

ATRIBUTOS GENERALES		
PRODUCTO:	CANASTA – ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS)	
PRECIO DE ADHESIÓN:	USD. 16,43 Por cada canasta de cereales, granos secos, harinas y tubérculos, de 11 kg, incluido transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante. (El precio no incluye IVA)	
CPC NIVEL 5:	23220	
CPC NIVEL 9:	232200411	
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS		
1	DESCRIPCIÓN GENERAL	<p>Proveer alimentos – ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) 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.</p>
2	PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA	<p>Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas de 11 kilos cada una.</p> <p>Deberá presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.) <p>TAREAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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/envasado de los alimentos 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 cereales, granos secos, harinas y tuberculosa que no se encuentre con las características requeridas en esta canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionados por el SERCOP en la presente ficha. <p>Personal de servicio: La asociación que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 50 canastas a elaborar.</p> <p>El personal de servicio deberá contar con:</p> <p>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.</p> <p>TAREAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 los alimentos que llega al centro de acopio.

- 4) Pesar los alimentos
- 5) Lavar y/o limpiar los alimentos según sea el caso.
- 6) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha.
- 7) Pesar los alimentos 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.

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), 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 alimentos con aporte de almidón 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 ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y/O TUBERCULOS) SEGÚN 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 ALMIDÓN /DÍA ⁽²⁾
DESAYUNO	25%	500	15000	2
COLACIÓN	5%	100	3000	1
ALMUERZO	35%	700	21000	3
COLACIÓN	5%	100	3000	1
MERIENDA	30%	600	18000	2
TOTAL	100%	2000	60000	9

⁽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 alimento

ELABORADO POR SERCOP, 2016

En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de alimentos (cereales, granos secos, harinas, tubérculos) con aporte a la dieta con el 33,81 % del total de los alimentos que se consume en el día, en sus tres tiempos de comida (desayuno 7,14%, colaciones 5%, almuerzo 11,67% y merienda 10%), generando un aporte calórico de 676,19 kilocalorías al día; es decir 202785 kilocalorías al mes.

3

CAPACIDAD MÁXIMA

TABLA 2. PORCENTAJE DE ALMIDÓN (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS, Y/O TUBÉRCULOS, APORTE ENERGÉTICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES

TIPO DE ALIMENTO	DESAYUNO		COLACION		ALMUERZO		MERIENDA		total porciones/día	total % alimento / día
	PORCION	%	PORCION	%	PORCION	%	PORCION	%		
CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y/O TUBERCULOS	2	7,14%	2	5%	3	11,67%	2	10 %	9	33,81%
ENERGIA/DIA		142,86		100		233,33		200		676,19
ENERGIA/MES		4285,71		3000		7000		6000		20285,71

ELABORADO POR SERCOP, 2016

En la tabla 3. se muestra una lista de alimentos clasificados de acuerdo a su tipo (cereales, granos secos, harinas y tubérculos), **los mismos que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todos los alimentos dentro de esta canasta**, sino que los mismos son una base de alimentos 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 alimento.

El cambio de alimento en la canasta estará sujeto a los alimentos que se encuentren disponibles según la temporada. 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 ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA

CLASIFICACIÓN DE ACUERDO TIPO	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)
CEREALES	ARROZ BLANCO	50	360	180	15	750	1720	1,72
	AVENA	20	369	73,8	9	180		
	CEBADA	20	354	70,8	9	180		
	CANGUIL	50	355	177,5	6	300		
	MANI	50	579	289,5	3	150		
	QUINUA	20	353	70,6	8	160		
GRANOS SECOS	MAIZ/CHULPPI	40	365	146	8	320	2070	2,07
	FREJOL	50	333	166,5	5	250		
	HABA	50	341	170,5	5	250		
	LENTEJA	50	353	176,5	5	250		
	ARVEJA	50	341	170,5	6	300		

		CHOCHOS	50	419	209,5	7	350		
		CHONTA	50	510,33	255,17	7	350		
	HARINAS	MACHICA	20	366	73,2	3	60	3485	3,49
		FIDEO	60	371	222,6	4	240		
		PAN MOLIDO	5	279	13,95	3	15		
		HARINAS*	50	364	182	55	2750		
		PAN BLANCO	60	279	167,4	7	420		
	TUBÉRCULOS	PAPAS	60	77	46,2	8	480	3680	3,68
		YUCA	60	160	96	8	480		
		PLÁTANO VERDE	50	132	66	8	400		
		CAMOTE	50	103	51,5	8	400		
		MELLOCOS	60	50	30	7	420		
		OCA	50	63	31,5	7	350		
		MASHUA	50	52	26	7	350		
		PAPA CHINA	50	101	50,5	8	400		
		MALANGA	50	132	66	8	400		
* Harina de plátano, maíz, soya, trigo, haba, arveja, morada, y otras.									

