

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20190001547292	Fecha de emisión:	26-03-2019	Fecha de aceptación:	27-03-2019	
Estado de la orden:	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:	ECONEGOCIOS GRANSOL	Razón social:	COOPERATIVA DE PRODUCCION AGRICOLA, GANADERA Y SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA VIVIR MEJOR PROGRASERVIV	RUC:	0190399273001	
Nombre del representante legal:	ROBLES ROBLES ALFREDO PATRICIO					
Correo electrónico el representante legal:	nestor.guazhambo@prograserviv.ec	Correo electrónico de la empresa:	nestor.guazhambo@prograserviv.ec			
Teléfono:	09-97427547 0993144732 0980194981 074177337 0989834722 0993056847 0993144732 0989834722					
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	019003001149	Código de la Entidad Financiera:	210500	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE						
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRICTAL 01D01 PARROQUIAS URBANAS Y RURALES-MIES		RUC:	0160056490001	Teléfono:	2837728-2837729
Persona que autoriza:	TERESITA DEL PILAR CABRERA ALAZAR		Cargo:	DIRECTORA DISTRICTAL	Correo electrónico:	teresita.cabrera@inclusion.gob.ec

Nombre funcionario encargado del proceso:		CUENCA-MIES	
RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA		Correo electrónico: richard.figueroa@inclusion.gob.ec	
Dirección Entidad:	Provincia: AZUAY	Cartón: CUENCA	Parroquia: EL SAGRARIO
	Calle: ANTONIO BORRERO	Número: 4-24	Intersección: CALLE LARGA
	Edificio: EDIFICIO DEL MIES	Departamento: EDIFICIO	Teléfono: 2837728-2837729
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería: 08h00 a 16h00		
Nota:	Responsable de recepción de mercadería: Lic. Ana Guzhñay		
Dirección de entrega:	Recuerde que en el caso de presentarse observaciones o inconformidades por parte del proveedor o la entidad contratante, respecto al tipo de entregas parciales requeridas, se podrá realizar la posterior suscripción de un acuerdo complementario conforme lo estipula el convenio marco		
Observación:	AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, CASA DEL CENTRO DE ATENCION INTEGRAL A PERSONAS CON DISCAPACIDAD		
	Los alimentos, se entregarán en el CENTRO DE ATENCION INTEGRAL A PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN EL AV. EL PARAISO, FRENTE ALEMBL EMÁTICO HUAYNA CÁPAC, el pago será de forma mensual y de acuerdo a los alimentos efectivos entregados y serán para el mes de abril de 2019.		

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.

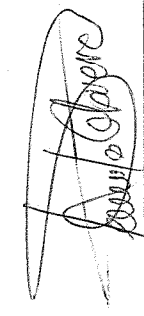
APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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



Máxima Autoridad
Nombre: TERESITA DEL PILAR CABRERA SALAZAR



Persona que autoriza
Nombre: TERESITA DEL PILAR CABRERA ALAZAR



Funcionario Encargado del Proceso
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA

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 empaque, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afines. El personal deberá estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asociación y su jornada laboral dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llegan al centro de acopio. 2) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 3) Pesar los alimentos y armar las canastas 4) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 5) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante. - CAPACIDAD MAXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través de persona jurídica, en la figura de microempresas (de 2 hasta 9 empleados) o pequeñas empresas (de 10 hasta 49 empleados); o de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio, que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina. Las micro y pequeñas empresas deberán garantizar a sus empleados todos los beneficios de ley respecto a la Normativa Laboral vigente. Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, 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 faculten esta forma de asociatividad. El cálculo de la capacidad máxima se elaboró tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de proteína más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para los tiempos de comida establecidos, necesarios para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias, como se muestra en la tabla 1. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE PROTEÍNA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DÍA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DÍA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE CARNE (2) DESAYUNO 25% 500 15000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 6 (1) Cuadro referencial: En el caso de no existir las diferentes categorías 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 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	26 (1 meses)	46,5800	0,0000	1.211,0800	0,0000	1.211,0800	59 000 000 001 530801
------------	---	--------------	---------	--------	------------	--------	------------	-----------------------

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) RES 50 126 62 2100 OTRAS CARNES HIGADO 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 89,2 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.- Ambito 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 usuarias de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requieren por mes. El número mínimo a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo etario a las personas mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 canastas por mes, para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario. TABLA 7. APOORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE PROTEÍNA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS, SUGERIDA POR DÍA, SEGÚN GRUPO ETARIO. RANGO DE EDAD KLLOCALORIAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1500 30 gr. 2 a 5 a 7 años 1750 40 gr. 2 a 8 a 10 años 1900 50 gr. 11 a 14 años 2300 50 gr. 15 a 17 años 2500 50 gr. 0,5 Adulto 2000 50 gr. 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 celebrarse 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 humano, 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 0°C 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 13:8:2012, CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS, PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS, PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS. 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. - 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 DURACION DE CONSERVA HUMEDAD RELATIVA DURACIÓN DE CONSERVA <table><tr><td>aC</td><td>%</td><td>días</td><td>aC</td><td>días</td><td>Vaca</td><td>0 a -1,5</td><td>90</td><td>10 a 28</td><td>-18 a -20</td><td>365</td><td>Ternera</td><td>-1</td><td>90</td><td>7 a 21</td><td>-18 a -20</td><td>300</td></tr><tr><td>Cordero</td><td>-1</td><td>90</td><td>a 95</td><td>7 a 21</td><td>-18 a -20</td><td>270</td><td>Cerdo</td><td>0 a -1,5</td><td>90 a 95</td><td>7 a 14</td><td>-18 a -20</td><td>160</td><td>Tocino</td><td>-3 a -1</td><td>80 a 90</td><td>30 -18</td></tr><tr><td>Aves</td><td>0 a 2</td><td>85 a 90</td><td>-18 a -20</td><td>Huevos</td><td>0 a 1</td><td>85 a 90</td><td>160 a 190</td><td colspan="8">FUENTE: Domínguez. 2009.</td></tr></table> Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos. - REQUISITOS ESPECÍFICOS: Gaveta Plástica de Calado Total de Policileno 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 permita una temperatura de trabajo de -20º a 50º (°C), dando así un peso mínimo de 16,66 kg por gaveta llena. Las gavetas destinadas al	aC	%	días	aC	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	Aves	0 a 2	85 a 90	-18 a -20	Huevos	0 a 1	85 a 90	160 a 190	FUENTE: Domínguez. 2009.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
aC	%	días	aC	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Aves	0 a 2	85 a 90	-18 a -20	Huevos	0 a 1	85 a 90	160 a 190	FUENTE: Domínguez. 2009.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												

				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 camistas 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 CARNE 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 facturas 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 adaptarse los cuerpos de los animales para su faenado. Se tomará como referencia los siguientes pesos y/o edades previos al faenamiento: ESPECIE ESPECIFICACIÓN Vacuno 24 a 36 meses Porcino 110 kg. Aves 3,5 kg. 3. FAENADO Y Eviscerado. 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 detanamiento correspondiente. Piel y extremidades deben ser retiradas inmediatamente de la nave de faenamiento y almacenadas provisionalmente. Los animales sacrificados que sean escalados, chamuscados o sometidos a un tratamiento antiatraso, deberán ser despojos de toda cerda, pelo, costillas, plumas, cuencas 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 2. CORTES PRIMARIOS DE CERDO FUENTE: www.eljamondeberon.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 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	
--	--	--	--	--	--

249

37/2/4012.32

WV PH UL

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 a fines. El personal deberá estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asociación y su jornada laboral dependerá del horario que se desee en armar y embalar todas las canastas. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llega al centro de accepio. 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. - PRESENTACIÓN: Gaveta Plástica de Cubeto Total de Polietileno de alta densidad nueva, de dimensiones 34 cm x 36 cm x 30 cm, con un peso aproximado de 2,2 kg (vacía) y que permita 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 se indica 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 °C días Leche entera 0 a 4 - - yogurt 2 a 5 a 10 - Mantecquilla 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 Y 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 mantecquillas deben expendirse en envases asépticos, y herméticamente cerrados, que aseguren la adecuada conservación y calidad del producto. Las mantecquillas deben acondicionarse en envases cuyo material, en contacto con el producto, sea resistente a su acción y no altere las características organolépticas del mismo. El embalaje debe hacerse en condiciones que mantenga las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio. Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de los alimentos - 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	
---	--

