ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232488	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante le[illegible]	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Tele[illegible]:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		

Di[illegible]ción de en[illegible]	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:** CUENCA	**Parroquia:** SUCRE		
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:** SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:	**Departamento:**	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421	
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercadería:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercadería:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO. 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripcion	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	CARCHIVADOR ACORDEON 1/2 OFICIO PLASTICO	25	1.8700	0.0000	46.7500	12.0000	52.3600	[illegible]

ARCHIVADOR ACORDEON 1/2 OFICIO PLASTICO
MARCA: [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

Subtotal	46,7500
Impuesto al valor agregado (12%)	5,6100
Total	52,3600

Número de Items	25
Flete	0,0000
Total de la Orden	52,3600

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:04:21

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232487	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante le	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Tele	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30				
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde				
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE. NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.					

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	* TINTA CORRECTORA TIPO ESFERO **TINTA CORRECTORA TIPO ESFERO** **MARCA:** TENIX OFFICE SUPPLIES - MATERIAL ENVASE PLASTICO - CARGO 15 CM - CARBONATE BANCO [illegible] - CONTENIDO NETO 7 ML - ENVASE CUERPO ORGANIZADO DE MATERIAL PLASTICO CON VALVULA DOSIFICADORA - MODELO TINTA CORRECTORA TIPO ESFERO - MATERIAL TINTA TINTA CORRECTORA COLOR BLANCO - COLOR DEL CUERPO BLANCO - TAPA TAPA CON CLIP DE CIERRE PERFECTO - TIPO DE PUNTA PRO-TINTA DE UNA BOLILLA MEZCLADORA - UNIDAD VENDIBLE	30	0,8333	0,0000	24,9990	12,0000	27,9989	59.000.001 530004

Subtotal	24,9990
Impuesto al valor agregado (12%)	2,9999
Total	27,9989

Número de Items	30
Flete	0,0000
Total de la Orden	27,9989

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:04:05

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232486	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante e...:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Telé...:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:** CUENCA	**Parroquia:** SUCRE		
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:** SN	**Intersección:** LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA		
	Edificio:	**Departamento:**	**Teléfono:** 07-2888419 07-2888421		
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*TIJERA GRANDE DE 8 PULG	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	TIJERA GRANDE DE 8 PULGADAS MARCA: EUROFFICE SUPPLIES - UNIDAD DE MEDIDA: - MODELO: TIJERA GRANDE DE 8 - FABRICANTE: YANGJIANG HONG YI INDUSTRIES LTD - COLOR: VARIOS COLORES - MATERIAL ASIENTO: POLIPROPILENO - TAMAÑO: 8 PULGADAS - MATERIAL HOJAS: ACERO INOXIDABLE - PESO: [illegible]							

Subtotal	31,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	3,7800
Total	35,2800

Número de Items	30
Flete	0,0000
Total de la Orden	35,2800

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:03:47

ORDEN DE COMPRA POR CATALOGO ELECTRONICO

Orden de compra:	CL-20220002232485	Fecha de emisión:	30-06-2022	Fecha de aceptación:	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:		Razón social:	ORELLANA GUERRERO EDGAR FRANCISCO	RUC:	0101590479001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	susuper5@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	susuper5@hotmail.com		
Teléfono:	0996132438 072860371 072804880				

Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	4060027199O4	Código de la Entidad Financiera:	244985	Nombre de la Entidad Financiera:	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO JUVENTUD ECUATORIANA PROGRESISTA LTDA (JEP)

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	RUC:	0160038240001	Teléfono:	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Cargo:	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	Correo electrónico:	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA		Correo electrónico:	richard.figueroa@inclusion.gob.ec	

Dirección de entrega:	Provincia: AZUAY	Cantón: CUENCA	Parroquia: SUCRE		
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	Número: SN	Intersección: LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA		
	Edificio:	Departamento:	Teléfono: 07-2888419 07-2888421		
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercaderia:	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observacion:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI				

	CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que esté a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*CARPETAS FOLDER DE CARTULINA MANILA (VINCHA INCLUIDA) **CARPETAS FOLDER DE CARTULINA MANILA (VINCHA INCLUIDA)** **MARCA:** IDEAL - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - MATERIAL: CARTULINA MANILA - UNIDAD: UNIDAD - [illegible] - COLOR: CREMA - INCLUYE: VINCHA METALICA - MODELO: FOLDER DE CARTULINA MANILA CON VINCHA METALICA	100	0.1099	0.0000	10.9900	12.0000	12.3088	[illegible]

Subtotal	[illegible]
Impuesto al valor agregado (12%)	[illegible]
Total	12.3088

Número de Items	100
Flete	0.0000
Total de la Orden	12.3088

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:03:29

ORDEN DE COMPRA POR CATALOGO ELECTRONICO

Orden de compra:	CE-20220002232484	Fecha de emisión:	30-06-2022	Fecha de aceptación:	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0993669451 023811366 023811361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Numero de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA				

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILES
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE. NUMERO DE CONTACTO 0995862640				

Los pagos de la presente orden de compra se realizaran con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria debera certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]29	*CINTA DE EMPAQUE 48X80 YDAS COLOR TRANSPARENTE **CINTA DE EMPAQUE 48 X 80 YDAS COLOR TRANSPARENTE** **MARCA:** [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible]	25	0,7000	0,0000	17,5000	12,0000	19,6000	[illegible]

Subtotal	17,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	2,1000
Total	19,6000

Número de Items	25
Flete	0,0000
Total de la Orden	19,6000

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232483	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante ...:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 02381360 02381361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA				

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:		**Departamento:**		**Telefono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepcion de mercaderia:**	08h30 a 16h30				
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde				
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE. NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.					

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA, de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*PROTECTOR DE HOJAS GRUESO A 4 X 100 UNIDADES **PROTECTOR DE HOJAS GRUESO A 4 X 100 UNIDADES** **MARCA:** FENIX OFFICE SUPPLIES - COLOR: TRANSPARENTE - CALIBRE: 90 MICRONES - MODELO: PROTECTOR DE HOJA GRUESO A 4 X 100 U - ANCHO: 21 CM - LARGO: 30 CM - UNIDAD: 1 PAQUETE DE 100 UNIDADES - PESO: 980 G - NUMERO DE PERFORACIONES: 11 PERFORACIONES CON PROTECTOR - MATERIAL: POLIPROPILENO - [illegible] - [illegible]	5	8,9000	0,0000	44,9500	12,0000	50,3440	[illegible]

Subtotal	44,9500
Impuesto al valor agregado (12%)	5,3940
Total	50,3440

Número de Items	5
Flete	0,0000
Total de la Orden	[illegible]

echa de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:02:35

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232482	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA, de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraidas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripcion	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*MASKING DE 1 PULG. X 40 YARDAS MULTIUSO **MASKING DE 1 PULG. X 40 YARDAS MULTIUSO** **MARCA:** FENIX OFFICE SUPPLIES - CARGO: 1 UNIDAD - PESO APROXIMADO (UNID.: 77 G) - [illegible] - EXTENSION: 40 YARDAS - MODELO: MASKING DE 1" X 40 YARDAS MULTIUSO - MATERIAL: [illegible] - PEGAJOSIDAD: [illegible] - MATERIAL ADHESIVO: HULE NATURAL OBESINA - COLOR: CREMA - FABRICANTE: [illegible] - ADHESIVO AL ACERO: 400 G/CM	30	0,7000	0,0000	21,0000	12,0000	23,5200	[illegible]

Subtotal	21,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	2,5200
Total	23,5200

Número de Items	30
Flete	0,0000
Total de la Orden	23,5200

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:02:16

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232481	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE	
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421	
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30					
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde					
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.						

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionadas a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*MASKING DE 2 PULG X 40 YARDAS MULTIUSO MASKING DE 2 PULG X 40 YARDAS MULTIUSO MARCA: UNION OFFICE SUPPLIES - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible]	20	1.3000	0.0000	26.0000	12.0000	29.1200	[illegible] 530854

Subtotal	26.0000
Impuesto al valor agregado (12%)	3.1200
Total	29.1200

Número de Items	20
Flete	0.0000
Total de la Orden	29.1200

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:01:43

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220802232480	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico del representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:** CUENCA		**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:** SN		**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizaran con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA, de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	CINTA DE EMBALAJE TRANSPARENTE 2 PULGADAS X 40 YDAS **MARCA:** [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]							

Subtotal	12,9000
Impuesto al valor agregado (12%)	1,5480
Total	14,4480

Número de Items	30
Flete	0,0000
Total de la Orden	14,4480

echa de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:01:24

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220802232479	**Fecha de emisión:**	30-08-2022	**Fecha de aceptación:**	01-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA				

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Telefono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripcion	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*BORRADOR GRANDE PARA LAPIZ BORRADOR GRANDE PARA LAPIZ MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - MATERIAL: GOMA DE BORRAR - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible]	50	0,1420	0,0000	7,1000	12,0000	7,9520	[illegible]

Subtotal	7,1000
Impuesto al valor agregado (12%)	0,8520
Total	7,9520

Número de Items	50
Flete	0,0000
Total de la Orden	7,9520

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:01:03

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220802232478	Fecha de emisión:	30-06-2022	Fecha de aceptación:	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	Razón social:	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	RUC:	1290732657001

Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR

Correo electrónico el representante [illegible]:	cogecomsa@cogecomsa.ec	Correo electrónico de la empresa:	cogecomsa@cogecomsa.ec

Teléfono: 0994669451 0994669451 0994669451 023814361 023814361

Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	3275716104	Código de la Entidad Financiera:	210358	Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad Contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	RUC:	0160038240001	Telefono:	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Cargo:	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	Correo electrónico:	nancy.torres@inclusion.gob.ec

Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Correo electrónico:	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	Provincia: AZUAY	Cantón: CUENCA	Parroquia: SUCRE		
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	Numero: SN	Interseccion:	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:	Departamento:	Teléfono:	07-2888419 07-2888421	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercaderia:	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Dayse Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA, de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraidas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a Contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripcion	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

SEÑALADORES TIPO BANDERITA
MARCA: [illegible]
- ANCHO: 7.6 CM
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

Subtotal	28,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	3,3600
Total	31,3600

Número de Items	[illegible]
Flete	0,0000
Total de la Orden	31,3600

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:00:47

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232477	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE	
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421	
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30					
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Dayssi Campoverde					
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNACAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.						

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA, de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripcion	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*SEPARADORES PLÁSTICOS A4 FUNDA 12 MESES **SEPARADORES PLÁSTICOS A-4 FUNDA 12 MESES** **MARCA:** FUNIX OFFICE SUPPLIES [illegible]	20	1.8000	0.0000	36.0000	12.0000	40.3200	[illegible]

Subtotal	36.0000
Impuesto al valor agregado (12%)	4.3200
Total	40.3200

Número de Items	20
Flete	0.0000
Total de la Orden	40.3200

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:00:31

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220802232476	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA				

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:** CUENCA	**Parroquia:** SUCRE		
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:** SN	**Intersección:** LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA		
	Edificio:	**Departamento:**	**Teléfono:** 07-2888419 07-2888421		
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercadería:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercadería:	Cpa. Dayssi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE. NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionadas a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripcion	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	7LAPICES DE COLOR CAJA 24 UNIDADES **LAPICES DE COLOR CAJA 24 UNIDADES** **MARCA:** [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - PESO: [illegible] - MATERIAL: RESINA, MADERA Y GRAFITO	30	3,4311	0,0000	102,9330	12,0000	115,2850	[illegible]

Subtotal	102,9330
Impuesto al valor agregado (12%)	12,3520
Total	115,2850

Número de Items	30
Flete	0,0000
Total de la Orden	115,2850

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:00:12

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232475	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732653001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA				

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:** CUENCA	**Parroquia:** SUCRE		
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:** SN	**Intersección:** LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA		
	Edificio:	**Departamento:**	**Telefono:** 07-2888419 07-2888421		
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA, de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*PAPEL CARBON NEGRO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	PAPEL CARBON NEGRO MARCA: ENJOY OFFICE SUPPLIES - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible]							

Subtotal	42.1000
Impuesto al valor agregado (12%)	5.0520
Total	47.1520

Número de Items	10
Flete	0.0000
Total de la Orden	47.1520

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 09:59:51

ORDEN DE COMPRA POR CATALOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232474	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 099586264O.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*MOUSE PAD CON APOYA MUÑECAS DE GEL **MOUSE PAD CON APOYA MUÑECAS DE GEL** **MARCA:** [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible]	12	5,4000	0,0000	64,8000	12,0000	72,5760	[illegible]

Subtotal	64,8000
Impuesto al valor agregado (12%)	7,7760
Total	72,5760

Número de Items	12
Flete	0,0000

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 09:59:34

Total de la Orden

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232473	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30				
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde				
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.					

