

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20180001334880	Fecha de emisión:	25-07-2018			
Fecha de aceptación:	26-07-2018	Estado de la orden:	Revisada			
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:	ECONEGOCIOS GRANSOL	Razón social:	COOPERATIVA DE PRODUCCION AGRICOLA, GANADERA Y SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA VIVIR MEJOR PROGRASERVIV			
RUC:	0190399273001	Nombre del representante legal:	ROBLES ROBLES ALFREDO PATRICIO			
Correo electrónico el representante legal:	nestor.guazhambo@prograserviv.ec	Correo electrónico de la empresa:	nestor.guazhambo@prograserviv.ec			
Teléfono:	09-97427547 0993144732 0980194981 074177337 0989834722 0993056847 0993144732 0989834722					
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	019003001149			
Código de la Entidad Financiera:	210500	Nombre de la Entidad Financiera:	BANCODESARROLLO			
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE						
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 09D17 - MILAGRO - MIES	RUC:	0968598560001			
Teléfono:	043706632	Persona que autoriza:	LCDA. MARÍA JOSÉ SALVADOR CABELLO			
Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL 09D17 MILAGRO MIES	Correo electrónico:	maria.salvador@inclusion.gob.ec			
Nombre funcionario encargado del proceso:	MARIA FERNANDA QUINTANA DELGADO	Correo electrónico:	mafita_qd@hotmail.com			
Dirección Entidad:	Provincia:	GUAYAS	Cantón:	MILAGRO	Parroquia:	MILAGRO, CABECERA CANTONAL
	Calle:	AV. 17 SEPTIEMBRE	Número:	S/N	Intersección:	AVENIDAD CRISTOBAL COLON
	Edificio:	CENTRO DE ATENCIÓN CIUDADANA. BLOQUE B	Departamento:	PISO 2	Teléfono:	043706632
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	08:00AM - 17:00PM				
	Responsable de recepción de mercadería:	Econ. Carla Chacon				
Dirección de entrega:	CDLA. LAS PIÑAS, CALLE PEPE JARAMILLO Y ALFREDO ADUM					
Observación:						

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

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

El pago de los bienes o servicios, objeto de la presente orden de compra será en dólares americanos y será efectuado directamente por cada entidad contratante a una cuenta cuyo beneficiario sea el proveedor cuya información consta en la presente orden de compra, dentro de los 30 días siguientes suscrito el acta de entrega recepción definitiva. Solo si la información de la cuenta de pago no está registrada en la presente orden de compra, o en caso de que la transferencia de pago no se haya podido instrumentar, la entidad contratante seguirá los procedimientos que para el efecto determine el ente rector de Finanzas Públicas.

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

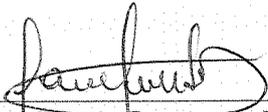
APLICACIÓN DE MULTAS

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

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

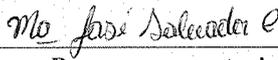
Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP, contrato que forma parte integrante de la presente orden de compra.

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



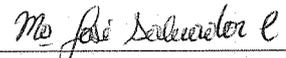
Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: MARIA FERNANDA QUINTANA DELGADO



Persona que autoriza

Nombre: LCDA. MARÍA JOSÉ SALVADOR CABELLO



Máxima Autoridad

Nombre: MARIA JOSE SALVADOR CABELLO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
2113119122	<p>PRODUCTOS CARNICOS Y HUEVOS</p> <p>- REQUISITOS ESPECÍFICOS: Gaveta Plástica de Calado Total de Polietileno de alta densidad nueva, de dimensiones 54 cm x 36 cm x 30 cm, con un peso aproximado de 2,2 kg (vacía) y que permite una temperatura de trabajo de -20° a 50° (°C), dando así un peso mínimo de 16,66 kg por gaveta llena. Las gavetas destinadas al transporte de alimentos serán de propiedad exclusiva del proveedor, el mismo que deberá garantizar el buen uso de las mismas, es decir que éstas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de alimentos. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. Según el número de canastas que requiera la entidad contratante, la entidad definirá el tipo de envasado para los alimentos correspondientes a esta ficha. El proveedor deberá entregar sus productos solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha.</p> <p>- INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante. Por retraso en la entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento de la orden de compra 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</p>	26 (1 meses)	46,5800	0,0000	1.211,0800	0,0000	1.211,0800	530801

compra Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear Productos de uso veterinario que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o se encuentren trazas en el producto Se solicitará el cambio del lote de producción. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha Si se determina que los alimentos no cumplen con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura Si se determina que los alimentos no han sido entregados en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha Si se determina que los alimentos no han sido entregados conforme a los pesos y tipos requeridos en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,5 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la norma HIGIENE PARA LA CARNE (CPE INEN-CODEX 58:2013). En caso de reincidencia, la entidad contratante solicitará a la Dirección Provincial del MAGAP (entidad rectora) la verificación del incumplimiento de esta norma (en un máximo de dos días de entregado el producto); en caso de que se verifique este incumplimiento. La entidad contratante contando con el Informe emitido por el MAGAP notificará al SERCOP, con el fin de realizar la exclusión definitiva del catálogo.

