

ATRIBUTOS GENERALES		
<b>PRODUCTO:</b>	<b>CANASTA –PESCADOS Y MARISCOS</b>	
<b>PRECIO DE ADHESIÓN:</b>	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).	
<b>CPC NIVEL 5:</b>	21131	
<b>CPC NIVEL 9:</b>	2113119123	
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS		
1	<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	<p>Proveer alimentos – PESCADO Y MARISCOS destinados para la preparación en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo, merienda y colaciones, correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60000 kilocalorías al mes.</p>
2	<b>PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA</b>	<p><b>Administrador.-</b> El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas.</p> <p><b>El administrador deberá presentar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.)</li> </ul> <p><b>TAREAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante.</li> <li>2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas.</li> <li>3) Coordinar el personal necesario para el armado de canastas (flujo de procesos).</li> <li>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.</li> </ol> <p><b>Personal de servicio:</b> El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 300 canastas a elaborar.</p> <p><b>El personal de servicio deberá contar con:</b></p> <p><u>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.</u></p> <p>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.</p>

		<p><b>TAREAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Descargar los alimentos que llegan al centro de acopio.</li> <li>2) Lavar y/o limpiar los alimentos según sea el caso.</li> <li>3) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha.</li> <li>4) Pesar los alimentos y armar las canastas</li> <li>5) Cargar las canastas en el vehículo de distribución.</li> <li>6) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante</li> </ol>																																			
<p style="text-align: center;"><b>3</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CAPACIDAD MÁXIMA</b></p>	<p>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.</p> <p><b>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.</b></p> <p>Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculden esta forma de asociatividad.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;"><b>TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE PROTEÍNA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DÍA</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>TIEMPOS DE COMIDA <sup>(1)</sup></th> <th>PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA</th> <th>KCAL/DÍA</th> <th>KCAL/MES</th> <th>PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE CARNE <sup>(2)</sup></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DESAYUNO</td> <td style="text-align: center;">25%</td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">15000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>COLACIÓN</td> <td style="text-align: center;">5%</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">3000</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>ALMUERZO</td> <td style="text-align: center;">35%</td> <td style="text-align: center;">700</td> <td style="text-align: center;">21000</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td>COLACIÓN</td> <td style="text-align: center;">5%</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">3000</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>MERIENDA</td> <td style="text-align: center;">30%</td> <td style="text-align: center;">600</td> <td style="text-align: center;">18000</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL</b></td> <td style="text-align: center;"><b>100%</b></td> <td style="text-align: center;"><b>2000</b></td> <td style="text-align: center;"><b>60000</b></td> <td style="text-align: center;"><b>6</b></td> </tr> </tbody> </table> <p><sup>(1)</sup> 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.</p> <p><sup>(2)</sup> La porción de carne equivale a 50 gramos.</p> <p style="text-align: center;">ELABORADO POR SERCOP, 2016</p> <p>En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de pescados y mariscos a la dieta con el 25,2 % del total de los alimentos que se consumen en el día, en los tres tiempos de comida (desayuno 3,5 %, almuerzo 11,6 % y merienda 10,0 %) generando un aporte calórico de 504,7 kilocalorías al día; es decir 15142,8 kilocalorías al mes.</p>	TIEMPOS DE COMIDA <sup>(1)</sup>	PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA	KCAL/DÍA	KCAL/MES	PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE CARNE <sup>(2)</sup>	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	<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>2000</b>	<b>60000</b>	<b>6</b>
TIEMPOS DE COMIDA <sup>(1)</sup>	PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA	KCAL/DÍA	KCAL/MES	PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE CARNE <sup>(2)</sup>																																	
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																																	
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>2000</b>	<b>60000</b>	<b>6</b>																																	

**TABLA 2. PORCENTAJE DE PROTEÍNA POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES.**

TIPO DE ALIMENTO	DESAYUNO		COLACION		ALMUERZO		MERIENDA		total porciones/día	total alimento
	PORCIÓN	APORTE	PORCIÓN	APORTE	PORCIÓN	APORTE	PORCIÓN	APORTE		
PROTEÍNAS	1	3,50 %	0	0	3	11,60 %	2	10 %	6	25,20 %
ENERGÍA/DÍA		71,4 kcal/día		0		233,3 kcal/día		200 kcal/día		504,7 kcal/día
ENERGÍA/MES		2142,8 kcal/mes		0		7000 kcal/mes		6000 kcal/mes		15142,8 kcal/mes

ELABORADO POR SERCOP, 2016

En la tabla 3. se muestra una lista pescados y mariscos clasificados por tipo, **los mismos que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todos los productos dentro de esta canasta**, sino que los mismos son sustituibles entre ellos de acuerdo a las siguientes parámetros:

- Que se encuentren dentro de la misma clasificación.
- Que tengan relación con el aporte calórico por alimento.

