

ALIMENTOS FRESCOS		
<b>PRODUCTO:</b>	BANANO PARA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - INCLUYE MADURACIÓN	
<b>CPC NIVEL 5:</b>	01310	
<b>CPC NIVEL 9:</b>	013100012	
<b>PRECIO DE ADHESIÓN</b>	USD. 5.15 Por cada gaveta con 100 dedos de banano que ha pasado por un proceso de maduración con un peso de 39.40 libras, incluido transporte al centro de distribución.	
ESPECIFICACIONES GENERALES		
N°	ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
1	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Gaveta con 100 dedos de banano que han pasado por un proceso de maduración
2	<b>PROCEDECENCIA</b>	Ecuador
3	<b>GARANTÍA Y ANTICIPO</b>	De ser requerido por el proveedor, la Entidad Contratante, podrá otorgar un anticipo del 70% del total del valor de la orden de compra.
4	<b>CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN:</b>	<p>Los proveedores que desearan participar en esta ficha técnica deberán encontrarse asociados y constar en el registro bananero del MAGAP. Las asociaciones podrán presentar un mínimo de 50 ha cultivadas con banano y un máximo de 1000 ha de banano cultivado; sin perjuicio de que estas posean una cantidad mayor a las señaladas anteriormente.</p> <p>Para el cálculo de la capacidad máxima de producción mensual, se deberá realizar una multiplicación de 150 gavetas por el número de hectáreas, el resultante deberá ser multiplicado por 15%. A continuación se presenta un ejemplo:</p> <p style="padding-left: 40px;">Número de hectáreas de la asociación: 50  Rendimiento mensual: 150 gavetas  Capacidad máxima de producción mensual = <math>(50 * 150) * 15\% = 1125</math></p> <p>Las asociaciones deberán presentar copia simple de su registro en la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS) y certificado de superficie y volumen de producción emitido por la Subsecretaría de Agricultura del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), como parte de su documentación habilitante.</p>
5	<b>FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los pagos por la provisión del bien, se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la Entidad Contratante generadora de la orden de compra, en efectivo (dólares de los Estados Unidos de Norteamérica), previo a la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), copia simple de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor.</li> <li>• De ser el caso, se realizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido de mutuo acuerdo entre la Entidad Contratante y el proveedor.</li> </ul>
6	<b>PLAZO DE ENTREGA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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 comprobado o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos.</li> </ul>
7	<b>APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA</b>	<p>Conforme NTE INEN 2801 "NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO) (CODEX STAN 205-1997 MOD): Los bananos comprenden los frutos procedentes de cualquier variedad de género MUSA spp. (AAA), de la familia Musaceae, en estado maduro, que habrán de suministrarse frescos al consumidor. El fruto es comestible y tienen una forma entre cilíndrica y marcadamente angulosa de acuerdo a la variedad y tarda entre 80 a 180 días en desarrollarse por completo.</p> <p>Para el efecto de la provisión de la fruta la Entidad Contratante, entregará al proveedor las gavetas que se emplearán para la entrega de la fruta. Para lo cual el proveedor tomará contacto con la Entidad Contratante a fin de acordar la recepción de las mismas y las recomendaciones de uso.</p>

8	<b>REQUISITOS MÍNIMOS</b>	<p>Los bananos deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- estar enteros (tomando el dedo como referencia);</li> <li>- estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;</li> <li>- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;</li> <li>- estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto;</li> <li>- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;</li> <li>- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los bananos envasados en atmósfera modificada;</li> <li>- estar exento de cualquier olor y/o sabor extraños;</li> <li>- ser de consistencia firme;</li> <li>- estar exentos de daños causados por bajas temperaturas;</li> <li>- estar prácticamente exentos de magulladuras;</li> <li>- estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos;</li> <li>- estar sin pistilos;</li> <li>- estar con el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados.</li> </ul> <p>Además las manos y los racimos deberán incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos;</li> <li>- un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.</li> </ul> <p>No se aceptará fruta con almendra floja o fruta cremosa, dedos mutilados, dedos gemelos, mancha roja, y demás condiciones que afectan la calidad de la fruta.</p>
9	<b>DESARROLLO Y CONDICIÓN</b>	<p>El desarrollo y condición de los bananos deberán ser tales que les permitan: 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.</p>
10	<b>CATEGORÍA</b>	<p>Los bananos serán de categoría II, es decir deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los bananos conserven sus características esenciales en lo que respecta a calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- defectos leves de forma y color;</li> <li>- defectos leves de la cáscara debidos raspaduras, cortadas, rozaduras, manchas u otros defectos superficiales que no superen 4 cm<sup>2</sup> de la superficie total.</li> </ul> <p>En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.</p>
11	<b>CALIBRE</b>	39 mm – 46 mm
12	<b>GRADO DE MADURACIÓN</b>	Grado 2 a 4 de acuerdo a notificación de la Entidad Contratante.
