON EL MENU APROBADO. TELÉFONOS: SAN LORENZO 062780576 Y 062781331, IBARRA: 2547137/546013 EXT. 199. CONTACTO CIUDAD DE IBARRA: JEANETH SALAS QUIROZ. TELEF. 0968249873				

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: BLANCA JEANETH SALAS QUIROZ

Persona que autoriza

Nombre: ABG. MARÍA BELEN JAUREGUI REALPE

Máxima Autoridad

Nombre: MARÍA BELEN JAUREGUI REALPE

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
2113119122	PRODUCTOS CARNICOS Y HUEVOS - 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 embalar todas 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.	22 (1 meses)	46,5800	0,0000	1.024,7600	0,0000	1.024,7600	530801

- CAPACIDAD MÁXIMA: 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, de la 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 faculen 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 10,0 %) 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 COLACIÓN ALMUERZO MERIENDA total porciones/ total alimento

TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN APOORTE PORCIÓN APOORTE PORCIÓN APOORTE PORCIÓN APOORTE 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

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) 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 HÍGADO 50 135 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

SALCHICHÓN/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 10 1 ELABORADO POR SERCOP, 2016

ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requieren de forma mensual, la entidad contratante deberá definir el número de personas que van a ser usuarios de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requieren por mes. El número mínimo a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo etario a las personas mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 canastas por mes, para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario.

TABLA 7. APOORTE 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 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 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 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 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.

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

- **ENVASADO:** A. **MATERIALES PARA LA CARNE** 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** Se debe cumplir con la cadena de frío. La temperatura de almacenamiento de los productos terminados en los lugares de expendio debe estar entre 0oC y 4oC (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 1338:2012, **CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS, PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS, PRODUCTOS CÁRNICOS COCINADOS-MADURADOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS PRECOCIDOS – COCIDO;** los materiales empleados para envasar los productos deben ser de grado alimentario aprobados para uso en este tipo de alimentos. B. **HUEVOS:** Se tomará en cuenta la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1973:2013, **DE HUEVOS COMERCIALES Y OVOPRODUCTOS,** que especifica que se deberá colocar los huevos en envases con compartimientos interiores, que permitan colocar verticalmente los huevos, con la cámara de aire hacia a arriba, facilitando su conservación. 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 inocuos, libres de residuos tóxicos y olores extraños, que permitan su fácil limpieza y previa desinfección al uso.

- **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.

- **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 CÁRNICOS. PRODUCTO REFRIGERACIÓN CONGELADO TEMPERATURA HUMEDAD RELATIVA DURACIÓN DE CONSERVA HUMEDAD RELATIVA DURACIÓN DE CONSERVA** oC % días oC días Vaca 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 14 -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 Huevos 0 a 1 85 a 90 160 a 190 **FUENTE:** Domínguez. 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos.

- **REQUISITOS ESPECÍFICOS:** Gaveta Plástica de Calado Total de Polietileno de alta densidad nueva, de dimensiones 54 cm x 36 cm x 30 cm, con un peso aproximado de 2,2 kg (vacía) y que permite una temperatura de trabajo de -20° a 50° (°C), dando así un peso mínimo de 16,66 kg por gaveta llena. Las gavetas destinadas al transporte de alimentos serán de propiedad exclusiva del proveedor, el mismo que

deberá garantizar el buen uso de las mismas, es decir que éstas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de alimentos. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. Según el número de canastas que requiera la entidad contratante, la entidad definirá el tipo de envasado para los alimentos correspondientes a esta ficha. El proveedor deberá entregar sus productos 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 reconocidos 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 presenten 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 3,5 kg 3. FAENADO Y EVISERADO. 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, costras, 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, obtenidos a partir de los cortes primarios, tales como: pulpas, salón, lomos, chuleta, etc.), como se muestra en la figura 1 y 2. FIGURA 1. CORTES PRIMARIOS DE RES FUENTE: www.laprensa.com, FOTOLIA, 2016 FIGURA 1. CORTES PRIMARIOS DE CERDO FUENTE: www.eljamondelseron.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 CAC/LMR 1, contaminantes Codex Stan 193 y residuos de medicamentos veterinarios CAC/LMR 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. 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 q 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 muestreo 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.