WV 9261

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. MAX. % 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 para mantequillas TABLA 13. REQUISITOS DE GRASA PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS MÍNIMO MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Índice de refracción 40°C 1.452 8 1.456 5 NTE INEN 166 Índice de yodo, cm³/g 25 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 MICROBIOLÓGICOS PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS n m M e MÉTODO DE ENSAYO Recuento de aerobios Mesófilos: *UFC/g 5 104 105 2 NTE INEN 1529-5 E. coli UFC/g 5 <10 --- NTE INEN 1529-8 Enterobacterias, UFC/g 5 10 102 3 NTE INEN 1529-13 <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g 5 < 10 --- NTE INEN 1529-14 <i>Salmonella</i>, 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 determinar nivel aceptable de calidad e = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. --- PRECIO DE ADHESIÓN: USD. 13.05 por cada canasta de productos lácteos: 250 gramos de queso pasteurizado (fresco y/o con sal), 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogur; incluido transporte al lugar acordado con la Facultad Contratante (El precio no incluye IVA). --- DESCRIPCIÓN GENERAL: Prover diferentes PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS, destinados para la preparación 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: 250 gramos de queso fresco pasteurizado, 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogur. --- 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 faculten 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 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 COLACIÓN ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN APORTE PORCIÓN APORTE PORCIÓN APORTE	
---	--

[illegible]

proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requerida. En el caso de que se compruebe que el peso es menor de lo que debió 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. CALENDAR: 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 producción de la leche deberá garantizar presencia de buenas prácticas agrícolas, veterinarias y de abastecimiento 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 bacteriana 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: Cólera: 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 572012). Se dará cumplimiento a la Resolución ARCSA-DE-012-2015-GOG, 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 presentarán las siguientes características: La leche y sus derivados deberán estar pasteurizados, deberán presentar características organolépticas normales, estar limpios y libres de coágulo. 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 cobada en el mercado, no debe ser reprocesada y debe ser vendida en su envase original. La leche pasteurizada debe mantener la cadena de frío en el almacenamiento, distribución, y expendio a una temperatura de 4°C a - 20°C. Los residuos de medicamentos veterinarios y sus metabolitos no podrán superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 2. Los residuos de plaguicidas, pesticidas y sus metabolitos no podrán superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 2. QUESO El queso fresco debe contener un rango de porcentaje humedad (65-80%) entre semi blando y blando. Las materias primas utilizadas en su preparación, deben cumplir con las normas relacionadas al Codex Alimentario: Leche pasteurizada - Ingredientes tales como: § Cultivos iniciadores de bacterias inocuos del ácido láctico y/o productores de aroma. § Cuajo e otras enzimas coagulantes inocuas tónicas. § Cebado de suero y/o cebado 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 permite el 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 alimentarios de contaminantes Codex Stan 192-1995. 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 Alimentario 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	
--	--

[illegible]

con el fin de realizar la exclusión definitiva del catálogo.	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 °C +/- 2 °C. Queso pasta blanca (fresco) 4 a 8 °C. 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-COPEX MACROCP 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 autos estarán dotados de un sistema de drenaje idóneo, dotado de un equipo de refrigeración, para mantener los productos líquidos 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 otros artículos o cargas incompatibles, residuos líquidos de sustancias químicas o animales, insectos que anden en el vehículo, rastros de productos agrícolas en pudrición y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulación del aire situados en el suelo del vehículo. Se deberá respetar las recomendaciones en el empaque y apilamiento de los alimentos. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante.	53 (1 meses)	19.9800	0,0000	1.058,9400	0,0000	1.058,9400	59 00 000 001 530801	
1349/20123	CANASTA FRUTAS FRESCAS - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN PARA: • FRUTAS FRESCAS: REQUISITOS • 1755, aguacate • 1756, papaya • 1757, limón • 1836/09, pera • 1872/96, manzana • 1909/09, tomate de árbol • 1911/09, guayaba • 1928/92, naranja • 1929/2013, pera • 1930/2013, mandarina • 1997/09, granadilla • 2005/09, sandía • 2427/2010, mora Para los frutos que no se encuentran normalizados en el Ecuador se utilizará la Norma "International Standards for Fruit and Vegetables" (Organización para la cooperación y Desarrollo-OIEA, 1962). La presente ficha aplica para la adquisición de frutos frescos destinados para la preparación de alimentos en tiempos de comida de desayuno, almuerzo, merienda y colaciones correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kcal diarias por persona. - TOLERANCIA: Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque: - Defectos leves en la forma y desarrollo - Defectos leves de coloración - Defectos leves de la cáscara ya sanados de origen mecánico - Defectos leves de la piel - REQUISITOS MÍNIMOS: Deben cumplir los siguientes requisitos: - Estar limpios, enteros y sanos; - Excluir todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado que afecte consumo; - Libres de insectos y daños causados por plagas; - Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Libres de humedad externa anormal y de daños causados por rajaduras, hendiduras o levantamiento del fruto; - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas; y - Estar prácticamente exentos de magalladuras. - RECOLECCIÓN: Los frutos deberán recolectarse cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de los frutos deberán ser tales que permitan soportar transporte, manipulación y almacenamiento. Los frutos deberán llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. Se excluyen frutos arrugados y fruta demasiado madura si su condición hace que los productos no aptos para el consumo a la llegada a su destino. - PLAZO DE ENTREGA: El plazo de entrega, comenzará a correr a partir de la formalización de la orden de compra, según cronograma establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. Para el efecto, el plazo entre cada entrega parcial del producto, será de mínimo 7 días y máximo 15 días, salvo condiciones de caso fortuito o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. A fin de cerciorarse en la cantidad de entrega parcial la								

entidad contratante previo a suscribir el acta de entrega-recepción parcial, pesará los productos recibidos por el proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requerido. En el caso de comprobarse que el peso es menor de lo que debía haber entregado de manera parcial, se dejará constancia en el acta entrega-recepción, el proveedor deberá completar el peso total contratado previo a la suscripción del acta entrega-recepción definitiva. PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas de 11 libras cada una. Deberá presentar: - Certificado de formación o capacitación de al menos 20 horas en higiene y manipulación de alimentos o Certificado de salud ocupacional para la manipulación de alimentos; emitido por el MSP o entidades privadas afines. - Certificado de experiencia (al menos 40 horas) o experiencia (al menos 1 año) en administración de alimentos y/o logística de alimentos y en tareas de distribución de alimentos, (certificado otorgado por asociaciones o empresas campesinas en el área de comercialización de alimentos, u otros) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar al personal necesario para la limpieza de fruto y armado de canastas (fujo de praxicos). 4) Revisar que la fruta requiera estar en la presente ficha. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 2 personas por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: Capacitación y conocimiento en servicio de entrega, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afines. TAREAS: 1) Estar puntualmente cuando requiera el administrador del proveedor. 2) La jornada de trabajo del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. 3) Descargar la fruta que llega al centro de acopio. 4) Pesar la fruta. 5) Lavar o limpiar la fruta según sea el caso. 6) Clasificar la fruta y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 7) Pesar la fruta y armar las canastas. 8) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 9) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante. - LOGÍSTICA: El proveedor deberá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Los vehículos empleados para el transporte de la fruta deberá tener en cuenta las recomendaciones señaladas en el Código de Práctica Ecuatoriana CPE-INEN-CODEX CAC/RCP 44-2013. El estado de los vehículos es esencial para mantener la calidad de la fruta. El proveedor garantizará que la carga de productos no se contamine por olores provenientes de envíos anteriores o cargas incompatibles; residuos tóxicos de sustancias químicas o animales; insectos que aniden en el equipo; restos de productos agrícolas en pudrición y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulación del aire situados en el suelo. Se deberá respetar las recomendaciones en el embalaje y apilamiento de la fruta. - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimiento en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. Por retraso en la entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento de la orden de compra. En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contratista incumplido. No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra. Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear plaguicidas y fertilizantes químicos y/o abonos que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o en exceso. Se solicitará el cambio del lote de producción. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la norma INEN "CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/RCP 53-2003, IDT). Si se determina que la fruta no cumple con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de reincidencia, la entidad contratante solicitará a la Dirección Provincial del MAGAP (entidad rectora) la verificación del incumplimiento de esta norma (en un máximo de dos días de entregado el producto); en caso de	
entidad contratante previo a suscribir el acta de entrega-recepción parcial, pesará los productos recibidos por el proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requerido. En el caso de comprobarse que el peso es menor de lo que debía haber entregado de manera parcial, se dejará constancia en el acta entrega-recepción, el proveedor deberá completar el peso total contratado previo a la suscripción del acta entrega-recepción definitiva. PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas de 11 libras cada una. Deberá presentar: - Certificado de formación o capacitación de al menos 20 horas en higiene y manipulación de alimentos o Certificado de salud ocupacional para la manipulación de alimentos; emitido por el MSP o entidades privadas afines. - Certificado de experiencia (al menos 40 horas) o experiencia (al menos 1 año) en administración de alimentos y/o logística de alimentos y en tareas de distribución de alimentos, (certificado otorgado por asociaciones o empresas campesinas en el área de comercialización de alimentos, u otros) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar al personal necesario para la limpieza de fruto y armado de canastas (fujo de praxicos). 4) Revisar que la fruta requiera estar en la presente ficha. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 2 personas por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: Capacitación y conocimiento en servicio de entrega, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afines. TAREAS: 1) Estar puntualmente cuando requiera el administrador del proveedor. 2) La jornada de trabajo del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. 3) Descargar la fruta que llega al centro de acopio. 4) Pesar la fruta. 5) Lavar o limpiar la fruta según sea el caso. 6) Clasificar la fruta y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 7) Pesar la fruta y armar las canastas. 8) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 9) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante. - LOGÍSTICA: El proveedor deberá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Los vehículos empleados para el transporte de la fruta deberá tener en cuenta las recomendaciones señaladas en el Código de Práctica Ecuatoriana CPE-INEN-CODEX CAC/RCP 44-2013. El estado de los vehículos es esencial para mantener la calidad de la fruta. El proveedor garantizará que la carga de productos no se contamine por olores provenientes de envíos anteriores o cargas incompatibles; residuos tóxicos de sustancias químicas o animales; insectos que aniden en el equipo; restos de productos agrícolas en pudrición y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulación del aire situados en el suelo. Se deberá respetar las recomendaciones en el embalaje y apilamiento de la fruta. - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimiento en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. Por retraso en la entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento de la orden de compra. En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contratista incumplido. No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra. Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear plaguicidas y fertilizantes químicos y/o abonos que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o en exceso. Se solicitará el cambio del lote de producción. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la norma INEN "CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/RCP 53-2003, IDT). Si se determina que la fruta no cumple con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de reincidencia, la entidad contratante solicitará a la Dirección Provincial del MAGAP (entidad rectora) la verificación del incumplimiento de esta norma (en un máximo de dos días de entregado el producto); en caso de	