- **ANTICIPO Y GARANTIA:** La entidad contratante definirá la procedencia para la entrega de un anticipo, el cual podrá ser de hasta 50% del total del valor de la orden de compra. En caso de realizarse un anticipo, se presentará la garantía del buen uso de anticipo por un valor equivalente al 100% del valor recibido por este concepto. El proveedor presentará una garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía generada es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0,000002 por el presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico, esta garantía se rendirá por un valor igual al 5 % del monto total de la orden de compra. El proveedor cubrirá el 100% de los bienes con daños o alteraciones por embalaje, manipulación, mala calidad de la materia prima o componentes empleados en su producción.
- El proveedor firmará una carta de compromiso de canje de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, como por ejemplo plagas, pudrición o toxicidad en el empleo de plaguicidas.
- La Entidad Contratante dejará constancia del mal estado o deterioro del producto en el acta de entrega recepción, a fin de que esta sirva como respaldo y se proceda con el cambio respectivo. La Entidad podrá realizar verificaciones a fin de garantizar el cumplimiento de las características descritas en la presente ficha, cabe mencionar que los costos de estas verificaciones serán cubiertos por la Entidad Contratante.
- **TRANSPORTE Y LOGÍSTICA:** Los productos cárnicos deberán transportarse a una temperatura que satisfaga los objetivos de inocuidad y salubridad debido a la posibilidad de proliferación de microorganismos patógenos y causantes de descomposición. Se deberá cumplir con la cadena de frío descrita en el numeral 10. "ALMACENADO". Se deberá cumplir con el Art. 129 (Medio de transporte), del capítulo II de las Buenas Prácticas de Manufactura, NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTES Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA – DE -067-2015-GGG. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante.
- **INFRAESTRUCTURA MÍNIMA:** Se deberá disponer de un área en donde cumpla las siguientes características:
 - Área de almacenamiento y clasificación de productos. Esta área deberá contar con equipos de refrigeración para mantener el producto.
 - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas.
 - Área despacho de productos, esta deberá estar fresca y ventilada. Para evitar daños el producto no debe exponerse al sol.
 - El Techo, paredes, piso deberá ser liso con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestructura.
- **HIGIENE DEL PERSONAL:** Las personas que entren en contacto directo o indirecto con los productos cárnicos o partes comestibles de animales deberán:
 - Mantener un nivel adecuado de aseo personal;
 - Usar ropa protectora apropiada a las circunstancias, y asegurarse de que la ropa protectora no desechable sea limpiada antes del trabajo y en el curso de éste;
 - Guardar la ropa protectora y los efectos personales en lugares separados de las zonas donde puede haber productos cárnicos. Las personas que, en el transcurso de su trabajo, entren en contacto directo o indirecto con productos cárnicos o partes comestibles de animales, deberán:
 - Dejar de trabajar si están clínicamente afectados por agentes que puedan ser transmitidos por los productos cárnicos, o se sospeche que son portadores de tales agentes; y conocer y cumplir los requisitos de notificación al operador del establecimiento con respecto a agentes transmisibles.
- **ALMACENADO:** Se deberá cumplir con la cadena de frío establecida para cada producto, como se muestra en la siguiente tabla: TABLA 12. CADENA DE FRÍO PARA ALMACENADO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS CÁRNICOS. PRODUCTO REFRIGERACIÓN CONGELADO TEMPERATURA HUMEDAD RELATIVA DURACIÓN DE CONSERVA HUMEDAD RELATIVA DURACIÓN DE CONSERVA oC % días oC días Vaca 0 a -1,5 90 10 a 28 -18 a -20 365 Ternera -1 90 7 a 21 -18 a -20 300 Cordero -1 90 a 95 7 a 21 -18 a -20 270 Cerdo 0 a -1,5 90 a 95 7 a 14 -18 a -20 160 Tocino -3 a -1 80 a 90 30 -18 a -20 90 Aves 0 a 2 85 a 90 -18 a -20 Huevos 0 a 1 85 a 90 160 a 190 FUENTE: Domínguez, 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos.
- **ENVASADO: A. MATERIALES PARA LA CARNE** Los materiales y envolturas que estén en contacto directo o indirecto con los alimentos tienen que estar fabricados de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura para que no transfieran sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, modificar la composición de los alimentos o provocar una alteración de las características organolépticas de la carne. Los materiales que se podrán utilizar son:
 - Adhesivos
 - Cerámica
 - Corcho
 - Caucho
 - Vidrio
 - Resinas de intercambio iónico
 - Papel y cartón
 - Celulosa regenerada
 - Ceras
 Se deberá tomar en cuenta la NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTES Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA – DE -067-2015-GGG Se debe cumplir con la cadena de frío. La temperatura de almacenamiento de los productos terminados en los lugares de expendio debe estar entre 0oC y 4oC (refrigeración). Los materiales

empleados para envasar los productos deben ser grado alimentario aprobados para uso en este tipo de alimentos. 1. CARNE VACUNA, PORCINA Y AVIAR. Según la norma CPE INEN-CODEX 58:2013, DE HIGIENE PARA LA CARNE, el material de envasado deberá ser apto para su utilización, y ser almacenado y utilizado en forma higiénica. 2. EMBUTIDOS. Según Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1338:2012, CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS, PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS, PRODUCTOS CÁRNICOS 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 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.