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

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

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

- 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 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, Acuacultura 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 0oC a 4oC. 1. POR PESO. El huevo de gallina requerido para esta ficha es la 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 MÁX MIN MÁX IV 58 64 580 640 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. CASCARÓN 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 trasluz, 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 9: 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 Ovoscopia 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 2 104 5x104 NTE INEN 1529-5 E. coli ufc/g** externa 5 2 <50 50 NTE INEN 1529-8 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/LMR 1, contaminantes Codex Stan 193 y residuos de medicamentos veterinarios CAC/LMR 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. - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA CARNE (CPE INEN-CODEX 58:2013). - 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). - DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos – PRODUCTOS CÁRNICOS (res, cerdo, pollo y embutidos) y HUEVOS, destinadas para la preparación en tres tiempos 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.							
229900911	CANASTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS - CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través de persona natural o jurídica, en la figura de micro o pequeñas empresas; o de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio, que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina. Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través de persona jurídica, en la figura de microempresas (de 2 hasta 9 empleados) o pequeñas empresas (de 10 hasta 49 empleados); o de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio, que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina. Las micro y pequeñas empresas deberán garantizar a sus empleados todos los beneficios de ley respecto a la Normativa Laboral vigente. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculden esta forma de asociatividad. El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de lácteos y sus derivados más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para los tiempos de comida de desayuno, necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE LÁCTEOS SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DÍA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DÍA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE LÁCTEOS /Día (2) DESAYUNO 25% 500 15000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 0 COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 0 TOTAL 100% 2000 60000 3 (1) Cuadro referencial, En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se compensará dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2)Una porción de leche/yogurt equivale a 200 gramos. Una porción de	32 (1 meses)	13,0500	0,0000	417,6000	0,0000	417,6000	53081

queso equivale a 30 gramos ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de lácteos (leche/yogurt, queso y mantequilla) a la dieta con el 10,71% del total de los alimentos que se consume en el día, en su tiempo de comida (desayuno, generando un aporte calórico de 214,29 kilocalorías al día; es decir 6428,57 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE LÁCTEOS POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES

DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCION APOORTE PORCION APOORTE PORCION APOORTE LACTEO/DERIVADOS 3 10,71% 0 0% 0 0% 0 0% 3 10,71% ENERGÍA/DÍA 214,29 kcal/día 0 0 0 214,29 kcal/día ENERGÍA/MES 6428,57 kcal/día 0 0 0 6428,57 kcal/día ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3. Se muestran los productos que integran esta canasta, los productos son irremplazables y deben estar presentes siempre en cada entrega, en el peso y volumen indicado. TABLA 3. LISTADO DE LÁCTEOS/DERIVADOS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA

CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SU TIPO OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (gramos) Energía (kcal) 100gramos Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCIÓN TOTAL PESO TOTAL GRAMOS UNIDAD LECHE/YOGURT LECHE DE VACA PASTEURIZADA 200 60 120 20 4000 (ml) 6 litros YOGURT 200 99 198 10 2000 (ml) QUESOS/ QUESO FRESCO 30 264 79,2 6 180(g) 400 gramos MANTEQUILLA QUESO DE COMIDA 30 299 89,7 6 170 (g) MANTEQUILLA 50 740 37 10 50 (g) FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 032 del 6 de julio del 2015, en donde se resuelve "EXPEDIR LAS DISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PRODUCIDOS O CULTIVADOS EN EL ECUADOR", específicamente en el Art 1.- Ámbito de aplicación y Art.2 Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. La canasta de lácteos debe cumplir con los siguientes requisitos: de 180 gramos de queso fresco de mesa, 170 gramos de queso de comida, 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche y 2 litros de yogurt, como se muestra en la tabla 4. TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE LÁCTEOS CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SU TIPO

TOTAL UNIDAD LECHE 4 litros YOGURT 2 litros QUESOS 350 gramos MANTEQUILLA 50 gramos ELABORADO POR SERCOP, 2016 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requieren de forma mensual, la entidad contratante deberá definir el número de personas que van a ser usuarios de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requieren por mes. El número mínimo a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo etario a las personas mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 canastas por mes, para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario. TABLA 5. APOORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE LÁCTEOS SUGERIDA POR DÍA, SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILOCALORÍAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1500 150 ml. 2 5 a 7 años 1750 200 ml. 2 8 a 10 años 1900 200 ml. 1 11 a 14 años 2300 200 ml. 1 15 a 17 años 2500 250 ml. 0,5 Adulto 2000 200 ml. 1 ELABORADO POR SERCOP, 2016 Para las instituciones que cuenten con nutricionista o tengan definido el número de canastas según su necesidad institucional, podrán planificar las compras según sus requerimientos particulares; la tabla No. 5 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo es referencial. CÁLCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA. La capacidad productiva 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.