El cambio de pescado o marisco en la canasta está sujeto a la disposición existente en el medio. Los alimentos de esta ficha que serán entregados por el proveedor deberán ser aprobados por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes.

**TABLA 3. LISTADO DE PESCADO Y MARISCO SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA**

ESPECIE	CLASIFICACIÓN	OPCIÓN	PESO PROMEDIO PORCIÓN (g)	Energía a (kcal) 100 g	Energía en función del peso de la porción (Kcal)	PESO TOTAL (g)	PESO TOTAL (g)	PESO TOTAL (kg)	PESO TOTAL (kg)
PESCADO	FILETE	DORADO/PICUDO/BONITO*	50	168	84,00	18	900	1,8	4
		CORVINA	50	104	52,00	18	900		
	OTROS FILETES	TRUCHA *	50	148	74,00	14	700	1,4	
		TILAPIA *	50	96	48,00	14	700		
MARISCO	MARISCO	CAMARÓN	50	106	53,00	6	300	0,6	
		MIXTURA DE MARISCOS	50	74	37,00	3	150		
		CALAMAR	50	92	46,00	3	150		

\*Dentro de los filetes de pescado y otros filetes de pescado se podrá sustituir por cualquier otra especie de pescado de acuerdo a la región con características alimenticias similares.

FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016

La canasta deberá estar compuesta por al menos:

- 1 tipo de carne de filete de pescado (1,8 kg)
- 1 tipo de carne de otros filetes pescado (1,4 kg)
- 1 tipo de carne de mariscos (0,6 kg)

Esta composición se muestra en la tabla 4.

**TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE PESCADOS Y MARISCOS**

CLASIFICACIÓN DE LAS PESCADO Y MARISCO DE ACUERDO A SU TIPO	PESO (Kg)	PESO TOTAL DE UNA CANASTA PESCADO Y MARISCO(kg)	NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES
FILETE	1,8	4,0	1
OTROS FILETES	1,4		
MARISCOS	0,6		

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.**

**ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE.**

Para determinar el número de canastas que se requieren de forma mensual, la entidad contratante deberá definir el número de personas que van a ser usuarios de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requieren por mes.

**El número mínimo a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo etario a las personas mayores de 18 años.**

**Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 canastas por mes,** para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario.

**TABLA 5. APOORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE PROTEÍNA SUGERIDA POR DIA , SEGÚN GRUPO ETARIO**

RANGO DE EDAD	KILOCALORÍAS	PORCIÓN SUGERIDA	NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA
3 a 4 años	1500	30 gr.	2
5 a 7 años	1750	40 gr	2
8 a 10 años	1900	50 gr.	1
11 a 14 años	2300	50 gr.	1
15 a 17 años	2500	50 gr	0,5
Adulto	2000	50 gr	1

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.

		<p><b>CÁLCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA.</b></p> <p>La capacidad productiva por <b>Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios</b>, será de <b>300 canastas al mes</b>.</p> <p>Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción acuícola <b>libre de productos químicos, hormonales y demás productos restringidos (normas sanitarias vigentes)</b>, extendiendo su cupo de hasta <b>350 canastas al mes</b>, siempre y cuando cuenten con una certificación de alguna entidad pública o privada que avale este tipo de producción.</p> <p>El proveedor se compromete a entregar su producto en el área local de su domicilio; no obstante el proveedor podrá escoger el área de cobertura (cantonal, provincial o nacional) según su capacidad productiva.</p>
4	<b>FORMA Y REQUISITOS DE PAGO</b>	<p>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.</p> <p>De ser el caso, se realizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido por mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor.</p>
5	<b>APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA</b>	<p>Conforme a la <b>NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CPE INEN-CODEX CAC7RCP 52 2013-07)</b>, y la Norma Técnica Ecuatoriana, NTE INEN 183:1975-04 <b>“PESCADO FRESCO, REFRIGERADO Y CONGELADO. REQUISITOS”</b></p>
6	<b>PLAZO DE ENTREGA</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
		<p><b>Los productos que integran esta canasta deberán encontrarse congelados y contar con el debido registro sanitario.</b></p>

