



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE GALLETA RELLENA CHOKOA Y DE GALLETA DE ARROZ, PARA LA CUARTA ORDEN DE COMPRA RÉGIMEN SIERRA 2016.

- 1 **Producto #1 denominado:** “Chokoa” – Galletas rellenas con crema sabor a chocolate.
- 2 **Tipo de alimento:** Cereales y Derivados.
- 3 **Contenido:** Funda de 30 g.
- 4 **Producto #2 denominado:** Galleta de Arroz.
- 5 **Tipo de alimento:** Cereales y Derivados.
- 6 **Contenido:** Funda de 30 g.
- 7 Se anexa al presente documento las Fichas Técnicas de ambos productos, mismas que contiene información adicional de ambos.

8 CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS MÍNIMOS

8.1 Maquinaria mínima

Proceso	Maquinaria	Capacidad Mínima Requerida Chokoa	Capacidad Mínima Requerida Galleta de Arroz	Características
Mezclado	1 Mezcladora / Amasadora	1,27 TM/hora	1,00 TM/hora	Construido con materiales tales que sus superficies de contacto no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni reaccionen con los ingredientes o materiales que intervengan en el proceso de fabricación. Además, debe ofrecer facilidades para la limpieza, desinfección e inspección.
Moldeado	1 Elevador de cubas, 1 Prelaminado de rodillos, 1 Transporte de alimentación de masa, 1 Toma de cortes, 1 Retorno de recortes inclinado, 1 Retorno de recortes horizontal.	1,27 TM/hora	1,00 TM/hora	Construido con materiales tales que sus superficies de contacto no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni reaccionen con los ingredientes o materiales que intervengan en el proceso de fabricación. Además, debe ofrecer facilidades para la limpieza, desinfección e inspección.
Horneado	1 Horno, Take off, 1 Tablero eléctrico laminado, 1 Tablero eléctrico horno.	1,27 TM/hora	1,00 TM/hora	Construido con materiales tales que sus superficies de contacto no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni reaccionen con los ingredientes o materiales que intervengan en el proceso de fabricación. Además, debe ofrecer facilidades para la limpieza, desinfección e inspección.
Batido de crema	1 Batidora para crema	1,00 TM/hora	N/A	Construido con materiales tales que sus superficies de contacto no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni reaccionen con los ingredientes o materiales que intervengan en el





				proceso de fabricación. Además, debe ofrecer facilidades para la limpieza, desinfección e inspección.
Sanduchera	1 Sanduchera	1,27 TM/hora	N/A	Construido con materiales tales que sus superficies de contacto no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni reaccionen con los ingredientes o materiales que intervengan en el proceso de fabricación. Además, debe ofrecer facilidades para la limpieza, desinfección e inspección.
Empaque	1 Envasadora	1,27 TM/hora	1,00TM/hora	Construido con materiales tales que sus superficies de contacto no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni reaccionen con los ingredientes o materiales que intervengan en el proceso de fabricación. Además, debe ofrecer facilidades para la limpieza, desinfección e inspección.

Para verificar la maquinaria mínima el oferente deberá adjuntar documentos que demuestren la disponibilidad de la maquinaria tales como: copias de facturas, o copias de contratos de compra venta o copias de contrato de arrendamiento, copias de certificados de compra del proveedor a quien adquirió la maquinaria, o declaración juramentada. Toda esta información estará sujeta a verificación.

Se evaluará la disponibilidad del equipo mínimo solicitado, y no su propiedad.

8.2 Experiencia Específica Mínima

El oferente deberá demostrar experiencia específica dentro de los últimos 10 años, en provisión de galletas similares al bien objeto de esta contratación, que sumados entre sí cubran el monto del 35% del presupuesto del ítem a ofertar.

Para acreditar su experiencia específica con empresas privadas deberá presentar: Copias legibles de facturas con fecha de emisión anterior a la fecha de publicación del presente proceso, donde se detalle claramente los productos comercializados y su valor.

Para acreditar su experiencia específica con instituciones del sector público deberá presentar: Copias legibles de los contratos con su respectivas copias legibles de las actas de entrega recepción parciales o única, en el cual se pueda constatar los productos comercializados y su valor.

De conformidad a las Resoluciones INCOP N° RE-2013-000082 del 15 de febrero del 2013 y RE-2013-000093 de 25 de julio de 2013; será causa de rechazo e incumplimiento las siguientes reglas:

- La experiencia del oferente, no podrá ser acreditada a través de una tercera o interpuesta persona sea esta natural o jurídica. Para consorcios, se acreditará la experiencia de las personas naturales o jurídicas que lo conformen;





b. La experiencia de las personas jurídicas, que participen independientemente o a través de compromisos de asociación o consorcios conformados se acreditará siempre que cuenten con al menos **DOS AÑOS** de existencia legal.