- 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 el producto cuente con las características requeridas de la canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionadas en la presente ficha. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 2 personas de servicio por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: Experiencia y conocimiento en servicio de embalaje, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afines. El personal deberá estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asociación y su jornada laboral dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llega al centro de acopio. 2) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 3) Pesar los alimentos y armar las canastas 4) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 5) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante.

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

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

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

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

Incumplimiento en la conformación de la 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.

Incumplimiento en la norma HIGIENE PARA PRODUCTOS LÁCTEOS (CPE INEN-CODEX 57:2013). En caso de reincidencia, la entidad contratante solicitará a la Dirección Provincial del MAGAP (entidad rectora) la verificación del incumplimiento de esta norma (en un máximo de dos días de entregado el producto); en caso de que se verifique este incumplimiento. La entidad contratante contando con el Informe emitido por el MAGAP notificará al SERCOP, con el fin de realizar la exclusión definitiva del catálogo.

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

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

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

- **ALMACENADO:** Se debe cumplir con el requerimiento de la temperatura de la cadena de frío como consta en la siguiente tabla: TABLA 6. CADENA DE FRÍO PARA ALMACENADO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS PRODUCTO REFRIGERACIÓN CONGELADO TEMPERATURA DURACIÓN DE CONSERVA DURACIÓN DE CONSERVA oC días días Leche entera 0 a 4 - - yogurt 2 a 5 5 a 10 - Mantequilla 4 a 6 14 a 21 240 Quesos Frescos 0 a 5 2 - Quesos Blandos 0 a 2 - - Quesos Duros 0 a 5 - - FUENTE: Domínguez. 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos

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

- **REQUISITOS MÍNIMOS: A. PRODUCCIÓN PRIMARIA** El ganado bovino en la producción primaria deberá contar con : · Copia del certificado original de vacunación de Fiebre Aftosa con los datos del productor. B. **PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE** Según Acuerdo Ministerial 2013 (MAGAP-MSO-MIPRO), del Reglamento de control y regulación de la cadena de producción de la leche y sus derivados, (Capítulo VII: de las plantas procesadoras de leche y sus derivados), se deberá cumplir con los siguientes requisitos: · Todas las plantas de procesamiento de leche y sus derivados contarán con el permiso de funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud Pública a través de sus organismos competentes de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de la salud. · Todas las plantas de procesamiento de leche y sus derivados cumplirán las disposiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos Procesados y la Regulación Sanitaria de Alimentos. El monitoreo de su cumplimiento será responsabilidad del Ministerio de Salud Pública a través de los organismos competentes. · Las industrias lácteas, sean estas, micro, pequeña, medianas y/o grandes empresas, deberán informar mensualmente al MAGAP, sobre el pago por litro de leche al productor en finca y la comuna de proveedores. Todos los productos que integran esta canasta deberán contar su respectivo registro sanitario y deberán cumplir los siguientes requisitos mínimos: C. **DE LOS PRODUCTOS LECHE Y YOGURT** · Se debe dar cumplimiento a los requisitos físicos, químicos, microbiológicos y de contaminantes establecidos en la norma NTE INEN 10:2012, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha. **QUESO** · Se debe dar cumplimiento a los requisitos físicos, químicos, microbiológicos y de contaminantes establecidos en la norma NTE INEN 065, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha. **MANTEQUILLA** · Se debe dar cumplimiento a los requisitos fisicoquímicos, de grasa y microbiológicos establecidos en la norma NTE INEN 161:2011, MANTEQUILLAS, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha.