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra esta sometida a todas las obligaciones contraidas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*SOBRE PLASTICO CON CORDON **SOBRE PLASTICO CON CORDON** **MARCA:** FENIX OFFICE SUPPLIES - MODELO SOBRE PLASTICO CON CORDON - MATERIAL: PLASTICO POLIETILENO - INCLUYE CORDON SUJETADOR - FABRICANTE: SHANTOU YUANSHENG INDUSTRY CO LTD - COLOR: TRANSPARENTE - TAMAÑO: A4 - PESO: 50 G - UNIDAD: 1 UNIDAD	30	0.4200	0.0000	12.6000	12.0000	14.1120	59.000.001 [illegible]

Subtotal	12.6000
Impuesto al valor agregado (12%)	1.5120
Total	14.1120

Número de Items	30
Flete	0.0000
Total de la Orden	14.1120

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 09:59:16

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232472	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE	
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421	

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.	

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]126	*SEPARADORES PLASTICOS A4 FUNDA NUMERICA 1-31 **SEPARADORES PLASTICOS A-4 FUNDA NUMERICA 1-31** **MARCA:** FENIX OFFICE SUPPLIES - [illegible] CON PERFORACIONES PARA CARPETA - ESPESOR DEL PLASTICO: 120 MICRONES - UNIDAD: FUNDA NUMERICA 1-31 - MODELO: SEPARADORES PLASTICOS A4 FUNDA NUMERICA 1-31 CON PERFORACIONES - PESO: [illegible] - PRESENTACION: CON PESTAÑAS CON NUMERACION 1-31 IMPRESO - [illegible] - COLOR: GRIS - ANCHO: 22.5 CM - MATERIAL: PLASTICO - FABRICANTE: [illegible] S.A.	25	1,7000	0,0000	42,5000	12,0000	47,6000	[illegible]

Subtotal	42,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	5,1000
Total	47,6000

Número de Items	25
Flete	0,0000
Total de la Orden	47,6000

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 09:57:55

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232471	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraidas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*SACAPUNTAS PEQUEÑO METALICO 1 SERVICIO **SACAPUNTAS PEQUEÑO METALICO 1 SERVICIO** **MARCA:** FENIX OFFICE SUPPLIES - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - COLOR: PLATA - CAPACIDAD: 1 APICES HASTA DE 7 MM - PESO: 3 G - CARGO: 2.5 CM - [illegible] - [illegible]	45	0.1200	0.0000	5.4000	12.0000	6.0480	59.000.001 530804

Subtotal	5.4000
Impuesto al valor agregado (12%)	0.6480
Total	6.0480

Número de Items	45
Flete	0.0000
Total de la Orden	6.0480

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 09:55:41

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRONICO

Orden de compra:	CE-20220002232470	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA				

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 099586264O				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA, de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	PAPEL CARBON AZUL **PAPEL CARBON AZUL** **MARCA:** FENIX OFFICE SUPPLIES - CARGO 297 CM - ANCHO 21 CM - CANTIDAD CALIDAD 100 HOJAS - MODELO PAPEL CARBON AZUL - MATERIAL CUBIERTA RESINA Y TINTA - PESO [illegible] - FABRICANTE: [illegible] - [illegible] PAPEL CARBON - [illegible] - [illegible]	10	4,7400	0,0000	47,4000	12,0000	53,0880	[illegible]

Subtotal	47,4000
Impuesto al valor agregado (12%)	5,6880
Total	53,0880

Número de Items	10
Flete	0,0000
Total de la Orden	53,0880

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 09:55:16

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232469	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA				

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA, de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraidas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante esta obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratacion Publica y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	CINTA DE EMPAQUE 48X80 YDAS COLOR CAFE	20	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

CINTA DE EMPAQUE 48 X 80 YDAS COLOR CAFE
MARCA: UNSPECIFIED SUPPLIES
- ESPESOR DEL ADHESIVO: [illegible] MICRAS
- ESPESOR TOTAL: [illegible] MICRAS
- MATERIAL ADHESIVO: POLIPROPILENO MODIFICADO
- DIMENSIONES: [illegible]
- DESCRIPCION DE EMPAQUE: 48X80 YD COLOR CAFE
- FABRICANTE: Cygnosa S.A
- COLOR: CAFE
- CLASIFICACION: METODO DE PRUEBA ESTANDAR
- MATERIAL ADHESIVO: EMULSION ACRILICA A BASE DE AGUA DE PROPIEDADES SENSIBLE
- UNIDAD: UNIDAD
- PESO: [illegible]

Subtotal	14,2000
Impuesto al valor agregado (12%)	1,7040
Total	15,9040

Número de Items	20
Flete	0,0000
Total de la Orden	15,9040

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 09:54:56

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232468	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Dayssi Campoverde
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 099586264O.	

os pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la ntidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá rtificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	ESTUCHE REFORZADO PUNTA METALICA	30	0,4600	0,0000	13,8000	12,0000	15,4560	[illegible]

ESTUCHE REFORZADO PUNTA METALICA
MARCA: [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- FABRICANTE: NINGBO WELCOME TRADING CO LTD
- UNIDAD: UNIDAD
- MATERIAL CUBIERTA: PLASTICO
- FORMA DE LA CANINA: TRAPEZOIDAL
- CANINA DE LA CUCHILLA: EN ACERO INOXIDABLE PARA EVITAR LA CORROSION
- ANCHO: 28MM

Subtotal	13,8000
Impuesto al valor agregado (12%)	1,6560
Total	15,4560

Número de Items	30
Flete	0,0000
Total de la Orden	15,4560

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 09:54:35

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232467	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE	
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421	
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30					
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde					
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.						

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratacion Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]22	**SACAGRAPAS SEMI INDUSTRIAL **SACAGRAPAS SEMI INDUSTRIAL.** **MARCA:** [illegible] [illegible] - MATERIAL MANGO: PLASTICO DE ALTA DENSIDAD [illegible] - COLOR: NEGRO - TIPO MANGO: REFORZADO	10	4.1400	0,0000	41.4000	12,0000	46.3680	[illegible]

Subtotal	41,4000
Impuesto al valor agregado (12%)	4,9680
Total	46,3680

Número de Items	10
Flete	0,0000
Total de la Orden	46,3680

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 09:54:19

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232466	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE	
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421	
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30					
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde					
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640						

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*SEPARADORES PLASTICOS A4 FUNDA 10 U **SEPARADORES PLASTICOS A-4 FUNDA 10 UNID MARCA:** FENIX OFFICE SUPPLIES - CABRE: [illegible] Corporation S.A. - PESO DE [illegible] - CARGO: [illegible] - PRESENTACION: CON PESTAÑAS - MATERIAL: PLASTICO - ANCHO: 22.5 CM - UNIDAD: 1 FUNDA DE 10 UNIDADES - COLOR: 1 COLOR X SET ROJO, VERDE, AMARILLO, AZUL Y GRIS - REFUERZOS: CON PERFORACIONES PARA CARPETA - ESPESOR DEL PLASTICO: 120 MICRONES - MODELO: SEPARADORES PLASTICOS A4 FUNDA 10 U CON PERFORACIONES	75	0,5500	0,0000	41,2500	12,0000	46,2000	[illegible]

Subtotal	41,2500
Impuesto al valor agregado (12%)	4,9500
Total	46,2000

Número de Items	75
Flete	0,0000
Total de la Orden	46,2000

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 09:51:20

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002218776	**Fecha de emisión:**	30-05-2022	**Fecha de aceptación:**	31-05-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	ECONEGOCIOS GRANSOL	**Razón social:**	COOPERATIVA DE PRODUCCION AGRICOLA, GANADERA Y SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA VIVIR MEJOR PROGRASERVIV	**RUC:**	0190399273001
Nombre del representante legal:	HERNANDEZ ENRIQUEZ DIANA ISABEL				
Correo electrónico el representante legal:	info@prograserviv.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	info@prograserviv.ec		
Teléfono:	0989834722 074177337 0980194981 09-97427547				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	0016416835	**Código de la Entidad Financiera:**	210335	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DE GUAYAQUIL

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección Entidad:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			

	Responsable de recepción de mercaderia: Lcda. Ana Guzhñay
Dirección de entrega:	AV. EL PARAISO, CASA DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD
Observación:	LOS ALIMENTOS SERÁN ENREGADOS DE ACUERDO AL MENÙ, EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA CRAI, EL PAGO SE REALIZARÁ DE ACUERDO A LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EFECTIVAMENTE.

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA

NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

Persona que autoriza

Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

Máxima Autoridad

Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
13492912)	CANASTA FRUTAS FRESCAS - CALIDAD: Se dará cumplimiento a las NORMAS TECNICAS ECUATORIANAS INEN y la International Standards for Fruit and Vegetables (Organización para la cooperación y Desarrollo-OECD, 1962). 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 (AGROCALIDAD, 2016) y/o Sistemas participativos de	25 (1 meses)	19,9800	0,0000	499,5000	0,0000	499,5000	59 000 003 530803

garantía de las organizaciones, para cada fruto. Si la entidad contratante desea 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. El contenido de cada lote deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por frutos del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, color y calibre. La parte visible del lote deberá ser representativa de todo el contenido.

- CAPACIDAD MÁXIMA. 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). 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. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculten la asociación El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de las frutas 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. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE FRUTA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE FRUTA /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 1 ALMUERZO 35% 700 21000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 1 MERIENDA 30% 600 18000 0 TOTAL 100% 2000 60000 4 (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 100 gramos promedio de fruta ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de las frutas a la dieta con el 12,46 % del total de los alimentos que se consume en el día, en sus tres tiempos de comida (desayuno 3,57%, colaciones 5% y almuerzo 3.89%), generando un aporte calórico de 277,78 kilocalorías al día, es decir 3333,33 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE FRUTA Y APORTE ENEGETICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DIA Y AL MES DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA Total porciones/día (UNIDAD) total alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCION (UNIDAD) % PORCION (UNIDAD) % PORCION (UNIDAD) % PORCION (UNIDAD) % Frutas 1 3,57 % 2 5 % 1 3,89 % 0 0 % 4 12,46 % ENERGIA/DIA (kcal) 71,43 100 77,7 0 249,21 ENERGIA/MES (kcal) 2142,86 3000 2333,3 0 7476,19 ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3. se muestra una lista de frutas clasificadas de acuerdo a su tamaño (grandes, medianas y pequeñas), las mismas que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todas las frutas dentro de esta canasta, sino que las mismas son una base de frutas que pueden ser sustituibles entre ellas de acuerdo a las siguientes parámetros: • Dentro de la misma clasificación por tamaño, • Que se encuentren con similar peso promedio • Que tengan relación con el aporte calórico por fruto. El cambio de frutas en la canasta está sujeto a las frutas de temporada. La fruta que será entregada por el proveedor deberá ser aprobada por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes. (ANEXO 1). TABLA 3. LISTADO DE FRUTAS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA FRUTAS DE ACUERDO A SU TAMAÑO OPCIÓN PESO PROMEDIO/PORCIÓN DE FRUTA (g) ENERGÍA POR PESO PROMEDIO/PORCIÓN (kcal) ENERGIA (100 GRAMOS) (kcal) UNIDADES/ PORCIÓN TOTAL MENSUAL FRUTA PESO TOTAL /PERSONA (g) GRANDES(1) (peso promedio 2kg) PAPAYA 100 39,00 39 3 300 MELON 100 34,00 34 3 300 SANDIA 100 30,00 30 3 300 PIÑA 100 51,00 51 3 300 BABACO 100 23,00 23 3 300 BADEA 100 20,00 20 3 300 GUANABANA 100 66,00 66 4 350 MEDIANAS MANZANA 75 40,50 54 6 450 PERA 75 39,00 52 5 375 BANANO 200 178,00 89 5 1000 DURAZNO 65 29,90 46 4 260 GRANADILLA 50 47,00 94 5 250 GUAYABA 60 30,60 51 4 240 MAMEY 80 40,80 51 3 240 MANDARINA 65 34,45 53 4 260 MANGO 75 44,25 59 4 300 MARACUYA 50 25,50 51 4 200 NARANJA 125 58,75 47 7 875 NARANJILLA 50 14,00 28 7 350 PEPINO 75 24,00 32 3 225 ZAPOTE 75 90,75 121 3 225 LIMON SUTIL 30 9,00 30 3 90 ORITO 75 66,75 89 3 225 AGUACATE 200 320,00 160 3 600 TOMATE DE ÁRBOL 50 25 50 3 150 PEQUEÑA(2) TAMARINDO 100