8.3 Personal Técnico Mínimo

No.-	Personal Técnico Mínimo	Educación	Cantidad
1	Responsable de Producción	Título de tercer nivel en ingeniería de alimentos, agroindustrial, química o afines. El título deberá estar debidamente registrado en el SENESCYT. Para verificar esta información el oferente deberá presentar las hojas de vida actualizadas del personal técnico a cargo del proceso y la copia de la planilla del IESS del último mes de pago, con la identificación del oferente, que fue enviada al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, para confirmar la afiliación del personal técnico.	1
2	Control de Calidad	Título de tercer nivel en ingeniería de alimentos, agroindustrial, química o afines. El título deberá estar debidamente registrado en el SENESCYT. Para verificar esta información el oferente deberá presentar las hojas de vida actualizadas del personal técnico a cargo del proceso y la copia de la planilla del IESS del último mes de pago, con la identificación del oferente, que fue enviada al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, para confirmar la afiliación del personal técnico.	1

8.4 Permiso de Funcionamiento

El artículo 130 de la Ley Orgánica de Salud prescribe que los establecimientos sujetos a control sanitario, para su funcionamiento, deberán contar con el permiso otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional, el mismo que tendrá vigencia de un año calendario. Asimismo, el artículo 134 de la misma Ley dispone que la instalación, transformación, ampliación y traslado de plantas industriales, procesadoras de alimentos, establecimientos farmacéuticos, de producción de biológicos, de elaboración de productos naturales procesados de uso medicinal, de producción homeopáticos, plaguicidas, productos dentales, empresas de cosméticos y productos higiénicos, están sujetos a la obtención, previa a su uso, del permiso otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional.

Por lo tanto, se requieren que los proveedores del producto cuenten con Permiso de Funcionamiento vigente.

8.5 Registro Sanitario

El artículo 137 de la Ley Orgánica de Salud establece la obligatoriedad del Registro Sanitario, entre otros productos, para los alimentos procesados y aditivos alimentarios, fabricados en territorio nacional o en el exterior para su importación, exportación, comercialización, dispensación y expendio. Consecuentemente, se requiere que los proveedores cuenten con el Registro Sanitario vigente del producto. En este registro, deberá especificarse que el producto es elaborado para el Instituto de Provisión de Alimentos y que cumpla





con la fórmula de composición establecida en la ficha técnica del producto; se verificará el cumplimiento de estos requisitos.

8.6 Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura

De acuerdo a la Resolución Nro. ARCSA-DE-067-2015-GGG de fecha 21 de diciembre del 2015, expedida por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, los establecimientos donde se realicen una o más actividades de las siguientes: fabricación, procesamiento, envasado o empaclado de alimentos procesados, deberán obtener el certificado de Buenas Prácticas de Manufactura. Por lo tanto, el oferente como parte de su oferta deberá adjuntar 1 copia del certificado de Buenas Prácticas de Manufactura correspondiente a la línea de producción del objeto de contratación, el cual para ser válido deberá estar vigente al momento de la entrega de la oferta y durante el plazo de ejecución del presente proceso; además el certificado deberá contener la información solicitada conforme lo indica el Art. 159 del mencionado reglamento.

8.7 Certificación de Capacidad de Producción

Oferente deberá anexar como parte de su oferta un certificado en donde indique su capacidad de producción ofertada, misma que deberá tener relación entre el plazo y cantidad de producto solicitado dentro del presente proceso.

9 Evaluación por Puntaje

Parámetro sugerido	Descripción y recomendaciones
<p>Experiencia Específica Mínima /20 puntos</p>	<p>El oferente deberá demostrar experiencia específica dentro de los últimos 10 años, en provisión de galletas similares al bien objeto de esta contratación, para lo cual deberá presentar documentos (copias de contratos o de actas de entrega recepción definitiva en caso de haber comercializado con instituciones públicas y/o copias legibles de facturas con fecha de emisión anterior a la fecha de publicación del presente proceso, en caso de haber comercializado empresas privadas) que, sumados entre sí cubran el monto del 35% del presupuesto del ítem a ofertar. Se calificará con el total del puntaje a la o a las ofertas, cuyos montos en provisión de alimentos similares al bien objeto de esta contratación, en los últimos 10 años sean iguales o superiores al 50 por ciento del presupuesto referencial del ítem ofertado y, a las restantes en forma inversamente proporcional. Siempre y cuando la sumatoria de los montos justificados sea superior al 35% (requisito mínimo).</p> <p>En caso de Consorcios, cada uno de sus integrantes deberá acreditar una experiencia de por lo menos el 15,00% del presupuesto referencial del proceso concursado, en la sumatoria de todos sus ventas en los últimos 10 años, teniendo en consideración que la suma total de la experiencia de los integrantes o del Consorcio, deberá ser de por lo menos el 50,00%, o más, del presupuesto referencial del proceso para hacerse acreedores a la totalidad de la puntuación.</p> <p>La experiencia es acumulable mediante la sumatoria de los documentos presentados.</p>
<p>Plazo /20 puntos</p>	<p>Se otorgará 20 puntos al proveedor que presente su oferta con un plazo de ejecución menor al establecido en los pliegos.</p> <p>La oferta se evaluará aplicando un criterio inversamente proporcional; de manera que se otorgará la totalidad de los puntos (20 puntos) a quien oferte en menor</p>