que se verifique este incumplimiento. La entidad contratante contando con el Informe emitido por el MAGAP notificará al SERCOP, con el fin de realizar la exclusión definitiva del catálogo. ENVASADO: Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de la fruta, deberán estar limpias y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular: papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pigmento no tóxico. Las frutas que requieran un envase especial (fruta pequeña), el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberán ser capaces de proteger el producto, garantizar el buen estado de las frutas y la atracción de las mismas. (Según norma NTE INEN-ISO 7558). Los siguientes materiales pueden ser utilizados: • Pelfech portable de plástico y bolsas de papel, película plástica y bolsas de papel, así como plásticos de plástico. • "Bolsas" de malla y bolsas hechas de plástico, tejido o de cartón, papel maché, de plástico o de papel de madera con un fondo plano o perfilado. Los materiales de empaque pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo, la lámina debería ser transparente; los papales pueden envasarse en materiales de embalaje: verdes), siempre que cualquier defecto visual en el producto no sea comunicado por el diseño, color, tamaño de la malla, etc. La utilización de estos materiales debe ser utilizados previo acuerdo con la entidad contratante. CAPACIDAD MAGAZA: Los proveedores que deseen participar en esta fecha técnica podrán hacerlo de forma adecuada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina, debidamente registradas dentro de la SUPS (Superintendencia de Economía Popular y Solidaria). Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SUPS) acreditación al MAGAP u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculada a la Agricultura Familiar Campesina. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculten la asociación El cálculo de la capacidad máxima se deberá basando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y los perfiles de las frutas más comunes, que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para cada tipo de comida (desayuno, colaciones, almuerzo y merienda) necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE FRUTA SEGUN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DIA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE FRUTA DIA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 1 ALMUERZO 35% 700 21000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 1 MERIENDA 5% 100 3000 1 TOTAL 100% 400 12000 4 (1) Cuando se refiera en el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se encontrará compensado dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2) La porción equivale a 100 gramos promedio de fruta ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de las frutas a la dieta con el 12,46 % del total de los alimentos que se consume en el día, en sus tres tiempos de comida (desayuno 3,57%, colaciones 5% y almuerzo 3,89%), generando un aporte calórico de 277,78 kilocalorías al día, es decir 3333,33 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE FRUTA Y APOORTE ENERGETICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DIA Y AL MES DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA Total porciones/día (UNIDAD) total alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN (UNIDAD) % PORCIÓN (UNIDAD) % PORCIÓN (UNIDAD) % PORCIÓN (UNIDAD) % Frutas 13,57 % 2,5 % 1 3,89 % 0,0 % 4 12,46 % ENERGIA/DIA (kcal) 71,43 100 77,7 0 249,21 ENERGIA/MES (kcal) 2142,86 3000 2333,3 0 7476,19 ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3, se muestra una lista de frutas clasificadas de acuerdo a su tamaño (grandes, medianas y pequeñas), las mismas que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todas las frutas dentro de esta canasta, sino que las mismas son una base de frutas que pueden ser sustituibles entre ellas de acuerdo a los siguientes parámetros: • Dentro de la misma clasificación por tamaño, • Que se encuentren con similar peso promedio • Que tengan relación con el aporte calórico por fruto. El cambio de frutas en la canasta está sujeto a las frutas de temporada. La fruta que será entregada por el proveedor deberá ser aprobada por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes. (ANEXO 1). TABLA 3. LISTADO DE FRUTAS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGIA FRUTAS DE ACUERDO A SU TAMAÑO OPCION PESO	
---	--

	PROMEDIO PORCIÓN DE FRUTA (g) ENERGÍA POR PESO PROMEDIO PORCIÓN (kcal) ENERGÍA (100 GRAMOS) (kcal) UNIDADES/ PORCIÓN TOTAL MENSUAL FRUTA PESO TOTAL /PERSONA (g) GRANDES (1) (peso promedio 2kg) PAPAYA 100 39,00 29 3 300 MELON 100 34,00 34 3 300 SANDIA 100 36,00 30 3 300 PIÑA 100 51,00 51 3 300 BABACO 100 23,00 23 3 300 BADEA 100 20,00 20 3 300 GUANABANA 100 66,00 66 4 350 MEDIANAS MANZANA 75 40,50 54 6 450 PERA 75 39,00 52 5 375 BANANO 200 175,00 89 5 1000 DURAZNO 65 29,50 46 4 300 GRANADILLA 50 47,00 94 5 250 GUAYABA 50 30,50 51 4 200 MAMEY 80 40,50 51 3 240 MANDARINA 65 34,45 53 4 260 MANGO 75 41,25 59 4 300 MARACUYA 50 25,50 51 4 200 NARANJA 125 55,75 47 7 875 NARANJILLA 50 14,00 28 7 250 PEPPINO 75 24,00 32 2 225 ZAPOTE 75 90,75 121 2 225 LIMÓN SUTTI 30 9,00 30 3 90 ORITO 75 66,75 59 3 225 AGUACATE 200 120,00 150 3 600 TOMATE DE ANBOL 50 25 50 3 150 PEQUEÑA(C) TAMARINDO 100 239,00 239 3 300 UVILLA 100 64,00 64 3 300 TAXO 100 37,00 37 3 300 CAPULI 100 54,00 54 3 300 MORA 100 42,50 42 3 300 FRESA 100 22,00 22 3 300 COCO 50 177,00 354 3 150 UVA 100 58,00 68 3 300 TOTAL FRUTA AL MES POR PERSONA GRANDES (g) 1972 Kilogramos (b) 10,72 (1) Para el cálculo de frute grande se usará el peso de la porción recomendada de consumo de fruta (100 gramos), el peso promedio referencial es de 2000 gramos (2Kg) (2) Para el cálculo de la fruta pequeña se usará el peso de la porción recomendada de consumo de fruta (100 gramos), el cálculo solamente se realizará en peso (gramos) FUENTE: INCAP, 2010, ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se recoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 012 del 16 de julio del 2015, en donde se resuelve "EXTERIOR LAS DISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PRODUCIDOS O CULTIVADOS EN EL ECUADOR", específicamente en el Art. 1.- Ámbito de aplicación y Art.2 Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. Las canastas de frutas tendrán un peso total de: 11 kilogramos (kg) de fruta nacional. Con el fin de diversificar los frutos, la canasta se conformará de por lo menos: 2 tipos de frutos de tamaño grande (2 kg), 5 tipos de frutos de tamaño mediano (7kg) y 2 tipos de frutos de tamaño pequeño (2kg) Como se muestra en la tabla 1. TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE LAS FRUTAS POR SU PESO TOTAL DE UNA CANSTA DE FRUTAS (kg) NÚMERO ESTIMADO DE FRUTAS NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES GRANDES 2 11 2 con peso promedio de 1,5 a 2 kg 1 MEDIANAS 7 70 PEQUEÑAS 2 El número de frutas dependerá del peso requerido en esta ficha (2 kg) FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requiere de forma mensual, la entidad contratante deberá definir el número de personas que van a ser usuarios de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requiere por mes. La entidad contratante se compromete a comprar el número mínimo de canastas de 50, según el punto de equilibrio calculado en esta ficha. CALCULO DE CAPACIDAD MAXIMA (Proveedor) La capacidad máxima por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes y una oferta mínima de 50 canastas. El proveedor se compromete a entregar su producto en el área local de su domicilio, no obstante el proveedor podrá escoger el área de cobertura (cantonal o provincial), según su capacidad productiva. CALIDAD: Se dará cumplimiento a las NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN y la Internacional Standard for Fruit and Vegetables (Organización para la cooperación y Desarrollo-OECD, 1962). A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de la fruta el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (AGROCALIDAD, 2016) y/o Sistemas participativos de garantía de las organizaciones, para cada fruto. Si la entidad contratante deseara constatar la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas o la aplicación de las normas INEN o internacionales en la producción de sus proveedores, deberá solicitar a la Dirección Provincial del MAGAP o AGROCALIDAD un informe de muestreo e inspección. Si la muestra inspeccionada no cumple con uno o más de los requisitos establecidos, se repetirá la inspección en otra muestra; cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para considerar el lote como fuera, quedando su comercialización sujeta al acuerdo de partes interesadas y a las multas respectivas. Las variables que se tomará en cuenta para la inspección son: Cantidad, Especificaciones Técnicas, Calidad, Embalajes y Transporte; se realizará mediante una lista de chequeo establecido por la Entidad Contratante, mismo que se dará a conocer al proveedor una vez generada la Orden de Compra. El contenido de cada lote deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por frutos del mismo origen, variedad y/o tipo			
--	--	--	--	--

