

ALIMENTOS FRESCOS		
PRODUCTO:	ORITO PARA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - SIN MADURACIÓN	
CPC NIVEL 5:	01310	
CPC NIVEL 9:	013100011	
PRECIO DE ADHESIÓN	USD. 9.59 Por cada gaveta con 180 dedos de orito verde con un peso de 30 libras incluido transporte al centro de maduración.	
ESPECIFICACIONES GENERALES		
N°	ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
1	UNIDAD DE MEDIDA	Gaveta con 180 dedos de orito verde
2	PROCEDENCIA	Ecuador
3	GARANTÍA Y ANTICIPO	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	CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN:	<p>La capacidad máxima de producción de cada proveedor, se determinará según los grupos que se detallan a continuación:</p> <p>Grupo 1: asociaciones de 5 a 10 ha cultivadas con orito, podrán declarar un máximo de 500 gavetas a mes.</p> <p>Grupo 2: asociaciones de 11 a 30 ha cultivadas con orito, podrán declarar un máximo de 1500 gavetas a mes.</p> <p>Grupo 3: asociaciones de 31 a 100 ha cultivadas con orito, podrán declarar un máximo de 2500 gavetas a mes.</p> <p>Grupo 4: asociaciones mayor a 100 ha cultivadas con orito, podrán declarar un máximo de 5000 gavetas a mes.</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	FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO	<ul style="list-style-type: none"> 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. 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.
6	PLAZO DE ENTREGA	<ul style="list-style-type: none"> 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. 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.
7	APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA	<p>Conforme NTE INEN 2801 "NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO) (CODEX STAN 205-1997 MOD): Los bananos comprenden los frutos procedentes perteneciente al género MUSA spp. (AB), de la familia Musaceae, en estado verde, que habrán de suministrarse frescos al consumidor. El fruto es comestible y tienen una forma entre cilíndrica y marcadamente angulosa.</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	REQUISITOS MÍNIMOS	<p>Los oritos deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - estar enteros (tomando el dedo como referencia); - estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; - estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; - estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; - estar prácticamente exentos de daños causados por plagas; - estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los oritos envasados en atmósfera modificada; - estar exento de cualquier olor y/o sabor extraños; - ser de consistencia firme; - estar exentos de daños causados por bajas temperaturas; - estar prácticamente exentos de magulladuras; - estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos; - estar sin pistilos; - estar con el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. <p>Además las manos y los racimos deberán incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; - un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo. <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	DESARROLLO Y CONDICIÓN	<p>El desarrollo y condición de los oritos 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	CATEGORÍA	<p>Los oritos serán de categoría I, es decir deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - defectos leves de forma y color; - defectos leves de la cáscara debidos rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm² de la superficie total. <p>En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.</p>
11	CALIBRE	36 mm – 40 mm
12	LONGITUD	4" - 5,9" (medida interna del dedo)
13	CORONA	Dejar 2 cm de pedúnculo sin daños de cuchillo.
14	RANGO DE PESO	≥75 gramos (con corteza)
15	CALIDAD	<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 orito 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</p>

		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.
17	HOMOGENEIDAD	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por orito del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.
18	CONTAMINANTES	<p>e) Metales pesados.- Los oritos deberán cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.</p> <p>f) Residuos de plaguicidas.- Los oritos 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>
19	ENVASADO	<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>
20	PRESENTACIÓN	<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 180 unidades por gaveta dando así un peso mínimo de 15.16 kg por gaveta llena.</p> <p>Las gavetas destinadas al transporte de los oritos 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 de transporte del orito. 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>Forma de empaque por gaveta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clúster de 4, 3, 2 y dedos sueltos Se requieren mínimo 20 dedos sueltos por gaveta - Los oritos deberán estar distribuidos en la gaveta de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1° fila = Clúster pequeños planos ✓ 2° fila = Clúster medianos curvos ✓ 3° fila = Clúster medianos rectos ✓ 4° fila = Aprox. 20 unidades-dedos
21	INFRAESTRUCTURA MÍNIMA	<p>D. 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>E. Despacho y maniobras: Área para guardar bajo cubierta la fruta para el proceso de verificación y posterior despacho de la fruta.</p> <p>F. Almacenamiento de gavetas vacías: Área física necesaria (techada) para almacenar la cantidad de gavetas vacías requeridas para su proceso de entrega.</p> <p>*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.</p>

22	CONDICIONES DE ENTREGA	<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 y transporte de la fruta.</p> <p>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 planteadas en la presente ficha.</p>
23	TRANSPORTE	<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 la planta maduradora, 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 la planta de maduración y deberá ser entregado al técnico asignado de la Entidad Contratante.</p>
24	SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • 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% • 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.
	TOLERANCIA	<p>Ninguna tolerancia a:</p> <p>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, pulgones, 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 I: El 10%, en número o en peso, de los oritos que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p> <p>Tolerancias de calibre: El 10% del número o en peso, de los oritos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría "Extra" o II indicadas en la Sección 3 de la NTE INEN 2801.</p>
--	--

ESPECIFICACIONES AGRONÓMICAS

1	TRATAMIENTO POST – COSECHA	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	TIEMPO DE LA FRUTA EN EL TANQUE DE DESLECHE	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	CONTROL DE ENFERMEDADES	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	SIGATOKA	En el caso específico de fruta convencional con menos de 4 hojas a la cosecha, no se procesará debido a la posibilidad de maduración des uniforme.
5	EDAD	La edad máxima de cosecha dependiendo de la estación será de 6 a 7 semanas al momento de corte.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES REFERENCIALES

N°	NUTRIENTE	CONTENIDO NUTRITIVO EN 100 GRAMOS, PORCIÓN APROVECHABLE
1	ENERGÍA (kcal)	104.00
2	CARBOHIDRATOS (g)	27.40
3	PROTEÍNA (g)	1.10
4	GRASAS (g)	0.20
5	FIBRA (g)	0.40
6	VITAMINA A,RAE (mg)	19.83
7	VITAMINA C (mg)	13.00