	<p>tiempo la totalidad del producto señalado en el ítem ofertado.</p> <p>Para verificar esta condición el oferente deberá remitir en la oferta el cronograma por él propuesto a fin de que la Comisión Técnica verifique la aplicación de este puntaje.</p>
Oferta económica /60 puntos	<p>La oferta económica se evaluará aplicando un criterio inversamente proporcional; a menor precio, mayor puntaje del precio establecido en la especificación para cada tipo de galleta.</p> <p>La Comisión Técnica procederá a su corrección conforme lo previsto en la Resolución expedida por el SERCOP para el efecto.</p>

10 Jurisdicción Coactiva

El(los) oferente(s) que resulte(n) adjudicado(s), acepta(n) que en caso de adeudar valores a la Empresa Pública Unidad Nacional de Almacenamiento "UNA EP" por cualquier concepto, se someterá -sin protesta- a la jurisdicción coactiva de la Empresa Pública Unidad Nacional de Almacenamiento "UNA EP" ejercida a través de los jueces designados para el efecto.

11 Multas y Sanciones

Por cada día de retardo en la ejecución de las obligaciones contractuales por parte del Contratista, se aplicará la multa del 1% del valor total del contrato, además de incluir multas técnicas, de conformidad al siguiente detalle:

Multas por incumplimientos de términos:

Verificación: El contratante sancionará al contratista con una multa equivalente al 0.5 % del valor total del contrato, por cada día de retraso en la verificación, de acuerdo a las fechas indicadas en los cronogramas establecidos en las especificaciones técnicas contenidas en los pliegos y en el presente contrato.

Entrega en Bodega: El contratante sancionará al contratista con una multa equivalente al 1% del valor total del contrato, por cada día de retraso en la entrega de producto en la bodega, de acuerdo a las fechas indicadas en los cronogramas establecidos en las especificaciones técnicas contenidas en los pliegos y en el presente contrato.

Esta multa también será aplicable en los retrasos de las fechas de entregas parciales fijadas en el contrato.

Multas por incumplimientos de calidad del producto: El contratante sancionará al contratista con una multa equivalente al 1% del valor total del contrato si el producto no cumple con las especificaciones microbiológicas, de conformidad al siguiente detalle:





Parámetro	Aceptable	Rechazable no cumple especificaciones cliente *Aplica multa	Rechazable
Aerobios Mesófilos	La muestra se encuentra dentro del número máximo permitido de unidades defectuosas (c) con recuentos entre m y M.	La muestra supera el número máximo de unidades defectuosas (c) establecida con recuentos entre m y M.	La muestra supera el número máximo permitido de unidades defectuosas (c) con recuentos superiores a M.
Coliformes	La muestra se encuentra dentro del número máximo permitido de unidades defectuosas (c) con recuentos entre m y M.	No Aplica	La muestra supera el número máximo permitido de unidades defectuosas (c) con recuentos entre m y M.
Mohos y Levaduras	La muestra se encuentra dentro del número máximo permitido de unidades defectuosas (c) con recuentos entre m y M.	La muestra supera el número máximo de unidades defectuosas (c) establecida con recuentos entre m y M.	La muestra supera el número máximo permitido de unidades defectuosas (c) con recuentos superiores a M.
Salmonella 25g	Hay ausencia de Salmonella	No Aplica	Presencia de Salmonella
E. Coli	La muestra se encuentra dentro del número máximo permitido de unidades defectuosas (c) con recuentos inferiores o igual a m.	No Aplica	La muestra supera el número máximo permitido de unidades defectuosas (c) con recuentos superiores a m.
S. Aureus	La muestra se encuentra dentro del número máximo permitido de unidades defectuosas (c) con recuentos inferiores o igual a m.	No Aplica	La muestra supera el número máximo permitido de unidades defectuosas (c) con recuentos superiores a m.
Bacillus Cereus	La muestra se encuentra dentro del número máximo permitido de unidades defectuosas (c) con recuentos inferiores o igual a m.	No Aplica	La muestra supera el número máximo permitido de unidades defectuosas (c) con recuentos superiores a m.
Aflatoxinas	Cumple con el parámetro establecido	No Aplica	No cumple con el parámetro establecido
Ureasa	Cumple con el parámetro establecido	No Aplica	No cumple con el parámetro establecido

Aclaración:

ACEPTABLE: El contratista ha cumplido con las especificaciones técnicas que constan en los pliegos, por lo tanto no generaría multas.