<p>7</p>	<p><b>REQUISITOS MÍNIMOS</b></p>	<p><b>A. <u>PRODUCCIÓN PRIMARIA</u></b></p> <p>Durante la producción primaria el proveedor garantizará la prácticas acuícolas o de pesca adecuadas y que los animales se mantengan en adecuado estado de salud. La procedencia de los animales deberá garantizar presencia de buenas prácticas acuícolas y/o pesqueras, veterinarias y de alimentación de los animales, higiene general adecuada del personal y el equipo de producción o pesca.</p> <p><b>B. <u>PROCESO DE FAENADO</u></b></p> <p><b>1. CARNE DE PESCADO.</b></p> <p>Se cumplirá con los requisitos de la Norma INEN NTE INEN 1896:2013 “<i>Pescados y frescos refrigerados o congelados de producción acuícola</i>”, los mismos que se establecen en el <b>numeral 19 (Requisitos Específicos)</b>.</p> <p>El pescado deberá estar en perfectas condiciones de conservación, sus ojos deberán ser transparentes, la piel y las escamas brillantes, las agallas de color rojo y su olor característico normal.</p> <p>La carne después de su descongelación deberá ser consistente y elástica y al comprimirlas con el dedo, deberá desaparecer inmediatamente la señal producida. La sangre abdominal deberá presentar un aspecto brillante.</p> <p><b>2. CARNE DE MARISCOS.</b></p> <p>El olor, color y sabor deben ser los característicos del producto. No se permiten olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o característicos de los piensos utilizados en la alimentación.</p> <p><b>CAMARONES.</b> Se cumplirán los requisitos establecidos según Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 456:2013, los mismos que se establecen en el <b>numeral 19 (Requisitos Específicos)</b>.</p>
<p>8</p>	<p><b>CONTAMINANTES MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y PLAGUICIDAS</b></p>	<p><b>1. CARNE DE PESCADO.</b></p> <p>Todos los medicamentos veterinarios para uso en la piscicultura deberán ajustarse a los reglamentos nacionales y las directrices internacionales (de conformidad con el <i>Código I de Prácticas para el Control de la Utilización de Medicamentos Veterinarios (CAC/RCP 38-1993)</i> 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).</p> <p>Según norma NTE INEN 1896:2013 “<i>Pescados frescos refrigerados o congelados de producción acuícola</i>”, se cumplirán con los siguientes requisitos:</p> <p><b>Residuos veterinarios permitidos</b></p> <p><b><u>TABLA 12 RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS PARA CARNE DE PESCADO</u></b></p>

MEDICAMENTO	LÍMITE MÁXIMO	MÉTIODO DE ENSAYO
Cloranfenicol, ug/kg (límite máximo residual)	0,3	LC-MS/MS
<i>E. coli, ufc/g</i>	1,0	LC-MS/MS
*Tetraciclín, ug/kg	100	HPLC-DAD
*Oxitetraciclina	100	
*Clortetraciclina	100	
Sulfonaminda, ug/kg	100	HPLC-DAD
*sulfornanida		
*Sulfametacina		
*Sulfadiacina		
*Sulfamercina		
*Sulfatiazol		
Quinolonas, ug/kg	100	HPLC-DAD
*Enrofloxacina		
*danafloxacina		
Fluquilema		
Florfenicol, ug/kg	100	HPLC-MS/MS
Verde malAquita más leuco verde malaquita,ug/kg	2,0	HPLC-MS/MS

**Límite máximo de residuos de plaguicidas**

**TABLA 12 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PARA CARNE DE PESCADO**

PLAGUICIDAS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTIODO DE ENSAYO
Compuestos organoclorados incluidos PCBs Dioxinas pg/g -EQT -PCDD -F-PCB	8	Cromatografía de gases - ECD
*Hecta cloro, ug/kg	200	Cromatografía de gases - ECD
*Aldrin, ug/kg	200	
Cloradano iso A, ug/kg	50	
DDE + 3,4,4,5- tetracloro befenil, ug/kg	50	
3,4,4,5- tetracloro bifenil + dieldrin	15	
2,3,4,4,pentacloro bifenilo	15	
2,3,4,4,pentacloro bifenil	15	
DDD + 2,3,4,4,5 TETRACLOROBIFENILO	15	
2,3,4,4,5 tetraclorobifenilo	15	
DDT	1 000	
3,3,4,4,5 pentacloro bifenilo	15	
2,3,3,4,4,5 hexacloro bifenilo	15	
2,3,4,4,5,5, hexacloro bifenilo	15	
3,344,5,5 hexacoloro bifenilo	15	

**2. CARNE DE MARISCOS.**

**CAMARÓN.**

El límite máximo de residuos de medicamentos veterinarios, en los camarones de producción acuícola son los que se encuentran en la tabla 6.