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

- **REQUISITOS ESPECÍFICOS: LECHE ENTERA PASTEURIZADA** Requisitos físicos y químicos (Leche entera pasteurizada) TABLA 7. REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS (LECHE ENTERA) REQUISITOS UNIDAD MIN. MÁX MÉTODO DE ENSAYO Densidad relativa NTE INEN 11 a 15oC - 1,029 1,033 a 20oC - 1,028 1,032 Contenido de grasa % 3 - NTE INEN 12 (fracción de masa) Acidez titulable, expresada como ácido láctico % 0,13 0,18 NTE INEN 13 (fracción de masa) Sólidos totales % 11,3 - NTE INEN 14 (fracción de masa) Sólidos no grasos % 8,3 - - (fracción de masa) Ceniza % 0,65 0,8 NTE INEN 14 (fracción de masa) Punto de congelación oC -0,536 -0,512 NTE INEN 15 oH -0,555 -0,53 Proteínas % 2,9 - NTE INEN 16 (fracción de masa) Ensayo de fosfatasas - Negativo NTE INEN 19 Ensayo de Peroxidasa - Positivo NTE INEN 2334 Presencia de conservantes - Negativo NTE INEN 1500 Presencia de neutralizantes - Negativo NTE INEN 1500 Presencia de adulterantes - Negativo NTE INEN 1500 Grasa vegetal - Negativo NTE INEN 1500 Suero de leche - Negativo NTE INEN 2401 Residuos de medicamentos veterinarios Ug/l - LMR establecidos en el CODEX Alimentarius CAC/MLR 2 Los establecidos en el compendio de métodos de análisis identificados como idóneos para respaldar las MLR DEL codex Reacción de estabilidad proteica (prueba de alcohol) No se coagulará por la adición de un volumen igual de alcohol neutro 68 % en peso o 75 % en volumen. NTE INEN 1500 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 Requisitos microbiológicos para la leche TABLA 8. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA LECHE REQUISITOS n m M c MÉTODO DE ENSAYO Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/cm3 5 30 000 50 000 1 NTE INEN 1 529-5 Recuento de coliformes, UFC/cm3 5 < 1 10 1 AOAC991.14 Detección de Listeria monocytogenes /25 g 5 0 - 0 ISO 11290-1 Detección de Salmonella /25 g 5 0 - - NTE INEN 1529-15 Recuento de Escherichia coli, UFC/g 5 <10 - 0 AOAC 991.14 n = Número de muestras a examinar. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 Límite máximo de contaminantes TABLA 9. LÍMITES MÁXIMOS PARA CONTAMINANTES REQUISITO LÍMITE MÁXIMO (LM) MÉTODO DE ENSAYO Plomo, mg/kg 0,02 ISO/TS 6733 Aflatoxina M1, ug/kg 0,5 ISO 14674 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 QUESO FRESCO Requisitos fisicoquímicos TABLA 10. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS REQUISITO MINIMO MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Grasa láctea en extracto seco, % (m/m) 25 - NTE INEN 63 Extracto seco Según el contenido de grasa en el extracto seco, de acuerdo a la siguiente tabla NTE INEN 64 Contenido de grasa en

extracto seco (m/m) Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m) >20,0% < 30,0 % 28,00% FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 2620:2012 Requisitos microbiológicos TABLA 11. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS PARA LA LECHE REQUISITOS n m M c MÉTODO DE ENSAYO Enterobacterias, UFC/g 5 2x10² 103 1 NTE INEN 1 529-13 Recuento de Escherichia coli, UFC/g 5 < 10 10 1 NTE INEN 1 529-8 Staphylococcus aureus UFC/g 5 10 103 1 NTE INEN 1 529-14 Listeria monocytogenes / 25 g 5 ausencia - ISO 11290-1 Salmonella en 25 g 5 ausencia ausencia 0 NTE INEN 1 529-15 n = Número de muestras a examinar. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 2620:2012 MANTEQUILLA Requisitos fisicoquímicos para mantequillas TABLA 12. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS MÍN MÁX % MÉTODO DE ENSAYO Contenido de grasa, % (m/m) 80 --- NTE INEN 165 Extracto seco magro de la leche % (m/m) 1) --- 2 NTE INEN 14 Humedad, % (m/m) --- 16 NTE INEN 164 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 Requisitos de la grasa par mantequillas TABLA 13. REQUISITOS DE GRASA PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS MÍNIMO MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Índice de refracción 40oC 1,452 8 1,456 5 NTE INEN 166 Índice de yodo, cg/g 26 45 NTE INEN 167 Índice de Reichert-Meissl, cm³/g 24 32 NTE INEN 168 Índice de Polenske, cm³/g 1 3,6 NTE INEN 168 Índice de saponificación, mg/g 218 234 NTE INEN 169 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 Requisitos microbiológicos para las mantequillas TABLA 14. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS n m M c MÉTODO DE ENSAYO Recuento de aerobios Mesófilos *UFC/g 5 104 105 2 NTE INEN 1529-5 E. coli UFC/g 5 <10 --- -- NTE INEN 1529-8 Enterobacterias, UFC/g 5 10 102 3 NTE INEN 1529-13 Staphylococcus aureus UFC/g 5 < 10 --- -- NTE INEN 1529-14 Salmonella, 25 g 5 ausencia --- -- NTE INEN 1529-15 *Excepto para mantequillas fermentadas con cultivos bacterianos FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 En donde: n = Número de muestras a examinar. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M.