concreta, calidad, color y estado. La parte visible del lote deberá ser representativa de todo el contenido. DESCRIPCIÓN GENERAL: Prover alimentos frescos - FRUTAS destinadas para la preparación en tres tiempos de comida desayuno, almuerzo y merienda y colaciones, correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60.000 kilocalorías al mes. 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 efectivo (dólares de los Estados Unidos de Norteamérica) inmediatamente después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), según amplitud de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor. De ser el caso, se realizará pago parcial, según el cronograma de entregas parciales, establecido por mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. REQUISITOS DE MADUREZ: Los frutos deberán recogerse cuidadosamente y presentar un desarrollo y estado que les permita soportar el transporte, manipulación y almacenamiento que asigne su llegada en condiciones satisfactorias al lugar del destino. Además deberá garantizar su consumo en óptimas condiciones dentro de los siguientes siete días de entregado el producto. INFRAESTRUCTURAS MÍNIMAS: - Área de almacenamiento, clasificación y limpieza de la fruta. - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área para almacenar fruta y desperdicio de fruta, esta deberá ser abarcada, fresca y ventilada. Para evitar daños al fruto no debe exponerse al sol. - El techo, paredes, piso deberá ser liso con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestructura. PRESENTACIÓN: Cavaña 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 frutas frescas serán de propiedad exclusiva del proveedor, el mismo que deberá garantizar el buen uso de las mismas, es decir que éstas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS. 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 cada LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS. ANTECIPUO Y GARANTÍA: La entidad contratante podrá considerar la entrega de un anticipo que podrá ser de hasta 50% del total del valor de la orden de compra. En caso de realizarse un anticipo, se presentará la garantía del bien con el anticipo por un valor equivalente al 100% del valor recibido por este concepto. El proveedor cubrirá el 100% de los bienes con daños o alteraciones por embalaje, manipulación, mala calidad de la materia prima o componentes empleados en su producción. El proveedor firmará una carta de compromiso de que 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, entre mencionar que los costos de estas verificaciones serán cubiertos por la Entidad Contratante.		43 (1 meses)	17,3500	0,0000	767,5500	767,5500	59 00 000 001 530801
12335913	CANASTA LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS PRESENTACIÓN DE LA CANASTA: Gaveta Plástica de Calado Total de Polietileno de alta densidad nueva, de dimensiones 54 cm x 36 cm x 30 cm, con un peso aproximado de 2,2 kg (vacía) y que permite una temperatura de trabajo de 20° a 50° (°C), dando así un peso mínimo de 16,66 kg por gaveta llena. Las gavetas destinadas al transporte de LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS serán de propiedad exclusiva del proveedor, el mismo que deberá garantizar el buen uso de las mismas, es decir que éstas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS. 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 cada LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS.						

۷۷۵۵

	menor de lo que debió 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. - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a las NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN PARA VERDURAS FRESCAS. REQUISITOS: NTE INEN 1749:2013 - ACELGA. NTE INEN-ISO 6574 - APIO. NTE INEN-ISO 6574 - BROCOLI. NTE INEN-ISO 17126 - LECHUGA. NTE INEN 2766:2013 - PEPINO. NTE INEN 1833:92 - REBANO. NTE INEN 1832:92 - REMOLACHA. NTE INEN 1745:90 - TOMATE. NTE INEN 1747:2013 - ZANAHORIA BLANCA. NTE INEN 1834:92 - ESPINACA. NTE INEN 1974:03 - COLIFLOR. NTE INEN 2720:2013 - ARVEJAS VERDES. NTE INEN 2765:2013 - FRIJOL. NTE INEN 1761:2013 - CHOCLOS. NTE INEN 1746:2013 - CEBOLLAS. NTE INEN 1996:2013 - PIMIENTO. Para las verduras que no se encuentran normalizadas en el Ecuador se utilizará la Norma "International Standards for Fruit and Vegetables" (Organización para la cooperación y Desarrollo-OECD, 1962). La presente ficha aplica para la adquisición de LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS destinadas para la preparación de los alimentos correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kcal diarias por persona. - 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. - PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas de 22 kilos cada una. Deberá presentar: - 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 afitas. - 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 empuestas en el área de comercialización de alimentos, u otros.) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo y lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Gestionar el pago puntual a los proveedores y de las verduras y armado de canastas (flujo de procesos). 4) Gestionar el pago puntual a los proveedores y sancionar de la misma forma al proveedor que entregue verdura que no se encuentre con las características requeridas en esta canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionadas por el SERCOP en la presente ficha. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 50 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: Experiencia y conocimiento en servicio de empaque, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afitas. TAREAS: 1) Estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asociación. 2) La jornada dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. 3) Descargar la verdura que llega al centro de acopio. 4) Pesar la verdura 5) Lavar o limpiar la verdura según sea el caso. 6) Clasificar la verdura y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 7) Pesar la verdura y armar las canastas 8) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 9) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante. - DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos frescos - LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS destinadas para la preparación en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo, merienda y colaciones, correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 6000 kilocalorías al mes. - CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha podrán hacerlo de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina, debidamente registradas dentro de la SEPS (Superintendencia de Economía Popular y Solidaria). Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por				
	Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 50 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: Experiencia y conocimiento en servicio de empaque, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afitas. TAREAS: 1) Estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asociación. 2) La jornada dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. 3) Descargar la verdura que llega al centro de acopio. 4) Pesar la verdura 5) Lavar o limpiar la verdura según sea el caso. 6) Clasificar la verdura y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 7) Pesar la verdura y armar las canastas 8) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 9) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante. - DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos frescos - LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS destinadas para la preparación en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo, merienda y colaciones, correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 6000 kilocalorías al mes. - CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha podrán hacerlo de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina, debidamente registradas dentro de la SEPS (Superintendencia de Economía Popular y Solidaria). Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por				

