

ATRIBUTOS GENERALES		
<b>PRODUCTO:</b>	<b>CANASTA – PRODUCTOS CÁRNICOS Y HUEVOS.</b>	
<b>PRECIO DE ADHESIÓN:</b>	USD. 46,58 por cada canasta de 7 kg de productos cárnicos y 10 unidades de huevos, incluido transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA).	
<b>CPC NIVEL 5:</b>	21131	
<b>CPC NIVEL 9:</b>	2113119122	
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS		
<b>1</b>	<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	<p>Proveer alimentos – PRODUCTOS CÁRNICOS (res, cerdo, pollo y embutidos) y HUEVOS, destinadas para la preparación en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo y merienda; correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60000 kilocalorías al mes.</p>
<b>2</b>	<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 al 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 <b>1 persona por cada 300 canastas a elaborar.</b></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> </ol>

- 2) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha.
- 3) Pesar los alimentos y armar las canastas
- 4) Cargar las canastas en el vehículo de distribución.
- 5) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante.

Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través de persona jurídica, en la figura de microempresas (de 2 hasta 9 empleados) o pequeñas empresas (de 10 hasta 49 empleados); o de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio, que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina.

Las micro y pequeñas empresas deberán garantizar a sus empleados todos los beneficios de ley respecto a la Normativa Laboral vigente.

Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), acreditación del MAGAP u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina.

Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculden esta forma de asociatividad.

El cálculo de la capacidad máxima se elaboró tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de proteína más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para los tiempos de comida establecidos, necesarios para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias, como se muestra en la tabla 1.

**TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE PROTEÍNA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA**

TIEMPOS DE COMIDA <sup>(1)</sup>	PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA	KCAL/DIA	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>

<sup>(1)</sup> Cuadro referencial: En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida, dicho porcentaje de alimento se compensará con las otras categorías de tiempo de comida.

<sup>(2)</sup> La porción de carne equivale a 50 gramos.

ELABORADO POR SERCOP, 2016

En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de los productos cárnicos y huevos a la dieta con el 25,2 % del total de los alimentos que se consumen en el día, en los tres tiempos de comida (desayuno 3,5 %, almuerzo 11,6 % y merienda 10,0 %) generando un aporte calórico de 504,7 kilocalorías al día; es decir 15142,8 kilocalorías al mes.

3

**CAPACIDAD MÁXIMA**

**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

Los productos clasificados como **carnes** que se encuentran en esta canasta no serán reemplazables; los productos denominados como **otras carnes** pueden reemplazarse entre ellos en todos los pedidos, de acuerdo a las siguientes parámetros:

- Dentro de la misma clasificación de **otras carnes**,
- Que se encuentren con similar peso promedio,
- Que tengan relación con el aporte calórico por alimento.

El cambio de tipo de carne en la canasta está sujeto a la disponibilidad existente en el medio, pero solo para la categoría **otras carnes**. Los productos de esta ficha que se intercambiarán deberán ser aprobados por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes.

En la tabla 3 se puede observar la lista de productos cárnicos de acuerdo a su clasificación.

**TABLA 3. LISTADO DE PRODUCTOS CÁRNICOS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA**

CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SUS CARACTERÍSTICAS	OPCIÓN	PESO PROMEDIO PORCIÓN (gramos)	Energía (kcal) 100 gramos	Energía en función del peso de la porción (Kcal)	TOTAL PORCIÓN DIARIA	PESO TOTAL	PESO TOTAL (g)	PESO TOTAL (kg)
CARNE	POLLO ENTERO	50	216	108	64	3200	6100	6,1
	CERDO	50	143	72	16	800		
	RES	50	126	63	42	2100		
OTRAS CARNES	HÍGADO	50	135	68	2	100	300	0,3
	PANZA, O MONDONGO	50	90	45	2	100		
	LENGUA	50	224	112	2	100		
EMBUTIDOS	SALCHICHA/MORTADELA DE POLLO	50	257	129	2	100	300	0,3
	SALCHICHA/MORTADELA DE RES	50	305	153	2	100		
	SALCHICHÓN/MORTADELA DE CERDO	50	247	124	2	100		
<b>TOTAL</b>								<b>7</b>

FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016

En la tabla 4 se puede observar las características de huevos de gallina que se requiere para esta canasta.