- PRECIO DE ADHESIÓN: USD. 13,05 por cada canasta de productos lácteos: 350 gramos de queso pasteurizado (fresco y/o comida), 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogurt; incluido transporte al lugar acordado con la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA).
- DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos –PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS, destinados para la preparación del tiempo de comida (desayuno), correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60000 kilocalorías al mes. Cada canasta deberá contener: 350 gramos de queso fresco pasteurizado, 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogurt.
- FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: Los pagos por la provisión del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadora de la orden de compra en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica; los que serán realizados después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), y a la que se debe adjuntar también, copia simple de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor. De ser el caso, se realizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido por mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor.
- PLAZO DE ENTREGA: El plazo de entrega, comenzará a correr a partir de la formalización de la orden de compra, según cronograma establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. Para el efecto, el plazo entre cada entrega parcial del producto, será de mínimo 7 días y máximo 15 días, salvo condiciones de caso fortuito o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. A fin de cerciorarse en la cantidad de entrega parcial la entidad contratante previo a suscribir el acta de entrega-recepción parcial, pesará los productos recibidos por el proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requerido. En el caso de que se compruebe que el peso es menor de lo que debía haber entregado de manera parcial, se dejará constancia en el acta entrega-recepción, el proveedor deberá completar el peso total contratado previo a la suscripción del acta entrega-recepción definitiva.
- CALIDAD: A. PRODUCCIÓN PRIMARIA Durante la producción primaria el proveedor garantizará la reducción al mínimo de la contaminación de leche cruda, procedente de los animales o del medio ambiente. El proveedor garantizará prácticas ganaderas adecuadas, y que los animales lecheros se mantengan en adecuado estado de salud. La procedencia de la leche deberá garantizar presencia de buenas prácticas agrícolas, veterinarias y de alimentación de los animales, higiene general adecuada del personal y el equipo de ordeño, empleo de métodos de ordeño adecuados. B. PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE La carga microbiana de la leche debe ser tan baja como pueda lograrse utilizando las buenas prácticas de producción de la leche. Se deberá aplicar medidas en el ámbito de la producción primaria para reducir lo más posible la carga inicial de microorganismos patógenos o que afectan a la inocuidad y la idoneidad, a fin de proporcionar un margen de seguridad mayor para preparar la leche de manera tal que permita la aplicación de medidas de control microbiológico de menor rigor que el que de otra forma sería necesario para asegurar la inocuidad e idoneidad del producto. C. DE LOS PRODUCTOS LECHE La leche debe tener las siguientes características · Color. Debe ser blanco opalescente o ligeramente amarillento (se podrán presentar variaciones en estas características, en función de la raza, estación climática o alimentación; pero estas no deben afectar significativamente las características sensoriales indicadas) · Olor. Debe ser suave, lácteo característico, libre de olores extraños. · Aspecto. Debe ser homogéneo, libre de materias extrañas. LECHE Y YOGURT Se dará cumplimiento a NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (CPE INEN-CPDEX 57:2013). Se dará cumplimiento a la Resolución ARCSA-DE-042-2015-GGG, TÉCNICA SUSTITUTIVA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS PROCESADOS. En el momento en que se presenta a los consumidores, la leche y sus derivados no debe contener ningún contaminante[1] en un nivel que ponga en peligro el estado de la salud pública. Estos productos 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 4oC +/- 2oC. · Los residuos de medicamentos veterinarios y sus metabolitos no podrán superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 2. · Los residuos de plaguicidas, pesticidas y sus metabolitos no podrán superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 2. QUESO El queso fresco debe contener un rango de porcentaje humedad (65-80%) entre semi blando y blando. Las materias primas utilizadas en su preparación, deben cumplir con las normas relacionadas al Codex Alimentarius: · Leche pasteurizada · Ingredientes tales como: § Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de aroma. § Cuajo u otras enzimas coagulantes inocua idóneas. § Cloruro de sodio y/o cloruro de potasio como sucedáneo de la sal. § Las unidades de comercialización de este producto deben cumplir con lo dispuesto en la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad. § Se pueden utilizar aditivos permitidos y en las cantidades especificadas en la norma NTE INEN 2 074. § Se permite el límite máximo en contaminantes según lo que establece el Codex alimentarius de contaminantes Codex Stan 193-1995. MANTEQUILLA La elaboración del producto debe cumplir con el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura del Ministerio de Salud. La leche utilizada para la fabricación de la mantequilla y de la mantequilla de suero debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 9. La crema utilizada para la fabricación de la mantequilla y de la mantequilla de suero debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 712. Los residuos de plaguicidas y sus metabolitos, no deben superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 1 en su última edición. Los residuos de medicamentos veterinarios no deben superar los límites establecidos por el Codex Alimentarius CAC/MLR 2 en su última edición. - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: La planta procesadora deberá tener un área destinada al almacenamiento del producto, con las siguientes características: - Área de almacenamiento y clasificación de productos. Esta área deberá contar con equipos de refrigeración para mantener el producto. - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área despacho de productos, esta deberá fresca y ventilada. Para evitar daños el producto no debe exponerse al sol. - El techo, paredes, piso deberá ser liso con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestructura.							
162002117	CANASTA - ESPECIAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS - 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-GGG y al REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 253 (1R). “ENVASES FLEXIBLES RETORNABLES PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS SOMETIDOS A UN PROCESO DE ESPTERILIZACIÓN POR CALOR” - 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. - 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 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. - 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. - 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 comprobare 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. - 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. - 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,	2 (1 meses)	381,5800	0,0000	763,1600	0,0000	763,1600	530801