la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), acreditación al MAGAP u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para cada tiempo de comida (desayuno, colaciones, almuerzo y merienda) necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DÍA KCAL (MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE VERDURA /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 0 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 2 COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 15000 2 TOTAL 100% 2000 60000 4 (1) Cuadro referencial. En el caso de no existir las diferentes categorías para el tiempo de comida, dicho porcentaje de alimento se encontrará compensado dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2) La porción equivale a 50 gramos promedio de verdura. ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS a la dieta con el 17,78 % del total de los alimentos que se consume en el día (almuerzo 7,78 % y merienda 10 %), generando un aporte calórico de 355,56 kilocalorías al día; es decir 1956,67 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y APOORTE ENERGÉTICO (KCAL.) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACIÓN ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN % PORCIÓN % PORCIÓN % Verdura 0 0% 0 0% 2 7,78% 2 10% 4 17,78% ENERGÍA/DÍA 0 155 56 200 355 56 ENERGÍA/MES 0 4666 67 600 10666 67 ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3, se muestra una lista de verduras clasificadas de acuerdo a su tipo, las mismas que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todas las legumbres, verduras y hortalizas frescas dentro de esta canasta, sino que las mismas son una base que pueden ser sustituidas entre ellas de acuerdo a los siguientes parámetros: Que se encuentren con similar peso promedio. Que tengan relación con el aporte calórico por verdura. TABLA 3. LISTADO DE LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA CLASIFICACIÓN DE HORTALIZAS FRESCAS DE ACUERDO A SU TIPO OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (gramos) Energía (kcal) 100gramos Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCIÓN DIARIA PESO TOTAL (g) PESO TOTAL (kg) PESO TOTAL (kg) HORTALIZA DE HOJA ACELGUA 40 27 108 9 365 1277 128 AJO 20 14 28 9 182 NABO 40 32 128 9 365 ESPINACA 40 23 92 9 365 HORTALIZA REPOLLO BROCOLI 50 34 17 9 456 2007 2,01 COLIFLOR 50 25 125 9 456 REPOLLO COL MORADA 40 31 124 9 365 COL 40 26 104 9 365 LECHUGA				
ARIPOLLADA 40 14 56 9 365 CEBOLLA BLANCA 10 44 44 120 1200 3000 3 CEBOLLA PAITEÑA (COLORADA, PERLA) 30 56 168 60 1800 ZANAHORIAS ZANAHORIA BLANCA 100 41 41 8 812 5612 5,61 ZANAHORIA AMARILLA 40 41 164 120 4800 TOMATE TOMATE RIÑON 40 21 84 90 3600 3600 3,6 AJO DIENTES DE AJO 3 134 402 40 120 120 0,12 HORTALIZA ENSALADA REMOLACHA CRUDA 50 43 215 9 462 2769 277 RÁBANO 50 11 55 9 462 PALMITO 20 26 52 9 185 PEPINILLO 30 12 6 9 462 SUCHINI 50 16 8 9 462 PIMIENTO 30 40 12 9 277 VAINITAS 50 31 155 9 462 GRANOS TIERNOS ARVEJAS VERDES 60 81 48,6 9 554 2769 2,77 FRIJOLES VERDES 60 150 90 9 554 HARAS VERDES 60 72 43,2 9 554 HABICHUELAS 60 82 49,2 9 554 CHOCLO 60 365 219 9 554 CALABAZAS ZAPALLO 60 28 28 6 360 720 0,72 ZAMBO 60 19 19 6 360 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. Las canastas de verduras tendrán un peso total de 22 kilogramos (kg) de verdura nacional. Con el fin de diversificar las verduras; como se muestra en la tabla 3, la canasta se compondrá de por lo menos: 2 tipos de hortaliza de hoja (2kg) 2 tipos de hortaliza repollo (3kg) 2 tipos de cebolla (3 kg), 1 tipo de zanahoria (3 kg), tomate (4 kg) y ajo 0,1 (kg) 4 tipos de hortaliza para ensalada (3 kg) 2 tipos de granos tiernos (3 kg) 1 tipo de calabaza [1] (1 kg) TABLA 3. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE ACUERDO A LA				

CLASIFICACIÓN DE LAS LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS POR SU TAMAÑO AL MES CLASIFICACIÓN DE LAS VERDURAS DE ACUERDO A SU TAMAÑO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA. DE VERDURAS (kg) NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES HORTALIZA DE HOJA 2 22 1 HORTALIZA DE REPOLLO 3 CEBOLLA 3 ZANAHORIAS 3 TOMATE 4 AJO 01 HORTALIZA ENSALADA 3 GRANOS TIERNOS 3 CALABAZAS 1 ELABORADO POR SERCOP, 2016 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requiere de forma mensual, la entidad contratante deberá definir el número de personas que van a ser usuarios de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requiere por mes. El número mínimo de canastas a adquirir es de 30 canastas al mes, considerando como grupo etario a los adultos mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 unidades por mes, para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						</
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

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 terminada 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 punto último del numeral 5 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, con límites como poco máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Fertilizantes químicos y fertilizantes orgánicos y/o abonos que no hayan sido aprobados por AGRICULTURA en su vez no encuentran real utilización o en exceso. Se solicitará el cambio del lote de producción. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento de requisitos mínimos de la ficha Si se determinan que la LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS no cumple con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística o cualquier otra. Si se determina que la legumbres, verduras y hortalizas frescas no ha sido entregada en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la muestra en pesos y tipos. Si se determina que las legumbres, verduras y hortalizas frescas no ha sido entregada conforme a los pesos y tipos requeridos en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,5 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en el requerimiento de madurez de la verdura Si se determina que las legumbres, verduras y hortalizas frescas no cumple con la madurez requerida en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,6 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la norma INEN "CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/PCP 52-002, IDT). 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. ENVASADO: Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS, deberán estar limpias y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS que requieran un envase especial (granos ínteros), el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberán ser capaces de proteger el producto, garantizar el buen estado de las verduras y la atención de las mismas. (Según norma NTE INEN-ISO 7558). Los siguientes materiales pueden ser utilizados: Película portable de plástico y bolsas de papel, película plástica y bolsas de papel, así como platos de plástico. Bandejas o cajas hechas de plástico, víscera fibra o una combinación de estos materiales. Bodegas o cajas de altura superior a 25 mm) hechos de cartón, papel maché, de plástico o de pulpa de madera con un fondo plano o perforado. Los materiales de embalaje pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo,	
--	--

WV SP LLC

ELABORADO POR SERCOR, 2016 Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 032 del 6 de julio del 2015, en donde se resuelve "EXPEDIR LAS DISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PROPICUADOS O CULTIVADOS EN EL ECUADOR", específicamente en el Art. 1 - Ambito de aplicación y Art.2 Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requieren de forma mensual, la entidad contratante deberá definir el número de personas que van a ser usuarios de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requieren por mes. El número mínimo a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo entero 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 PROTEÍNA SUGERIDA POR DÍA, SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD EDAD CALORIAS 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 40 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. CALCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA. La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopiación y 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. REQUISITOS ESPECÍFICOS: PESCADO Requisitos físico químicos para los pescados refrigerados o congelados. TABLA 11. REQUISITO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO MIN MAX MÉTODO DE ENSAYO Nitrogeno básico volátil (expresado como total) mg/100 g ---- 30 NTE INEN 182 Requisitos microbiológicos para los pescados frescos refrigerados o congelados. TABLA 12 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS PESCADOS FRESCOS REFRIGERADOS O CONGELADOS REQUISITO n m M e Método de ensayo Recuento de microorganismos mesófilos, ufc/g 5 x 104 1 x 105 3 AOAC 999.12 E colí, ufc/g 5 x 10 10 2 AOAC 998.08 Staphylococcus aureus coagulasa positiva, 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 no detectado --- ISO/TS 21872-1 Shigella sp. Número de muestras a examinar n: 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 990.10 Cadmio como Cd, mg/kg 0.5 OAC 999.19 Hidrocarburos Aromáticos policíclicos (en productos no ahumados) 2 HPLC -DAD-FL Cromatografía de gases- HD Benzo pireno, ug/kg FUENTE: NTE INEN 1996/2013 CAMARÓN Requisitos de tamaño Los mariscos congelados, ensayados de acuerdo a las normas estadísticas correspondientes, deben cumplir con los requisitos establecidos en la siguiente tabla. TABLA 11 REQUISITO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO MIN MAX MÉTODO DE ENSAYO Nitrogeno básico volátil total mg/100 g ---- 30 NTE INEN 182 Metabisulfito de sodio mg/kg ---- 150 AOAC 990.28 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 MICROBIOLÓGICOS PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO n m M e MÉTODO DE ENSAYO Recuento de microorganismos mesófilos, ufc/g 5 x 104 10 x 103 AOAC 990.12 E. colí ufc/g 5 x 10 10 2 AOAC 998.08 Staphylococcus aureus coagulasa positiva, 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 FUENTE: NTE INEN 456/2013	
---	--