RECHAZABLE POR NO CUMPLIR CON ESPECIFICACIONES DE PROALIMENTOS: Si el producto es RECHAZABLE por no cumplir con alguno(s) de los parámetros solicitados y detallados en el presente cuadro, el contratante aceptará el producto por ser apto para el consumo humano y sancionará al contratista con aplicación de multa.

RECHAZABLE: Si el producto es RECHAZABLE, el contratante sancionará al contratista con multa, y además dispondrá la remediación del incumplimiento, notificándolo con la declaratoria de Terminación Unilateral del contrato, de conformidad al trámite señalado en el artículo 95 de la LOSNCP

Multas por incumplimientos especificaciones técnicas:

Características del producto: El contratante sancionará al contratista con una multa equivalente al 1% del valor total del contrato si el producto no cumple con las especificaciones físico químicas, de micronutrientes





y macronutrientes de conformidad al siguiente detalle:

Parámetro	Aceptable	RECHAZABLE POR NO CUMPLIR CON ESPECIFICACIONES DE PROALIMENTOS * APLICA MULTA	Rechazable con sustitución de producto
Humedad	El producto se encuentra dentro del parámetro establecidos en las Especificaciones Técnicas de cada producto.	No aplica	El producto supera el parámetro establecido en las Especificaciones Técnicas de cada producto.
Sólidos Totales	El producto supera el parámetro establecido en las Especificaciones Técnicas del producto.	No aplica	El producto es inferior el parámetro establecido en las Especificaciones Técnicas del producto.
pH	El producto se encuentra dentro de los rangos establecidos en las Especificaciones Técnicas de cada producto.	No aplica	El producto supera el rango máximo establecido en las Especificaciones Técnicas de cada producto.
Azúcares Totales	El producto se encuentra dentro de los rangos establecidos en las Especificaciones Técnicas de cada producto.	El producto supera el rango máximo establecido hasta en un 2% de este parámetro en las Especificaciones Técnicas de cada producto.	El producto supera el porcentaje aceptable con aplicación de multa de este parámetro.
Fibra	El producto se encuentra dentro de los rangos establecidos en las Especificaciones Técnicas de cada producto.	El producto se encuentra fuera del rango establecido hasta en un 2% de este parámetro de las Especificaciones Técnicas de cada producto.	El producto supera el porcentaje aceptable con aplicación de multa de este parámetro.
Kilocalorías	Las kilocalorías se encuentra dentro de los rangos establecidos en las Especificaciones Técnicas de cada producto.	El producto supera el rango máximo permitido hasta en un 5% de lo establecido en las Especificaciones Técnicas de cada producto.	El producto supera el porcentaje aceptable con aplicación de multa de este parámetro.
Macronutrientes (Proteína, Carbohidratos, Grasas)	Los macronutrientes se encuentra dentro de los parámetros establecidos de cada macronutriente en las Especificaciones Técnicas de cada producto.	No aplica	Cuando uno o más de macronutrientes se encuentra fuera de los parámetros establecidos de cada macronutriente en las Especificaciones Técnicas de cada producto.
Colorantes dv. Hulla	La muestra presenta un resultado negativo a la presencia del colorante en el producto.	No aplica	La muestra presenta un resultado positivo a la presencia del colorante en el producto.

*Cuando la cantidad que sobrepasa el límite superior establecido no se encuentra, ni supera los Niveles Tóxicos establecidos.

Aclaración:

ACEPTABLE: El contratista ha cumplido con las especificaciones técnicas constantes en los pliegos, por lo tanto no generaría multas.

RECHAZABLE POR NO CUMPLIR CON ESPECIFICACIONES DE PROALIMENTOS: Si el producto es RECHAZABLE por no cumplir con alguno(s) de los parámetros solicitados y detallados en el presente cuadro, el contratante aceptará el producto y sancionará al contratista con aplicación de multa.



RECHAZABLE CON SUSTITUCIÓN DE PRODUCTO: Si el producto es RECHAZABLE, el contratante sancionará al contratista con una multa, además dispondrá la remediación del incumplimiento, notificándolo con la declaratoria de Terminación Unilateral del contrato, de conformidad al trámite señalado en el artículo 95 de la LOSNCP.