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 almidones (cereales, granos secos, harinas y tubérculos), tendrán un peso total de 11 kilogramos (kg) de alimento nacional.

Con el fin de diversificar los alimentos; como se muestra en la tabla 4 la canasta se compondrá de por lo menos:

- 3 tipos de cereales (2 kg),
- 3 tipos de granos secos (2 kg),
- 2 tipos de harinas (3kg) y
- 4 tipos de tubérculos (4kg)

TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE TIPO DE CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS, NECESARIOS PARA UNA DIETA DE 2000 KILOCALORIAS AL MES

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A SU TIPO	PESO (Kg)	PESO TOTAL DE UNA CANASTA DE ALMIDONES (kg)	NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES
CERALES	2	11	1
GRANOS SECOS	2		
HARINAS	3		
TUBÉRCULOS	4		

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 por de 50 al mes según el punto de equilibrio calculado en esta ficha.

El número mínimo de canastas a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo etario a 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. APOORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE ALMIDÓN (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) SUGERIDA, 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 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.

4

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

	<p>FORMA Y REQUISITOS DE PAGO</p>	<p>(total o parcial), 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>
<p>5</p>	<p>APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA</p>	<p>Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN PARA :</p> <ul style="list-style-type: none"> • NTE INEN 1234-ARROZ. • NTE INEN 2798:2013-AVENA. • NTE INEN 1559:04 / NTE INEN 2356:04-CEBADA. • NTE INEN 2765:2013-FRIJOL. • NTE INEN 1560:2013-LENTEJA. • NTE INEN 2720:2013-ARVEJAS. • CPE INEN CODEX CAC/RCP-22:2013-MANI. • NTE INEN 1673:2013-QUINUA. • NTE INEN 0187:2013 / NTE INEN 1761:2013-MAIZ SECO Y TIERNO. • NTE INEN 1375-FIDEOS. • NTE INEN 1516:87-PAPAS. • NTE INEN 1760:91-YUCA. • NTE INEN 2801:2013-PLATANO. • NTE INEN 1831:1992-MELLOCO. <p>Para los productos que no se encuentran normalizados en el Ecuador se utilizará la Norma “International Standards for Fruit and Vegetables”</p> <p>La presente ficha aplica para la adquisición de cereales, granos secos, harinas y tubérculos destinados para la preparación de alimentos en tiempos de comida de desayuno, almuerzo, merienda y colaciones correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kcal diarias por persona.</p>
<p>6</p>	<p>PLAZO DE ENTREGA</p>	<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 de comprobarse que el peso es menor de lo que debía haber entregado de manera parcial, se dejará constancia en el acta entrega-recepción, el proveedor deberá completar el peso total contratado previo a la suscripción del acta entrega-recepción definitiva.</p>
<p>7</p>	<p>REQUISITOS MÍNIMOS</p>	<p>Deben cumplir los siguientes requisitos:</p>

CEREALES:
TABLA 5. GRADO DE CALIDAD GRANO PARA CONSUMO ALIMENTARIO *

GRADO DE CALIDAD	PORCENTAJE DE GRANOS DAÑADOS %	GRANOS PEQUEÑOS Y DELGADOS O CUALQUIERA DE LOS DOS %(máx.)	GRANOS PARTIDOS % (máx.)	HUMEDAD % (base húmeda) (máx.)	IMPUREZAS % (máx.)
1	5	5	5	12	3

*Tabla de requisitos para cereales adaptada para esta ficha según normas INEN, (2015)

GRANOS SECOS:
TABLA 6. GRADO DE CALIDAD GRANO PARA CONSUMO ALIMENTARIO *

GRADO DE CALIDAD	PORCENTAJE DE GRANOS IMPERFECTOS %	PORCENTAJE DE GRANOS DAÑADOS %	NÚMERO TOTAL DE INSECTOS % (máx.)	HUMEDAD % (base húmeda) (máx.)	IMPUREZAS % (máx.)
1	3	1	4	12	3