**TABLA 7. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS**

MEDICAMENTO	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Cloranfenicol, µg/kg (límite máximo residual)	0,3	LC- MS/MS Cromatografía de gases - MS/S
Nitrofurano, µg/kg (AMOE;AOZ;AHD,SEM)	1,0	LC- MS/MS
* Tetraciclina, µg/kg	100	HPLC-DAD
*Oxitetraciclina, µg/kg	100	
* Clortetraciclina, µg/kg	100	
Sulfonamidas, µg/kg		HPLC-DAD
*Sulfanilida	100	
*Sulfametacina	100	
*Sulfadiazina	100	
*Sulfameracina	100	
*Sulfatiazol	100	
Quinolonas, µg/kg		HPLC-FLD
- Enrofloxacina	100	
- Ácido oxolilico	100	
- Danafloxacina	100	
- Flumequina	200	
Florfenicol, µg/kg	100	HPLC-MS/MS
Verde malaquita más leuco verde malaquita, µg/kg	2,0	HPLC-MS/MS

**FUENTE:** NTE INEN 456:2013

El límite máximo de residuos de plaguicidas, en los camarones de producción acuícola son los establecidos en la tabla 8.

**TABLA 8. Residuos de plaguicidas**

PLAGUICIDAS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Compuestos Organoclorados incluidos PCBs		Cromatografía de gases - ECD
Dioxinas pg/g		
- EQT	8	
- PCDD		
- F-PCB		
-Hecta cloro, µg/kg	200	Cromatografía de gases - ECD
- Aldrín, µg/kg	200	
- Cloradano iso A, µg/kg	50	
- Cloradano iso B, µg/kg	50	
- DDE + 3,4,4',5-tetracloro bifenil, , µg/kg	15	
- 3,4,4',5-tetracloro bifenil + Dieldrín	15	
- 2,3',4,4' pentacloro bifenilo	15	
- 2',3,4,4' pentacloro bifenil	15	
- DDD + 2,3,4,4',5 tetraclorobifenilo	15	
- 2,3,4,4',5 tetraclorobifenilo	15	
- DDT	1 000	
- 3,3',4,4',5 pentacloro bifenilo	15	
- 2,3,3',4,4',5 hexacloro bifenilo	15	
- 2,3',4,4',5,5' hexacloro bifenilo	15	

		<p>- 3,3',4,4',5,5' hexacloro bifenilo</p>	<p>15</p>		
<p>FUENTE: NTE INEN 456:2013</p>					
<p>9</p>	<p><b>CALIDAD</b></p>	<p><b>A. <u>PRODUCCIÓN PRIMARIA</u></b></p> <p><b>RECEPCIÓN.</b></p> <p>Para el pescado y mariscos crudos, deben cumplir con las siguientes especificaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características organolépticas propias del producto como aspecto, olor, textura, etc.;</li> <li>• No poseer Indicadores químicos de la descomposición y/o contaminación, por ejemplo, TVBN, histamina, metales pesados, residuos de plaguicidas, nitratos, etc.;</li> <li>• Exento de materias extrañas;</li> <li>• Características físicas como el tamaño del pescado y/o marisco;</li> </ul> <p>Se rechazará el pescado/marisco del que se sepa que contiene sustancias dañinas, descompuestas o extrañas que no se eliminarán o reducirán a un nivel aceptable mediante los procedimientos normales de clasificación o preparación; se facilitará información sobre la zona de captura.</p> <p><b>B. <u>FAENADO.</u></b></p> <p><b>EVISCERADO Y LAVADO (Fases de elaboración 6 y 7)<sup>1</sup></b></p> <p>El eviscerado se considera completo cuando se han eliminado el tubo intestinal y los órganos internos.</p> <p>Se dispondrá de un suministro suficiente de agua de mar limpia o agua potable para lavar la superficie del pescado con el fin de eliminar escamas sueltas y al pescado y/o marisco eviscerado con el fin de eliminar la sangre y las vísceras de la cavidad ventral;</p> <p><b>FILETEADO, DESUELLO, RECORTE Y EXAMEN A CONTRALUZ (Fases de elaboración 8 y 9)<sup>2</sup></b></p> <p>Se dispondrá de un suministro suficiente de agua del mar limpia o agua potable para lavar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El pescado antes del fileteado o el corte, especialmente si se ha descamado;</li> </ul>			

<sup>1,2</sup> Diagrama de flujo para una cadena de preparación de filetes de pescado y/o marisco

- Los filetes después del fileteado, el desuello o el recorte con el fin de eliminar cualquier rastro de sangre, escamas o vísceras.

El examen a contraluz de los filetes sin piel se realizará por personal especializado en un lugar idóneo que aproveche al máximo la iluminación es una técnica eficaz para controlar los parásitos (en el pescado fresco) y deberá emplearse cuando se utilicen especies de peces expuestas;

La temperatura con objeto de controlar la histamina o un defecto, los filetes de pescado se cubrirán totalmente con hielo o se refrigerarán de manera apropiada en recipientes limpios, se protegerán contra la deshidratación.