Micronutrientes:

Parámetro	Aceptable	RECHAZABLE POR NO CUMPLIR CON ESPECIFICACIONES DE PROALIMENTOS * APLICA MULTA	Rechazable con sustitución de producto
Producto Fortificado	Las vitaminas y minerales se encuentra dentro de los rangos establecidos en las Especificaciones Técnicas de cada producto.	Una o más vitaminas y/o mineral(es) supera el rango superior establecido en las Especificaciones Técnicas de cada producto.	Una o más vitaminas y/o mineral(es) esta por debajo del rango inferior establecido en las Especificaciones Técnicas de cada producto.
Producto No Fortificado	Las vitaminas y minerales se encuentra dentro de los rangos establecidos en las Especificaciones Técnicas de cada producto.	Una o más vitaminas y/o mineral(es) supera el rango superior establecido en las Especificaciones Técnicas de cada producto. Una o más vitaminas y/o mineral(es) esta por debajo del rango inferior establecido en las Especificaciones Técnicas de	NO APLICA

*Cuando la cantidad que sobrepasa el límite superior estalecido no se encuentra, ni supera los Niveles Tóxicos establecidos

Aclaración:

ACEPTABLE: El contratista ha cumplido con las especificaciones técnicas constantes en los pliegos, por lo tanto no generaría multas.

RECHAZABLE POR NO CUMPLIR CON ESPECIFICACIONES DE PROALIMENTOS: Si el producto es RECHAZABLE por no cumplir con alguno(s) de los parámetros solicitados y detallados en el presente cuadro, el contratante aceptará el producto y sancionará al contratista con aplicación de multa.

RECHAZABLE CON SUSTITUCIÓN DE PRODUCTO: Si el producto es RECHAZABLE, el contratante sancionará al contratista con una multa, y además dispondrá la remediación del incumplimiento, notificándolo con la declaratoria de Terminación Unilateral del contrato, de conformidad al trámite señalado en el artículo 95 de la LOSNCP.

Niveles tóxicos y anti-nutricionales

Parámetro	Aceptable	RECHAZABLE POR NO CUMPLIR CON ESPECIFICACIONES DE PROALIMENTOS * APLICA MULTA	Rechazable con sustitución de producto
Aflatoxinas	Cumple con el parámetro establecido	No Aplica	No cumple con el parámetro establecido
Ureasa	Cumple con el parámetro establecido	No Aplica	No cumple con el parámetro establecido





Aclaración:

ACEPTABLE: El contratista ha cumplido con las especificaciones técnicas constantes en los pliegos, por lo tanto no generaría multas.

Utilización de Ingredientes Transgénicos

Si el Contratista utilizará materias primas de origen transgénico, se rechazará el producto por no ser apto para el consumo humano y se seguirá el procedimiento establecido para rechazo y sustitución de producto.

Si el incumplimiento de las especificaciones técnicas microbiológicas u otras, determina que el producto no es apto para el consumo humano, el administrador del contrato notificará al Contratista con el procedimiento para la destrucción del producto.

Envase y empaque: Si el Contratista incumpliera con las especificaciones técnicas de envase y/o empaque contenidas en los pliegos, el Contratante el contratante sancionará al contratista con una multa equivalente al 1 % del valor total del contrato, además dispondrá la remediación del incumplimiento, notificándolo con la declaratoria de Terminación Unilateral del contrato, de conformidad al trámite señalado en el artículo 95 de la LOSNCP.

Norma técnica NTE INEN 1334- 1 y 2 Rotulado: Si el Contratista incumpliera con las disposiciones de la norma técnica de rotulado de productos alimenticios para consumo humano NTE INEN 1334 – 1 y 2 en la página web del INEN, el contratante sancionará al contratista con una multa equivalente al 1 % del valor total del contrato, además dispondrá la remediación del incumplimiento, notificándolo con la declaratoria de Terminación Unilateral del contrato, de conformidad al trámite señalado en el artículo 95 de la LOSNCP.

Incumplimiento en peso: Si durante la toma de muestras el inspector-verificador determina que el Contratista ha envasado producto con un peso inferior al rango permitido, la empresa verificadora deberá notificar al Contratante sobre dicho incumplimiento, a fin de que el administrador del contrato sancione al contratista con una multa equivalente al 1 % del valor total del contrato, además disponga la remediación del incumplimiento, notificándolo con la declaratoria de Terminación Unilateral del contrato, de conformidad al trámite señalado en el artículo 95 de la LOSNCP.

El contratista puede establecer la nueva fecha de verificación, los costos que se deriven de aquello deberán ser asumidos por el contratista.

Incumplimiento en cantidades: Si durante la toma de muestras el inspector-verificador determina que el Contratista ha empacado producto en cantidades menores a las solicitadas, la empresa verificadora deberá notificar al Contratante sobre dicho incumplimiento, a fin de que el administrador del contrato sancione al contratista con una multa equivalente al 3 % del valor total del contrato, además disponga la remediación del incumplimiento, notificándolo con la declaratoria de Terminación Unilateral del contrato, de conformidad al trámite señalado en el artículo 95 de la LOSNCP; sin perjuicio de las acciones penales pertinentes a que hubiere lugar.

Si el producto no es APTO PARA EL CONSUMO HUMANO, el contratante sancionará al contratista con una multa equivalente al 2 % del valor total del contrato, además dispondrá la remediación del incumplimiento, notificándolo con la declaratoria de Terminación Unilateral del contrato, de conformidad al trámite señalado





en el artículo 95 de la LOSNCP.