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

- FORMA Y REQUISITOS DE PAGO: Los pagos por la provisión del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadora de la orden de compra en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica; los que serán realizados después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), y a la que se debe adjuntar también, copia simple de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor. De ser el caso, se realizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido por mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor.

- CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través de persona 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 faculden 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 SEGUN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE 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 COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/ total alimento TIPO DE ALIMENTO PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE día PROTEÍNAS 1 3,50% 0 0 3 11,60% 2 10% 6 25,20% ENERGÍA/ 71,4 kcal/día 0 233,3 kcal/día 200 kcal/día 504,7 kcal/día DIA ENERGÍA/ 2142,8 kcal/mes 0 7000 kcal/mes 6000 kcal/mes 15142,8 kcal/mes MES ELABORADO POR SERCOP, 2016 Los productos clasificados como carnes que se encuentran en esta canasta no serán reemplazables; los productos denominados como otras carnes pueden reemplazarse entre ellos en todos los pedidos, de acuerdo a las siguientes parámetros: - Dentro de la misma clasificación de otras carnes, - Que se encuentren con similar peso promedio, - Que tengan relación con el aporte calórico por alimento. El cambio de tipo de carne en la canasta está sujeto a la disponibilidad existente en el medio, pero solo para la categoría otras carnes. Los productos de esta ficha que se intercambiarán deberán ser aprobados por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes. En la tabla 3 se puede observar la lista de productos cárnicos de acuerdo a su clasificación. TABLA 3. LISTADO DE PRODUCTOS CÁRNICOS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SUS CARACTERÍSTICAS OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (gramos) Energía (kcal) 100 gramos Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCIÓN DIARIA PESO TOTAL PESO TOTAL (g) PESO TOTAL (kg) CARNE POLLO ENTERO 50 216 108 64 3200 6100 6,1 CERDO 50 143 72 16 800 RES 50 126 63 42 2100 OTRAS CARNES 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 88,2 10 FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 032 del 6 de julio del 2015, en donde se resuelve "EXPEDIR LAS DISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS

DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PRODUCIDOS O CULTIVADOS EN EL ECUADOR", específicamente en el Art 1.- Ámbito de aplicación y Art. 2.- Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. En las tablas No. 5 y 6 se puede apreciar los componentes que integran la canasta de productos cárnicos y huevos con su respectivo peso, TABLA 5. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE CÁRNICOS. CLASIFICACIÓN DE LAS PRODUCTOS CÁRNICOS DE ACUERDO A SU TIPO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA CÁRNICOS(kg) NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES CARNE 6,1 7 1 OTRAS CARNES 0,3 EMBUTIDOS 0,3 ELABORADO POR SERCOP, 2016 TABLA 6. NÚMERO DE HUEVOS DE GALLINA POR CANASTA. TIPO PESO PROMEDIO (g) NÚMERO DE HUEVOS NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES HUEVOS DE GALLINA 60 10 1 ELABORADO POR SERCOP, 2016 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requieren de forma mensual, la entidad contratante deberá definir el número de personas que van a ser usuarios de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requieren por mes. El número mínimo a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo etario a las personas mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 canastas por mes, para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario. TABLA 7. APOORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE PROTEÍNA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS, SUGERIDA POR DÍA, SEGÚN GRUPO ETARIO, RANGO DE EDAD KILOCALORIAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1500 30 gr. 2 5 a 7 años 1750 40 gr 2 8 a 10 años 1900 50 gr. 1 11 a 14 años 2300 50 gr. 1 15 a 17 años 2500 50 gr 0,5 Adulto 2000 50 gr 1 ELABORADO POR SERCOP, 2016 Para las instituciones que cuenten con nutricionistas o tengan definido el número de canastas según su necesidad institucional, podrán planificar las compras según sus requerimientos particulares. La tabla No. 7 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo como elemento referencial. CÁLCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA. La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción pecuaria libre de productos químicos, hormonales y demás productos restringidos (normas sanitarias vigentes), extendiendo su cupo de hasta 350 canastas al mes, siempre y cuando cuenten con una certificación de alguna entidad pública o privada que avale este tipo de producción. El proveedor se compromete a entregar su producto en el área local de su domicilio; no obstante el proveedor podrá escoger el área de cobertura (cantonal, provincial o nacional) según su capacidad productiva.