*Tabla de requisitos para leguminosas adaptada para esta ficha según normas INEN, (2015)

HARINAS:

Deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano. Deberá estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

TABLA 6. GRADO DE CALIDAD DE LAS HARINAS PARA CONSUMO ALIMENTARIO *

GRADO DE CALIDAD	TAMAÑO DE LA PARTÍCULA (pasa por un tamiz de 212 μ m, mínimo %)	CENIZAS (materia seca) %	IMPUREZAS % (máx.)	HUMEDAD % (base húmeda) (máx.)	IREQUISITOS MICROBIOLÓGICOS (UFC/g)
1	95	1	2	13	5×10^2 (INEN 1529-8)

*Tabla de requisitos para Harina de Maíz adaptada para esta ficha según normas INEN, (2015)

TUBÉRCULOS

En general para todo producto que se encuentre en esta categoría debe cumplir los siguientes requisitos mínimos:

Debe ser de tal variedad con características externas iguales: madura, bien formada, limpia, no contaminada con productos químicos; sin daños mecánicos, fisiológicos, patógenos, ni causada por insectos, fresca con el aroma y sabor típicos de la variedad.

		<p>PAPA: Se requiere papa de clasificación primera (65 mm en adelante) y segunda (45-64 mm).</p> <p>YUCA/CAMOTE/PAPA CHINA/MALANGA: Se requiere producto de tipo II mediano (diámetro 5,7-6,4 cm y longitud 20-33 cm). Debe ser de tal variedad con características externas iguales consistente, exteriormente seca; el color de la pulpa puede ser blanco o crema y la raíz con pedúnculo hasta 2 cm de longitud desde su base, y este no debe presentar desprendimiento en su inserción.</p> <p>MELLOCO/MASHUA/OCA: Se requiere producto de tipo I (grande >36 mm) y II (mediano 27-35 mm). Pueden ser de forma esférica, oblongo, elongados, cilíndricos curvos y otras formas intermedias</p> <p>PLATANO VERDE¹ Deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estar enteros (tomando el dedo como referencia); • Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; • Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; • Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; • Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas; • Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños; • Ser de consistencia firme; • Estar exentos de daños causa dos por bajas temperaturas; • Estar prácticamente exentos de magulladuras; • Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos; • Estar sin pistilos; • Estar con el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. <p>Además, las manos y los racimos deberán incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una porción suficiente de cuello de color norma • Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.
8	CALIDAD	<p>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).</p> <p>A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad del producto 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 producto.</p> <p>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</p>

¹ Se ha integrado dentro de esta lista al plátano verde, ya que su mayor aporte nutricional corresponde a almidón.

		<p>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.</p> <p>El contenido de cada lote deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por productos del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, color y calibre. La parte visible del lote en la gaveta deberá ser representativa y homogénea de todo el contenido.</p>
<p>9</p>	<p>TOLERANCIA</p>	<p>Podrán permitirse, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque:</p> <p>CEREALES: Para cada especie, se tolerará una impureza varietal de un 5%.</p> <p>GRANOS SECOS: Para cada especie, se tolerará granos de diferente tamaño hasta un 5%.</p> <p>HARINAS: Para cada tipo de harina, se tolerará una impureza de máximo 3%</p> <p>TUBERCULOS: En general para los productos de esta ficha se admitirá un 5% en peso del tamaño del tipo inmediato inferior y un 10% en peso del tipo inmediato superior. No se tolerará lesiones causadas por microorganismos, agallas, lesionador y pudrición seca. No se tolerará lesiones causadas por microorganismos, agallas, lesionador y pudrición seca.</p> <p>PAPA: Daños y defectos externos e internos. De grado A (se tolerará hasta 10% del total del peso que no cumplan con los requisitos mínimos para la papa y no más del 1% de pudriciones húmeda y parda). Tolerancias máximas para daños y defectos externos e internos. Se tolerará un máximo del 2% de 50 kg en siguientes daños:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tubérculos de otras variedades • Tierras y otras impurezas • Daños mecánicos • Daños y defectos fisiológicos • Daños causados por patógenos • Daños causados por insectos <p>YUCA/CAMOTE/PAPA CHINA/MALANGA: Tolerancias que no afecten la aptitud del consumo. 6 % de pequeñas manchas, rajaduras magulladuras, deformaciones, raíces que demuestren lignificación que afecten superficialmente la presentación de la raíz. 4% de raíces que no corresponden a la madurez convenida.</p> <p>MELLOCO/MASHUA/OCA 5% de raíces que no corresponden a la madurez convenida.</p>

