

| ATRIBUTOS GENERALES | | |
|----------------------------|---|---|
| PRODUCTO: | CANASTA LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS | |
| PRECIO DE ADHESIÓN: | USD. 17,85 Por cada canasta de LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS de 22 kg, incluido transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante. (El precio no incluye IVA). | |
| CPC NIVEL 5: | 01239 | |
| CPC NIVEL 9: | 0123939101 | |
| ATRIBUTOS ESPECÍFICOS | | |
| 1 | DESCRIPCIÓN GENERAL | <p>Proveer alimentos frescos – LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS destinadas para la preparación en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo, merienda y colaciones, correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60000 kilocalorías al mes.</p> |
| 2 | PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA | <p>Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas de 22 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 de las verduras y armado de canastas (flujo de procesos). 4) Gestionar el pago puntual a los proveedores y sancionar de la misma forma al proveedor que entregue verdura que no se encuentre con las características requeridas en esta canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionados por el SERCOP en la presente ficha. <p>Personal de servicio: El proveedor 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 la verdura que llega al centro de acopio. |

| | | <ol style="list-style-type: none"> 4) Pesar la verdura 5) Lavar o limpiar la verdura según sea el caso. 6) Clasificar la verdura y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 7) Pesar la verdura y armar las canastas 8) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 9) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|--|--|----------------------------------|--|----------|----------|--|----------|-----|-----|-------|---|----------|----|-----|------|---|----------|-----|-----|-------|---|----------|----|-----|------|---|----------|-----|-----|-------|---|--------------|-------------|-------------|--------------|----------|
| 3 | CAPACIDAD MÁXIMA | <p>Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina, debidamente registradas dentro de la SEPS (Superintendencia de Economía Popular y Solidaria).</p> <p>Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), acreditación al MAGAP u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina.</p> <p>El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para cada tiempo de comida (desayuno, colaciones, almuerzo y merienda) necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias.</p> <p style="text-align: center;">TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE VERDURA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DÍA</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">TIEMPOS DE COMIDA ⁽¹⁾</th> <th style="text-align: center;">PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA</th> <th style="text-align: center;">KCAL/DÍA</th> <th style="text-align: center;">KCAL/MES</th> <th style="text-align: center;">PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE VERDURA /DÍA ⁽²⁾</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">DESAYUNO</td> <td style="text-align: center;">25%</td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">15000</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">COLACIÓN</td> <td style="text-align: center;">5%</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">3000</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ALMUERZO</td> <td style="text-align: center;">35%</td> <td style="text-align: center;">700</td> <td style="text-align: center;">21000</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">COLACIÓN</td> <td style="text-align: center;">5%</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">3000</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">MERIENDA</td> <td style="text-align: center;">30%</td> <td style="text-align: center;">600</td> <td style="text-align: center;">18000</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">TOTAL</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">2000</td> <td style="text-align: center;">60000</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> </tbody> </table> <p>⁽¹⁾ Cuadro referencial, En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se encontrará compensado dentro de las otras categorías de tiempo de comida. ⁽²⁾ La porción equivale a 50 gramos promedio de verdura</p> <p style="text-align: center;">ELABORADO POR SERCOP, 2016</p> <p>En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS a la dieta con el 17,78 % del total de los alimentos que se consume en el día (almuerzo 7,78 % y merienda 10 %), generando un aporte calórico de 355,56 kilocalorías al día; es decir 10666,67 kilocalorías al mes.</p> | TIEMPOS DE COMIDA ⁽¹⁾ | PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA | KCAL/DÍA | KCAL/MES | PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE VERDURA /DÍA ⁽²⁾ | DESAYUNO | 25% | 500 | 15000 | 0 | COLACIÓN | 5% | 100 | 3000 | 0 | ALMUERZO | 35% | 700 | 21000 | 2 | COLACIÓN | 5% | 100 | 3000 | 0 | MERIENDA | 30% | 600 | 18000 | 2 | TOTAL | 100% | 2000 | 60000 | 4 |
| TIEMPOS DE COMIDA ⁽¹⁾ | PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA | KCAL/DÍA | KCAL/MES | PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE VERDURA /DÍA ⁽²⁾ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DESAYUNO | 25% | 500 | 15000 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| COLACIÓN | 5% | 100 | 3000 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ALMUERZO | 35% | 700 | 21000 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| COLACIÓN | 5% | 100 | 3000 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MERIENDA | 30% | 600 | 18000 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | 100% | 2000 | 60000 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