**TABLA 4. NÚMERO DE UNIDADES DE HUEVOS REQUERIDOS/ MENSUAL.**

CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SUS CARACTERÍSTICAS	OPCIÓN	PESO PROMEDIO PORCIÓN (g)	Energía (kcal) 100 g	Energía en función del peso de la porción (Kcal)	TOTAL UNIDADES
HUEVOS	HUEVO DE GALLINA	60	147	88,2	10

FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016

Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 032 del 6 de julio del 2015, en donde se resuelve “EXPEDIR LAS DISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PRODUCIDOS O CULTIVADOS EN EL ECUADOR”, específicamente en el **Art 1.- Ámbito de aplicación y Art. 2.- Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador.**

En las tablas No. 5 y 6 se puede apreciar los componentes que integran la canasta de productos cárnicos y huevos con su respectivo peso.

**TABLA 5. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE CÁRNICOS.**

CLASIFICACIÓN DE LAS PRODUCTOS CÁRNICOS DE ACUERDO A SU TIPO	PESO (Kg)	PESO TOTAL DE UNA CANASTA CÁRNICOS(kg)	NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES
CARNE	6,1	7	1
OTRAS CARNES	0,3		
EMBUTIDOS	0,3		

ELABORADO POR SERCOP, 2016

**TABLA 6. NÚMERO DE HUEVOS DE GALLINA POR CANASTA.**

TIPO	PESO PROMEDIO (g)	NÚMERO DE HUEVOS	NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES
HUEVOS DE GALLINA	60	10	1

ELABORADO POR SERCOP, 2016

#### **ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE.**

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

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

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

**TABLA 7. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE PROTEÍNA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS, SUGERIDA POR DÍA, 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

ELABORADO POR SERCOP, 2016

		<p>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.</p> <p>La tabla No. 7 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo como elemento referencial.</p> <p><b>CÁLCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA.</b></p> <p>La capacidad productiva para las <b>personas Jurídicas, microempresas, pequeñas empresas 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 producciones pecuarias <b>libres 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	<p><b>FORMA Y REQUISITOS DE PAGO</b></p>	<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	<p><b>APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA</b></p>	<p>Conforme a la <b>NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA CARNE (CPE INEN-CODEX 58:2013)</b>.</p>
6	<p><b>PLAZO DE ENTREGA</b></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 que se compruebe que el peso es menor de lo que debía haber entregado de manera parcial, se dejará constancia en el acta entrega-recepción, el proveedor deberá completar el peso total contratado previo a la suscripción del acta entrega-recepción definitiva.</p>

7

**REQUISITOS  
MÍNIMOS  
PARA EL  
FAENAMIENTO  
DE LAS  
CANALES Y EL  
ACOPIO DE  
HUEVOS**

**A. CARNE VACUNA Y PORCINA:**

Los proveedores deberán cumplir los siguientes requisitos:

1. Según **Acuerdo Ministerial No. 016 del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP)**, el ganado bovino destinado al faenamiento deberá cumplir con la:
  - *Guía de movilización del ganado con los datos del productor y del comprador.*
  - *Copia del certificado original de vacunación de Fiebre Aftosa con los datos del productor.*
  - *Factura o comprobante de venta autorizado por el SRI del productor detallando los datos del comprador y la transacción realizada de acuerdo a la categoría y número de animales.*
2. Los **socios** de las organizaciones ganaderas garantizarán que durante la **PRODUCCIÓN PRIMARIA (CRIANZA DE ANIMALES EN CAMPO)**, se realicen las siguientes actividades:
  - Contar con un sistema de identificación y trazabilidad animal, con el fin de permitir la rastreabilidad hasta el lugar de origen, para poder llevar a cabo una investigación reglamentaria.
  - Los productores responsables de la crianza de los animales deberán proporcionar la información pertinente sobre el estado sanitario de los animales en relación con la producción de carne inocua y apta para el consumo humano.
3. El **matadero** facilitará a los productores primarios la información sobre el reglamento para la inspección y habilitación de mataderos, certificados de registros sanitarios del centro de faenamiento, y permisos de funcionamiento; además deberá proporcionar información sobre la inocuidad y salubridad de los animales y de la carne, con el objeto de mejorar la higiene en la explotación ganadera, que se haya faenado en ellos y que sea destinada para la provisión de las canastas de productos cárnicos.

**B. HUEVOS DE GALLINA.**

Se aplicará la norma técnica ecuatoriana NTE INEN 1973:2013 para HUEVOS COMERCIALES Y OVOPRODUCTOS.

**REQUISITOS:**

Los huevos deben preservarse a una temperatura de refrigeración de 0°C a 4°C.