	239,00 239 3 300 UVILLA 100 64,00 64, 3 300 TAXO 100 37,00 37 3 300 CAPULI 100 84,00 84 3 300 MORA 100 43,00 43 3 300 FRESA 100 32,00 32 3 300 COCO 50 177,00 354 3 150 UVA 100 68,00 68 3 300 TOTAL FRUTA AL MES POR PERSONA Gramos (g) 1072 Kdogramos(k) 10,72 (1)Para el cálculo de fruta grande se utilizó el peso de la porción recomendada de consumo de fruta (100 gramos), el peso promedio referencial es de 2000 gramos (2Kg) (2)Para el cálculo de la fruta pequeña se utilizó el peso de la porción recomendada de consumo de fruta (100 gramos), el cálculo solamente se realizará en peso (gramos) 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 frutas tendrán un peso total de 11 kilogramos (kg) de fruta nacional. Con el fin de diversificar los frutos; la canasta se compondrá de por lo menos: • 2 tipos de frutos de tamaño grande (2 kg), • 5 tipos de frutos de tamaño mediano (7kg) y • 2 tipos de frutos de tamaño pequeño (2kg) Como se muestra en la tabla 4. TABLA 4. COMPOSICIÓN DEUNA CANSTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE LAS FRUTAS POR SU TAMAÑO AL MES CLASIFICACIÓN DE LAS FRUTAS DE ACUERDO A SU TAMAÑO PESO (K.g) PESO TOTAL DE UNA CASNTA DE FRUTAS (kg) NÚMERO ESTIMADO DE FRUTAS NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES GRANDES 2 11 2 con peso promedio de 1,5 a 2 kg) 1 MEDIANAS 7 70 PEQUEÑAS 2 El número de frutas dependerá del peso requerido en esta ficha (2 kg) FUENTE: INCAP, 2012, 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. La entidad contratante se compromete a comprar el número mínimo de canastas de 50, según el punto de equilibrio calculado en esta ficha. CÁLCULO DE CAPACIDAD MÁXIMA (Proveedor) La capacidad máxima por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes y una oferta mínima de 50 canastas. 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 o provincial), según su capacidad productiva. - ENVASADO: Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de la fruta, deberán estar limpias y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. 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. Las frutas que requieran un envase especial (fruta pequeña), el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberían ser capuces de proteger el producto, garantizar el buen estado de las frutas y la aireación de las mismas. (Según norma NTE INEN-ISO 7558). Los siguientes materiales pueden ser utilizados: • 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. Los materiales de embalaje pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo, la 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. La utilización de estos materiales debe ser utilizados previo acuerdo con la entidad contratante. - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. 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 dela orden de compra 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 No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra 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. Emplear plaguicidas y fertilizantes químicos y/o abonos que no hayan sido agrobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o en exceso 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. Incumplimiento en la norma INEN "CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/RCP 53-2003, IDT). Si se determina que la fruta 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 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. - LOGÍSTICA: El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. 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. 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 fruta. - PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador - El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas de 11 kilos cada una. Deberá presentar: - 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.) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el 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 fruto y armado de canastas (flujo de procesos). 4) Revisar que la fruta requerida cuente con las características requeridas de la canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionadas en la presente ficha. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 2 personas por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: 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. TAREAS: 1) Estar puntualmente cuando requiera el administrador del proveedor 2) La jornada dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. 3) Descargar la fruta que llega al centro de acopio. 4) Pesar la fruta 5) Lavar o limpiar la fruta según sea el caso. 6) Clasificar la fruta y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 7) Pesar la fruta 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. - PLAZO DE ENTREGA: 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 o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. 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. 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. - RECOLECCIÓN: Los frutos deberán recolectarse cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de los frutos deberán ser tales que permitan: soportar transporte, manipulación y almacenamiento. Los frutos deberán llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. Se excluyen frutos arrugados y fruta demasiado madura si su condición hace que los productos no aptos para el consumo a la llegada a su destino. - REQUISISTOS MÍNIMOS: Deben cumplir los siguientes requisitos: - Estar limpios, enteros 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 del fruto; - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas; y, - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - TOLERANCIA: 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: - 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 - ANTICIPO Y GARANTÍA: La entidad contratante podrá considerar la entrega de un anticipo que 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. 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. • 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. 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. - PRESENTACIÓN: 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. Las gavetas destinadas al transporte de fruta 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 fruto fresco. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. Según el número de canastas que requiera la entidad contratante, la entidad definirá el tipo de envasado para fruta. El proveedor deberá entregar sus productos solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha; para la fruta pequeña se definirá su presentación según lo que requiera la entidad contratante. La entidad contratante garantizará el buen estado de las gavetas durante su permanencia en las instalaciones de la entidad contratante. - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: - Área de almacenamiento, clasificación y limpieza de la fruta. - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Area para almacenamiento y despacho de fruta, esta deberá ser obscura, fresca y ventilada. Para evitar daños al fruto 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. - REQUISITOS DE MADUREZ: Los frutos 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. - FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: 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) 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. 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. - DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos frescos – FRUTAS 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 60.000 kilocalorías al mes. - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN PARA: • FRUTAS FRESCAS, REQUISITOS • 1755, aguacate • 1756, papaya • 1757, limón • 1836:09, piña • 1872:98, manzana • 1909:09, tomate de árbol • 1911:09, guayaba • 1928:92, naranja • 1929:2013, pera • 1930:2013, mandarina • 1997:09, granadilla • 2005:09, sandía • 2427:2010, mora Para los frutos 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). La presente ficha aplica para la adquisición de frutos frescos destinados para la preparación de alimentos en tiempos de comida de desayuno, almuerzo, merienda y colaciones correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kcal diarias por persona.							
232200411	CANASTA – ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) - CAPACIDAD MÁXIMA: 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). 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	25 (1 meses)	16,4300	0,0000	410,7500	0,0000	410,7500	59 000 003 530801

	Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), o otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de alimentos con aporte de almidón 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. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y/O TUBERCULOS) SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE ALMIDÓN /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 2 COLACIÓN 5% 100 3000 1 ALMUERZO 35% 700 21000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 1 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 9 (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 alimento ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de alimentos (cereales, granos secos, harinas, tubérculos) con aporte a la dieta con el 33,81 % del total de los alimentos que se consume en el día, en sus tres tiempos de comida (desayuno 7,14%, colaciones 5%, almuerzo 11,67% y merienda 10%), generando un aporte calórico de 676,19 kilocalorías al día, es decir 202785 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE ALMIDÓN (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS, Y/O TUBÉRCULOS, APORTE ENERGÉTICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN % PORCION % PORCION % PORCION % CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y/O TUBERCULOS 2 7,14% 2 5% 3 11,67% 2 10% 9 33,81% ENERGIA/DIA 142,86 100 233,33 200 676,19 ENERGIA/MES 4285,71 3000 7000 6000 20285,71 ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3 se muestra una lista de alimentos clasificados de acuerdo a su tipo (cereales, granos secos, harinas y tubérculos), los mismos que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todos los alimentos dentro de esta canasta, sino que los mismos son una base de alimentos 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 alimento. El cambio de alimento en la canasta estará sujeto a los alimentos que se encuentren disponibles según la temporada. Los alimentos de esta ficha que serán entregados por el proveedor deberán ser aprobados por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes. TABLA 3. LISTADO DE ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA CLASIFICACIÓN DE ACUERDO TIPO 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) CERALES ARROZ BLANCO 50 360 180 15 750 1720 1,72 AVENA 20 369 73,8 9 180 CEBADA 20 354 70,8 9 180 CANGUIL 50 355 177,5 6 300 MANI 50 579 289,5 3 150 QUINUA 20 353 70,6 8 160 GRANOS SECOS MAIZ/CHULPPI 40 365 146 8 320 2070 2,07 FREJOL 50 333 166,5 5 250 HABA 50 341 170,5 5 250 LENTEJA 50 353 176,5 5 250 ARVEJA 50 341 170,5 6 300 CHOCHOS 50 419 209,5 7 350 CHONTA 50 510,33 255,17 7 350 HARINAS MACHICA 20 366 73,2 3 60 3485 3,49 FIDEO 60 371 222,6 4 240 PAN MOLIDO 5 279 13,95 3 15 HARINAS* 50 364 182 55 2750 PAN BLANCO 60 279 167,4 7 420 TUBÉRCULOS PAPAS 60 77 46,2 8 480 3680 3,68 YUCA 60 160 96 8 480 PLÁTANO VERDE 50 132 66 8 400 CAMOTE 50 103 51,5 8 400 MELLOCOS 60 50 30 7 420 OCA 50 63 31,5 7 350 MASHUA 50 52 26 7 350 PAPA CHINA 50 101 50,5 8 400 MALANGA 50 132 66 8 400 * Harina de plátano, maíz, soya, trigo, haba, arveja, morada, y otras. 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 almidones (cereales, granos secos, harinas y tubérculos), tendrán un peso total de 11 kilogramos (kg) de alimento nacional. Con el fin de diversificar los alimentos; como se muestra en la tabla 4 la canasta se compondrá de por lo menos: · 3 tipos de cereales (2 kg), · 3 tipos de granos secos (2 kg), · 2 tipos de harinas (3kg) y · 4 tipos de tubérculos (4kg) TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE TIPO DE CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS, NECESARIOS PARA UNA DIETA DE 2000 KILOCALORIAS AL MES CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A SU TIPO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA DE ALMIDONES (kg) NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES CERALES 2 11 1 GRANOS SECOS 2 HARINAS 3									