TABLA 2. PORCENTAJE DE LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y 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 | % | | |
| Verdura | 0 | 0% | 0 | 0% | 2 | 7,78% | 2 | 10% | 4 | 17,78% |
| ENERGIA/DIA | | 0 | | 0 | | 155,56 | | 200 | | 355,56 |
| ENERGIA/MES | | 0 | | 0 | | 4666,67 | | 600 | | 10666,67 |

ELABORADO POR SERCOP, 2016

En la tabla 3. se muestra una lista de verduras clasificadas de acuerdo a su tipo, **las mismas que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todas las legumbres, verduras y hortalizas frescas dentro de esta canasta**, sino que las mismas son una base que pueden ser sustituibles entre ellas de acuerdo a las siguientes parámetros:

- Dentro de la misma clasificación por tipo,
- Que se encuentren con similar peso promedio
- Que tengan relación con el aporte calórico por verdura.

TABLA 3. LISTADO DE LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA

| CLASIFICACIÓN DE HORTALIZAS ACUERDO A SU TIPO | OPCIÓN | PESO PROMEDIO PORCIÓN (gramos) | Energía (kcal) 100gramos | Energía en función del peso de la porción (Kcal) | TOTAL PORCIÓN DIARIA | PESO TOTAL (g) | PESO TOTAL (g) | PESO TOTAL (kg) |
|---|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------------|--|----------------------|----------------|----------------|-----------------|
| HORTALIZA DE HOJA | ACELGA | 40 | 27 | 10,8 | 9 | 365 | 1277 | 1,28 |
| | APIO | 20 | 14 | 2,8 | 9 | 182 | | |
| | NABO | 40 | 32 | 12,8 | 9 | 365 | | |
| | ESPINACA | 40 | 23 | 9,2 | 9 | 365 | | |
| HORTALIZA REPOLLO | BROCOLÍ | 50 | 34 | 17 | 9 | 456 | 2007 | 2,01 |
| | COLIFLOR | 50 | 25 | 12,5 | 9 | 456 | | |
| | REPOLLO/COL MORADA | 40 | 31 | 12,4 | 9 | 365 | | |
| | COL | 40 | 26 | 10,4 | 9 | 365 | | |
| | LECHUGA ARREPOLLADA | 40 | 14 | 5,6 | 9 | 365 | | |
| CEBOLLA | CEBOLLA BLANCA | 10 | 44 | 4,4 | 120 | 1200 | 3000 | 3,00 |
| | CEBOLLA PAITEÑA (COLORADA, PERLA) | 30 | 56 | 16,8 | 60 | 1800 | | |
| ZANAHORIAS | ZANAHORIA BLANCA | 100 | 41 | 41 | 8 | 812 | 5612 | 5,61 |
| | ZANAHORIA AMARILLA | 40 | 41 | 16,4 | 120 | 4800 | | |

| | | | | | | | | |
|---------------------------|-----------------|----|-----|------|----|------|------|------|
| TOMATE | TOMATE RIÑÓN | 40 | 21 | 8,4 | 90 | 3600 | 3600 | 3,60 |
| AJO | DIENTES DE AJO | 3 | 134 | 4,02 | 40 | 120 | 120 | 0,12 |
| HORTALIZA ENSALADA | REMOLACHA CRUDA | 50 | 43 | 21,5 | 9 | 462 | 2769 | 2,77 |
| | RÁBANO | 50 | 11 | 5,5 | 9 | 462 | | |
| | PALMITO | 20 | 26 | 5,2 | 9 | 185 | | |
| | PEPINILLO | 50 | 12 | 6 | 9 | 462 | | |
| | SUCHINI | 50 | 16 | 8 | 9 | 462 | | |
| | PIMIENTO | 30 | 40 | 12 | 9 | 277 | | |
| | VAINITAS | 50 | 31 | 15,5 | 9 | 462 | | |
| GRANOS TIERNOS | ARVEJAS VERDES | 60 | 81 | 48,6 | 9 | 554 | 2769 | 2,77 |
| | FRIJOLE VERDES | 60 | 150 | 90 | 9 | 554 | | |
| | HABAS VERDES | 60 | 72 | 43,2 | 9 | 554 | | |
| | HABICHUELAS | 60 | 82 | 49,2 | 9 | 554 | | |
| | CHOCLO | 60 | 365 | 219 | 9 | 554 | | |
| CALABAZAS | ZAPALLO | 60 | 28 | 28 | 6 | 360 | 720 | 0,72 |
| | ZAMBO | 60 | 19 | 19 | 6 | 360 | | |

FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016

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

Las canastas de verduras tendrán un peso total de 22 kilogramos (kg) de verdura nacional.