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

- DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos – PRODUCTOS CÁRNICOS (res, cerdo, pollo y embutidos) y HUEVOS, destinadas para la preparación en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo y merienda; correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60000 kilocalorías al mes.

- PRECIO DE ADHESIÓN: USD. 46,58 por cada canasta de 7 kg de productos cárnicos y 10 unidades de huevos, incluido transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA).

- APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA CARNE (CPE INEN-CODEX 58:2013).

- REQUISITOS MÍNIMOS PARA EL FAENAMIENTO DE LAS CANALES Y EL ACOPIO DE HUEVOS: A. CARNE VACUNA Y PORCINA: Los proveedores deberán cumplir los siguientes requisitos: 1. Según Acuerdo Ministerial No. 016 del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), el ganado bovino destinado al faenamiento deberá cumplir con la: - Guía de movilización del ganado con los datos del productor y del comprador. - Copia del certificado original de vacunación de Fiebre Aftosa con los datos del productor. - Factura o comprobante de venta autorizado por el SRI del productor detallando los datos del comprador y la transacción realizada de acuerdo a la categoría y número de animales. 2. Los socios de las organizaciones ganaderas garantizarán que durante la PRODUCCIÓN PRIMARIA (CRIANZA DE ANIMALES EN CAMPO), se realicen las siguientes actividades: - Contar con un sistema de identificación y trazabilidad animal, con el fin de permitir la rastreabilidad hasta el lugar de origen, para poder llevar a cabo una investigación reglamentaria. - Los productores responsables de la crianza de los animales deberán proporcionar la información pertinente sobre el estado sanitario de los animales en relación con la producción de carne inocua y apta para el consumo humano. 3. El matadero facilitará a los productores primarios la información sobre el reglamento para la inspección y habilitación de mataderos, certificados de registros sanitarios del centro de faenamiento, y permisos de funcionamiento; además deberá proporcionar información sobre la inocuidad y salubridad de los animales y de la carne, con el objeto de mejorar la higiene en la explotación ganadera, que se haya faenado en ellos y que sea destinada para la provisión de las canastas de productos cárnicos. B. HUEVOS DE GALLINA. Se aplicará la norma técnica ecuatoriana NTE INEN 1973:2013 para HUEVOS COMERCIALES Y OVOPRODUCTOS. REQUISITOS: Los huevos deben preservarse a una temperatura de refrigeración de 0oC a 4oC. 1. POR PESO. El huevo de gallina requerido para esta ficha es la de clasificación IV, con las siguientes características. TABLA 8. CLASIFICACIÓN DE LOS HUEVOS FRESCOS DE GALLINA POR SU MASA (PESO) UNITARIA. MASA POR 10 UNIDADES TIPO (TAMAÑO) MASA UNITARIA (g) MASA POR DIEZ UNIDADES (g) MIN MÁX MIN MÁX IV 58 64 580 640 FUENTE: Norma INEN, NTE INEN 1973:2013 2. POR GRADO. Los huevos frescos de gallina de grado B para comercialización al consumidor, deben cumplir los siguientes requisitos:

TABLA 9. CLASIFICACIÓN DEL HUEVO FRESCO DE GALLINA DE GRADO B. CASCARÓN Y CUTÍCULA Normal e intacta, manchas mínimas. **CÁMARA DE AIRE** Su altura no excederá del 15 mm, inmóvil. **CLARA** Transparente, limpia, de consistencia gelatinosa. **YEMA** Visible a traluz, bajo forma de sombra solamente; pequeña separación en caso de rotación del huevo. **OLOR Y SABOR** Exento de olores y sabores extraños. **FUENTE:** Norma INEN, NTE INEN 1973:2013 3. **FÍSICOS.** Las características físicas del huevo comercial de gallina se presentan en la tabla 9: **TABLA 10. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL HUEVO COMERCIAL DE GALLINA. PARÁMETRO MÍNIMO MÁXIMO UNIDADES MÉTODO DE ENSAYO** Color de la yema 7 12 Unidades de color Abanico colorimétrico para la yema Grado de frescura 70 110 Unidades Haugh Medición de unidades Haugh Cámara de aire ----- 15 Milímetros Ovoscopia Espesor de la cáscara 0,28 0,37 Milímetros Medición directa Gravedad específica 1,074 1,14 ----- Solución salina **FUENTE:** Norma INEN, NTE INEN 1973:2013 4. **MICROBIOLÓGICOS.** Los huevos deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la siguiente tabla: **TABLA 11. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE LOS HUEVOS FRESCOS. PARÁMETRO Límite po g/ml MÉTODOS DE ENSAYO n c m M** Recuento aerobios mesófilos* 5 2 104 5x104 NTE: INEN 1529-5 E. coli ufc/g** externa 5 2 <50 50 NTE: INEN 1529-8 E. coli ufc/g** interno 2 Ausencia --- Salmonella spp en 25 g** 5 0 Ausencia --- NTE: INEN 1529-15 * Parámetros de vida útil del producto ** Parámetros de inocuidad del producto Dónde: n= número de muestras por examinar c= número de muestras defectuosas que se acepta m= nivel de aceptación M= nivel de rechazo C. **EMBUTIDOS.** Los requisitos organolépticos de los embutidos deben ser característicos y estables para cada tipo de producto destinado al consumo. Los embutidos deben elaborarse con carnes bien conservadas. No se empleará grasas vegetales en sustitución de la grasa de animales de abasto. El producto no debe contener residuos de plaguicidas CAC/LMR 1, contaminantes Codex Stan 193 y residuos de medicamentos veterinarios CAC/LMR 2, en cantidades superiores a los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius. Los aditivos no deben emplearse para cubrir deficiencias sanitarias de materia prima, producto o malas prácticas de manufactura. Pueden añadirse los establecidos en la NTE INEN 2074. Todos los aditivos deben cumplir las normas de identidad, de pureza y de evaluación de su toxicidad de acuerdo a las indicaciones del Codex Alimentarius de FAO/OMS. Debe ser factible su evaluación cualitativa y cuantitativa y su metodología analítica debe ser suministrada por el fabricante, importador o distribuidor. Se deberá cumplir con los requisitos bromatológicos y microbiológicos establecidos en la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1338:2012, **CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS, PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS, PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS-MADURADOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS PRECOCIDOS – COCIDOS.** Los proveedores deben cumplir con lo dispuesto en la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

- **CALIDAD: TODOS LOS PRODUCTOS DE ESTA CANASTA DEBERÁN CONTAR CON SU RESPECTIVO REGISTRO SANITARIO. A. CARNE VACUNA Y PORCINA:** Se aplicará la norma CPE INEN –CODEX 58:2013: **HIGIENE PARA LA CARNES** en las diferentes etapas del proceso: 1. **PRODUCCIÓN PRIMARIA.** El proveedor garantizará la inclusión de Buenas Prácticas de Higiene (BPH), por ejemplo, la salud e higiene de los animales, registros de los tratamientos, piensos e ingredientes de los piensos y factores ambientales pertinentes. La producción primaria deberá incluir programas oficiales u oficialmente reconocidos para el control de la vigilancia de los agentes zoonóticos presentes en las poblaciones animales y en el medio ambiente, se deberá dar parte de las enfermedades zoonóticas de declaración obligatoria según se requiera. 2. **PREVIO AL FAENAMIENTO.** Los centros de faenado deberán contar con registros sanitarios actualizados y permisos de funcionamiento municipal vigente. Los animales que se presenten para la matanza deberán estar suficientemente limpios, de manera que no pongan en peligro la (higiene) inocuidad de los productos durante la matanza y el faenado. Los animales destinados al faenamiento serán sometidos a reposo de 72 horas y a una dieta hídrica de hasta 12 horas antes de su matanza. Se realizará una ducha o lavado del animal, a fin de que este ingrese a la matanza en condiciones higiénicas. Todos los animales llevados a la zona de matanza deberán ser sacrificados sin demora, una vez iniciado el sacrificio. Las operaciones de insensibilización, punción y sangrado de los animales no deberán efectuarse a una velocidad superior a aquella a la que puedan admitirse los cuerpos de los animales para su faenado. Se tomará como referencia los siguientes pesos y/o edades previo al faenamiento: **ESPECIE ESPECIFICACIÓN** Vacuno 24 a 36 meses Porcino 110 kg Aviar 3,5 kg 3. **FAENADO Y 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 dictamen correspondiente. Piel y extremidades deben ser retiradas inmediatamente de la nave de faenamiento y almacenadas provisionalmente. Los animales sacrificados que sean escaldados, chamuscados o sometidos a un tratamiento análogo, deberán ser despojados de toda cerda, pelo, costras, plumas, cutículas y suciedad. 4. **CORTE Y DESHUESADO.** Los cortes aplicables para esta ficha son los denominados primarios (son los brazos, piernas, chuletero y costillar) y secundarios (cortes con o sin hueso, obtenidos a partir de los cortes primarios, tales como: pulpas, salón, lomos, chuleta, etc.), como se muestra en la figura 1 y 2. **FIGURA 1. CORTES PRIMARIOS DE RES FUENTE:** www.laprensa.com, **FOTOLIA,** 2016 **FIGURA 1. CORTES PRIMARIOS DE CERDO FUENTE:** www.eljamondelseron.com, 2016 El producto cárnico destinado al corte o al deshuesado deberá ser llevado a las salas de trabajo de forma progresiva, a medida que se necesite, y no deberá acumularse sobre las mesas de trabajo. Si la carne se corta o deshuesa antes de alcanzar las temperaturas adecuadas para el almacenamiento y transporte, su temperatura deberá reducirse inmediatamente a los niveles prescritos. **B. AVES.** Las aves de corral sólo podrán ser limpiadas para eliminar el polvo, las plumas y otros contaminantes después del desplume mediante la aplicación de agua potable. Se realizará un lavado de los cuerpos de los animales en múltiples etapas del proceso de faenado y a la mayor brevedad posible después de cada etapa contaminante. Se realizará el lavado después de la evisceración e inspección post-mortem. El lavado podrá realizarse por diversos métodos, como por ejemplo pulverización o inmersión. **C. EMBUTIDOS.** El producto no debe presentar alteraciones o deterioros causados por microorganismos o cualquier agente biológico, físico o químico, además debe estar exento de materias extrañas. En la fabricación del producto no se empleará grasas vegetales en sustitución de la grasa de animales de abasto. El producto no debe contener residuos de plaguicidas CAC/LMR 1, contaminantes Codex Stan 193 y residuos de medicamentos veterinarios CAC/LMR 2, en cantidades superiores a los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius. Los aditivos no deben emplearse para cubrir deficiencias sanitarias de materia prima, producto o malas prácticas de manufactura. Pueden añadirse los establecidos en la NTE INEN 2074. Todos los aditivos deben cumplir las normas de identidad, de pureza y de evaluación de su toxicidad de acuerdo a las indicaciones del Codex Alimentarius de FAO/OMS. Debe ser factible su evaluación cualitativa y cuantitativa y su metodología analítica debe ser suministrada por el fabricante. **D. HUEVOS DE GALLINA.** A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de los alimentos el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el