### 1. CARNE DE PESCADO

Se aplicarán criterios 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/baba:** arenosa, colores apagados con motas de baba pardo-amarillenta

**Ojos:** cóncavos, opacos, hundidos, descoloridos

**Agallas:** gris-pardo o blanquecinas, baba amarillenta opaca, compacta o coagulada.

**Olor:** carne con olor a aminas, amoníaco, lechoso, láctico, sulfuro, fecal, pútrido, rancio.

El pescado, deberá presentar un contenido máximo de nitrógeno básico volátil de 49,5 mg por 100 g, expresado como nitrógeno.

El pescado deberá presentar un pH máximo de 6,5 en la carne interna y 6,8 en la carne externa.

### 2. CARNE DE MARISCOS

Según norma NTE INEN 456:2013, los productos contemplados por las disposiciones de la presente norma se deben preparar y manipular de conformidad con lo establecido en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para alimentos procesados del Ministerio de Salud Pública y con los requisitos sanitarios mínimos que deben cumplir las industrias pesqueras y acuícolas.

#### CAMARÓN

Se requiere camarones clasificados de tamaño mediano, características que se especifican en la siguiente tabla.

**TABLA 9. UNIDADES DE COLAS DE CAMARONES POR CADA 500 g**

TAMAÑO	CONTEO (con referencia al peso de las colas)	Unidades promedio en 500 gramos
MEDIANO	26/30	28
	31/35	33
	36/40	38

		FUENTE: NTE INEN 456:2013
<b>10</b>	<b>HIGIENE DEL PERSONAL</b>	<p>Las personas que entren en contacto directo o indirecto con carne o partes comestibles de animales deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener un nivel adecuado de aseo personal;</li> <li>• 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;</li> <li>• Si utilizan guantes durante la matanza y el faenado de los animales y la manipulación de la carne, asegurarse de que son de un tipo autorizado para la actividad de que se trate.</li> <li>• Lavarse y desinfectarse inmediatamente las manos y la ropa protectora cuando hayan estado en contacto con partes anormales de los animales que pueda contener patógenos transmitidos por los alimentos;</li> <li>• Cubrir toda herida o corte con una venda impermeable; y</li> <li>• Guardar la ropa protectora y los efectos personales en lugares separados de las zonas donde puede haber carne.</li> </ul>
<b>11</b>	<b>INFRAESTRUCTURA MÍNIMA</b>	<p>Los establecimientos deberán incluir un modelo de circulación de los productos proyectado de manera que se eviten posibles fuentes de contaminación, se reduzcan al mínimo las demoras en los procesos que pudieran dar lugar a una ulterior disminución de la calidad y se evite la contaminación cruzada de los productos acabados con las materias primas.</p> <p>Para el diseño y la construcción de establecimientos de elaboración de pescado se deberán tener en cuenta las recomendaciones siguientes:</p> <p><b>Para facilitar la limpieza y la desinfección:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las superficies de las paredes, los tabiques y los pisos deberán estar hechas de materiales impermeables y atóxicos;</li> <li>• Todas las superficies con las que pudiera entrar en contacto el pescado, los mariscos y sus productos deberán estar hechas de materiales resistentes a la corrosión e impermeables, de color claro, lisos y fáciles de limpiar;</li> <li>• Las superficies de las paredes y tabiques deberán ser lisas hasta una altura apropiada para las operaciones;</li> <li>• los pisos deberán estar contruidos de una manera que facilite su drenaje;</li> <li>• Los techos y accesorios situados en lugares elevados deberán estar contruidos y terminados de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y la condensación, así como el esparcimiento de partículas;</li> <li>• Las ventanas estarán contruidas de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y</li> <li>• Cuando sea necesario, dispondrán de redes móviles de protección contra insectos, que se puedan limpiar. De ser necesario, las ventanas serán fijas;</li> <li>• La superficie de las puertas será lisa e impermeable;</li> <li>• Las uniones de suelos y paredes estarán contruidas para facilitar la limpieza (uniones redondeadas).</li> </ul> <p><b>Para reducir al mínimo la contaminación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La disposición de los establecimientos estará proyectada para reducir al mínimo la</li> </ul>