El procedimiento para el manejo de dichos productos será el establecido en el Manual de Administración del Contrato de Alimentos.

Si se evidenciara algún incumplimiento en cuanto a peso, cantidad y calidad del producto contratado posterior a la cadena de producción, comprendida ésta por la etapa de producción, almacenamiento y distribución (incluso en escuelas), el contratista será multado con el 1% del valor del total del contrato, además se dispondrá la remediación del incumplimiento, notificándolo con la declaratoria de Terminación Unilateral del contrato, de conformidad al trámite señalado en el artículo 95 de la LOSNCP.

En caso de que el producto no cumpla con el requerimiento microbiológico de ser comercialmente estéril, según análisis de laboratorio, será motivo de rechazo del producto y sanción al contratista con una multa del 2% del valor total del contrato, además se dispondrá la remediación del incumplimiento, notificándolo con la declaratoria de Terminación Unilateral del contrato, de conformidad al trámite señalado en el artículo 95 de la LOSNCP.

El cronograma de verificación de productos que es remitido al administrador del contrato 24 horas posteriores a la suscripción del mismo, deberá ser cumplido por el contratista, en caso de existir variación en especificación Lote del cronograma deberá ser coordinado con el administrador correspondiente con 72 horas de antelación, en caso de incumpliendo, será multado con el 1% del valor total del contrato por afectar a la trazabilidad del producto.

Si el Contratista no entrega el número total de muestras establecidas, la verificación de calidad se suspenderá y se sancionará con una multa del 2%, del valor del contrato.

Si el Contratista una vez liberado el producto no entrega el cronograma vía electrónica en el tiempo establecido, el administrador de contrato deberá notificar por escrito de este incumplimiento y los retrasos ocasionados serán responsabilidad del Contratista. La falta de entrega del cronograma será sancionado con la aplicación de multa del 1%, del valor del contrato.

El contratista para la liquidación del contrato, presentará copia simple de facturas o liquidación y/o documento correspondiente de compra de leche, en el que se verifique que al menos el 50% de la leche requerida para este objeto de contratación, fue adquirida a pequeños productores o a los Centros de Acopio que articula el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, , respetando el precio mínimo de sustentación al productor vigente a la fecha de compra más las bonificaciones, su inobservancia será causal de sanción con aplicación de multa equivalente al 2% del valor del contrato.

El Contratista deberá utilizar unidades de transporte que cumplan con las condiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas para alimentos procesados, garantizando el buen manejo de los productos. Si las condiciones de las unidades de transporte no cumplen con lo establecido en el reglamento, el responsable de la bodega deberá informar al administrador del contrato lo detectado, el producto no será recibido y el contratista será sancionado, con una multa del 1% del valor del contrato.





El monto máximo de acumulación de multas: Las multas son acumulativas por cada uno de los incumplimientos y por cada día de retraso; si el valor de estas superan el monto de la garantía de fiel cumplimiento, es decir el 5% del total del contrato, la entidad contratante podrá declarar la terminación unilateral del contrato, de conformidad a lo establecido en los artículos 94 y 95 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

Cualquier incumplimiento de obligaciones presente en la normativa legal vigente, que se deriven natural y legalmente del objeto del contrato, que pueda ser exigible por constar en el pliego de contratación, en la oferta presentada o en el Manual de Administración de Contrato de Alimentos, será sancionada con una multa equivalente al 1% del valor total del contrato.

El contratante podrá declarar al contratista incumplido, si constataré que las características ofertadas por el CONTRATISTA no son las mismas que fueran presentadas en la etapa precontractual.

El contratante queda autorizado por el contratista para que deduzca la multa impuesta, de los valores que por este contrato le corresponde recibir sin requisito o trámite previo alguno.

12 Obligaciones Adicionales al Contratista

EL CONTRATISTA se obliga a adquirir la leche en polvo a la Reserva Estratégica de Leche en polvo, administrado por la Empresa Pública Unidad Nacional de Almacenamiento (UNA EP).

Listado de los Pequeños Productores de Leche: El Contratista deberá entregar copias de facturas o documentos de compra a nombre del oferente por la adquisición de la totalidad de leche en polvo requerida para la elaboración de los productos objeto del contrato, esta compra realizada a la Reserva Estratégica de Leche en polvo, administrado por la Unidad Nacional de Almacenamiento - Empresa Pública (UNA-EP).