13	<b>LONGITUD</b>	8" - 10" (medida interna del dedo)
14	<b>CORONA</b>	Dejar 2 cm de pedúnculo sin daños de cuchillo.
15	<b>RANGO DE PESO</b>	170-210 gramos ( con corteza)
17	<b>CALIDAD</b>	<p>Cumplimiento de la norma técnica ecuatoriana NTE INEN 2801 "NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO) (CODEX STAN 205-1997 MOD), para la categoría descrita en la presente ficha.</p> <p>A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de la fruta el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas para banano y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>MUESTREO E INSPECCIÓN: Las inspecciones se realizarán de acuerdo al plan de muestreo establecido por la Entidad Contratante, valores que serán cubiertos por la Entidad. 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</p>

		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.
18	<b>HOMOGENEIDAD</b>	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por bananos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.
19	<b>CONTAMINANTES</b>	<p>c) Metales pesados.- Los bananos deberán cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.</p> <p>d) Residuos de plaguicidas.- Los bananos deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.</p> <p>La Entidad Contratante podrá realizar, a su cuenta, de manera aleatoria, y cuando creyere oportuno análisis de laboratorio para determinar el cumplimiento de lo señalado en este literal. En caso que se encontrare incumplimiento la Entidad Contratante deberá notificar al SERCOP, a fin de que éste tome las medidas correspondientes.</p>
20	<b>ENVASADO</b>	<p>La gaveta llevará en la base un papel biodegradable perforado, no contiene aditivos ni colorantes por lo que cumple con la norma FDA para envases en contacto con alimentos, con el fin de evitar el maltrato de la fruta durante el transporte. 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, con grado alimenticio.</p> <p>En 10 dedos de cada gaveta se incorporará un stiker de identificación, para lo cual la Entidad Contratante proporcionará al proveedor el diseño gráfico del mismo para su correspondiente impresión.</p>
21	<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Gaveta Plástica de Calado Total de Polietileno de alta densidad virgen, de dimensiones 54 cm x 36 cm x 30 cm, con un peso aproximado de 1.66 kg (vacía) y que permite una temperatura de trabajo de -20° a 50° (°C), misma que permite la inclusión de 100 unidades por gaveta dando así un peso mínimo de 19.52 kg por gaveta llena.</p> <p>Las gavetas destinadas al transporte de los bananos serán proporcionadas por la Entidad Contratante y el proveedor deberá garantizar el buen uso de las mismas, es decir que éstas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte del banano. 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><b>Forma de empaque por gaveta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clúster de 4, 3, 2 y dedos sueltos Se requieren mínimo 20 dedos sueltos por gaveta</li> <li>- Los bananos deberán estar distribuidos en la gaveta de la siguiente manera:       <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1° fila = Clúster pequeños planos</li> <li>✓ 2° fila = Clúster medianos curvos</li> <li>✓ 3° fila = Clúster medianos rectos</li> <li>✓ 4° fila = Aprox. 20 unidades-dedos</li> </ul> </li> </ul>
22	<b>INFRAESTRUCTURA MÍNIMA</b>	<p>A. Empaque: empacadora con tinas con agua segura e infraestructura que impida la contaminación cruzada de la fruta (dependiendo de la cantidad de fruta ofertada) que sirva para manejar el proceso de selección y saneo de la fruta.</p> <p>B. Despacho y maniobras: Área para guardar bajo cubierta la fruta para el proceso de verificación y posterior despacho de la fruta. Un montacargas. Área para parquear al menos 2 camiones o contenedores.</p> <p>C. Almacenamiento de gavetas vacías: Área física necesaria (techada) para almacenar la cantidad de gavetas vacías requeridas para su proceso de entrega.</p> <p>D. Maduración:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Cámara de maduración deberá reunir las siguientes condiciones para la operación:       <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Capacidad suficiente de al menos 400 metros cuadrados de cuarto frío aislado y preparado para madurar la fruta.</li> <li>b. Capacidad suficiente de al menos 200 metros cuadrados de bodega en seco para almacenamiento de gavetas vacías y trabajos de inspección de la fruta (de ser el caso)</li> <li>c. Tener un sistema de enfriamiento de que le permita graduar temperaturas</li> </ol> </li> </ol>