[illegible]

cumplimiento de las características descritas en la presente ficha, cabe mencionar que los costos de estas verificaciones serán cubiertos por la Entidad Contratante. - TRANSPORTE Y LOGÍSTICA: Se deberá cumplir con el Art. 129 (Medio de transporte), del capítulo II de las Bases Técnicas de Manufactura, NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA - DE -067-2015-GGG. Se cumplirá con la cadena de frío descrita en el artículo 13 "ALMACENAMIENTO". Los vehículos deberán cumplir las siguientes características: Los productos, los suelos y las techos serán hechos de un material apropiado y resistente a la corrosión, con superficie lisa e impermeable. Los suelos estarán dotados de un sistema de drenaje idóneo, dotados de un equipo de refrigeración para mantener el producto o los alimentos refrigerados durante el transporte a una temperatura entre 0°C y 4°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 contaminará por otros productos de enfriamiento, de enfriamiento o cargas incompatibles; residuos tóxicos de sustancias químicas o sustancias nocivas que anulen 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 etiquetado 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. NOTULADO: El notulado 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 y la distribución. Cada envase deberá indicar: a) nombre y/o marca del proveedor; b) variedad de pescado; c) lugar de producción; d) zona de venta, en unidad SI, e) fecha de elaboración; f) número de lote; y g) registro sanitario. ALMACENAMIENTO EN REFRIGERADOR (Pasos de elaboración 2 y 10/31) 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 rotará de cantidades suficientes de hielo picado. B. ALMACENAMIENTO EN CONGELADOR (Pasos de elaboración 3 y 20/41) 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, congelado, descabezado o en filetes, se deberá llevar a una temperatura no mayor de -30°C, hasta su congelación completa, luego será mantenido a una temperatura no mayor a -27°C en cámaras frigoríficas o en equipos especiales destinados para el efecto. El pescado congelado, en filetes, deberá mantenerse a una temperatura no mayor de -27°C, desde la congelación hasta la venta al público. El tiempo máximo de almacenamiento aconsejable, en estas condiciones, será de hasta 3 meses año. 2. CARNE DE MARISCOS Los mariscos y camarones congelados se prepararán y envasarán de manera que la deshidratación y la oxidación sean mínimas. El producto se mantendrá en congelación (-18 °C) de modo que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución. Se requiere cumplir con las siguientes temperaturas para mantener la cadena de frío que se muestra en la tabla 10 TABLA 10. TEMPERATURA PARA MISCADOS Y MARISCOS EN ALMACENAMIENTOS PRODUCTO REFRIGERADOS CONGELADOS Temperatura °C Temperatura °C Conservación días Pescado grasoso 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 Marisco 0 a 2°C -18°C 120 Crustáceo 0 a 2°C -18°C 180 FUENTE: Domínguez, 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos. - ENVASADO: Este producto se requiere un sistema de envasado al vacío o en atmósfera modificada (EAM) la carne del pescado/marisco debe quedar fuera de la zona de la costura; Se inspeccionará el material de envasado antes de utilizarlo para comprobar que no esté dañado o contaminado; Personal debidamente capacitado inspeccionará a intervalos periódicos la integridad del envase del producto acabado para verificar la eficacia del cierre hermético y el correcto funcionamiento de la máquina de envasar. Una vez cerrados herméticamente, los productos EAM o envasados al vacío se trasladarán con cuidado y sin demoras excesivas al			
El proveedor garantizará que la carga de productos no se contaminará por otros productos de enfriamiento, de enfriamiento o cargas incompatibles; residuos tóxicos de sustancias químicas o sustancias nocivas que anulen 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 etiquetado 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. NOTULADO: El notulado 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 y la distribución. Cada envase deberá indicar: a) nombre y/o marca del proveedor; b) variedad de pescado; c) lugar de producción; d) zona de venta, en unidad SI, e) fecha de elaboración; f) número de lote; y g) registro sanitario. ALMACENAMIENTO EN REFRIGERADOR (Pasos de elaboración 2 y 10/31) 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 rotará de cantidades suficientes de hielo picado. B. ALMACENAMIENTO EN CONGELADOR (Pasos de elaboración 3 y 20/41) 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, congelado, descabezado o en filetes, se deberá llevar a una temperatura no mayor de -30°C, hasta su congelación completa, luego será mantenido a una temperatura no mayor a -27°C en cámaras frigoríficas o en equipos especiales destinados para el efecto. El pescado congelado, en filetes, deberá mantenerse a una temperatura no mayor de -27°C, desde la congelación hasta la venta al público. El tiempo máximo de almacenamiento aconsejable, en estas condiciones, será de hasta 3 meses año. 2. CARNE DE MARISCOS Los mariscos y camarones congelados se prepararán y envasarán de manera que la deshidratación y la oxidación sean mínimas. El producto se mantendrá en congelación (-18 °C) de modo que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución. Se requiere cumplir con las siguientes temperaturas para mantener la cadena de frío que se muestra en la tabla 10 TABLA 10. TEMPERATURA PARA MISCADOS Y MARISCOS EN ALMACENAMIENTOS PRODUCTO REFRIGERADOS CONGELADOS Temperatura °C Temperatura °C Conservación días Pescado grasoso 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 Marisco 0 a 2°C -18°C 120 Crustáceo 0 a 2°C -18°C 180 FUENTE: Domínguez, 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos. - ENVASADO: Este producto se requiere un sistema de envasado al vacío o en atmósfera modificada (EAM) la carne del pescado/marisco debe quedar fuera de la zona de la costura; Se inspeccionará el material de envasado antes de utilizarlo para comprobar que no esté dañado o contaminado; Personal debidamente capacitado inspeccionará a intervalos periódicos la integridad del envase del producto acabado para verificar la eficacia del cierre hermético y el correcto funcionamiento de la máquina de envasar. Una vez cerrados herméticamente, los productos EAM o envasados al vacío se trasladarán con cuidado y sin demoras excesivas al			
El proveedor garantizará que la carga de productos no se contaminará por otros productos de enfriamiento, de enfriamiento o cargas incompatibles; residuos tóxicos de sustancias químicas o sustancias nocivas que anulen 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 etiquetado 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. NOTULADO: El notulado 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 y la distribución. Cada envase deberá indicar: a) nombre y/o marca del proveedor; b) variedad de pescado; c) lugar de producción; d) zona de venta, en unidad SI, e) fecha de elaboración; f) número de lote; y g) registro sanitario. ALMACENAMIENTO EN REFRIGERADOR (Pasos de elaboración 2 y 10/31) 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 rotará de cantidades suficientes de hielo picado. B. ALMACENAMIENTO EN CONGELADOR (Pasos de elaboración 3 y 20/41) 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, congelado, descabezado o en filetes, se deberá llevar a una temperatura no mayor de -30°C, hasta su congelación completa, luego será mantenido a una temperatura no mayor a -27°C en cámaras frigoríficas o en equipos especiales destinados para el efecto. El pescado congelado, en filetes, deberá mantenerse a una temperatura no mayor de -27°C, desde la congelación hasta la venta al público. El tiempo máximo de almacenamiento aconsejable, en estas condiciones, será de hasta 3 meses año. 2. CARNE DE MARISCOS Los mariscos y camarones congelados se prepararán y envasarán de manera que la deshidratación y la oxidación sean mínimas. El producto se mantendrá en congelación (-18 °C) de modo que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución. Se requiere cumplir con las siguientes temperaturas para mantener la cadena de frío que se muestra en la tabla 10 TABLA 10. TEMPERATURA PARA MISCADOS Y MARISCOS EN ALMACENAMIENTOS PRODUCTO REFRIGERADOS CONGELADOS Temperatura °C Temperatura °C Conservación días Pescado grasoso 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 Marisco 0 a 2°C -18°C 120 Crustáceo 0 a 2°C -18°C 180 FUENTE: Domínguez, 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos. - ENVASADO: Este producto se requiere un sistema de envasado al vacío o en atmósfera modificada (EAM) la carne del pescado/marisco debe quedar fuera de la zona de la costura; Se inspeccionará el material de envasado antes de utilizarlo para comprobar que no esté dañado o contaminado; Personal debidamente capacitado inspeccionará a intervalos periódicos la integridad del envase del producto acabado para verificar la eficacia del cierre hermético y el correcto funcionamiento de la máquina de envasar. Una vez cerrados herméticamente, los productos EAM o envasados al vacío se trasladarán con cuidado y sin demoras excesivas al			