**1. POR PESO.**

El huevo de gallina requerido para esta ficha es la de clasificación IV, con las siguientes características.

**TABLA 8. CLASIFICACIÓN DE LOS HUEVOS FRESCOS DE GALLINA POR SU MASA (PESO) UNITARIA, MASA POR 10 UNIDADES**

TIPO (TAMAÑO)	MASA UNITARIA (g)		MASA POR DIEZ UNIDADES (g)	
	MIN	MÁX	MIN	MÁX
IV	58	64	580	640

FUENTE: Norma INEN, NTE INEN 1973:2013

## 2. POR GRADO.

Los huevos frescos de gallina de **grado B** para comercialización al consumidor, deben cumplir los siguientes requisitos:

**TABLA 9. CLASIFICACIÓN DEL HUEVO FRESCO DE GALLINA DE GRADO B.**

<b>CASCARÓN Y CUTÍCULA</b>	Normal e intacta, manchas mínimas.
<b>CÁMARA DE AIRE</b>	Su altura no excederá del 15 mm, inmóvil.
<b>CLARA</b>	Transparente, limpia, de consistencia gelatinosa.
<b>YEMA</b>	Visible a trasluz, bajo forma de sombra solamente; pequeña separación en caso de rotación del huevo.
<b>OLOR Y SABOR</b>	Exento de olores y sabores extraños.

FUENTE: Norma INEN, NTE INEN 1973:2013

## 3. FÍSICOS.

Las características físicas del huevo comercial de gallina se presentan en la tabla 9:

**TABLA 10. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL HUEVO COMERCIAL DE GALLINA.**

PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO	UNIDADES	MÉTODO DE ENSAYO
Color de la yema	7	12	Unidades de color	Abanico colorimétrico para la yema
Grado de frescura	70	110	Unidades Haugh	Medición de unidades Haugh
Cámara de aire	-----	15	Milímetros	Ovoscopía
Espesor de la cáscara	0,28	0,37	Milímetros	Medición directa
Gravedad específica	1,074	1,14	-----	Solución salina

FUENTE: Norma INEN, NTE INEN 1973:2013

## 4. MICROBIOLÓGICOS.

Los huevos deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la siguiente tabla:

**TABLA 11. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE LOS HUEVOS FRESCOS.**

PARÁMETRO	Límite po g/ml				MÉTODOS DE ENSAYO
	n	c	m	M	
Recuento aerobios mesófilos*	5	2	10 <sup>4</sup>	5x10 <sup>4</sup>	NTE INEN 1529-5
E. coli ufc/g** externa	5	2	<50	50	NTE INEN 1529-8
E. coli ufc/g** interno	5	2	Ausencia	---	
Salmonella spp en 25 g**	5	0	Ausencia	---	NTE INEN 1529-15
* Parámetros de vida útil del producto					
** Parámetros de inocuidad del producto					

Dónde:

n= número de muestras por examinar

c= número de muestras defectuosas que se acepta

m= nivel de aceptación

M= nivel de rechazo

		<p><b>C. <u>EMBUTIDOS.</u></b></p> <p>Los requisitos organolépticos de los embutidos deben ser característicos y estables para cada tipo de producto destinado al consumo.</p> <p>Los embutidos deben elaborarse con carnes bien conservadas. No se empleará grasas vegetales en sustitución de la grasa de animales de abasto.</p> <p>El producto no debe contener residuos de plaguicidas CAC/LMR 1, contaminantes Codex Stan 193 y residuos de medicamentos veterinarios CAC/LMR 2, en cantidades superiores a los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius.</p> <p>Los aditivos no deben emplearse para cubrir deficiencias sanitarias de materia prima, producto o malas prácticas de manufactura. Pueden añadirse los establecidos en la NTE INEN 2074. Todos los aditivos deben cumplir las normas de identidad, de pureza y de evaluación de su toxicidad de acuerdo a las indicaciones del Codex Alimentarius de FAO/OMS. Debe ser factible su evaluación cualitativa y cuantitativa y su metodología analítica debe ser suministrada por el fabricante, importador o distribuidor.</p> <p>Se deberá cumplir con los requisitos bromatológicos y microbiológicos establecidos en la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1338:2012, CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS, PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS, PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS-MADURADOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS PRECOCIDOS – COCIDOS.</p> <p>Los proveedores deben cumplir con lo dispuesto en la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.</p>
8	CALIDAD	<p><b><u>TODOS LOS PRODUCTOS DE ESTA CANASTA DEBERÁN CONTAR CON SU RESPECTIVO REGISTRO SANITARIO.</u></b></p> <p><b>A. <u>CARNE VACUNA Y PORCINA:</u></b></p> <p>Se aplicará la norma CPE INEN –CODEX 58:2013:HIGIENE PARA LA CARNES en las diferentes etapas del proceso:</p> <p><b>1. <u>PRODUCCIÓN PRIMARIA.</u></b></p> <p>El proveedor garantizará la inclusión de Buenas Prácticas de Higiene (BPH), por ejemplo, la salud e higiene de los animales, registros de los tratamientos, piensos e ingredientes de los piensos y factores ambientales pertinentes.</p> <p>La producción primaria deberá incluir programas oficiales u oficialmente reconocidos para el control de la vigilancia de los agentes zoonóticos presentes en las poblaciones animales y en el medio ambiente, se deberá dar parte de las enfermedades zoonóticas de declaración obligatoria según se requiera.</p> <p><b>2. <u>PREVIO AL FAENAMIENTO.</u></b></p> <p>Los centros de faenado deberán contar con <b>registros sanitarios actualizados y permisos de funcionamiento municipal vigente.</b></p>