		<p>entre los 13°C y 22°C para el acondicionamiento de la fruta hasta su despacho.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>d. Tener un sistema de humidificación auto regulable para garantizar una humedad relativa entre 85% y 95%.</li> <li>e. Contar con un sistema de inyección de etileno que garantice al menos una concentración del 01% de etileno al ratio de aire (cubitaje) de la cámara. Está prohibida la maduración de la fruta con la utilización de carburo.</li> <li>f. Contar con dispositivos adecuados para el control de los parámetros regulables dentro de la(s) cámaras(s).</li> <li>g. Contar con puertas de fácil acceso para el ingreso, salida de material y personal.</li> <li>h. Contar con los respectivos registros de mantenimiento y desinfección de las instalaciones y cámaras.</li> <li>i. Contar con un adecuado sistema de circulación de aire que garantice la distribución uniforme de gases al interior de la(s) cámaras(s).</li> <li>j. Contar con un sistema adecuado de sello de cámara para evitar problemas de escape de gases.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>ii. Evaporadores, torres de enfriamiento de 70 HP, catalizador de etileno, equipo de tratamiento de agua (osmosis inversa), equipo para control automático por sistema computarizado.</li> <li>iii. Un generador de emergencia que satisfaga el 100% de energía para operar la cámara de maduración.</li> </ul> <p><small>*Se evaluará la disponibilidad de la infraestructura y no su propiedad, en caso que el oferente tenga título de propiedad, contratos de arrendamiento o compromisos de alquiler o arrendamiento, deberá adjuntar copia simple de los mismos, para el proceso de catalogación.</small></p>
23	<b>CONDICIONES DE ENTREGA</b>	<p>La fruta será entregada por los productores al punto especificado por la Entidad Contratante, donde esta podrá realizar la inspección de la fruta en caso de que lo considere oportuno, a fin de garantizar el cumplimiento de las especificaciones planteadas en la presente ficha así como la calidad, cantidad, empaques, grado de maduración y transporte de la fruta. En el caso de que el producto entregado no cumpla con las especificaciones y/o condiciones técnicas del producto, la Entidad Contratante no recibirá la fruta; debiendo el proveedor, en el plazo máximo de siete días realizar la entrega del producto según las especificaciones establecidas en la ficha técnica, según lo establecido en el atributo de calidad de la presente ficha.</p>
24	<b>TRANSPORTE</b>	<p>Los vehículos empleados para el transporte de la fruta deberá tener en cuenta las recomendaciones señaladas en el Código de Práctica Ecuatoriana CPE-INEN-CODEX CAC/RCP 44:2013. El estado de los vehículos es esencial para mantener la calidad de la fruta. Una carga de productos puede contaminarse por olores provenientes de envíos anteriores o cargas incompatibles; residuos tóxicos de sustancias químicas; insectos que aniden en el equipo; restos de productos agrícolas en pudrición y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulación del aire situados en el suelo. Se deberá respetar las recomendaciones en el embalaje y apilamiento de la fruta.</p> <p>Todo vehículo que participe en la operación deberá contar con cubierta completa de lona. Respetar las recomendaciones presentes en el embalaje incluyendo el apilamiento máximo recomendado por el fabricante, mismo que la Entidad Contratante dará a conocer al proveedor.</p> <p>El transportista contratado por el proveedor, será responsable de la entrega de las gavetas con la fruta en los horarios planificados de recepción en las instalaciones destinadas para el efecto (determinadas por la Entidad Contratante), así como del retorno de las gavetas a los acopios designados.</p> <p>El documento guía de remisión entregado a los transportistas, deberá retornar firmado por el responsable de la recepción de las gavetas en las instalaciones destinadas por la Entidad Contratante y deberá ser entregado al técnico asignado de la Entidad Contratante.</p>