	TUBÉRCULOS 4 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 por de 50 al mes según el punto de equilibrio calculado en esta ficha. 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. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE ALMIDÓN (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) SUGERIDA, 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 MAXIMA (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. - PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas de 11 kilos cada una. Deberá presentar: - 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.) TAREAS: 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/envasado de los alimentos 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 cereales, granos secos, harinas y tuberculosa que no se encuentre con las características requeridas en esta canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionados por el SERCOP en la presente ficha. Personal de servicio: La asociación que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 50 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: 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. TAREAS: 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 los alimentos que llega al centro de acopio. 4) Pesar los alimentos 5) Lavar y/o limpiar los alimentos según sea el caso. 6) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 7) Pesar los alimentos 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. - DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos – ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) 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. - CALIDAD: 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). A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad del producto 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 producto. 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. El contenido de cada lote deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por productos 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. - TOLERANCIA: Podrán permitirse, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque: CEREALES. Para cada especie, se tolerará una impureza varietal de un 5%. GRANOS SECOS: Para cada especie, se tolerará granos de diferente tamaño hasta un 5%. HARINAS: Para cada tipo de harina, se tolerará una impureza de máximo 3% TUBERCULOS: En general para los productos de esta ficha se admitirá un 5% en peso del tamaño del tipo inmediato inferior y un 10% en peso del tipo inmediato superior. No se tolerará lesiones causadas por microorganismos, agallas, lesionador y pudrición seca. No se tolerará lesiones causadas por microorganismos, agallas, lesionador y pudrición seca. PAPA: Daños y defectos externos e internos. De grado A (se tolerará hasta 10% del total del peso que no cumplan con los requisitos mínimos para la papa y no más del 1% de pudriciones húmeda y parda). Tolerancias máximas para daños y defectos externos e internos. Se tolerará un máximo del 2% de 50 kg en siguientes daños: · Tubérculos de otras variedades · Tierras y otras impurezas · Daños mecánicos · Daños y defectos fisiológicos · Daños causados por patógenos · Daños causados por insectos YUCA/CAMOTE/PAPA CHINA/MALANGA: Tolerancias que no afecten la aptitud del consumo. 6 % de pequeñas manchas, rajaduras magulladuras, deformaciones, raíces que demuestren lignificación que afecten superficialmente la presentación de la raíz. 4% de raíces que no corresponden a la madurez convenida. MELLOCO/MASHUA/OCA 5% de raíces que no corresponden a la madurez convenida. PLÁTANO VERDE Se permitirá los plátanos de la categoría 1. Esta categoría deberán ser de buena calidad y características 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: · 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. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto. El desarrollo y condición de los plátanos 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. - RECOLECCIÓN: Los alimentos 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. El desarrollo y condición de los alimentos deberán ser tales que permitan: soportar transporte, manipulación y almacenamiento. Los alimentos deberán llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. Se excluyen alimentos arrugados y demasiado maduros, si su condición hace que los productos no aptos para el consumo a la llegada a su destino. - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: - Área de almacenamiento, clasificación y limpieza de la cereales, granos secos, harinas y tubérculos. - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área para almacenamiento y despacho de cereales, granos secos, harinas y tubérculos, esta deberá ser obscura, fresca y ventilada. Para evitar daños no debe exponerse al sol. - El Techo, paredes, piso deberá ser liso. - ENVASADO: Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de la cereales, granos secos, harinas y tubérculos, deberán estar limpias y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. 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. Los alimentos que requieran un envase especial, el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberían ser capaces de proteger el producto, garantizar el buen estado de las cereales, granos secos, harinas y tubérculos y la aireación de las mismas. (Según norma NTE INEN-ISO 7558). Los siguientes materiales pueden ser utilizados: · 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. Los materiales de embalaje pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo, la lámina debería ser transparente. La utilización de estos materiales debe ser utilizados previo acuerdo con la entidad contratante. - PRESENTACIÓN DE LA CANASTA: 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. 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 cereales, granos secos, harinas y tubérculos. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. 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. La entidad contratante garantizará el buen estado de las gavetas durante su permanencia en las instalaciones de la entidad contratante. - ANTICIPO Y GARANTIA: 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. 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. 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. · 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. 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. - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. 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 dela orden de compra 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 No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra 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. 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 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. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) 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. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) 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. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) 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. Incumplimiento en el requerimiento de madurez de los productos Si se determina que los productos 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. 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. - LOGÍSTICA: El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Los vehículos empleados para el transporte de los alimentos 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 los alimentos. 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 putrición 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 los alimentos. - REQUISITOS DE MADUREZ: Los alimentos 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. - REQUISISTOS MÍNIMOS: Deben cumplir los siguientes requisitos: CEREALES: TABLA 5. GRADO DE CALIDAD GRANO PARA CONSUMO ALIMENTARIO * GRADO DE CALIDAD PORCENTAJE DE GRANOS DAÑADOS GRANOS PEQUEÑOS Y DELGADOS O CUALQUIERA DE LOS DOS %(máx.) GRANOS PARTIDOS HUMEDAD IMPUREZAS % % (máx.) % (base húmeda) (máx.) % (máx.) 1 5 5 5 12 3 *Tabla de requisitos para cereales adaptada para esta ficha según normas INEN, (2015) GRANOS SECOS: TABLA 6. GRADO DE CALIDAD GRANO PARA CONSUMO ALIMENTARIO * GRADO DE CALIDAD PORCENTAJE DE GRANOS IMPERFECTOS PORCENTAJE DE GRANOS DAÑADOS NÚMERO TOTAL DE INSECTOS HUMEDAD IMPUREZAS % % % (máx.) % (base húmeda) (máx.) % (máx.) 1 3 1 4 12 3 *Tabla de requisitos para leguminosas adaptada para esta ficha según normas INEN, (2015) HARINAS: Deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano. Deberá estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. TABLA 6. GRADO DE CALIDAD DE LAS HARINAS PARA CONSUMO ALIMENTARIO * GRADO DE CALIDAD TAMAÑO DE LA PARTÍCULA (pasa por un tamiz de 212 um, mínimo CENIZAS (materia seca) IMPUREZAS HUMEDAD REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS % % % (máx.) % (base húmeda) (máx.) (UFC/g) 1 95 1 2 13 5 x 102 (INEN 1 529-8) *Tabla de requisitos para Harina de Maíz adaptada para esta ficha según normas INEN, (2015) TUBÉRCULOS En general para todo producto que se encuentre en esta categoría debe cumplir los siguientes requisitos mínimos: Debe ser de tal variedad con características externas iguales: madura, bien formada, limpia, no contaminada con productos químicos; sin daños mecánicos, fisiológicos, patógenos, ni causada por insectos, fresca con el aroma y sabor típicos de la variedad. PAPA: Se requiere papa de clasificación primera (65 mm en adelante) y segunda (45-64 mm). YUCA/CAMOTE/PAPA CHINA/MALANGA: Se requiere producto de tipo II mediano (diámetro 5,7-6,4 cm y longitud 20-33 cm). Debe ser de tal variedad con características externas iguales consistente, exteriormente seca; el color de la pulpa puede ser blanco o crema y la raíz con pedúnculo hasta 2 cm de longitud desde su base, y este no debe presentar desprendimiento en su inserción. MELLOCO/MASHUA/OCA: Se requiere producto de tipo I (grande >36 mm) y II (mediano 27-35 mm). Pueden ser de forma esférica, oblongo, elongados, cilíndricos curvos y otras formas intermedias PLATANO VERDE[1] Deberán: · 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 cualquier olor y/o sabor extraños; · Ser de consistencia firme; · Estar exentos de daños causa dos 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. Además, las manos y los racimos deberán incluir lo siguiente: · Una porción suficiente de cuello de color normal · Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo. - PLAZO DE ENTREGA: 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 o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. 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. En el caso de comprobarse 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. - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN PARA : NTE INEN 1234-ARROZ. NTE INEN 2798:2013-AVENA. NTE INEN 1559:04 / NTE INEN 2356:04-CEBADA. NTE INEN 2765:2013-FRIJOL. NTE INEN 1560:2013-LENTEJA. NTE INEN 2720:2013-ARVEJAS. CPE INEN CODEX CAC/RCP-22:2013-MANI. NTE INEN 1673:2013-QUINUA. NTE INEN 0187:2013 / NTE INEN 1761:2013-MAIZ SECO Y TIERNO. NTE INEN 1375-FIDEOS. NTE INEN 1516:87-PAPAS. NTE INEN 1760:91-YUCA. NTE INEN 2801:2013-PLATANO. NTE INEN 1831:1992-MELLOCO. Para los productos que no se encuentran normalizados en el Ecuador se utilizará la Norma "International Standards for Fruit and Vegetables" La presente ficha aplica para la adquisición de cereales, granos secos, harinas y tubérculos destinados para la preparación de alimentos en tiempos de comida de desayuno, almuerzo, merienda y colaciones correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kcal diarias por persona. - FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: 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. 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.							
2113119122	CANASTA DE PESCADOS Y MARISCOS - REQUISISTOS MÍNIMOS PARA EL FAENAMIENTO DE LAS CANALES Y EL ACOPIO DE HUEVOS: 1 - REQUISITOS ESPECÍFICOS: PESCADO Requisitos físico químicos para los pescados refrigerados o congelados TABLA 11 REQUISITO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO MÍN MÁX MÉTODO DE ENSAYO Nitrógeno básico volátil (expresado como total) mg/100 g ----- 30 NTE INEN 182 Requisitos microbiológicos para los pescados frescos refrigerados o congelados TABLA 12 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS PESCADOS FRESCOS REFRIGERADOS O CONGELADOS REQUISITO n m M c Método de ensayo Recuento de microorganismos mesófilos, ufc/g 5 5 x 104 1 x 105 3 AOAC 990,12 E. coli, ufc/g 5 <10 10 2 AOAC 998,08 Staphylococcus aureus coagulasa positiv, ufc/g 5 100 1000 2 AOAC 2003,11 Salmonella /25 g 5 no detectado --- 0 NTE INEN 1529-15 Vibrio cholerae/25 g 5 no detectado --- 0 ISO/TS 21872-1 Vibrio parahaemolyticus/25 5 no detectado --- ISO/TS 21872-1 dónde: n: Número de muestras a examinar m: Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. Requisitos de límite de contaminantes El límite máximo de contaminantes no debe superar lo establecido en la siguiente tabla TABLA 6. LÍMITE DE CONTAMINANTES EN PESCADO Contaminante mg/hg LÍMITE MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Mercurio como Hg 0,5 OAC 974,14 Plomo, como Pb, mg/hg 0,5 OAC 999,10 Cadmio como Cd, mg/hg 0,5 OAC 999,10 Hidrocarburos Arimáticos policíclicos (en productos no ahumados) 2 HPLC -DAD-FL Cromatografía de gases- FID Benzo pireno, ug/kg FUENTE: NTE INEN 1896:2013 CAMARÓN Requisitos de tamaño Los mariscos congelados, ensayados de acuerdo a las normas ecuatorianas correspondientes, deben cumplir con los requisitos establecidos en la siguiente tabla. TABLA 11 REQUISITO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO MÍN MÁX MÉTODO DE ENSAYO Nitrógeno básico volátil total mg/100 g ----- 30 NTE INEN 182 Metabisulfito de sodio mg/kg ----- 150 AOAC 990,28 FUENTE: NTE INEN 456:2013 Los productos deberán estar exentos de microorganismos patógenos y sustancias tóxicas producidas por estos, que puedan ocasionar un peligro para la salud. Requisitos microbiológicos Los productos deben cumplir con lo indicado en la tabla siguiente: TABLA 12. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO n m M c MÉTODO DE ENSAYO Recuento de microorganismos mesófilos, ufc/g 5 5 x 104 10 x 10 3 AOAC 990.12 E. coli ufc/g 5 <10 10 2 AOAC 998.08 Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ufc/g 5 100 1000 2 AOAC 2003.11 Salmonella/ 25 g 5 no detectado --- 0 NTE INEN 1529-15 Vibrio cholerae/25 g 5 no detectado --- 0 ISO/TS 21872-1 Vibrio parahaemolyticus/25 g 5 no detectado ISO/TS 21872-1 FUENTE: NTE INEN 456:2013 Requisitos contaminantes El límite máximo de contaminantes no debe superar lo establecido en la tabla 8. TABLA 13. LÍMITE MÁXIMO DE CONTAMINANTES CONTAMINANTE LÍMITE MÁXIMO mg/kg MÉTODO DE ENSAYO Mercurio, como Hg 0,5 AOAC 974.14 Cadmio como Cd 0,5 AOAC 999.10 Plomo, como Pb 0,5 AOAC 999.10 Hidrocarburos aromáticos policíclicos (en productos no ahumados) Benzo piren, ug/kg 2 HPLC-DAD HPLC-FL cromatografía de gases -FID FUENTE: NTE INEN 456:2013 - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante Por retraso en la	4 (1 meses)	50,4400	0,0000	201,7600	0,0000	201,7600	59 000 003 530801