Los animales que se presenten para la matanza deberán estar suficientemente limpios, de manera que no pongan en peligro la (higiene) inocuidad de los productos durante la matanza y el faenado.

Los animales destinados al faenamiento serán sometidos a reposo de 72 horas y a una dieta hídrica de hasta 12 horas antes de su matanza.

Se realizará una ducha o lavado del animal, a fin de que este ingrese a la matanza en condiciones higiénicas.

Todos los animales llevados a la zona de matanza deberán ser sacrificados sin demora, una vez iniciado el sacrificio. Las operaciones de insensibilización, punción y sangrado de los animales no deberán efectuarse a una velocidad superior a aquella a la que puedan admitirse los cuerpos de los animales para su faenado.

Se tomará como referencia los siguientes pesos y/o edades previo al faenamiento:

ESPECIE	ESPECIFICACIÓN
Vacuno	24 a 36 meses
Porcino	110 kg
Aviar	3,5 kg

### 3. FAENADO Y EVISERADO.

El desangre debe ser en lo posible lo más completo. La sangre debe recogerse y manejarse higiénicamente.

El proceso de faenamiento deberá efectuar personal debidamente calificado.

El faenamiento debe efectuarse con el cuidado suficiente a fin de garantizar la limpieza de la canal (carcasa) y evitar contaminaciones por contacto con paredes y pisos; el tiempo de este proceso no debe exceder de 30 minutos.

Cabeza, menudencias y canal deben mantenerse separadas asegurando una clara identificación de las partes que pertenecen a cada animal, hasta que termine la inspección post mortem con el dictamen correspondiente.

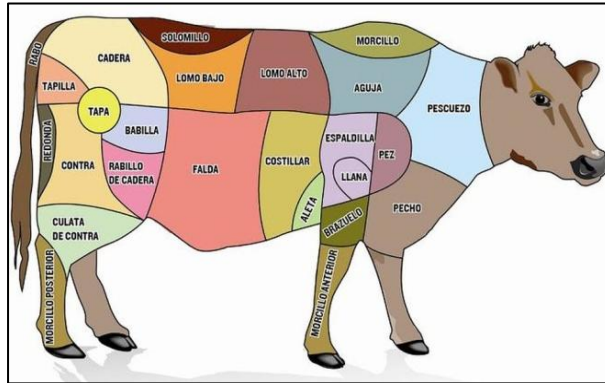
Pieles y extremidades deben ser retiradas inmediatamente de la nave de faenamiento y almacenadas provisionalmente.

Los animales sacrificados que sean escaldados, chamuscados o sometidos a un tratamiento análogo, deberán ser despojados de toda cerda, pelo, costras, plumas, cutículas y suciedad.

### 4. CORTE Y DESHUESADO.

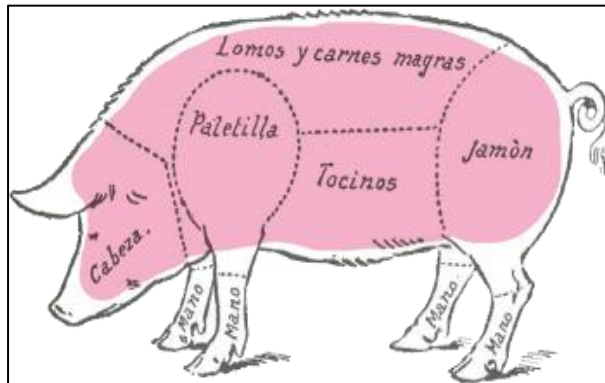
Los cortes aplicables para esta ficha son los denominados **primarios** (son los brazos, piernas, chuletero y costillar) y **secundarios** (cortes con o sin hueso, obtenidos a partir de los cortes primarios, tales como: pulpas, salón, lomos, chuleta, etc.), como se muestra en la figura 1 y 2.