Con el fin de diversificar las verduras; como se muestra en la tabla 3, la canasta se compondrá de por lo menos:

- 2 tipos de hortaliza de hoja (2kg)
- 2 tipos de hortaliza repollo (3kg)
- 2 tipos de cebolla (3 kg), 1 tipo de zanahoria (3 kg), tomate (4 kg) y ajo 0,1 (kg)
- 4 tipos de hortaliza para ensalada (3 kg)
- 2 tipos de granos tiernos (3 kg)
- 1 tipo de calabaza¹ (1 kg)

TABLA 3. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE LAS LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS POR SU TAMAÑO AL MES

| CLASIFICACIÓN DE LAS VERDURAS DE ACUERDO A SU TAMAÑO | PESO (Kg) | PESO TOTAL DE UNA CANASTA DE VERDURAS (kg) | NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES |
|--|-----------|--|--------------------------------------|
| HORTALIZA DE HOJA | 2 | 22 | 1 |
| HORTALIZA DE REPOLLO | 3 | | |
| CEBOLLA | 3 | | |

¹ Una calabaza de peso promedio (5 kg) puede rendir para un estimado de 50 porciones al mes.

| | | | |
|--------------------|-----|--|--|
| ZANAHORIAS | 3 | | |
| TOMATE | 4 | | |
| AJO | 0,1 | | |
| HORTALIZA ENSALADA | 3 | | |
| GRANOS TIERNOS | 3 | | |
| CALABAZAS | 1 | | |

ELABORADO POR SERCOP, 2016

ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE.

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

El número mínimo de canastas a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo etario a los adultos mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 unidades por mes, para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario.

TABLA 4. APOORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS SUGERIDA POR DIA , SEGÚN GRUPO ETARIO

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

Para las instituciones que cuenten con 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 | <p>FORMA Y REQUISITOS DE PAGO</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 inmediatamente después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), copia simple de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor.</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>APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA</p> | <p>Conforme a las NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN PARA VERDURAS FRESCAS.</p> <p>REQUISITOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • NTE INEN 1749:2013 - ACELGA. • NTE INEN-ISO 6574 – APIO. • NTE INEN-ISO 6574 – BROCOLI. • NTE INEN-ISO 17126 – LECHUGA. • NTE INEN 2766:2013 – PEPINO. • NTE INEN 1833:92 – REBANO. • NTE INEN 1832:92 – REMOLACHA. • NTE INEN 1745:90 – TOMATE. • NTE INEN 1747:2013 – ZANAHORIA BLANCA. • NTE INEN 1834:92 – ESPINACA. • NTE INEN 1974:03 – COLIFLOR. • NTE INEN 2720:2013 – ARVEJAS VERDES. • NTE INEN 2765:2013 – FRIJOLES. • NTE INEN 1761:2013 – CHOCLOS. • NTE INEN 1746:2013 – CEBOLLAS. • NTE INEN 1996:2013 – PIMIENTO. <p>Para los verduras que no se encuentran normalizados en el Ecuador se utilizará la Norma “International Standards for Fruit and Vegetables” ” (Organización para la cooperación y Desarrollo-OECD, 1962).</p> <p>La presente ficha aplica para la adquisición de LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS destinadas para la preparación de los alimentos correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kcal diarias por persona.</p> |
| 6 | <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 se comprobare que el peso es menor de lo que debía haber entregado de manera parcial, se dejará constancia en el acta entrega-recepción, el proveedor deberá completar el peso total contratado previo a la suscripción del acta entrega-recepción definitiva.</p> |
| 7 | REQUISITOS MÍNIMOS | <p>Deben cumplir los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar limpios, enteros, frescos y sanos; - Excluir todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado que afecte consumo; - Libres de insectos y daños causados por plagas; - Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Libres de humedad externa anormal y de daños causado por rajaduras, hendiduras o levantamiento de la verdura; - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas, - No deben presentar ningún nivel de deshidratación |
| 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 de la verdura el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (AGROCALIDAD, 2016) y/o Sistemas participativos de garantía de las organizaciones, para cada LEGUMBRE, VERDURA Y HORTALIZA FRESCA.</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 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 verduras 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> |
| 9 | TOLERANCIA | <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 empaque:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves en la forma y desarrollo - Defectos leves de coloración - Defectos leves de la cáscara ya sanados de origen mecánico - Defectos leves de la piel |