	<p>Manual de Buenas Prácticas Pecuarias de producción de huevos (AGROCALIDAD, 2016) y/o se integrará además Sistemas participativos de garantía de las organizaciones, para cada producto q integra esta ficha. Si la entidad contratante deseara constatar la aplicación de las Buenas Prácticas Pecuarias de producción de huevos, deberá solicitar a la Dirección Provincial del MAGAP o AGROCALIDAD un informe de muestreo e inspección. Si la muestra inspeccionada no cumple con uno o más de los requisitos establecidos, se rechazará el producto, quedando su comercialización sujeta al acuerdo de partes interesadas y a las multas respectivas. Los resultados se darán a conocer al proveedor una vez generada la Orden de Compra.</p>								
123939113	<p>CANASTA LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - ANTICIPO Y GARANTIA: La entidad contratante definirá la procedencia para la entrega de un anticipo, el cual podrá ser de hasta 50% del total del valor de la orden de compra. En caso de realizarse un anticipo, se presentará la garantía del buen uso de anticipo por un valor equivalente al 100% del valor recibido por este concepto. El proveedor presentará una garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía generada es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0,000002 por el presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico, esta garantía se rendirá por un valor igual al 5 % del monto total de la orden de compra. El proveedor cubrirá el 100% de los bienes con daños o alteraciones por embalaje, manipulación, mala calidad de la materia prima o componentes empleados en su producción. El proveedor firmará una carta de compromiso de canje de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, como por ejemplo plagas, pudrición o toxicidad en el empleo de plaguicidas. La Entidad Contratante dejará constancia del mal estado o deterioro del producto en el acta de entrega recepción, a fin de que esta sirva como respaldo y se proceda con el cambio respectivo. La Entidad podrá realizar verificaciones a fin de garantizar el cumplimiento de las características descritas en la presente ficha, cabe mencionar que los costos de estas verificaciones serán cubiertos por la Entidad Contratante. - 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 LEGUMBRE, VERDURA Y HORTALIZA FRESCA. 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. El proveedor deberá entregar sus productos solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha; para la verdura pequeña se definirá su presentación según lo que requiera la entidad contratante. La entidad contratante garantizará el buen estado de las gavetas durante su permanencia en las instalaciones de la entidad contratante. - ENVASADO: Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS, deberán estar limpias y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS que requieran un envase especial (granos tiernos), el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberán ser capaces de proteger el producto, garantizar el buen estado de las verduras y la aireación de las mismas. (Según norma NTE INEN-ISO 7558). Los siguientes materiales pueden ser utilizados: Película portable de plástico y bolsas de papel, película plástica y bolsas de papel, así como platos de plástico. "tubos" de malla portables, o "tubos" de malla y bolsas hechas de, plástico, viscosa fibra textil o una combinación de estos materiales. Bandejas o cajas (cajas de altura superior a 25 mm) hechos de cartón, papel maché, de plástico o de pulpa de madera con un fondo plano o perfilado. Los materiales de embalaje pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo, la lámina debería ser transparente; los pepinos pueden envasarse en materiales de embalaje verdes), siempre que cualquier defecto visual en el producto no esté enmascarado por el diseño, color, tamaño de la malla, etc. La utilización de estos materiales debe ser utilizados previo acuerdo con la entidad contratante. - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: Área de almacenamiento, clasificación y limpieza de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. Área para almacenamiento y despacho de verdura, esta deberá ser oscura, fresca y ventilada. Para evitar daños a las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS no debe exponerse al sol. El Techo, paredes, piso deberá ser liso con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestructura. - RECOLECCIÓN: Las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS deberán recolectarse cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS deberán ser tales que permitan: soportar transporte, manipulación y almacenamiento. Las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS deberán llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. Se excluyen verdura arrugada y verdura demasiado madura si su condición hace que los productos no aptos para el consumo a la llegada a su destino. - REQUISITOS DE MADUREZ: Las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS deberán recogerse cuidadosamente y presentar un desarrollo y estado que les permita soportar un transporte, manipulación y almacenamiento; que asegure su llegada en condiciones satisfactorias al lugar del destino. Además deberá garantizar su consumo en óptimas condiciones dentro de los siguientes siete días de entregado el producto. - CALIDAD: Se dará cumplimiento a las NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN y la International Standards for Fruit and Vegetables (Organización para la cooperación y Desarrollo-OECD, 1962). A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de la verdura el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (AGROCALIDAD, 2016) y/o Sistemas participativos de garantía de las organizaciones, para cada LEGUMBRE, VERDURA Y HORTALIZA FRESCA. Si la entidad contratante deseara constatar la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas o la aplicación de las normas INEN o internacionales en la producción de sus proveedores, deberá solicitar a la Dirección Provincial del MAGAP o AGROCALIDAD un informe de muestreo e inspección. Si la muestra inspeccionada no cumple con uno o más de los requisitos establecidos, se repetirá la inspección en otra muestra; cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para considerar el lote como fuera, quedando su comercialización sujeta al acuerdo de partes interesadas y a las multas respectivas. Las variables que se tomará en cuenta para la inspección son: Cantidad, Especificaciones Técnicas, Calidad, Empaques y Transporte, se realizará mediante una lista de chequeo establecido por la Entidad Contratante, mismo que se dará a conocer al proveedor una vez generada la Orden de Compra. El contenido de cada lote deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por verduras del mismo origen, variedad y/o tipo 	25 (1 meses)	17.8500	0,0000	446,2500	0,0000	446,2500	530801	

