

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20210001962267	Fecha de emisión:	19-02-2021	Fecha de aceptación:	22-02-2021	
Estado de la orden:	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:		Razón social:	COOPERATIVA DE PRODUCCION PESQUERA ARTESANAL 4 DE MARZO	RUC:	0891705107001	
Nombre del representante legal:	MONTAÑO RAYOS GEORGE JEFFERSON					
Correo electrónico del representante legal:	coope4demarzo@gmail.com	Correo electrónico de la empresa:	coope4demarzo@gmail.com			
Teléfono:	0996428223 0939060128					
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	3001210894	Código de la Entidad Financiera:	230206	
				Nombre de la Entidad Financiera:	BANECUADOR	
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. MARIA BELEN JAUREGUI	Cargo:	COORDINADORA ZONAL 1 MIES	Correo electrónico:	jessy.betancourt@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	JESSY CARIDAD BETANCOURT RUA		Correo electrónico:	jessy081001@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 AM HASTA LAS 17:00				
	Responsable de recepción de mercadería:	INOSENCIA BALLESTEROS				
Dirección de entrega:	QUITO y 13 DE ABRIL, ,					
Observación:	PRODUCTOS ALIMENTACION PARA EL CENTRO GERONTOLOGICO DEL CANTON SAN LORENZO DE KA DIRECCION DISTRITAL DE SAN LORENZO MIES PARA LA ENTREGA EN CANTIDAD Y PRODUCTOS SE PLANIFICARA CON LA LICENCIADA INOSENCIA BALLESTERO QUIEN ENTREGARA EL LISTADO DE LOS INSUMOS DE ACUERDO AL MENU DIARIO SE CONSIDERARA TAMBIEN LOS PRODUCTOS SUSTITUTIVOS DENTRO DE ESTA ORDEN DE COMPRA PARA CUMPLIR CON EL MENU APROBADO TELEF. 062780-576 CELULAR 0991505717					

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	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: JESSY CARIDAD BETANCOURT RUA	Nombre: ABG. MARIA BELEN JAUREGUI	Nombre: MARÍA BELEN JAUREGUI REALPE

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
13119122	<p>CANASTA DE PESCADOS Y MARISCOS</p> <p>- REQUISITOS ESPECÍFICOS: PESCADO Requisitos físico químicos para los pescados refrigerados o congelados TABLA 11 REQUISITO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO MIN MÁX 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 MICROBIOLOGICOS PARA LOS PESCADOS FRESCOS REFRIGERADOS O CONGELADOS REQUISITO n m M Método de ensayo Recuento de microorganismos mesófilos, ufc/g 5 x 5 x 104 1 x 103 3 AOAC 990.12 E. coli, ufc/g 5 < 10 10 2 AOAC 998.08 Staphylococcus aureus coagulans positv, ufc/g 5 100 1000 2 AOAC 2003.11 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 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. 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-FL. Cromatografía de gases- FID Benzo piren, ug/kg FUENTE: NTE INEN 1896.2013 CAMARON 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 MIN MÁX MÉTODO DE ENSAYO Nitrógeno básico volátil total mg/100 g ---- 30 NTE INEN 182 Metabisulfito de sodio mg/kg ---- 150 AOAC 994.28 FUENTE: NTE INEN 456.2013 Los productos deberán estar exentos de microorganismos patógenos y sustancias tóxicas producidas por estos, que puedan ocasionar un peligro para la salud. Requisitos microbiológicos Los productos deben cumplir con lo indicado en la tabla siguiente: TABLA 12. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO n m M MÉTODO DE ENSAYO Recuento de microorganismos mesófilos, ufc/g 5 x 5 x 104 10 x 10 3 AOAC 990.12 E. coli ufc/g 5 < 10 10 2 AOAC 998.08 Staphylococcus aureus coagulans positiva, ufc/g 5 100 1000 2 AOAC 2003.11 Salmonella /25 g 5 no detectado ISO/TS 21872-1 FUENTE: 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 456.2013 Requisitos contaminantes El límite máximo de contaminantes no debe superar lo establecido en la tabla 8. TABLA 13. LÍMITE MÁXIMO DE CONTAMINANTES 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 piren, ug/kg 2 HPLC-DAD HPLC-FL cromatografía 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 el 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 contractista 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 Se solicitará el cambio del lote de producción. 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 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 de la conformidad 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 PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 52-2003, IDT) En caso de reincidencia, la entidad contratante solicitará a la Dirección Provincial del MAGAP (entidad rectora) la verificación del cumplimiento de esta norma (en un máximo de dos días de entregado el producto), en caso de que se verifique este incumplimiento. La entidad contratante contando con el Informe emitido por el MAGAP notificará al SERCOP, con el fin de realizar la exclusión definitiva del catálogo.</p> <p>- 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 garantizará 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 datos 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.</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, STABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA - DE -067-2015- GGG. Se cumplirá con la cadena de frío descrita en el artículo 13 "ALMACENAMIENTO" 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 están 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 producción y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulación del aire situado 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.</p> <p>- ROTULADO: El rotulado de estos productos debe cumplir con lo establecido en el RTE 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 o 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.</p> <p>- ALMACENADO: A. ALMACENAMIENTO EN REFRIGERADOR (Fases de elaboración 2 y 14) 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) 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 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. TEMPERATURA PARA MESCADOS Y MARISCOS EN ALMACENAMIENTOS 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 pericéuticos.</p> <p>- 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 sellado, 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 demoras excesivas 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</p>	9 (1 meses)	50,4400	0,0000	453,9600	0,0000	453,9600	530801