	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 dela orden de compra 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 No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra 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. Emplear Se solicitará el cambio del lote de producción. 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 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. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha 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. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura 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 Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha 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. 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. Incumplimiento en la norma PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 52:2003, IDT) 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. - TRANSPORTE Y LOGÍSTICA: Se deberá cumplir con el Art. 129 (Medio de transporte), del capítulo II de las Buenas Prácticas de Manufactura, NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, STABLECICIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECICMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA – DE -067-2015-GGG. Se cumplirá con la cadena de frío descrita en el atributo 13 "ALMACENAMIENTO" Los vehículos deberán cumplir las siguientes características: Las paredes, los suelos y los techos estén hechos de un material apropiado y resistente a la corrosión, con superficies lisas e impermeables. Los suelos estarán dotados de un sistema de drenaje idóneo; dotados de un equipo de refrigeración, para mantener el pescado o los mariscos refrigerados durante el transporte a una temperatura lo más próxima a 0°C que sea posible o, en el caso del pescado, mariscos y sus productos congelados, a –18° C o a temperaturas inferiores. 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 vehículo; restos de productos agrícolas en putrición y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulación del aire situados en el suelo del vehículo. Se deberá respetar las recomendaciones en el embalaje y apilamiento de los alimentos. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. - ANTICIPO Y GARANTÍA: 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. 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. 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. · 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. 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. - ROTULADO: El rotulado de estos productos debe cumplir con lo establecido en el RTE INEN 022. En la etiqueta se debe declarar si el producto es de pesca o acuicultura. Se indicará en la etiqueta que el producto debe conservarse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución. Cada envase, deberá indicarse: a) nombre y/o marca del proveedor, b) variedad de pescado, c) lugar de fabricación, d) masa neta, en unidad SI, e) fecha de elaboración, f) número de lote, y g) registro sanitario. - ALMACENADO: A. ALMACENAMIENTO EN REFRIGERADOR (Fases de elaboración 2 y 14)[3] El pescado y/o marisco se llevará a las instalaciones de refrigeración sin excesiva demora; las instalaciones serán capaces de mantener el pescado a una temperatura comprendida entre 0°C y -4°C. Los planes de rotación de las existencias garantizarán una utilización adecuada del pescado; el pescado se almacenará en bandejas poco profundas y se rodeará de cantidades suficientes de hielo picado. B. ALMACENAMIENTO EN CONGELADOR (Fases de elaboración 3 y 20)[4] Las instalaciones serán capaces de mantener el pescado a -18°C o temperaturas inferiores, con oscilaciones mínimas de las temperaturas; 1. CARNE DE PESCADO El pescado entero, eviscerado, descabezado o en filetes, se deberá llevar a una temperatura no mayor de -30oC, hasta su congelación completa, luego será mantenido a una temperatura no mayor a -27oC en cámaras frigoríficas o en equipos especiales destinados para el efecto. El pescado congelado, en filetes, deberá mantenerse a una temperatura no mayor de -27oC, desde la congelación hasta la venta al público. El tiempo máximo de almacenamiento aconsejable, en estas condiciones, será de hasta 3 meses año. 2. CARNE DE MARISCOS Los mariscos y camarones congelados se prepararán y envasarán de manera que la deshidratación y la oxidación sean mínimas. El producto se mantendrá en congelación (-18 °C) de modo que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución. Se requiere cumplir con las siguientes temperaturas para mantener la cadena de frío que se muestra en la tabla 10 TABLA 10. TEMPERATURA PARA MESCADOS Y MARISCOS EN ALMACENAMIENTOS PRODUCTO REFRIGERADOS CONGELADOS Temperatura °C Tempesatura °C Conservación días Pescado graso 0 a 2° C -18 °C 120 Pescado magro 0 a 2° C -18 °C 240 Pescado plano 0 a 2° C -18 °C 270 Molusco 0 a 2° C -18 °C 120 Crustáceo 0 a 2° C -18 °C 180 FUENTE: Domínguez. 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos. - ENVASADO: Este producto se requiere un sistema de envasado al vacío o en atmósfera modificada (EAM) La carne del pescado/marisco debe quedar fuera de la zona de la costura; Se inspeccionará el material de envasado antes de utilizarlo para comprobar que no esté dañado o contaminado; Personal debidamente capacitado inspeccionará a intervalos periódicos la integridad del envase del producto acabado para verificar la eficacia del cierre hermético y el correcto funcionamiento de la máquina de envasar; Una vez cerrados herméticamente, los productos EAM o envasados al vacío se trasladarán con cuidado y sin demoras excesivas al refrigerador donde se almacenarán. 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. Los materiales que se podrán utilizar son: · Adhesivos · Cerámica · Corcho · Caucho · Vidrio · Resinas de intercambio iónico · Papel y cartón · Celulosa regenerada · Ceras Se deberá tomar en cuenta la NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, STABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA – DE -067-2015-GGG A. CARNE DE PESCADO Para el transporte y almacenamiento del pescado, deberá emplearse cajas de material impermeable, de preferencia no recuperables después de su uso o recipientes de materiales inoxidables, sin espacios muertos y de una estructura tal, que permita una limpieza total y un desagüe completo. B. CARNE DE MARISCO El material del envase debe ser resistente a la acción del producto, de manera que no altere su composición y su calidad organoléptica. El envasado EAM o envasados al vacío y el embalaje deben hacerse en condiciones que mantengan las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio - PRESENTACIÓN: 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. 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 deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. 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. - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: Los establecimientos deberán incluir un modelo de circulación de los productos proyectado de manera que se eviten posibles fuentes de contaminación, se reduzcan al mínimo las demoras en los procesos que pudieran dar lugar a una ulterior disminución de la calidad y se evite la contaminación cruzada de los productos acabados con las materias primas. Para el diseño y la construcción de establecimientos de elaboración de pescado se deberán tener en cuenta las recomendaciones siguientes: Para facilitar la limpieza y la desinfección: · Las superficies de las paredes, los tabiques y los pisos deberán estar hechas de materiales impermeables y atóxicos; · Todas las superficies con las que pudiera entrar en contacto el pescado, los mariscos y sus productos deberán estar hechas de materiales resistentes a la corrosión e impermeables, de color claro, lisos y fáciles de limpiar; · Las superficies de las paredes y tabiques deberán ser lisas hasta una altura apropiada para las operaciones; · los pisos deberán estar construidos de una manera que facilite su drenaje; · Los techos y accesorios situados en lugares elevados deberán estar construidos y terminados de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y la condensación, así como el esparcimiento de partículas; · Las ventanas estarán construidas de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y · Cuando sea necesario, dispondrán de redes móviles de protección contra insectos, que se puedan limpiar. De ser necesario, las ventanas serán fijas; · La superficie de las puertas será lisa e impermeable; · Las uniones de suelos y paredes estarán construidos para facilitar la limpieza (uniones redondeadas. Para reducir al mínimo la contaminación: · La disposición de los establecimientos estará proyectada para reducir al mínimo la contaminación cruzada, lo que podrá conseguirse mediante una separación física o cronológica; · Todas las superficies de las zonas de manipulación deberán ser de materiales no tóxicos, lisas e impermeables y hallarse en buen estado de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de baba, sangre, escamas y vísceras de pescado y se disminuya el riesgo de contaminación física; · Se dispondrá de instalaciones adecuadas para la manipulación y el lavado de los productos, con un suministro suficiente de agua fría potable a esos efectos; · Se dispondrá de instalaciones adecuadas y suficientes para el almacenamiento o la producción de hielo; · Las lámparas de los techos estarán cubiertas o dotadas de protección idónea para impedir que se produzca contaminación por medio del vidrio u otros materiales; · Habrá suficiente ventilación para eliminar el exceso de vapor, humo y olores desagradables, y se evitarán la contaminación cruzada por aerosoles; Se dispondrá de los medios necesarios para lavar y desinfectar el equipo, cuando proceda; · Las tuberías de agua no potable deberán identificarse claramente y separarse de las de agua potable, a fin de evitar la contaminación; · Todas las cañerías y conductos de evacuación de desechos estarán en condiciones de soportar una carga máxima; · Se reducirá al mínimo la acumulación de desechos sólidos, semisólidos o líquidos para impedir la contaminación; · Se identificarán claramente los recipientes para despojos y materiales de desecho, los cuales estarán convenientemente dotados de una tapa que encaje perfectamente y construidos con material impermeable; · Se dispondrá de instalaciones separadas y adecuadas para evitar la contaminación del pescado por: - sustancias venenosas o nocivas; - materiales almacenados en seco, envases, etc.; - despojos y materiales de desecho; · Se dispondrá de instalaciones adecuadas de lavabos y retretes, aisladas de la zona donde se manipula el pescado; · Se impedirá la entrada de aves, insectos, y otros animales, plagas y parásitos; el sistema de abastecimiento de agua estará provisto de un dispositivo de reflujo cuando proceda. - CALIDAD: A. PRODUCCIÓN PRIMARIA RECEPCIÓN: Para el pescado y mariscos crudos, deben cumplir con las siguientes especificaciones: · Características organolépticas propias del producto como aspecto, olor, textura, etc.; · No poseer Indicadores químicos de la descomposición y/o contaminación, por ejemplo, TVBN, histamina, metales pesados, residuos de plaguicidas, nitratos, etc.; · Exento de materias extrañas; · Características físicas como el tamaño del pescado y/o marisco; Se rechazará el pescado/marisco del que se sepa que contiene sustancias dañinas, descompuestas o extrañas que no se eliminarán o reducirán a un nivel aceptable mediante los procedimientos normales de clasificación o preparación; se facilitará información sobre la zona de captura. B. FAENADO. EVISCERADO Y LAVADO (Fases de elaboración 6 y 7)[1] El eviscerado se considera completo cuando se han eliminado el tubo intestinal y los órganos internos. Se dispondrá de un suministro suficiente de agua de mar limpia o agua potable para lavar la superficie del pescado con el fin de eliminar escamas sueltas y al pescado y/o marisco eviscerado con el fin de eliminar la sangre y las vísceras de la cavidad ventral; FILETEADO, DESUELLO, RECORTE Y EXAMEN A CONTRALUZ (Fases de elaboración 8 y 9)[2] Se dispondrá de un								