refrigerados 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, modifique la composición de los alimentos o provoque una alteración de las características organolépticas de la carne. Los materiales que se podrán utilizar son: Cerámica - Celulosa Cácharo - Caucho - Vidrio - Resinas de intercambio iónico - Papel y cartón Como Se deberá tomar en cuenta la NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN, TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA - DE 06/2015-GGGA. CARNE DE PESCADO Para el transporte y almacenamiento del pescado, deberá emplearse cajas de material impermeable, de preferencia no metálicas, cubiertas con una capa aislante de materiales no absorbentes, sin espacios vacíos y de una estructura tal, que permita una limpieza a fondo y un desague completo. 2. CARNE DE MARISCO El material del envase debe ser resistente a la acción del producto, de manera que no altere su composición y su calidad o contaminación. De verse de EAM o envasados al vacío y el envase debe hacerse en condiciones que mantengan las características del producto y asegurar su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio 3. HIGIENE DEL PERSONAL: Las personas que entren en contacto directo o indirecto con carne o partes comestibles de animales deberán: - Mantener un nivel adecuado de aseo personal; - Usar ropa protectora apropiada a las actividades realizadas, y asegurarse de que la ropa protectora no desechable sea lavada antes del trabajo y en el caso de que; - Si utilizan guantes durante la matanza y el fileteado de los animales, y la manipulación de la carne, asegurarse de que son de un tipo autorizado para la actividad de que se trate. - Lavarse y desinfectar inmediatamente las manos y la ropa protectora cuando hayan estado en contacto con partes anexas de los animales que pueda contener patógenos transmitidos por los alimentos; - Cubrir toda la piel o corte con una venda impermeable; y - Guardar la ropa protectora y los efectos personales en lugares separados de las zonas donde puede haber carne.	
REQUISITOS MÍNIMOS PARA EL PAFANAMIENTO DE LAS CANALES Y EL ACOPIO DE HUEVOS: - REQUISITOS MÍNIMOS: Los productos que integran esta canasta deberán encontrarse congelados y contar con el debido registro sanitario. A. PRODUCCIÓN PRIMARIA Durante la producción primaria el productor garantizará la inocuidad de las canales o de pescados adecuados y que los animales se mantengan en adecuado estado de salud. La procedencia de los animales deberá garantizar presencia de buenas prácticas de crianza y/o producción, y de alimentación de los animales, ninguna genera intoxicación del personal y el equipo de producción o pesca. B. PROCESO DE PAFANADO 1. CARNE DE PESCADO. Se cumplirá con los requisitos de la Norma NTE INEN 1896:2013 "Pescados y frescos refrigerados o congelados de producción controlada", los mismos que se establecen en el numeral 19 (Requisitos Específicos). El pescado deberá estar en perfectas condiciones de conservación, sus ojos deberán ser transparentes, la piel y las escamas brillantes, las aletas de color rojo y su olor característico normal. La carne después de su desorganización deberá ser consistente y elástica y al comprimitas con el dedo, deberá desaparecer inmediatamente la señal producida. La sangre abdominal deberá presentar un aspecto brillante. 2. CARNE DE MARISCOS. El olor, color y sabor deben ser las características del producto. No se permiten olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o características de los platos utilizados en la alimentación. CAMARONES. Se cumplirán los requisitos establecidos según Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 456:2013, los mismos que se establecen en el numeral 19 (Requisitos Específicos). - CONTAMINANTES MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y PLAGUICIDAS: 1. CARNE DE PESCADO. Todos los medicamentos veterinarios para uso en la piscicultura deberán ajustarse a los reglamentos nacionales y los directrices internacionales (de conformidad con el Código 1 de Prácticas para el Control de la Utilización de Medicamentos Veterinarios (CAC/RCP 38-1993) y las Directrices del Codex para el Establecimiento de un Programa Reglamentario para el Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CAC/GL 16-1993). Según norma NTE INEN 1896:2013 "Pescados frescos refrigerados o congelados de producción controlada", se cumplirán con los siguientes requisitos: Residuos veterinarios permitidos	

“

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 el personal necesario para el armado de canastas (flujo de procesos). 4) Revisar que los productos requeridos en esta ficha cuente con las características requeridas de la canasta de acuerdo a especificaciones proporcionadas en la presente ficha. Puntual de servicio. El proveedor que desea participar deberá contar con 1 persona por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con Experiencia y conocimiento en servicio de empaque, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos y entidades privadas afines. El personal deberá estar puntualmente en el lugar con diez minutos de anticipación a la hora de inicio de la recolección y se pondrá a disposición del tiempo que se demore en armar y armar todas las canastas. TARIAS: 1) Descargar los alimentos que lleguen al centro de acopio. 2) Lavar y/o limpiar los alimentos según sea el caso. 3) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en su ficha. 4) Pesar los alimentos y armar las canastas. 5) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 6) Descargar las canastas en el lugar acordado para la entidad contratante. PRECIO DE ADQUISICIÓN: USD. 50,44 por cada canasta de 4 kg de mariscos (pescados y crustáceos); incluido transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA). DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveedor alimentos: PESCADO Y MARISCOS destinados para la preparación en tipo: sopa de marisco, caldo de marisco, empuerres, empuerres y salsas, correspondientes a un mes, que se entregan las necesidades mínimas de 2000 libras de marisco por persona, es decir 60000 libras al mes. APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a las NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS EN EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CIE INEN CODEX CACRCP 22 2013-07), y la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1183:1975 94 PESCADO FRESCO, REFRIGERADO Y CONGELADO. REQUISITOS: CALIDAD A. PRODUCCIÓN PRIMARIA RECOLECCIÓN. Para el pescado y mariscos crudos, deben cumplir con las siguientes especificaciones: Características organolépticas propias del producto como: olor, sabor, textura, etc. No poseer defectos de la descomposición y/o contaminación, por ejemplo: TVN, histamina, azúcares, 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 sabe que contiene sustancias dañinas, descompuertas o extrañas que no se eliminan o reducen a un nivel aceptable mediante las procedimientos normativos de clasificación o preparación; se facilitará información sobre la zona de captura. B. ENLAVADO. ENVASADO Y LAVADO (Fases de elaboración 6 y 7). El enlavadado se considera completo cuando se han eliminado el tubo intestinal y los órganos internos. Se despondrá 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 envasado con el fin de eliminar la carga y las vetas de la cavidad ventral. FILTRADO, DESUELLO, RECORTE Y EXAMEN A CONTRALUZ (Fases de elaboración 8 y 9). Se despondrá 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 desarrollo o el recorte con el fin de eliminar cualquier rastro de sangre, escamas o vetas. El examen a contraluz de los filetes sin piel se realizará por personal especializado en un lugar limpio 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 expuestas; La temperatura con objeto de controlar la histamina o un defecto, los filetes de pescado se cubirán totalmente con hielo o se refrigerarán de manera adecuada en recipientes limpios, se protegerán contra la deshidratación. C. CARNE DE PESCADO Se aplicarán criterios apropiados de evaluación sensorial para determinar la aceptabilidad del pescado y eliminar el pescado que presente una merma con respecto a las disposiciones sobre calidad esencial de las normas correspondientes del Codex. El pescado de especies blancas se considera inaceptable si presenta las características siguientes: Piel: Piel amarilla, colores apagados con notas de baba purdo-amarillenta. Ojos: Ojos opacos, húmedos, descoloridos. Agallas: gris-pardo o blanquecinas, baba amarillenta opaca, compacta o coagulada. Olor: carne con olor a aminas, amoníaco, lechoso, 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 Camarón Se con los requisitos sanitarios mínimos que deben cumplir las industrias pesqueras y acuícolas. CAMARÓN Se requiere empaques elaborados de material plástico o metálico, característicos que se especifican en la siguiente tabla. TABLA 9. UNIDADES DE COLAS DE CAMARONES POR CADA 500 g TAMAÑO CONTEO (con referencia al peso de las colas) Unidades promedio en 500 gramos MEDIANO 26/30 33 36/40 38 FUENTE: INTE INEN 4562013	INSTRUMENTACIÓN MÍNIMA: Los establecimientos deberán incluir un modelo de circulación de las personas proyectado de manera que se eviten posibles fuentes de contaminación; se reducirán al mínimo las áreas y las personas que pudieran dar lugar a una alteración climática de la calidad y se evita la contaminación cruzada de los productos acabados con las materias primas. Para el diseño y la construcción de los locales deberá tenerse en cuenta las recomendaciones siguientes: - Las superficies de las paredes, los techos y los pisos deberán estar fáciles de limpiar y la ventilación; - Todas las superficies con las que pudiera entrar en contacto el pescado, los productos y los materiales resistentes a la corrosión e higiénicos, de color claro, lisos y fáciles de limpiar; - Las superficies de las paredes y tabiques de vidrio por donde pueda pasar aire apropiada para las operaciones; - Los techos y accesos abovedados en lugares elevados deberán estar de una manera que facilite su limpieza; - Los techos y accesos abovedados en lugares elevados deberán estar como el espacio entre paneles; - Cuando sea necesario, se utilizarán 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 construidas para facilitar la limpieza (sin juntas rebordadas). Para reducir al mínimo la contaminación; - Toda instalación deberá proyectarse para reducir al mínimo la contaminación cruzada, lo que podrá conseguirse mediante una separación física o por altura; - Todos los recipientes de los 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 polvo, 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 y lejos de cualquier área para impedir que se produzcan contaminación por medio del polvo u otros materiales; - Habrá suficiente ventilación para eliminar el exceso de vapor, humo y olores desagradables y se evitará 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; - Todos los canales 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 desperdicio y materiales de desecho, los cuales estarán convenientemente etiquetados de una forma que evite contaminación y construirlos con material impermeable; - Se dispondrá de instalaciones separadas y adecuadas para evitar la contaminación del pescado por: - sustancias venenosas o nocivas; - materiales almacenados en botes, envases, etc.; - despojos y materiales de desecho; - Se dispondrá de instalaciones adecuadas de lavabos y retretes, además 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 reflujo cuando proceda. PRESENTACIÓN: Gaveta Plástica de Calado Total de Polietileno de alta densidad nueva, de dimensiones 34 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 camarones 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
---	---