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 requiere 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. APORTES CALÓRICOS Y PORCIÓN DE PROTEÍNA SUGERIDA POR DÍA. SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILOCALORÍAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1300 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. 1.15 a 17 años 2500 50 gr. 0.5 Adulto 2000 50 gr. 1 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. 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 (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.

- APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CPE INEN-CODEX CAC78/CE 52 2013-07), y la Norma Técnica Ecuatoriana, NTE INEN 183-1975-04 "PESCADO FRESCO, REFRIGERADO Y CONGELADO. REQUISITOS"

- CALIDAD. A. PRODUCCIÓN PRIMARIA 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 Indicadores químicos de la descomposición y/o contaminación, por ejemplo, TVBN, histamina, metales pesados, residuos de plaguicidas, nitratos, etc.;
- Exento de materias extrañas;
- Características físicas como el tamaño del pescado y/o marisco; Se rechazará el pescado/marisco del que se sepa que contiene sustancias dañinas, descompuestas o extrañas que no se eliminarán o reducirán a un nivel aceptable mediante los procedimientos normales de clasificación o preparación; se facilitará información sobre la zona de captura. B. FAENADO, EVISCERADO Y LAVADO (Fases de elaboración 6 y 7)[1] El eviscerado 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 eviscerado con el fin de eliminar la sangre y las vísceras de la cavidad ventral, FILETEADO, DESUELLO, RECORTE 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 recorte 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 idóneo que aproveche al máximo la iluminación es una técnica eficaz para controlar los parásitos (en el pescado fresco) y deberá emplearse cuando se utilicen especies de peces exóticas; 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 aplicará criterios o métodos de evaluación sensorial para determinar la aceptabilidad del pescado y eliminar el pescado que presente una mermá con respecto a las disposiciones sobre calidad esencial de las normas correspondientes del Codex. El pescado de especies blancas se considera inaceptable si presenta las características siguientes: Piel/baba: arenosa, colores apagados con motas de baba pardo-amarillenta Ojos: cóncavos, opacos, hinchados, descoloridos Agallas: gris-pardo o blanquecinas, baba amarillenta opaca, compacta o coagulada. Olor: carne con olor a aminas, amoníaco, lechoso, láctico, sulfuro, fecal, pútrido, rancio. El pescado, deberá presentar un contenido máximo de nitrógeno básico volátil de 49,5 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 CONTENIDO (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
- INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: Los establecimientos deberán incluir un modelo 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:
 - 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 contruados de una manera que facilite su drenaje;
 - Los techos y accesorios situados en lugares elevados deberán estar contruados 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 contruadas 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 contruadas 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 esos efectos;
 - 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 tuberías de agua no potable deberán identificarse claramente y separarse de las de agua potable, a fin de evitar la contaminación;
 - Todas 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, semi-sólidos o líquidos para impedir la contaminación;
 - Se identificarán claramente los recipientes para despojos y materiales de desecho, los cuales estarán convenientemente dotados de una tapa que encaje perfectamente y contruados con material impermeable;
 - Se dispondrá de instalaciones separadas y adecuadas para evitar la contaminación del pescado por:
 - sustancias venenosas o nocivas;
 - materiales almacenados en seco, envases, etc.;
 - despojos y materiales de desecho;
 - Se dispondrá de instalaciones adecuadas de lavabos y retretes, aisladas 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 Cebado 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.

Subtotal	453,9600
Impuesto al valor agregado (0%)	0,0000
Total	453,9600

Número de Items	9
Total de la Orden	453,9600

Fecha de Impresión: martes 2 de marzo de 2021, 16:34:59