**FIGURA 1. CORTES PRIMARIOS DE RES**



FUENTE: [www.laprensa.com](http://www.laprensa.com), FOTOLIA, 2016

**FIGURA 1. CORTES PRIMARIOS DE CERDO**



FUENTE: [www.eljamondelseron.com](http://www.eljamondelseron.com), 2016

El producto cárnico destinado al corte o al deshuesado deberá ser llevado a las salas de trabajo de forma progresiva, a medida que se necesite, y no deberá acumularse sobre las mesas de trabajo. Si la carne se corta o deshuesa antes de alcanzar las temperaturas adecuadas para el almacenamiento y transporte, su temperatura deberá reducirse inmediatamente a los niveles prescritos.

**B. AVES.**

Las aves de corral sólo podrán ser limpiadas para eliminar el polvo, las plumas y otros contaminantes después del desplume mediante la aplicación de agua potable.

Se realizará un lavado de los cuerpos de los animales en múltiples etapas del proceso de faenado y a la mayor brevedad posible después de cada etapa contaminante. Se realizará el lavado después de la evisceración e inspección *post-mortem*. El lavado podrá realizarse por diversos métodos, como por ejemplo pulverización o inmersión.

**C. EMBUTIDOS.**

El producto no debe presentar alteraciones o deterioros causados por microorganismos o cualquier agente biológico, físico o químico, además debe estar exento de materias extrañas.

En la fabricación del producto no se empleará grasas vegetales en sustitución de la grasa de

		<p>animales de abasto.</p> <p>El producto no debe contener residuos de plaguicidas CAC/LMR 1, contaminantes Codex Stan 193 y residuos de medicamentos veterinarios CAC/LMR 2, en cantidades superiores a los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius.</p> <p>Los aditivos no deben emplearse para cubrir deficiencias sanitarias de materia prima, producto o malas prácticas de manufactura. Pueden añadirse los establecidos en la NTE INEN 2074.</p> <p>Todos los aditivos deben cumplir las normas de identidad, de pureza y de evaluación de su Toxicidad de acuerdo a las indicaciones del Codex Alimentarius de FAO/OMS. Debe ser factible su evaluación cualitativa y cuantitativa y su metodología analítica debe ser suministrada por el fabricante.</p> <p><b>D. <u>HUEVOS DE GALLINA.</u></b></p> <p>A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de los alimentos el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el <b>Manual de Buenas Prácticas Pecuarias de producción de huevos</b> (AGROCALIDAD, 2016) y/o se integrará además <b>Sistemas participativos de garantía de las organizaciones</b>, para cada producto q integra esta ficha.</p> <p>Si la entidad contratante deseara constatar la aplicación de las Buenas Prácticas Pecuarias de producción de huevos, deberá solicitar a la Dirección Provincial del MAGAP o AGROCALIDAD un informe de muestreo e inspección.</p> <p>Si la muestra inspeccionada no cumple con uno o más de los requisitos establecidos, se rechazará el producto, quedando su comercialización sujeta al acuerdo de partes interesadas y a las multas respectivas. Los resultados se darán a conocer al proveedor una vez generada la Orden de Compra.</p>
9	ENVASADO	<p><b>A. <u>MATERIALES PARA LA CARNE</u></b></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 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, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN,</b></p>

**COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA – DE -067-2015-GGG**

Se debe cumplir con la cadena de frío. La temperatura de almacenamiento de los productos terminados en los lugares de expendio debe estar entre **0°C y 4°C (refrigeración)**.

Los materiales empleados para envasar los productos deben ser grado alimentario aprobados para uso en este tipo de alimentos.

**1. CARNE VACUNA, PORCINA Y AVIAR.**

Según la norma **CPE INEN- CODEX 58:2013, DE HIGIENE PARA LA CARNE**, el material de envasado deberá ser apto para su utilización, y ser almacenado y utilizado en forma higiénica.

**2. EMBUTIDOS.**

Según Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1338:2012, CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS, PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS, PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS-MADURADOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS PRECOCIDOS – COCIDO; los materiales empleados para envasar los productos deben ser de grado alimentario aprobados para uso en este tipo de alimentos.