| | | |
|----|-------------------------------|--|
| 10 | REQUISITOS DE MADUREZ | <p>Las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS deberán recogerse cuidadosamente y presentar un desarrollo y estado que les permita soportar un transporte, manipulación y almacenamiento; que asegure su llegada en condiciones satisfactorias al lugar del destino. Además deberá garantizar su consumo en óptimas condiciones dentro de los siguientes siete días de entregado el producto.</p> |
| 11 | RECOLECCIÓN | <p>Las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS deberán recolectarse cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se produce.</p> <p>El desarrollo y condición de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS deberán ser tales que permitan: soportar transporte, manipulación y almacenamiento.</p> <p>Las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS deberán llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. Se excluyen verdura arrugada y verdura demasiado madura si su condición hace que los productos no aptos para el consumo a la llegada a su destino.</p> |
| 12 | INFRAESTRUCTURA MÍNIMA | <ul style="list-style-type: none"> - Área de almacenamiento, clasificación y limpieza de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS. - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área para almacenamiento y despacho de verdura, esta deberá ser oscura, fresca y ventilada. Para evitar daños a las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS no debe exponerse al sol. - El Techo, paredes, piso deberá ser liso con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestructura. |
| 13 | ENVASADO | <p>Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS, deberán estar limpias y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.</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>Las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS que requieran un envase especial (granos tiernos), el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberían ser capaces de proteger el producto, garantizar el buen estado de las verduras y la aireación de las mismas. (Según norma NTE INEN-ISO 7558).</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</p> |

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| | | <p>lámina debería ser transparente; los pepinos pueden envasarse en materiales de embalaje verdes), siempre que cualquier defecto visual en el producto no esté enmascarado por el diseño, color, tamaño de la malla, etc.</p> <p>La utilización de estos materiales debe ser utilizados previo acuerdo con la entidad contratante.</p> |
| 14 | PRESENTACIÓN DE LA CANASTA | <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 LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS serán de propiedad exclusiva del proveedor, el mismo que deberá garantizar el buen uso de las mismas, es decir que éstas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de LEGUMBRE, VERDURA Y HORTALIZA FRESCA. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas.</p> <p>Según el número de canastas que requiera la entidad contratante, la entidad definirá el tipo de envasado para cada LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS. El proveedor deberá entregar sus productos solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha; para la verdura pequeña se definirá su presentación según lo que requiera la entidad contratante.</p> <p>La entidad contratante garantizará el buen estado de las gavetas durante su permanencia en las instalaciones de la entidad contratante.</p> |
| 15 | LOGÍSTICA | <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 las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS Ecuatoriana CPE-INEN-CODEX CAC/RCP 44:2013.</p> <p>El estado de los vehículos es esencial para mantener la calidad de la verdura. El proveedor garantizará que la carga de productos no se contamine por olores provenientes de envíos anteriores o cargas incompatibles; residuos tóxicos de sustancias químicas o animales; insectos que aniden en el equipo; restos de productos agrícolas en pudrición y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulación del aire situados en el suelo. Se deberá respetar las recomendaciones en el embalaje y apilamiento de la verdura.</p> |
| 16 | ANTICIPO Y GARANTIA | <p>La entidad contratante definirá la procedencia para la entrega de un anticipo, el cual podrá</p> |

| | | <p>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 | <p>INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR</p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="467 1075 792 1108">INFRACCIONES</th> <th data-bbox="792 1075 1448 1108">SANCIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="467 1108 792 1434"> <p>Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación.</p> </td> <td data-bbox="792 1108 1448 1434"> <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> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="467 1434 792 1608"> <p>Incumplimiento de la orden de compra</p> </td> <td data-bbox="792 1434 1448 1608"> <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> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="467 1608 792 1829"> <p>No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra</p> </td> <td data-bbox="792 1608 1448 1829"> <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> </td> </tr> </tbody> </table> | INFRACCIONES | SANCIONES | <p>Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación.</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> |
| INFRACCIONES | SANCIONES | | | | | | | | | |
| <p>Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación.</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 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 la LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS no cumple con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo.</p> |
| | | <p>Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura</p> | <p>Si se determina que la legumbres, verduras y hortalizas frescas no ha sido entregada en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo.</p> |
| | | <p>Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha</p> | <p>Si se determina que las legumbres, verduras y hortalizas frescas no ha sido entregada conforme a los pesos y tipos requeridos en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,5 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo.</p> |
| | | <p>Incumplimiento en el requerimiento de madurez de la verdura</p> | <p>Si se determina que las legumbres, verduras y hortalizas frescas no cumple con la madurez requerida en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,6 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra.</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | | <p>En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo.</p> |
| | | <p>Incumplimiento en la norma INEN "CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/RCP 53-2003, IDT).</p> | <p>En caso de reincidencia, la entidad contratante solicitará a la Dirección Provincial del MAGAP (entidad rectora) la verificación del incumplimiento de esta norma (en un máximo de dos días de entregado el producto); en caso de que se verifique este incumplimiento. La entidad contratante contando con el Informe emitido por el MAGAP notificará al SERCOP, con el fin de realizar la exclusión definitiva del catálogo.</p> |