	suministro suficiente de agua del mar limpia o agua potable para lavar: - El pescado antes del fileteado o el corte, especialmente si se ha descamado; - Los filetes después del fileteado, el desuello o el recorte con el fin de eliminar cualquier rastro de sangre, escamas o vísceras. El examen a contraluz de los filetes sin piel se realizará por personal especializado en un lugar idóneo que aproveche al máximo la iluminación es una técnica eficaz para controlar los parásitos (en el pescado fresco) y deberá emplearse cuando se utilicen especies de peces expuestas; La temperatura con objeto de controlar la histamina o un defecto, los filetes de pescado se cubrirán totalmente con hielo o se refrigerarán de manera apropiada en recipientes limpios, se protegerán contra la deshidratación. 1. CARNE DE PESCADO Se aplicarán criterios apropiados de evaluación sensorial para determinar la aceptabilidad del pescado y eliminar el pescado que presente una merma con respecto a las disposiciones sobre calidad esencial de las normas correspondientes del Codex. El pescado de especies blancas se considera inaceptable si presenta las características siguientes: Piel/baba: arenosa, colores apagados con motas de baba pardo-amarillenta Ojos: cóncavos, opacos, hundidos, descoloridos Agallas: gris-pardo o blanquecinas, baba amarillenta opaca, compacta o coagulada. Olor: carne con olor a aminas, amoniaco, lechoso, láctico, sulfuro, fecal, pútrido, rancio. El pescado, deberá presentar un contenido máximo de nitrógeno básico volátil de 49,5 mg por 100 g, expresado como nitrógeno. El pescado deberá presentar un pH máximo de 6,5 en la carne interna y 6,8 en la carne externa. 2. CARNE DE MARISCOS Según norma NTE INEN 456:2013, los productos contemplados por las disposiciones de la presente norma se deben preparar y manipular de conformidad con lo establecido en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para alimentos procesados del Ministerio de Salud Pública y con los requisitos sanitarios mínimos que deben cumplir las industrias pesqueras y acuícolas. CAMARÓN Se requiere camarones clasificados de tamaño mediano, características que se especifican en la siguiente tabla. TABLA 9. UNIDADES DE COLAS DE CAMARONES POR CADA 500 g TAMAÑO CONTEO (con referencia al peso de las colas) Unidades promedio en 500 gramos MEDIANO 26/30 28 31/35 33 36/40 38 FUENTE: NTE INEN 456:2013 - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CPE INEN-CODEX CAC7RCP 52 2013-07), y la Norma Técnica Ecuatoriana, NTE INEN 183:1975-04 "PESCADO FRESCO, REFRIGERADO Y CONGELADO. REQUISITOS" - CAPACIDAD MÁXIMA: 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. 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 faculten 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 (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE CARNE (2) DESAYUNO 25% 500 15000 1 COLACION 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 6 (1) Cuadro referencial: En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se compensará dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2)La porción de carne equivale a 50 gramos. ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de pescados y mariscos 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. TABLA 2. PORCENTAJE DE PROTEINA POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES. DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/ total alimento TIPO DE ALIMENTO PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE día PROTEÍNAS 1 3,50% 0 0 3 11,60% 2 10% 6 25,20% ENERGÍA/ 71,4 kcal/día 0 233,3 kcal/día 200 kcal/día 504,7 kcal/día DIA ENERGÍA/ 2142,8 kcal/mes 0 7000 kcal/mes 6000 kcal/mes 15142,8 kcal/mes MES ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3. se muestra una lista pescados y mariscos clasificados por tipo, los mismos que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todos los productos dentro de esta canasta, sino que los mismos son sustituibles entre ellos de acuerdo a las siguientes parámetros: - Que se encuentren dentro de la misma clasificación. - Que tengan relación con el aporte calórico									

	por alimento. El cambio de pescado o marisco en la canasta está sujeto a la disposición existente en el medio. Los alimentos de esta ficha que serán entregados por el proveedor deberán ser aprobados por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes. TABLA 3. LISTADO DE PESCADO Y MARISCO SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA ESPECIE CLASIFICACIÓN OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (g) Energía (kcal) 100 g Energía en función del peso de la porción (Kcal) PESO TOTAL (g) PESO TOTAL g PESO TOTAL (kg) PESO TOTAL kg PESCADO FILETE DORADO/ 50 168 84 18 900 1,8 4 PICUDO/ BONITO* CORVINA 50 104 52 18 900 OTROS FILETES TRUCHA * 50 148 74 14 700 1,4 TILAPIA * 50 96 48 14 700 MARISCO MARISCO CAMARÓN 50 106 53 6 300 0,6 MIXTURA DE MARISCOS 50 74 37 3 150 CALAMAR 50 92 46 3 150 *Dentro de los filetes de pescado y otros filetes de pescado se podrá sustituir por cualquier otra especie de pescado de acuerdo a la región con características alimenticias similares. FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 La canasta deberá estar compuesta por al menos: - 1 tipo de carne de filete de pescado (1,8 kg) - 1 tipo de carne de otros filetes pescado (1,4 kg) - 1 tipo de carne de mariscos (0,6 kg) Esta composición se muestra en la tabla 4. TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE PESCADOS Y MARISCOS CLASIFICACIÓN DE LAS PESCADO Y MARISCO DE ACUERDO A SU TIPO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA PESCADO Y MARISCO(kg) NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES FILETE 1,8 4 1 OTROS FILETES 1,4 MARISCOS 0,6 ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 632 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. 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 5. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE PROTEÍNA 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 nutricionistas 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. CÁLCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA: La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción acuícola libre de productos químicos, hormonales y demás productos restringidos (normas sanitarias vigentes), 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. - DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos – PESCADO Y MARISCOS destinados para la preparación en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo, meriendo y colaciones, correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60000 kilocalorías al mes. - PRECIO DE ADHESIÓN.: USD. 50,44 por cada canasta de 4 kg de mariscos (pescados y crustáceos); incluido transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA). - PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador - El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas. El administrador deberá presentar: - 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.) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar el personal necesario para el armado de canastas (flujo de procesos). 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. Personal de servicio:									

El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: 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. 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. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llegan al centro de acopio. 2) Lavar y/o limpiar los alimentos según sea el caso. 3) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 4) Pesar los alimentos y armar las canastas 5) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 6) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante

- FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: 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. 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.

- PLAZO DE ENTREGA: 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 o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. 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. 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.

- HIGIENE DEL PERSONAL: Las personas que entren en contacto directo o indirecto con carne o partes comestibles de animales deberán:

· Mantener un nivel adecuado de aseo personal; · 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; · Si utilizan guantes durante la matanza y el faenado de los animales y la manipulación de la carne, asegurarse de que son de un tipo autorizado para la actividad de que se trate. · Lavarse y desinfectarse inmediatamente las manos y la ropa protectora cuando hayan estado en contacto con partes anormales de los animales que pueda contener patógenos trasmitidos por los alimentos; · Cubrir toda herida o corte con una venda impermeable; y · Guardar la ropa protectora y los efectos personales en lugares separados de las zonas donde puede haber carne.

- CONTAMINANTES MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y PLAGUICIDAS: 1. CARNE DE PESCADO. Todos los medicamentos veterinarios para uso en la piscicultura deberán ajustarse a los reglamentos nacionales y las directrices internacionales (de conformidad con el Código I de Prácticas para el Control de la Utilización de Medicamentos Veterinarios (CAC/RCP 38-1993) y las Directrices del Codex para el Establecimiento de un Programa Reglamentario para el Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CAC/GL 16-1993). Según norma NTE INEN 1896:2013 "Pescados frescos refrigerados o congelados de producción acuícola", se cumplirán con los siguientes requisitos: Residuos veterinarios permitidos TABLA 12 RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS PARA CARNE DE PESCADO MEDICAMENTO LÍMITE MÁXIMO MÉTIODO DE ENSAYO Cloranfenicol, ug/kg 0,3 LC-MS/MS (límite máximo residual) E. coli, ufc/g 1 LC-MS/MS *Tetraciclin, ug/kg 100 HPLC-DAD *Oxitetraciclina 100 *Clortetraciclina 100 Sulfonamida, ug/kg 100 HPLC-DAD *sulfonamida 100 *Sulfametacina 100 *Sulfadiacina 100 *Sulfamercina 100 *Sulfatiazol Quinolonas, ug/kg 100 HPLC-DAD *Enrofloxacina 100 *danafloxacina 200 Fluquilema Florfenicol, ug/kg 100 HPLC-MS/MS Verde malAquita más leuco verde malaquita,ug/kg 2 HPLC-MS/MS Límite máximo de residuos de plaguicidas TABLA 12 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PARA CARNE DE PESCADO PLAGUICIDAS LÍMITE MÁXIMO MÉTIODO DE ENSAYO Compuestos organoclorados incluidos PCBs Dioxinas pg/g 8 Cromatografía de gases -ECD -EQT -PCDD -F-PCB *Hecta cloro, ug/kg 200 Cromatografía de gases -ECD *Aldrin, ug/kg 200 Cloradano iso A, ug/kg 50 DDE + 3,4,4,5- tetracloro befenil, ug/kg 50 3,4,4,5- tetracloro bifenil + dieldrin 15 2,3,4,4,pentacloro bifenilo 15 2,3,4,4,pentacloro bifenil 15 DDD + 2,3,4,4,5 TETRACLOROBIFENILO 15 2,3,4,4,5 tetraclorobifenilo 15 DDT 1 000 3,3,4,4,5 pentacloro bifenilo 15 2,3,3,4,4,5 hexacloro bifenilo 15 2,3,4,4,5,5, hexacloro bifenilo 15 3,344,5,5 hexacoloro bifenilo 15 2. CARNE DE MARISCOS. CAMARÓN El límite máximo de residuos de medicamentos veterinarios, en los camarones de producción acuícola son los que se encuentran en la tabla 6. TABLA 7. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS MEDICAMENTO LÍMITE MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Cloranfenicol, µg/kg (límite máximo

	residual) 0,3 LC- MS/MS Cromatografía de gases - MS/S Nitrofurano, µg/kg (AMOZ;AOZ;AHD,SEM) 1 LC- MS/MS * Tetraciclina, µg/kg 100 HPLC-DAD *Oxitetraciclina, µg/kg 100 * Clortetraciclina, µg/kg 100 Sulfonamidas, µg/kg 100 HPLC-DAD *Sulfaninalida 100 *Sulfametacina 100 *Sulfadiacina 100 *Sulfameracina 100 *Sulfatiazol Quinolonas, µg/kg 100 HPLC-FLD - Enrofloxacina 100 - Ácido oxolílico 100 - Danafloxacina 200 - Flumequina Florfenicol, µg/kg 100 HPLC-MS/MS Verde malaquita más leuco verde malaquita, µg/kg 2 HPLC-MS/MS FUENTE: NTE INEN 456:2013 El límite máximo de residuos de plaguicidas, en los camarones de producción acuícola son los establecidos en la tabla 8. TABLA 8. Residuos de plaguicidas PLAGUICIDAS LÍMITE MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Compuestos Organoclorados incluidos PCBs 8 Cromatografía de gases - ECD Dioxinas pg/g - EQT - PCDD - F-PCB -Hecta cloro, µg/kg 200 Cromatografía de gases - ECD - Aldrin, µg/kg 200 - Cloradano iso A, µg/kg 50 - Cloradano iso B, µg/kg 50 - DDE + 3,4,4',5-tetracloro bifenil, , µg/kg 15 - 3,4,4',5-tetracloro bifenil + Dieldrin 15 - 2,3',4,4' pentacloro bifenilo 15 - 2',3,4,4' pentacloro bifenil 15 - DDD + 2,3,4,4',5 tetraclorobifenilo 15 - 2,3,4,4',5 tetraclorobifenilo 15 - DDT 1 000 - 3,3',4,4',5 pentacloro bifenilo 15 - 2,3,3',4,4',5 hexacloro bifenilo 15 - 2,3',4,4',5,5' hexacloro bifenilo 15 - 3,3',4,4',5,5' hexacloro bifenilo 15 FUENTE: NTE INEN 456:2013 - REQUISISTOS MÍNIMOS: Los productos que integran esta canasta deberán encontrarse congelados y contar con el debido registro sanitario. A. PRODUCCIÓN PRIMARIA Durante la producción primaria el proveedor garantizará la prácticas acuícolas o de pesca adecuadas y que los animales se mantengan en adecuado estado de salud. La procedencia de los animales deberá garantizar presencia de buenas prácticas acuícolas y/o pesqueras, veterinarias y de alimentación de los animales, higiene general adecuada del personal y el equipo de producción o pesca. B. PROCESO DE FAENADO 1. CARNE DE PESCADO Se cumplirá con los requisitos de la Norma INEN NTE INEN 1896:2013 "Pescados y frescos refrigerados o congelados de producción acuícola", los mismos que se establecen en el numeral 19 (Requisitos Específicos). El pescado deberá estar en perfectas condiciones de conservación, sus ojos deberán ser transparentes, la piel y las escamas brillantes, las agallas de color rojo y su olor característico normal. La carne después de su descongelación deberá ser consistente y elástica y al comprimirlas con el dedo, deberá desaparecer inmediatamente la señal producida. La sangre abdominal deberá presentar un aspecto brillante. 2. CARNE DE MARISCOS. El olor, color y sabor deben ser los característicos del producto. No se permiten olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o característicos de los piensos utilizados en la alimentación. CAMARONES. Se cumplirán los requisitos establecidos según Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 456:2013, los mismos que se establecen en el numeral 19 (Requisitos Específicos).							
2113119122	PRODUCTOS CARNICOS Y HUEVOS - DESCRIPCIÓN GENERAL: 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. - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante. 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 dela ceden de compra 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 No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra 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. 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 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. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha 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. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura 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	21 (1 meses)	46,5800	0,0000	978,1800	0,0000	978,1800	59 000 003 530801

producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha 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. 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. Incumplimiento en la norma HIGIENE PARA LA CARNE (CPE INEN-CODEX 58:2013). 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