**B. HUEVOS:**

Se tomará en cuenta la Norma Técnica Ecuatoriana **NTE INEN 1973:2013, DE HUEVOS COMERCIALES Y OVOPRODUCTOS**, que especifica que se deberá colocar los huevos en envases con compartimientos interiores, que permitan colocar verticalmente los huevos, con la cámara de aire hacia a arriba, facilitando su conservación.

Los contenedores (cubetas) pueden ser de cartón o de plástico:


- Los contenedores de cartón utilizados para la comercialización, distribución y manejo de huevos deben ser nuevos y libres de polvo o sustancias extrañas.
- Los contenedores plásticos deben ser de materiales inocuos, libres de residuos tóxicos y olores extraños, que permitan su fácil limpieza y previa desinfección al uso.

Se deberá cumplir con la cadena de frío establecida para cada producto, como se muestra en la siguiente tabla:

**TABLA 12. CADENA DE FRÍO PARA ALMACENADO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS CÁRNICOS.**

PRODUCTO	REFRIGERACIÓN			CONGELADO	
	TEMPERATURA	HUMEDAD RELATIVA	DURACIÓN DE CONSERVA	HUMEDAD RELATIVA	DURACIÓN DE CONSERVA
	°C	%	días	°C	días
Vaca	0 a -1,5	90	10 a 28	-18 a -20	365
Ternera	-1	90	7 a 21	-18 a -20	300
Cordero	-1	90 a 95	7 a 21	-18 a -20	270
Cerdo	0 a -1,5	90 a 95	7 a 14	-18 a -20	160
Tocino	-3 a -1	80 a 90	30	-18 a -20	90

10 ALMACENADO

		<table border="1"> <tr> <td>Aves</td> <td>0 a 2</td> <td>85 a 90</td> <td></td> <td>-18 a -20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>0 a 1</td> <td>85 a 90</td> <td>160 a 190</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>FUENTE: Domínguez. 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos.</p>	Aves	0 a 2	85 a 90		-18 a -20		Huevos	0 a 1	85 a 90	160 a 190		
Aves	0 a 2	85 a 90		-18 a -20										
Huevos	0 a 1	85 a 90	160 a 190											
11	HIGIENE DEL PERSONAL	<p>Las personas que entren en contacto directo o indirecto con los productos cárnicos 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>• Guardar la ropa protectora y los efectos personales en lugares separados de las zonas donde puede haber productos cárnicos.</li> </ul> <p>Las personas que, en el transcurso de su trabajo, entren en contacto directo o indirecto con productos cárnicos o partes comestibles de animales, deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dejar de trabajar si están clínicamente afectados por agentes que puedan ser transmitidos por los productos cárnicos, o se sospeche que son portadores de tales agentes; y conocer y cumplir los requisitos de notificación al operador del establecimiento con respecto a agentes transmisibles.</li> </ul>												
12	INFRAESTRUCTURA MÍNIMA	<p>Se deberá disponer de un área en donde cumpla las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Área de almacenamiento y clasificación de productos. Esta área deberá contar con equipos de refrigeración para mantener el producto.</li> <li>• Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas.</li> <li>• Área despacho de productos, esta deberá estar fresca y ventilada. Para evitar daños el producto no debe exponerse al sol.</li> <li>• El Techo, paredes, piso deberá ser liso con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestructura.</li> </ul>												
13	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</p>												

		<p>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>
14	<b>TRANSPORTE Y LOGÍSTICA</b>	<p>Los productos cárnicos deberán transportarse a una temperatura que satisfaga los objetivos de inocuidad y salubridad debido a la posibilidad de proliferación de microorganismos patógenos y causantes de descomposición. <b>Se deberá cumplir con la cadena de frío descrita en el numeral 10 “ALMACENADO”</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, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA – DE -067-2015-GGG.</b></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>
15	<b>ANTICIPO Y GARANTÍA</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> <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"> <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>16</b>	<b>INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR</b>	<b>INFRACCIONES</b>	<b>SANCIONES</b>
		<p>Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante.</p>	<p>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>
		<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 Productos de uso veterinario que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o se encuentren trazas en el producto</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 alimentos no cumplen con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra.  En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo.</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.  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>

			Catálogo Dinámico Inclusivo.
		Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha	<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>
		Incumplimiento en la norma HIGIENE PARA LA CARNE (CPE INEN-CODEX 58:2013).	<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>