		<p>contaminación cruzada, lo que podrá conseguirse mediante una separación física o cronológica;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Todas las superficies de las zonas de manipulación deberán ser de materiales no tóxicos, lisas e impermeables y hallarse en buen estado de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de baba, sangre, escamas y vísceras de pescado y se disminuya el riesgo de contaminación física;</li> <li>• 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;</li> <li>• Se dispondrá de instalaciones adecuadas y suficientes para el almacenamiento o la producción de hielo;</li> <li>• Las lámparas de los techos estarán cubiertas o dotadas de protección idónea para impedir que se produzca contaminación por medio del vidrio u otros materiales;</li> <li>• Habrá suficiente ventilación para eliminar el exceso de vapor, humo y olores desagradables, y se evitarán la contaminación cruzada por aerosoles;</li> <li>• Se dispondrá de los medios necesarios para lavar y desinfectar el equipo, cuando proceda;</li> <li>• Las tuberías de agua no potable deberán identificarse claramente y separarse de las de agua potable, a fin de evitar la contaminación;</li> <li>• Todas las cañerías y conductos de evacuación de desechos estarán en condiciones de soportar una carga máxima;</li> <li>• Se reducirá al mínimo la acumulación de desechos sólidos, semisólidos o líquidos para impedir la contaminación;</li> <li>• Se identificarán claramente los recipientes para despojos y materiales de desecho, los cuales estarán convenientemente dotados de una tapa que encaje perfectamente y construidos con material impermeable;</li> <li>• Se dispondrá de instalaciones separadas y adecuadas para evitar la contaminación del pescado por: <ul style="list-style-type: none"> <li>- sustancias venenosas o nocivas;</li> <li>- materiales almacenados en seco, envases, etc.;</li> <li>- despojos y materiales de desecho;</li> </ul> </li> <li>• Se dispondrá de instalaciones adecuadas de lavabos y retretes, aisladas de la zona donde se manipula el pescado;</li> <li>• 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 reflujos cuando proceda.</li> </ul>
12	ENVASADO	<p><b>Este producto se requiere un sistema de envasado al vacío o en atmósfera modificada (EAM)</b></p> <p>La carne del pescado/marisco debe quedar fuera de la zona de la costura;</p> <p>Se inspeccionará el material de envasado antes de utilizarlo para comprobar que no esté dañado o contaminado;</p> <p>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;</p> <p>Una vez cerrados herméticamente, los productos EAM o envasados al vacío se trasladarán con cuidado y sin demoras excesivas al refrigerador donde se almacenarán.</p> <p>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</p>

		<p>peligro para la salud humana, modificar la composición de los alimentos o provocar una alteración de las características organolépticas de la carne.</p> <p>Los materiales que se podrán utilizar son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adhesivos</li> <li>• Cerámica</li> <li>• Corcho</li> <li>• Caucho</li> <li>• Vidrio</li> <li>• Resinas de intercambio iónico</li> <li>• Papel y cartón</li> <li>• Celulosa regenerada</li> <li>• Ceras</li> </ul> <p>Se deberá tomar en cuenta la <b>NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, STABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA – DE -067-2015-GGG</b></p> <p><b>A. <u>CARNE DE PESCADO</u></b></p> <p>Para el transporte y almacenamiento del pescado, deberá emplearse cajas de material impermeable, de preferencia no recuperables después de su uso o recipientes de materiales inoxidables, sin espacios muertos y de una estructura tal, que permita una limpieza total y un desagüe completo.</p> <p><b>B. <u>CARNE DE MARISCO</u></b></p> <p>El material del envase debe ser resistente a la acción del producto, de manera que no altere su composición y su calidad organoléptica. El envasado EAM o envasados al vacío y el embalaje deben hacerse en condiciones que mantengan las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio</p>
13	ALMACENAMIENTOS	<p><b>A. <u>ALMACENAMIENTO EN REFRIGERADOR</u> (Fases de elaboración 2 y 14)<sup>3</sup></b></p> <p>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 <b>0°C y -4°C</b>. Los planes de rotación de las existencias garantizarán una utilización adecuada del pescado; el pescado se almacenará en bandejas poco profundas y se rodeará de cantidades suficientes de hielo picado.</p> <p><b>B. <u>ALMACENAMIENTO EN CONGELADOR</u> (Fases de elaboración 3 y 20)<sup>4</sup></b></p> <p>Las instalaciones serán capaces de mantener el pescado a -18°C o temperaturas inferiores, con oscilaciones mínimas de las temperaturas;</p>

<sup>3,4</sup> Diagrama de flujo para una cadena de preparación de filetes de pescado y/o marisco