- ANTICIPO Y GARANTÍA: 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. 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 0,00002 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. 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. El proveedor firmará una carta de compromiso de canje de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, como por ejemplo plagas, putrición 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. 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.
- TRANSPORTE Y LOGÍSTICA: 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. Se deberá cumplir con la cadena de frío descrita en el numeral 10 "ALMACENADO" Se deberá cumplir con el 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. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante.
- INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: Se deberá disponer de un área en donde cumpla las siguientes características: Área de almacenamiento y clasificación de productos. Esta área deberá contar con equipos de refrigeración para mantener el producto. Area destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. Área despacho de productos, esta deberá estar fresca y ventilada. Para evitar daños el producto 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.
- HIGIENE DEL PERSONAL: Las personas que entren en contacto directo o indirecto con los productos cárnicos o partes comestibles de animales deberán: Mantener un nivel adecuado de aseo personal; 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; Guardar la ropa protectora y los efectos personales en lugares separados de las zonas donde puede haber productos cárnicos. Las personas que, en el transcurso de su trabajo, entren en contacto directo o indirecto con productos cárnicos o partes comestibles de animales, deberán: 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.
- ALMACENADO: 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 oC % días oC 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 Aves 0 a 2 85 a 90 -18 a -20 Huevos 0 a 1 85 a 90 160 a 190 FUENTE: Domínguez. 2009.

	Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos. - ENVASADO: A. MATERIALES PARA LA CARNE 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. Los materiales que se podrán utilizar son: · Adhesivos · Cerámica · Corcho · Caucho · Vidrio · Resinas de intercambio iónico · Papel y cartón · Celulosa regenerada · Ceras Se deberá tomar en cuenta la 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 Se debe cumplir con la cadena de frío. La temperatura de almacenamiento de los productos terminados en los lugares de expendio debe estar entre 0oC y 4oC (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. - PLAZO DE ENTREGA: 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 o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. 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. 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. - FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: 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. 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. - CAPACIDAD MÁXIMA: 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 faculten 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 (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE CARNE (2) 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 TOTAL 100% 2000 60000 6 (1) 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. (2)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. TABLA 2. PORCENTAJE DE PROTEÍNA POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES. DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/ total alimento TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE día PROTEÍNAS 1 3,50% 0 0 3 11,60% 2 10% 6 25,20% ENERGÍA/ 71,4 kcal/día 0 233,3 kcal/día 200 kcal/día 504,7 kcal/día DIA ENERGÍA/ 2142,8 kcal/mes 0 7000 kcal/mes 6000 kcal/mes 15142,8 kcal/mes 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 CARACTERISTICAS OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (gramos) Energía (kcal) 100 gramos Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCION 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 TOTAL 7 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 CARACTERISTICAS 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 CÁRNICOSS 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 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. La tabla No. 7 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo como elemento referencial. CÁLCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA. La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción pecuaria libre de productos químicos, hormonales y demás productos restringidos (normas sanitarias vigentes), 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. - PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas. El administrador deberá presentar: - 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). TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar al personal necesario para el armado de canastas (flujo de procesos). 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. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: 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. 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. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llegan al centro de acopio. 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. - PRECIO DE ADHESIÓN:: 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). - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA CARNE (CPE INEN-CODEX 58:2013). - REQUISISTOS 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 0oC a 4oC. 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. CASCARÓN Y CUTÍCULA Normal e intacta, manchas mínimas. CÁMARA DE AIRE Su altura no excederá del 15 mm, inmóvil. CLARA Transparente, limpia, de consistencia gelatinosa. YEMA Visible a trasluz, bajo forma de sombra solamente; pequeña separación en caso de rotación del huevo. OLOR Y SABOR 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 Ovoscopia 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 2 104 5x104 NTE INEN 1529-5 E. coli ufc/g** externa 5 2 <50 50 NTE INEN 1529-8 E. coli ufc/g** interno 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 Donde: n= número de muestras por examinar c= número de muestras defectuosas que se acepta m= nivel de aceptación M= nivel de rechazo C. EMBUTIDOS. Los requisitos organolépticos de los embutidos deben ser característicos y estables para cada tipo de producto destinado al consumo. Los embutidos deben elaborarse con carnes bien conservadas. No se empleará grasas vegetales en sustitución de la grasa de animales de abasto. 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. 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. 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. Los proveedores deben cumplir con lo dispuesto en la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

- CALIDAD: TODOS LOS PRODUCTOS DE ESTA CANASTA DEBERÁN CONTAR CON SU RESPECTIVO REGISTRO SANITARIO.

A. CARNE VACUNA Y PORCINA: Se aplicará la norma CPE INEN –CODEX 58:2013 HIGIENE PARA LA CARNES en las diferentes etapas del proceso: 1. PRODUCCIÓN PRIMARIA. 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. 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. 2. PREVIO AL FAENAMIENTO. Los centros de faenado deberán contar con registros sanitarios actualizados y permisos de funcionamiento municipal vigente. 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 morten 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.lapensa.com, FOTOLIA, 2016 FIGURA 1. CORTES PRIMARIOS DE CERDO FUENTE: 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 animales de abasto. 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. 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. D. HUEVOS DE GALLINA. A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de los alimentos el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el Manual de Buenas Prácticas Pecuarias de producción de huevos (AGROCALIDAD, 2016) y/o se integrará además Sistemas participativos de garantía de las organizaciones, para cada producto q integra esta ficha. 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. 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. - REQUISITOS ESPECÍFICOS: 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. 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 deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. 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.								
229900911	CANASTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS - PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador - El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas. El administrador deberá presentar: - 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.) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar al personal necesario para el armado de canastas (flujo de procesos). 4) Revisar que el producto cuente con las características requeridas de la canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionadas en la presente ficha. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 2 personas de servicio por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: Experiencia y	30 (1 meses)	13,0500	0,0000	391,5000	0,0000	391,5000	59 000 003 530801

	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. 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. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llega al centro de acopio. 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. - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: La planta procesadora deberá tener un área destinada al almacenamiento del producto, con las siguientes características: - Área de almacenamiento y clasificación de productos. Esta área deberá contar con equipos de refrigeración para mantener el producto. - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área despacho de productos, esta deberá fresca y ventilada. Para evitar daños el producto 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. - CALIDAD: A. PRODUCCIÓN PRIMARIA Durante la producción primaria el proveedor garantizará la reducción al mínimo de la contaminación de leche cruda, procedente de los animales o del medio ambiente. El proveedor garantizará prácticas ganaderas adecuadas, y que los animales lecheros se mantengan en adecuado estado de salud. La procedencia de la leche deberá garantizar presencia de buenas prácticas agrícolas, veterinarias y de alimentación de los animales, higiene general adecuada del personal y el equipo de ordeño, empleo de métodos de ordeño adecuados. B. PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE La carga microbiana de la leche debe ser tan baja como pueda lograrse utilizando las buenas prácticas de producción de la leche. Se deberá aplicar medidas en el ámbito de la producción primaria para reducir lo más posible la carga inicial de microorganismos patógenos o que afectan a la inocuidad y la idoneidad, a fin de proporcionar un margen de seguridad mayor para preparar la leche de manera tal que permita la aplicación de medidas de control microbiológico de menor rigor que el que de otra forma sería necesario para asegurar la inocuidad e idoneidad del producto. C. DE LOS PRODUCTOS LECHE La leche debe tener las siguientes características · Color. Debe ser blanco opalescente o ligeramente amarillento (se podrán presentar variaciones en estas características, en función de la raza, estación climática o alimentación; pero estas no deben afectar significativamente las características sensoriales indicadas) · Olor. Debe ser suave, lácteo característico, libre de olores extraños. · Aspecto. Debe ser homogéneo, libre de materias extrañas. LECHE Y YOGURT Se dará cumplimiento a NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (CPE INEN-CPDEX 57:2013). Se dará cumplimiento a la Resolución ARCSA-DE-042-2015-GGG, TÉCNICA SUSTITUTIVA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS PROCESADOS. En el momento en que se presenta a los consumidores, la leche y sus derivados no debe contener ningún contaminante[1] en un nivel que ponga en peligro el estado de la salud pública. Estos productos presentaran las siguientes características: · La leche y sus derivados deberán estar pasteurizados, deberán presentar características organolépticas normales, estar limpios y libres de calostro. · No debe ser distribuido en fecha posterior a la que aparece marcada en el rótulo del envase (no más de 5 días después de su pasteurización). · La leche pasteurizada envasada y colocada en el mercado, no debe ser reprocesada y debe ser vendida en su envase original. · La leche pasteurizada debe mantener la cadena de frío en el almacenamiento, distribución, y expendio a una temperatura de 4oC +- 2oC · Los residuos de medicamentos veterinarios y sus metabolitos no podrán superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 2. · Los residuos de plaguicidas, pesticidas y sus metabolitos no podrán superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 2. QUESO El queso fresco debe contener un rango de porcentaje humedad (65-80%) entre semi blando y blando. Las materias primas utilizadas en su preparación, deben cumplir con las normas relacionadas al Codex Alimentarius: · Leche pasteurizada · Ingredientes tales como: § Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de aroma. § Cuajo u otras enzimas coagulantes inocua idóneas. § Cloruro de sodio y/o cloruro de potasio como sucedáneo de la sal. § Las unidades de comercialización de este producto deben cumplir con lo dispuesto en la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad. § Se pueden utilizar aditivos permitidos y en las cantidades especificadas en la norma NTE INEN 2 074. § Se permite el límite máximo en contaminantes según lo que establece el Codex alimentarius de contaminantes Codex Stan 193-1995. MANTEQUILLA La elaboración del producto debe cumplir con el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura del Ministerio de Salud. La leche utilizada para la fabricación de la mantequilla y de la mantequilla de suero debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 9. La crema utilizada para la fabricación de la mantequilla y de la mantequilla de suero debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 712. Los residuos de plaguicidas y sus metabolitos, no deben superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 1 en su última edición.								