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), certificación del MAGAP, MIPRO, MIES 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 faculden 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 puede abastecer 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 500 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 15000 CAFÉ Café Instantáneo 8 Unidades de 500 g 3750 7,5 kg Café pasado 4 Unidades de 500 g 3750 CONSERVA DE DULCE Conservas en almibar (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 Orégano 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 Cilantro 1 Atado de 100 g 100 Perejil 1 Atado de 100 g 100 Laurel 1 Unidad de 100 g 100 Pimienta en polvo 1 Fundas de 100 g 100 Pimienta en grano 1 Fundas de 100 g 100 Achiote 1 Fundas de 100 g 100 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 estrellado 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 2,3 kg Mayonesa 3 Unidades de 400 g 1200 TOTAL KILOGRAMOS 41,99 kg MERMELADAS Y MELES 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 (1,64 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 canastas 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 5 tipos de especias de cada 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 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 6 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: Experiencia y conocimiento en servicio de embalaje, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afines. El personal deberá estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asociación y su jornada laboral dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llega al centro de acopio. 2) 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: Proveer 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 ADHESIÓN: USD. 381,58 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).

- 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 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 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 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. Emplear Se solicitará el cambio del producto de producción. Productos de uso agrícola que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD 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. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha Si se determina que los alimentos no cumplen con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura Si se determina que los alimentos no han sido entregados en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la 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 GARANTIA: La entidad contratante definirá la procedencia para la entrega de un anticipo, el cual podrá ser de hasta 50% del total del valor de la orden de compra. En caso de realizarse un anticipo, se presentará la garantía del buen uso de anticipo por un valor equivalente al 100% del valor recibido por este concepto. El proveedor presentará una garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía generada es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0,000002 por el presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico, esta garantía se rendirá por un valor igual al 5 % del monto total de la orden de compra. El proveedor cubrirá el 100% de los bienes con daños o alteraciones por embalaje, manipulación, mala calidad de la materia prima o componentes empleados en su producción. El proveedor firmará una carta de compromiso de canje de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, por ejemplo golpes, aberturas de empaque, etc. 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 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.								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	2.205,5200
Impuesto al valor agregado (0%)	0,0000
Total	2.205,5200
Número de Items	56
Total de la Orden	2.205,5200

Fecha de Impresión: miércoles 3 de febrero de 2021, 20:15:44