		<p><b>1. CARNE DE PESCADO</b></p> <p>El pescado entero, eviscerado, descabezado o en filetes, se deberá llevar a una temperatura no mayor de -30°C, hasta su congelación completa, luego será mantenido a una temperatura no mayor a -27°C en cámaras frigoríficas o en equipos especiales destinados para el efecto.</p> <p>El pescado congelado, en filetes, deberá mantenerse a una temperatura no mayor de -27°C, desde la congelación hasta la venta al público.</p> <p>El tiempo máximo de almacenamiento aconsejable, en estas condiciones, será de hasta 3 meses año.</p> <p><b>2. CARNE DE MARISCOS</b></p> <p>Los mariscos y camarones congelados se prepararán y envasarán de manera que la deshidratación y la oxidación sean mínimas.</p> <p>El producto se mantendrá en congelación (-18 °C) de modo que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.</p> <p>Se requiere cumplir con las siguientes temperaturas para mantener la cadena de frío que se muestra en la tabla 10</p> <p style="text-align: center;"><b>TABLA 10. TEMPERATURA PARA MESCADOS Y MARISCOS EN ALMACENAMIENTOS</b></p> <table border="1" data-bbox="500 978 1451 1230"> <thead> <tr> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th>REFRIGERADOS</th> <th colspan="2">CONGELADOS</th> </tr> <tr> <th>Temperatura °C</th> <th>Temperatura °C</th> <th>Conservación días</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pescado graso</td> <td>0 a 2º C</td> <td>-18 °C</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>Pescado magro</td> <td>0 a 2º C</td> <td>-18 °C</td> <td>240</td> </tr> <tr> <td>Pescado plano</td> <td>0 a 2º C</td> <td>-18 °C</td> <td>270</td> </tr> <tr> <td>Molusco</td> <td>0 a 2º C</td> <td>-18 °C</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>Crustáceo</td> <td>0 a 2º C</td> <td>-18 °C</td> <td>180</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>FUENTE:</b> Domínguez. 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos.</p>	PRODUCTO	REFRIGERADOS	CONGELADOS		Temperatura °C	Temperatura °C	Conservación días	Pescado graso	0 a 2º C	-18 °C	120	Pescado magro	0 a 2º C	-18 °C	240	Pescado plano	0 a 2º C	-18 °C	270	Molusco	0 a 2º C	-18 °C	120	Crustáceo	0 a 2º C	-18 °C	180
PRODUCTO	REFRIGERADOS	CONGELADOS																											
	Temperatura °C	Temperatura °C	Conservación días																										
Pescado graso	0 a 2º C	-18 °C	120																										
Pescado magro	0 a 2º C	-18 °C	240																										
Pescado plano	0 a 2º C	-18 °C	270																										
Molusco	0 a 2º C	-18 °C	120																										
Crustáceo	0 a 2º C	-18 °C	180																										
14	ROTULADO	<p>El rotulado de estos productos debe cumplir con lo establecido en el RTE INEN 022.</p> <p>En la etiqueta se debe declarar si el producto es de pesca o acuicultura.</p> <p>Se indicará en la etiqueta que el producto debe conservarse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.</p> <p>Cada envase, deberá indicarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) nombre y/o marca del proveedor,</li> <li>b) variedad de pescado,</li> <li>c) lugar de fabricación,</li> <li>d) masa neta, en unidad SI,</li> <li>e) fecha de elaboración,</li> <li>f) número de lote, y</li> <li>g) registro sanitario.</li> </ul>																											
15	PRESENTACIÓN																												

		<p>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.</p>  <p>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.</p> <p>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>16</p>	<p><b>TRANSPORTE Y LOGÍSTICA</b></p>	<p>Se deberá cumplir con el <b>Art. 129 (Medio de transporte), del capítulo II de las Buenas Prácticas de Manufactura, NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, STABLECICIOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA – DE -067-2015-GGG.</b></p> <p><b>Se cumplirá con la cadena de frío descrita en el atributo 13 “ALMACENAMIENTO”</b></p> <p>Los vehículos deberán cumplir las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las paredes, los suelos y los techos estén hechos de un material apropiado y resistente a la corrosión, con superficies lisas e impermeables.</li> <li>• Los suelos estarán dotados de un sistema de drenaje idóneo; dotados de un equipo de refrigeración, para mantener el pescado o los mariscos refrigerados durante el transporte a una temperatura lo más próxima a 0°C que sea posible o, en el caso del pescado, mariscos y sus productos congelados, a -18° C o a temperaturas inferiores.</li> </ul> <p>El proveedor garantizará que la carga de productos no se contamine por olores provenientes de envíos anteriores o cargas incompatibles; residuos tóxicos de sustancias químicas o animales; insectos que aniden en el vehículo; restos de productos agrícolas en pudrición y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulación del aire situados en el suelo del vehículo. Se deberá respetar las recomendaciones en el embalaje y apilamiento de los alimentos.</p> <p>El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante.</p>

<b>17</b>	<b>ANTICIPO Y GARANTIA</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul> <p>La Entidad podrá realizar verificaciones a fin de garantizar el cumplimiento de las características descritas en la presente ficha, cabe mencionar que los costos de estas verificaciones serán cubiertos por la Entidad Contratante.</p>
-----------	----------------------------	--