		<p>PLÁTANO VERDE</p> <p>Se permitirá los plátanos de la categoría I. Esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad.</p> <p>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 envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Defectos leves de forma y color; • Defectos leves de la cáscara debidos rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm² de la superficie total. <p>En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.</p> <p>El desarrollo y condición de los plátanos deberán ser tales que les permitan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica, de conformidad con las características peculiares de la variedad; • Soportar el transporte y la manipulación; y • Llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente.
10	REQUISITOS DE MADUREZ	<p>Los alimentos 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.</p>
11	RECOLECCIÓN	<p>Los alimentos 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.</p> <p>El desarrollo y condición de los alimentos deberán ser tales que permitan: soportar transporte, manipulación y almacenamiento.</p> <p>Los alimentos deberán llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. Se excluyen alimentos arrugados y demasiado maduros, si su condición hace que los productos no aptos para el consumo a la llegada a su destino.</p>
12	INFRAESTRUCTURA MÍNIMA	<ul style="list-style-type: none"> - Área de almacenamiento, clasificación y limpieza de la cereales, granos secos, harinas y tubérculos. - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área para almacenamiento y despacho de cereales, granos secos, harinas y tubérculos, esta deberá ser oscura, fresca y ventilada. Para evitar daños no debe exponerse al sol. - El Techo, paredes, piso deberá ser liso.
13	ENVASADO	<p>Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de la cereales, granos secos, harinas y tubérculos, deberán estar limpias y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.</p>

		<p>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.</p> <p>Los alimentos que requieran un envase especial, el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberían ser capaces de proteger el producto, garantizar el buen estado de las cereales, granos secos, harinas y tubérculos y la aireación de las mismas. (Según norma NTE INEN-ISO 7558).</p> <p>Los siguientes materiales pueden ser utilizados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Los materiales de embalaje pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo, la lámina debería ser transparente).</p> <p>La utilización de estos materiales debe ser utilizados previo acuerdo con la entidad contratante.</p>
<p>14</p>	<p>PRESENTACIÓN DE LA CANASTA</p>	<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> <div data-bbox="755 1045 1177 1312" data-label="Image">  <p>The image shows a yellow plastic crate with a grid-like structure. Dimension lines indicate a length of 54 cm, a width of 36 cm, and a height of 30 cm.</p> </div> <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 cereales, granos secos, harinas y tubérculos. 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>La entidad contratante garantizará el buen estado de las gavetas durante su permanencia en las instalaciones de la entidad contratante.</p>
<p>15</p>	<p>LOGÍSTICA</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>

		<p>Los vehículos empleados para el transporte de los alimentos deberá tener en cuenta las recomendaciones señaladas en el Código de Práctica Ecuatoriana CPE-INEN-CODEX CAC/RCP 44:2013.</p> <p>El estado de los vehículos es esencial para mantener la calidad de los alimentos. 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 los alimentos.</p>				
16	ANTICIPO Y GARANTIA	<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> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <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>				
17	INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR	<table border="1" data-bbox="462 1497 1442 1789"> <thead> <tr> <th data-bbox="462 1497 786 1535">INFRACCIONES</th> <th data-bbox="786 1497 1442 1535">SANCIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="462 1535 786 1789">Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación.</td> <td data-bbox="786 1535 1442 1789">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> </tbody> </table>	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.
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.					

		<p>Incumplimiento de la orden de compra</p>	<p>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</p>	
		<p>No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra</p>	<p>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.</p>	
		<p>Emplear plaguicidas y fertilizantes químicos y/o abonos que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o en exceso</p>	<p>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.</p>	
		<p>Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha</p>	<p>Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) 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.</p>	
		<p>Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura</p>	<p>Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) 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.</p>	
		<p>Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha</p>	<p>Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) 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.</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 el requerimiento de madurez de los productos</p>	<p>Si se determina que los productos 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.</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>	