162002117	definirá el tipo de proveedor para los alimentos correspondientes a esta ficha. El proveedor deberá entregar sus productos solo en las gaseas según como se especifica en esta ficha. 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 el REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO R.E.I.NEN 253 (16), "ENVASES FLEXIBLES RETORNABLES PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS SUMINISTRADOS A UN PROCESO DE ESTERILIZACIÓN 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 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 imprevisibles, de conformidad con lo que indica el Art. 46 del Código Civil. A fin de garantizar 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 compruebe 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, 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 faculten esta forma de	2 (12 meses)	381,5800	0,0000	763,1600	0,0000	763,1600	59 00 000 001 530801
-----------	---	--------------	----------	--------	----------	--------	----------	----------------------------

0
0
4
0
9
E
C

no solicitado en esta ficha. 6) 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: Prover productos alimenticios procesados destinados para el consumo estándar de 50 personas, en tres turnos de comida: desayuno, almuerzo, merienda y colaciones, correspondientes a un mes. - PRECIO DE ADHESIÓN: USD. 351,58 Por cada canasta (para 50 personas) de 4199 kilogramos y 3,52 kilos de especias y productos procesados incluido transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante. (El precio no incluye IVA).						
- INSTRUMENTOS Y MÍNIMA: Área de, chef/cofedor y almacenamiento de los productos que serán utilizados. - Área de despacho de gavetas, esta deberá ser limpia y ventilada. Para cada una de las comidas, se debe exponer el plato. El plato, para los platos, debe ser limpio y la cantidad de alimentos debe ser adecuada a la cantidad de personas. - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES La entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que quede en la Orden de Compra. En caso de que se declare incumplimiento en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documento de respaldo, de este hecho, con el fin 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 se declare contrato incumplido. No se aplicará el pago de entrega establecida en la orden de compra. Si el proveedor no incumplió lo contemplado en el párrafo último del presente artículo, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, por cada día de retraso en la entrega del producto de producción. Productos de uso agrícola que no hayan sido producidos por AGROCAL TAP o a su vez se encuentren en el listado o se encuentren fuera de el producirse 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 Inactivo. Incumplimiento de requisitos mínimos de la ficha. Si se determina que los alimentos no cumplen con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inactivo.	El proveedor deberá presentar una garantía de cumplimiento de la orden de compra, si la cantidad generada es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0,00002 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 embalse, manipulación, mala calidad de la materia prima o componentes empleados en su producción. El proveedor firmará una carta de compromiso de caje de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, por documentos de respaldo, y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inactivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística o 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 Inactivo. 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 Inactivo. - 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 cumplimiento de la orden de compra, si la cantidad generada es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0,00002 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 embalse, manipulación, mala calidad de la materia prima o componentes empleados en su producción. El proveedor firmará una carta de compromiso de caje de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, por					

23/2300411	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 especificaciones de calidad en la presente ficha, como mencionar que los costos de estas verificaciones serán cubiertos por la Entidad Contratante. PRESENTACIÓN: Cacha Plástica de Cebado Total de Poliétileno de alta densidad nueva, de dimensiones 54 cm x 76 cm x 30 cm, con un peso aproximado de 2,2 kg (vacía) y que permite una temperatura de trabajo de 5°C 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 del proveedor, el mismo que deberá garantizar el buen uso de las mismas, a fin de que éstas no puedan ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de alimentos. En actúa el proveedor deberá tener en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante en esta ficha. El proveedor deberá entregar los productos solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha. CANASTA – ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES 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 reincidencia 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 terminada 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 parágrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear plaguicidas y fertilizantes químicos y/o abonos que no hayan sido aprobados por AGRICULTURA o a su vez se encuentren mal utilizados o en exceso. Se solicitará el cambio del lote de producción. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha. Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) no cumple con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha. Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) no ha sido entregada conforme a los pesos y tipos requeridos en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,5 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en el requerimiento de madurez de los productos. Si se determina que los productos no cumplen con la madurez requerida en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,6 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo.	38 (1 meses)	16,4300	0,0000	624,3400	0,0000	624,3400	59 00 000 001 530801
------------	---	--------------	---------	--------	----------	--------	----------	----------------------------

[illegible]

27/2/10 12.72

[illegible]

PESO TOTAL (kg) PESO TOTAL (kg) CEREALES ARROZ BLANCO 50 360 180 15 750 1720 172 AVENA 20 369 73 9 180 CERADA 20 354 70 8 9 180 CANGUIL 50 355 177 5 6 300 MANI 50 579 289 5 3 150 QUINUA 20 353 70 6 8 160 GRANOS SECOS MAIZ/CHULPI 40 365 146 8 320 2070 207 FREJOL 50 333 166 5 5 250 HABA 50 341 170 5 5 250 LENTEJA 50 353 176 5 5 250 ARVEJA 50 341 170 5 5 300 CHUCHOS 50 419 209 5 7 350 CHONTA 50 510 33 255 17 7 350 HARINAS MACHUCA 20 366 73 2 3 60 2435 349 IDEO 60 371 222 6 1240 PAN MOLIDO 5 279 12 93 1 15 HARINAS 50 364 182 55 2750 PAN BLANCO 60 279 167 17 420 TUBERCULOS PAPAS 60 77 46 2 8 489 3680 368 YUCA 60 160 96 8 480 PLÁTANO VERDE 50 122 65 8 400 CAMOTE 50 103 51 5 8 400 MIELLOCOS 60 50 30 7 420 OCA 50 63 315 7 350 MASHUA 50 52 26 7 370 PAPA CHINA 50 101 50 5 8 480 MALANGA 50 132 66 8 400 * Harina de plátano, maíz, trigo, trigo, haba, arveja, moca, y otras. FUENTE: INCAP 2012, ELABORADO POR SERCOP 2016 Esta ficha se otorga a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP). Página 01 de 150. 032 del 5 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", cuyo efecto es en el Acto 1.- Ámbito de aplicación y Art. 2 Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. Los alimentos de adiciones (cereales, granos secos, harinas y tubérculos), también van por el total de 11 kilogramos (kg) de alimento nacional. Con el fin de diversificar los alimentos; como se indica en la tabla 4 la muestra se compendia de por lo menos: 3 tipos de cereales (2 kg), 3 tipos de granos secos (2 kg), 2 tipos de harinas (3 kg) y 4 tipos de tubérculos (4kg) TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE TIPO DE CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS, NECESARIOS PARA UNA DIETA DE 200 KILOCALORIAS AL DÍA. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A SU TIPO PESO (kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA DE ALIMENTOS (kg) NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES CEREALES 2 11 GRANOS SECOS 2 HARINAS 3 TUBERCULOS 4 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requiere de forma nacional, la entidad contratante deberá de hacer el número de personas que van a ser usuarios de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requiere por mes. El número mínimo de canastas a adquirir por de 50 al mes según el punto de equilibrio calculado en esta ficha. El número mínimo de canastas a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo etario a las edades mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 unidades por mes, para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las pautas y aporte calórico sugerido para cada grupo etario. TABLA 4. APOORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE ALIMENTOS (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS Y SUGERIDA, SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILOCALORIAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1500 30 gr. 2.5 a 7 años 1700 40 gr. 7.8 a 10 años 1900 50 gr. 11 a 14 años 2300 50 gr. 15 a 17 años 2500 50 gr. 0.5 Adulto 2000 50 gr. 1 Para las instituciones que cuenten con nutricionista o tengan de fijo 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. CALCULO DE CAPACIDAD MÁXIMA (Proveedor) La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Sin embargo se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción agrícola libre de productos químicos (agricultura orgánica, agroecología), extendiendo su cupo de hasta 350 canastas al mes, siempre y cuando cuenten con una certificación de alguna entidad pública o privada que avale este tipo de producción. El proveedor se compromete a entregar su producto en el área local de su domicilio; no obstante el proveedor podrá escoger el área de cobertura (nacional, 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 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. APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN PARA: NTE INEN 1234-ARROZ. NTE INEN 2798-2013-AVENA. NTE INEN
---	--	--	---

[illegible]

Supplies	5,548.1000
Interest on bonds secured (1914)	9,400.00
Interest	5,548.1000

Número de Items	228
Total de la Orden	5,548,1000

WVDPW