<b>18</b>	<b>INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #4F81BD; color: white;">INFRACCIONES</th> <th style="background-color: #4F81BD; color: white;">SANCIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante</td> <td>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.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Incumplimiento de la orden de compra</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra</td> <td>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.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Emplear Productos de uso veterinario que no hayan sido aprobados por</td> <td>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</td> </tr> </tbody> </table>	INFRACCIONES	SANCIONES	Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante	Por retraso en la entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo.	Incumplimiento de la orden de compra	En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contratista incumplido	No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra	Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra.	Emplear Productos de uso veterinario que no hayan sido aprobados por	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
INFRACCIONES	SANCIONES											
Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante	Por retraso en la entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo.											
Incumplimiento de la orden de compra	En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contratista incumplido											
No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra	Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra.											
Emplear Productos de uso veterinario que no hayan sido aprobados por	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											

		<p>AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o se encuentren trazas en el producto</p>	<p>Catálogo Dinámico Inclusivo.</p>
		<p>Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha</p>	<p>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.</p> <p>En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo.</p>
		<p>Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura</p>	<p>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.</p> <p>En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo.</p>
		<p>Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha</p>	<p>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.</p> <p>En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo.</p>
		<p>Incumplimiento en la norma PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 52:2003, IDT)</p>	<p>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>

19

**REQUISITOS ESPECÍFICOS****PESCADO****Requisitos físico químicos para los pescados refrigerados o congelados****TABLA 11 REQUISITO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS**

REQUISITO	MÍN	MÁX	MÉTODO DE ENSAYO
Nitrógeno básico volátil (expresado como total) mg/100 g	-----	30	NTE INEN 182

**Requisitos microbiológicos para los pescados frescos refrigerados o congelados****TABLA 12 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS PESCADOS FRESCOS REFRIGERADOS O CONGELADOS**

REQUISITO	n	m	M	c	Método de ensayo
Recuento de microorganismos mesófilos, ufc/g	5	5 x 10 <sup>4</sup>	1 x 10 <sup>5</sup>	3	AOAC 990,12
<i>E. coli</i> , ufc/g	5	<10	10	2	AOAC 998,08
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa postiiiv, ufc/g	5	100	1000	2	AOAC 2003,11
<i>Salmonella</i> /25 g	5	no detectado	---	0	NTE INEN 1529-15
<i>Vibrio cholerae</i> /25 g	5	no detectado	---	0	ISO/TS 21872-1
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> /25	5	no detectado	---		ISO/TS 21872-1

**dónde:**

n: Número de muestras a examinar

m: Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

c: Número de muestras permisibles con resultados entre m y M.

**Requisitos de límite de contaminantes**

El límite máximo de contaminantes no debe superar lo establecido en la siguiente tabla

**TABLA 6. LÍMITE DE CONTAMINANTES EN PESCADO**

Contaminante mg/hg	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Mercurio como Hg	0,5	OAC 974,14
Plomo, como Pb, mg/hg	0,5	OAC 999,10
Cadmio como Cd, mg/hg	0,5	OAC 999,10

Hidrocarburos Arimáticos policíclicos (en productos no ahumandos)  
Benzo pireno, ug/kg

2

HPLC -DAD-FL  
Cromatografía de gases-  
FID

FUENTE: NTE INEN 1896:2013

### CAMARÓN

#### Requisitos de tamaño

Los mariscos congelados, ensayados de acuerdo a las normas ecuatorianas correspondientes, deben cumplir con los requisitos establecidos en la siguiente tabla.

**TABLA 11 REQUISITO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS**

REQUISITO	MÍN	MÁX	MÉTODO DE ENSAYO
Nitrógeno básico volátil total mg/100 g	-----	30	NTE INEN 182
Métabisulfito 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	c	MÉTODO DE ENSAYO
Recuento de microorganismos mesófilos, ufc/g	5	5 x 10 <sup>4</sup>	10 x 10	3	AOAC 990.12
E. coli ufc/g	5	<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

**Requisitos contaminantes**

El límite máximo de contaminantes no debe superar lo establecido en la tabla 8.

**TABLA 13. LÍMITE MÁXIMO DE CONTAMINANTES**

CONTAMINANTE	LÍMITE MÁXIMO mg/kg	MÉTODO DE ENSAYO
Mercurio, como Hg	0,5	AOAC 974.14
Cadmio como Cd	0,5	AOAC 999.10
Plomo, como Pb	0,5	AOAC 999.10
Hidrocarburos aromáticos policíclicos (en productos no aumados) Benzo piren, ug/kg	2	HPLC-DAD HPLC-FL cromatografía de gases - FID

**FUENTE:** NTE INEN 456:2013

Figura 1. Diagrama de flujo para una cadena de preparación de filetes de pescado y/o mariscos