comercial, calidad, color y calibre. La parte visible del lote en la gaveta deberá ser representativa y homogénea de todo el contenido.

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

- 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 se comprobare que el peso es menor de lo que debía haber entregado de manera parcial, se dejará constancia en el acta entrega-recepción, el proveedor deberá completar el peso total contratado previo a la suscripción del acta entrega-recepción definitiva.

- 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 - BROCOLLI. NTE INEN-ISO 17126 - LECHUGA. NTE INEN 2766:2013 - PEPINO. NTE INEN 1833:92 - REBANO. NTE INEN 1832:92 - REMOLACHA. NTE INEN 1745:90 - TOMATE. NTE INEN 1747:2013 - ZANAHORIA. BLANCA. NTE INEN 1834:92 - ESPINACA. NTE INEN 1974:03 - COLIFLOR. NTE INEN 2720:2013 - ARVEJAS VERDES. NTE INEN 2765:2013 - FRIJOLES. NTE INEN 1761:2013 - CHOCCLOS. NTE INEN 1746:2013 - CEBOLLAS. NTE INEN 1996:2013 - PIMIENTO. Para los verduras que no se encuentran normalizados en el Ecuador se utilizará la Norma "International Standards for Fruit and Vegetables" (Organización para la cooperación y Desarrollo-OECD, 1962). La presente ficha aplica para la adquisición de LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS destinadas para la preparación de los alimentos correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kcal diarias por persona.

- 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 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 y lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar al personal necesario para la limpieza 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 embalaje, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afines. TAREAS: 1) Estar puntualmente cuando requiera el administrador 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 60000 kilocalorías al mes.

- CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina, debidamente registradas dentro de la SEPS (Superintendencia de Economía Popular y Solidaria). Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), acreditación al MAGAP u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para cada tiempo de comida (desayuno, colaciones, almuerzo y merienda) necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE VERDURA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DÍA. TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DÍA KCAL/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 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 4 (1) Cuadro referencial. En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se encontrará compensado dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2) La porción equivale a 50 gramos promedio de verdura ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS a la dieta con el 17,78 % del total de los alimentos que se consume en el día (almuerzo 7,78 % y merienda 10 %), generando un aporte calórico de 355,56 kilocalorías al día; es decir 10666,67 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y APORTE ENERGÉTICO (KCAL)

POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACION
 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% ENERGIA/DIA 0 0 155,56 200 355,56 ENERGIA/MES 0 0 4666,67 600 10666,67
 ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3, se muestra una lista de verduras clasificadas
 de acuerdo a su tipo, las mismas que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán
 todas las legumbres, verduras y hortalizas frescas dentro de esta canasta, sino que las mismas son
 una base que pueden ser sustituibles entre ellas de acuerdo a las siguientes parámetros:
 - Dentro de la misma clasificación por tipo, - Que se encuentren con similar peso promedio
 - Que tengan relación con el aporte calórico por verdura. TABLA 3. LISTADO DE
 LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A
 SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA CLASIFICACIÓN DE HORTALIZAS ACUERDO A SU
 TIPO OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (gramos) Energía (kcal) 100gramos Energía en
 función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCIÓN DIARIA PESO TOTAL (g) PESO
 TOTAL (g) PESO TOTAL (kg) HORTALIZA DE HOJA ACELGA 40 27 10,8 9 365 1277 1,28
 REPOLLO 20 14 2,8 9 182 NABO 40 32 12,8 9 365 ESPINACA 40 23 9,2 9 365 HORTALIZA
 REPOLLO BROCOLI 50 34 17 9 456 2007 2,01 COLIFLOR 50 25 12,5 9 456 REPOLLO/COL
 MORADA 40 31 12,4 9 365 COL 40 26 10,4 9 365 LECHUGA ARREPOLLADA 40 14 5,6 9
 365 CEBOLLA CEBOLLA BLANCA 10 44 4,4 120 1200 3000 3 CEBOLLA PAITEÑA
 (COLORADA, PERLA) 30 56 16,8 60 1800 ZANAHORIAS ZANAHORIA BLANCA 100 41
 41 8 812 5612 5,61 ZANAHORIA AMARILLA 40 41 16,4 120 4800 TOMATE TOMATE
 RIÑON 40 21 8,4 90 3600 3600 3,6 AJO DIENTES DE AJO 3 134 4,02 40 120 120 0,12
 HORTALIZA ENSALADA REMOLACHA CRUDA 50 43 21,5 9 462 2769 2,77 RABANO 50
 11 5,5 9 462 PALMITO 20 26 5,2 9 185 PEPINILLO 50 12 6 9 462 SUCHINI 50 16 8 9 462
 PIMIENTO 30 40 12 9 277 VAINITAS 50 31 15,5 9 462 GRANOS TIERNOS ARVEJAS
 VERDES 60 81 48,6 9 554 2769 2,77 FRIJOLES VERDES 60 150 90 9 554 HABAS VERDES
 60 72 43,2 9 554 HABICHUELAS 60 82 49,2 9 554 CHOCLO 60 365 219 9 554 CALABAZAS
 ZAPALLO 60 28 28 6 360 720 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 0,1 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 50 canastas al mes, considerando como grupo etario
 a los adultos mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas
 desde 10 unidades por mes, para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las
 porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario. TABLA 4. APORTE CALÓRICO Y
 PORCIÓN DE LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS SUGERIDA POR
 DÍA, 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 1750 40 gr 2 8 a 10 años 1900 50 gr. 1 11 a 14 años 2300 50 gr. 1 15 a 17 años 2500 50 gr
 0,5 Adulto 2000 50 gr 1 Para las instituciones que cuenten con nutricionista o tengan definido el
 número de canastas según su necesidad institucional, podrán planificar las compras según sus
 requerimientos particulares; la tabla No. 4 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo
 etario, pero solo es referencial. 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 (cantonal, provincial o nacional)
 según su capacidad productiva.
 - 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
 - LOGÍSTICA: El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el
 lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Los vehículos empleados para
 el transporte de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS Ecuatoriana CPE-
 INEN-CODEX CAC/RCP 44:2013. El estado de los vehículos es esencial para mantener la
 calidad de la verdura. El proveedor garantizará que la carga de productos no se contamine por
 olores provenientes de envíos anteriores o cargas incompatibles: residuos tóxicos de sustancias
 químicas o animales; insectos que aniden en el equipo; restos de productos agrícolas en 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 verdura.
 - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES:
 Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación.
 Por retraso en la entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar
 correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de
 producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP
 mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del
 proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento de la orden de compra En el caso de
 que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante
 dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contratista
 incumplido No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor
 ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 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

<p>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. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha Si se determina que la LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS no cumple con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura Si se determina que las legumbres, verduras y hortalizas frescas no ha sido entregada en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha Si se determina que las legumbres, verduras y hortalizas frescas no ha sido entregada conforme a los pesos y tipos requeridos en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,5 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en el requerimiento de madurez de la verdura Si se determina que las legumbres, verduras y hortalizas frescas no cumple con la madurez requerida en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,6 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la norma INEN "CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/RCP 53-2003, 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.</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	1.657,3300
Impuesto al valor agregado (0%)	0,0000
Total	1.657,3300

Número de Items	51
Total de la Orden	1.657,3300

Fecha de Impresión: martes 31 de julio de 2018, 12:57:26