25	<b>SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incumplimiento en la entrega: 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.</li> <li>• Incumplimiento en las cantidades: Si durante la entrega del producto no cumple con las cantidades establecidas, se sancionará al proveedor con una multa equivalente 0,5% del valor a facturar, en caso de entregas parciales se aplicará este valor al proporcional correspondiente a la entrega.</li> <li>• Incumplimiento en las especificaciones técnicas: Si durante la entrega se determinara que el proveedor ha entregado frutos con un peso inferior al mínimo establecido en la presente ficha, se cobrará una multa del 0.2% del valor total de la entrega o entrega parcial. Esta multa se aplicará si la Entidad Contratante mediante verificación comprobare que del lote de frutos analizados, los productos que no cumplen con este peso superen el 10%</li> <li>• Incumplimiento en el grado de maduración: Si durante la entrega del producto, se detecta que la fruta presenta un inadecuado proceso de maduración que hace que ésta no sea apta para el consumo y que supera el 5% de incumplimiento se generará una multa equivalente al 5% del valor a facturar, en caso de entregas parciales se aplicará este valor al proporcional correspondiente a la entrega.</li> <li>• Pérdida o deterioro de las gavetas proporcionadas por la Entidad Contratante: Si el proveedor al ser el custodio de las gavetas proporcionadas por la Entidad Contratante, sufrieran deterioro que afecte el uso de las mismas o llegare a extraviar las mismas, cancelará el valor de la gaveta, por cada gaveta extraviada.</li> </ul>
26	<b>TOLERANCIA</b>	<p>Ninguna tolerancia a:        Racimos caídos, dedos con daño de pulpa, dedos partidos, corte de cuchillo, gemelos, bajo grado, sobre grado, dedo corto, explosivo, cuello roto, residuos químicos, residuos de flores, quema de sol, mancha de madurez, residuos de látex seco, residuos de látex gelatinoso, grasa, sucios. Limpio de mancha roja, cochinilla, escama, pulgonos, fumagina.</p> <p>Leve tolerancia a:        Lesión vieja de campo que no supere 1/4 del tamaño de etiqueta (tamaño de la etiqueta 2.4 cm x 2.46 cm).</p> <p>Tolerancia en la Categoría:        Conforme lo establece la NTE INEN 2801, para la Categoría II: El 10% en número o en peso, de los bananos que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre, imperfecciones notables, o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano.</p> <p>Tolerancias de calibre:        El 10% del número o en peso, de los bananos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría I o III indicadas en la Sección 3 de la NTE INEN 2801.</p>
<b>ESPECIFICACIONES AGRONÓMICAS</b>		
1	<b>TRATAMIENTO POST – COSECHA</b>	El tratamiento post – cosecha de la fruta debe ser el mismo que utiliza la finca. Para evitar la pudrición de la corona, no se aplicará fungicida, únicamente alumbre y cloro en la tina.
2	<b>TIEMPO DE LA FRUTA EN EL TANQUE DE DESLECHE</b>	El manejo de la fruta en la tina debe asegurar 15 minutos de desleche. Para evitar problemas de látex. Dejar escurrir el agua de la fruta en rodillo MINIMO 5 minutos. Sólo fincas aprobadas con agua corrida.
3	<b>CONTROL DE ENFERMEDADES</b>	Las fincas deben tener un archivo de los productos utilizados para el control de plagas y enfermedades. Todos los productos deben estar registrados y aprobados para su uso en Banano por la autoridad competente (Agrocalidad).
4	<b>SIGATOKA</b>	En el caso específico de fruta convencional con menos de 6 hojas a la cosecha, no se procesará debido a la posibilidad de maduración des uniforme.

5	<b>EDAD</b>	La edad máxima de cosecha dependiendo de la estación será de 13 a 14 semanas al momento de corte.
6	<b>MEDIO DE INDUCCIÓN A LA MADURACIÓN</b>	Como medio de inducción a la maduración se utilizará gas etileno o catalizador de etileno.
<b>CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES REFERENCIALES</b>		
<b>N°</b>	<b>NUTRIENTE</b>	<b>CONTENIDO NUTRITIVO EN 100 GRAMOS, PORCIÓN APROVECHABLE</b>
1	<b>ENERGÍA (kcal)</b>	96.00
2	<b>CARBOHIDRATOS (g)</b>	24.9
3	<b>PROTEÍNA (g)</b>	1.20
4	<b>GRASAS (g)</b>	0.30
5	<b>FIBRA (g)</b>	2.60
6	<b>VITAMINA A,RAE (mg)</b>	3.00
7	<b>VITAMINA C (mg)</b>	13.00
8	<b>HIERRO (mg)</b>	0.70
9	<b>CALCIO (mg)</b>	13.00
10	<b>POTASIO (mg)</b>	358.00
11	<b>MAGNESIO (mg)</b>	27.00
12	<b>ÁCIDO Fólico (mcg)</b>	20.00