13 Análisis de precios Producto #1 Chokoa.

13.1 Tendencia de precios. No Aplica.

13.2 Costos de producción

13.2.1 Costos de materias primas y procesos

Costos	Formulación %	Precios referenciales	Participación en el costo de una TM de producto	% Participación costos
1. Costos variables				
1.1 Ingredientes			\$1.279,07	68,22%
Harina de arroz	33,598	\$575,42	\$193,33	10,31%
Harina de trigo fortificada	29,166	\$849,67	\$247,81	13,22%
Grasa vegetal de palma	14,950	\$1.331,00	\$198,98	10,61%
Azúcar granulada	12,568	\$881,83	\$110,83	5,91%
Agua	2,864	\$7,20	\$0,21	0,01%
Leche entera en polvo	2,720	\$5.554,05	\$151,07	8,06%
Pre-mezcla vitamínica	2,000	\$8.000,00	\$160,00	8,53%
Polvo de hornear	0,800	\$1.908,00	\$15,26	0,81%
Cacao en polvo	1,334	\$15.110,00	\$201,57	10,75%





1.2 Otros costos variables		\$308,95	16,48%
Energía y gas	\$100,00	\$100,00	5,33%
Control de calidad	\$40,00	\$40,00	2,13%
Mantenimiento y reparación	\$30,00	\$30,00	1,60%
Transporte producto terminado	\$75,00	\$75,00	4,00%
Mermas (5% ingredientes)		\$63,95	3,41%
Total costos variables 1.1+1.2		\$1.588,02	84,69%
2. Costos fijos		\$287,00	15,31%
Mano de obra	\$150,00	\$150,00	8,00%
Depreciación	\$20,00	\$20,00	1,07%
Gastos administrativos	\$12,00	\$12,00	0,64%
Gastos financieros	\$25,00	\$25,00	1,33%
Otros	\$80,00	\$80,00	4,27%
Costo total 1+2		\$1.875,02	
Utilidad	12,00%	\$225,00	
Costo referencial TM		\$2.100,02	
Costo kg		\$2,10	
Costo por 30 g (a)		\$0,063	

13.2.2 Costos de envase y empaque

Empaque primario	\$0,008	Costo total de empaque (b)	\$0,015
Empaque secundario	\$0,008		

13.2.3 Costos referenciales de transporte

Precio por unidad (c)	\$0,002
--------------------------------	----------------

13.3 Precio referencial del producto

Precio por unidad del producto (a+b+c)	\$0,080
---	----------------

13.4 Comparación de precios. No Aplica.

14 Análisis de precios producto #2 Galleta de Arroz.

14.1 Tendencia de precios. No Aplica.

14.2 Costos de producción

14.2.1 Costos de materias primas y procesos

Costos	Formulación %	Precios referenciales	Participación en el costo de una TM de producto	% Participación costos
1. Costos variables				
1.1 Ingredientes			\$1.145,34	68,60%
Harina de arroz	35,10	\$573,42	\$201,27	12,05%
Harina de trigo fortificada	33,50	\$849,67	\$284,64	17,05%
Azúcar	12,00	\$874,89	\$104,99	6,29%
Grasa vegetal de palma	11,00	\$1.331,09	\$146,42	8,77%
Leche entera en polvo	3,40	\$5.554,05	\$188,84	11,31%
Vitaminas y minerales	2,50	\$8.000,00	\$200,00	11,98%
Agua	1,50	\$7,20	\$0,11	0,01%



Polvo de Hornear	1,00	\$1.908,00	\$19,08	1,14%
1.2 Otros costos variables			\$257,27	15,41%
Energía y gas		\$100,00	\$100,00	5,99%
Control de calidad		\$50,00	\$50,00	2,99%
Mantenimiento y reparación		\$30,00	\$30,00	1,80%
Transporte producto terminado		\$20,00	\$20,00	1,20%
Mermas (5% ingredientes)			\$57,27	3,43%
Total costos variables 1.1+1.2			\$1.402,61	84,01%
2. Costos fijos			\$267,00	15,99%
Mano de obra		\$150,00	\$150,00	8,98%
Depreciación		\$20,00	\$20,00	1,20%
Gastos administrativos		\$12,00	\$12,00	0,72%
Gastos financieros		\$25,00	\$25,00	1,50%
Otros		\$60,00	\$60,00	3,59%
Costo total 1+2			\$1.669,61	
Utilidad	10,00%		\$166,96	
Costo referencial TM	\$1.836,57			
Costo kg	\$1,84			
Costo por 30 g (a)	\$0,055			

14.2.2 Costos de envase y empaque

Empaque primario	\$0,009	Costo total de empaque (b)	\$0,013
Empaque secundario	\$0,004		

14.2.3 Costos referenciales de transporte

Precio por unidad (c)	\$0,002
--------------------------------	----------------

14.3 Precio referencial del producto

Precio por unidad del producto (a+b+c)	\$0,07
---	---------------

14.4 Comparación de precios. No Aplica.

15 Presupuesto Referencial

De acuerdo a la cantidad de beneficiarios que se encuentran registrados en la base de la Unidad de Provisión de Alimentos para cada nivel educacional, se ha determinado el siguiente volumen a ser consumido:

Producto	Presentación	Cantidad	Precio Referencial Unidad	Total producto
ALIMENTO FORTIFICADO PARA LA NIÑEZ GALLETA RELLENA CHOKOA	FUNDA DE 30 GR.	24.360.618	\$ 0,08	\$ 1.948.849,44
ALIMENTO FORTIFICADO PARA LA NIÑEZ GALLETA DE ARROZ	FUNDA DE 30 GR.	2.976.921	\$ 0,07	\$ 208.384,47
TOTAL			Subtotal (sin iva)	\$2.157.233,91





16 Forma de Pago

Se entregará un anticipo del 70%, previo a la presentación de las garantías correspondientes y a la suscripción del contrato derivado del presente procedimiento. Para el pago del saldo del 30% deberá presentar la factura respectiva y la suscripción del acta de recepción definitiva, de acuerdo a lo establecido en el art. 124 del reglamento general a la ley orgánica del sistema nacional de contratación pública.

17 Plazo

El plazo de entrega de los bienes es de CUARENTA (40) DÍAS CALENDARIO, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato.

El Administrador de este Contrato, quedará autorizado para realizar las gestiones inherentes a su ejecución, incluyendo aquello que se relaciona con la aceptación o no de los pedidos de prórroga que pudiera formular la CONTRATISTA.

Se concederán prórrogas de plazo cuando por razones no imputables al contratista se produzcan atrasos en actividades críticas o en actividades cuya holgura total sea sobrepasada, tornándolas críticas.

La empresa pública Unidad Nacional de Almacenamiento UNA EP prorrogará el plazo total o los plazos parciales en los siguientes casos:

a) Cuando el CONTRATISTA así lo solicitare, por escrito, justificando los fundamentos de la solicitud, dentro del plazo de quince días siguientes a la fecha de producido el hecho, siempre que este se haya producido por motivos de fuerza mayor o caso fortuito aceptado como tal por el Supervisor operativo (delegado del Gerente General), previo informe del administrador del contrato, para lo cual llevará a cabo los estudios o investigaciones necesarios. Tan pronto desaparezca la causa de fuerza mayor o caso fortuito, el CONTRATISTA está obligado a continuar con la ejecución del contrato, sin necesidad de que medie notificación por parte del administrador del contrato para reanudarlo.

Para determinar los días de prórroga que se concederán por las causas mencionadas anteriormente, el Administrador de Contrato examinará la incidencia de los atrasos en la ruta crítica; así, únicamente se otorgará prórroga por el número de días que aumente el plazo original, a raíz del atraso. También puede prorrogarse el plazo cuando se agota la holgura total de una actividad que, por su posición dentro del programa, se torna crítica e incrementa consecuentemente el plazo original; en este caso, se conceden tantos días como haya sido afectado el plazo.

El contratista comunicará oportunamente al Administrador de Contrato, los hechos que van a provocar demoras en la ejecución del contrato, así como sus causas, pues esto permite a ambas partes tomar las previsiones para controlar y cuantificar el atraso en las actividades afectadas.

La documentación probatoria a las solicitudes de prórroga, deberá reunir las siguientes características: ser pertinente, es decir, debe pertenecer al objeto del contrato en cuestión; ser confiable, lo cual implica estar exenta de errores y además, que los datos suministrados correspondan a la realidad del contrato y luego, ser





clara y concisa, con lo cual evita la posibilidad de interpretar de diferente manera una misma información y facilitar la revisión de los documentos, gracias a la brevedad y precisión de su contenido.

- b) Por suspensiones en la ejecución del contrato, motivadas por la empresa pública Unidad Nacional de Almacenamiento UNA EP u ordenadas por ella y que no se deban a causas imputables al CONTRATISTA.
- c) Si la empresa pública Unidad Nacional de Almacenamiento UNA EP no hubiera solucionado los problemas administrativos-contractuales en forma oportuna, cuando tales circunstancias incidan en la ejecución del trabajo.

En casos de prórroga de plazo, las partes elaborarán un nuevo cronograma, que suscrito por ellas, sustituirá al original o precedente y tendrá el mismo valor contractual del sustituido. Y en tal caso se requerirá la autorización del Supervisor Operativo (delegado del Gerente General), previo informe del administrador del contrato.

18 Proveedores y capacidad de producción

Entre los oferentes inscritos en el SERCOP se cuenta con varios proveedores potenciales. Por sus características, el producto final es provisto por la gran industria.

Provincia	Nombre del proveedor	Capacidad de producción (TM/día)
Pichincha	Alimentos Superior ALSUPERIOR S.A.	36
Chimborazo	MOCEPROSA S.A.	25

19 Umbral Valor Ecuatoriano Agregado Mínimo

El umbral de VAE establecido para la compra de este tipo de producto de acuerdo al umbral expedido por el Sercop, es del 26.5%.