	Los residuos de medicamentos veterinarios no deben superar los límites establecidos por el Codex Alimentarius CAC/MLR 2 en su última edición. - PLAZO DE ENTREGA: 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 o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. 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. 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. - FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: 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. 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. - CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través de persona natural o jurídica, en la figura de micro o pequeñas empresas; 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. 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. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculten esta forma de asociatividad. El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de lácteos y sus derivados más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para los tiempos de comida de desayuno, necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE LÁCTEOS SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE LÁCTEOS /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 0 COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 0 TOTAL 100% 2000 60000 3 (1) Cuadro referencial, En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se compensará dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2)Una porción de leche/yogurt equivale a 200 gramos. Una porción de queso equivale a 30 gramos ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de lácteos (leche/yogurt, queso y mantequilla) a la dieta con el 10,71% del total de los alimentos que se consume en el día, en su tiempo de comida (desayuno, generando un aporte calórico de 214,29 kilocalorías al día; es decir 6428,57 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE LÁCTEOS POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACIÓN ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE LACTEO/DERIVADOS 3 10,71% 0 0% 0 0% 0 0% 3 10,71% ENERGÍA/DÍA 214,29 kcal/día 0 0 0 214,29 kcal/día ENERGÍA/MES 6428,57 kcal/día 0 0 0 6428,57 kcal/día ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3. Se muestran los productos que integran esta canasta, los productos son irremplazables y deben estar presentes siempre en cada entrega, en el peso y volumen indicado. TABLA 3. LISTADO DE LÁCTEOS/DERIVADOS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SU TIPO OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (gramos) Energía (kcal) 100gramos Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCIÓN TOTAL PESO TOTAL GRAMOS UNIDAD LECHE/YOGURT LECHE DE VACA PASTEURIZADA 200 60 120 20 4000 (ml) 6 litros YOGURT 200 99 198 10 2000 (ml) QUESOS/ QUESO FRESCO 30 264 79,2 6 180(g) 400 gramos MANTEQUILLA QUESO DE COMIDA 30 299 89,7 6 170 (g) MANTEQUILLA 50 740 37 10 50 (g) 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. La canasta de lácteos debe cumplir con los siguientes requisitos: de 180 gramos de queso fresco de mesa, 170 gramos de queso de comida, 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche y 2 litros de yogurt, como se muestra en la tabla 4. TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE LÁCTEOS CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SU TIPO TOTAL UNIDAD LECHE 4 litros YOGURT 2 litros QUESOS 350 gramos MANTEQUILLA 50 gramos 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 5. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE LÁCTEOS SUGERIDA POR DÍA, SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILOCALORÍAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1500 150 ml. 2 5 a 7 años 1750 200 ml. 2 8 a 10 años 1900 200 ml. 1 11 a 14 años 2300 200 ml. 1 15 a 17 años 2500 250 ml. 0,5 Adulto 2000 200 ml. 1 ELABORADO POR SERCOP, 2016 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. 5 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo es referencial. CÁLCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA. La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción pecuaria libre de productos químicos, hormonales y demás productos restringidos (normas sanitarias vigentes), extendiendo su cupo de hasta 350 canastas al mes, siempre y cuando cuenten con 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. - DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos –PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS, destinados para la preparación del tiempo de comida (desayuno), correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60000 kilocalorías al mes. Cada canasta deberá contener: 350 gramos de queso fresco pasteurizado, 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogurt. - PRECIO DE ADHESIÓN: USD. 13,05 por cada canasta de productos lácteos: 350 gramos de queso pasteurizado (fresco y/o comida), 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogurt, incluido transporte al lugar acordado con la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA). - REQUISITOS ESPECIFICOS: LECHE ENTERA PASTEURIZADA Requisitos físicos y químicos (Leche entera pasteurizada) TABLA 7. REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS (LECHE ENTERA) REQUISITOS UNIDAD MIN. MÁX MÉTODO DE ENSAYO Densidad relativa NTE INEN 11 a 15oC - 1,029 1,033 a 20oC - 1,028 1,032 Contenido de grasa % 3 - NTE INEN 12 (fracción de masa) Acidez titulable, expresada como ácido láctico % 0,13 0,18 NTE INEN 13 (fracción de masa) Sólidos totales % 11,3 - NTE INEN 14 (fracción de masa) Sólidos no grasos % 8,3 - - (fracción de masa) Cenizs % 0,65 0,8 NTE INEN 14 (fracción de masa) Punto de congelación oC -0,536 -0,512 NTE INEN 15 oH -0,555 -0,53 Proteínas % 2,9 - NTE INEN 16 (fracción de masa) Ensayo de fosfatasas - Negativo NTE INEN 19 Ensayo de Peroxidasa - Positivo NTE INEN 2334 Presencia de conservantes - Negativo NTE INEN 1500 Presencia de neutralizantes - Negativo NTE INEN 1500 Presencia de adulterantes - Negativo NTE INEN 1500 Grasa vegetal - Negativo NTE INEN 1500 Suero de leche - Negativo NTE INEN 2401 Residuos de medicamentos veterinarios Ug/l - LMR establecidos en el CODEX Alimentarius CAC/MLR 2 Los establecidos en el compendio de métodos de análisis identificados como idóneos para respaldar las MLR DEL codex Reacción de estabilidad proteica (prueba de alcohol) No se coagulará por la adición de un volumen igual de alcohol neutro 68 % en peso o 75 % en volumen. NTE INEN 1500 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 Requisitos microbiológicos para la leche TABLA 8. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA LECHE REQUISITOS n m M c MÉTODO DE ENSAYO Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/cm3 5 30 000 50 000 1 NTE INEN 1 529-5 Recuento de coliformes, UFC/cm3 5 < 1 10 1 AOAC991.14 Detección de Listeria monocytogenes /25 g 5 0 - 0 ISO 11290-1 Detección de Salmonella /25 g 5 0 - - NTE INEN 1529-15 Recuento de Escherichia coli, UFC/g 5 <10 - 0 AOAC 991.14 n = Número de muestras a examinar. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 Límite máximo de contaminantes TABLA 9. LÍMITES MÁXIMOS PARA CONTAMINANTES REQUISITO LÍMITE MÁXIMO (LM) MÉTODO DE									

	ENSAYO Plomo, mg/kg 0,02 ISO/TS 6733 Aflatoxina M1, ug/kg 0,5 ISO 14674 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 QUESO FRESCO Requisitos fisicoquímicos TABLA 10. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS REQUISITO MINIMO MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Grasa láctea en extracto seco, % (m/m) 25 - NTE INEN 63 Extracto seco Según el contenido de grasa en el extracto seco, de acuerdo a la siguiente tabla NTE INEN 64 Contenido de grasa en extracto seco (m/m) Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m) >20,0% < 30,0 % 28,00% FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 2620:2012 Requisitos microbiológicos TABLA 11. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA LECHE REQUISITOS n m M c METODO DE ENSAYO Enterobacterias, UFC/g 5 2x102 103 1 NTE INEN 1 529-13 Recuento de Escherichia coli, UFC/g 5 < 10 10 1 NTE INEN 1 529-8 Staphylococus aureus UFC/g 5 10 103 1 NTE INEN 1 529-14 Listeria monocytogenes / 25 g 5 ausencia - ISO 11290-1 Salmonella en 25 g 5 ausencia ausencia 0 NTE INEN 1 529-15 n = Número de muestras a examinar: m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 2620:2012 MANTEQUILLA Requisitos fisicoquímicos para mantequillas TABLA 12. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS MÍN MÁX % MÉTODO DE ENSAYO Contenido de grasa, % (m/m) 80 --- NTE INEN 165 Extracto seco magro de la leche % (m/m) 1) --- 2 NTEINEN 14 Humedad, % (m/m) --- 16 NTE INEN 164 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 Requisitos de la grasa par mantequillas TABLA 13. REQUISITOS DE GRASA PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS MÍNIMO MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Índice de refracción 40oC 1,452 8 1,456 5 NTE INEN 166 Índice de yodo, cg/g 26 45 NTEINEN 167 Índice de Reicher-Meissi, cm3/g 24 32 NTE INEN 168 Índice de Polenske, cm3/g 1 3,6 NTE INEN 168 Índice de saponificación, mg/g 218 234 NTE INEN 169 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 Requisitos microbiológicos para las mantequillas TABLA 14. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS n m M c MÉTODO DE ENSAYO Recuento de aerobios Mesófilos *UFC/g 5 104 105 2 NTE INEN 1529-5 E. coli UFC/g 5 <10 --- -- NTE INEN 1529-8 Enterobacterias, UFC/g 5 10 102 3 NTE INEN 1529-13 Staphylococus aureus UFC/g 5 < 10 --- -- NTE INEN 1529-14 Salmonella, 25 g 5 ausencia --- -- NTE INEN 1529-15 *Excepto para mantequillas fermentadas con cultivos bacterianos FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 En donde: n = Número de muestras a examinar. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (CPE INEN-CPDEX 57:2013) - REQUISISTOS MÍNIMOS: A. PRODUCCIÓN PRIMARIA El ganado bovino en la producción primaria deberá contar con : Copia del certificado original de vacunación de Fiebre Aftosa con los datos del productor. B. PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE Según Acuerdo Ministerial 2013 (MAGAP-MSO-MIPRO), del Reglamento de control y regulación de la cadena de producción de la leche y sus derivados, (Capítulo VII: de las plantas procesadoras de leche y sus derivados), se deberá cumplir con los siguientes requisitos: Todas las plantas de procesamiento de leche y sus derivados contarán con el permiso de funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud Pública a través de sus organismos competentes de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de la salud. Todas las plantas de procesamiento de leche y sus derivados cumplirán las disposiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos Procesados y la Regulación Sanitaria de Alimentos. El monitoreo de su cumplimiento será responsabilidad del Ministerio de Salud Pública a través de los organismos competentes Las industrias lácteas, sean estas, micro, pequeña, medianas y/o grandes empresas, deberán informar mensualmente al MAGAP, sobre el pago por litro de leche al productor en finca y la comuna de proveedores. Todos los productos que integren esta canasta deberán contar su respectivo registro sanitario y deberán cumplir los siguientes requisitos mínimos: C. DE LOS PRODUCTOS LECHE Y YOGURT Se debe dar cumplimiento a los requisitos físicos, químicos, microbiológicos y de contaminantes establecidos en la norma NTE INEN 10:2012, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha. QUESO Se debe dar cumplimiento a los requisitos físicos, químicos, microbiológicos y de contaminantes establecidos en la norma NTE INEN 065, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha MANTEQUILLA Se debe dar cumplimiento a los requisitos fisicoquímicos, de grasa y microbiológicos establecidos en la norma NTE INEN 161:2011, MANTEQUILLAS, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha. - ENVASADO LECHE/YOGURT: Debe ser envasada y comercializada en recipientes de material aprobado por la autoridad sanitaria competente, estar provistos de cierres herméticos e inviolables, limpios, libres de desperfectos, garantizar la completa protección de su contenido de agentes externos y no alterar las características organolépticas y físico-químicas del									

	producto. QUESO Debe expenderse en envases asépticos herméticamente cerrados, que aseguren la adecuada conservación y calidad del producto. El producto debe acondicionarse en envases cuyo material, en contacto con el producto, sea resistente a su acción y no altere las características organolépticas del mismo. El embalaje debe hacerse en condiciones que mantenga las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio. MANTEQUILLA Las mantequillas deben expenderse en envases asépticos, y herméticamente cerrados, que aseguren la adecuada conservación y calidad del producto. Las mantequillas deben acondicionarse en envases cuyo material, en contacto con el producto, sea resistente a su acción y no altere las características organolépticas del mismo. El embalaje debe hacerse en condiciones que mantenga las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de los alimentos - ALMACENADO: Se debe cumplir con el requerimiento de la temperatura de la cadena de frio como consta en la siguiente tabla: TABLA 6. CADENA DE FRIO PARA ALMACENADO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS PRODUCTO REFRIGERACIÓN CONGELADO TEMPERATURA DURACIÓN DE CONSERVA DURACIÓN DE CONSERVA oC días días Leche entera 0 a 4 - - yogurt 2 a 5 5 a 10 - Mantequilla 4 a 6 14 a 21 240 Quesos Frescos 0 a 5 2 - Quesos Blandos 0 a 2 - - Quesos Duros 0 a 5 - - FUENTE: Dominguez. 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos - PRESENTACIÓN: 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. 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 deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. 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. - LOGÍSTICA Y TRANSPORTE: El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Se cumplirá con la cadena de frío establecido en el numeral 11 "almacenado" y se adaptará a los siguientes requerimientos de logística y transporte. Según Acuerdo Ministerial 2013 (MAGAP-MSO-MIPRO), del Reglamento de control y regulación de la cadena de producción de la leche y sus derivados, (Capítulo VII de las plantas procesadoras de leche y sus derivados), el transporte hasta el punto de venta deberá cumplir con las condiciones mínimas en función de la naturaleza del producto. Deberá estar en condiciones para mantener temperaturas óptimas que aseguren el mantenimiento de su calidad e inocuidad: Productos pasteurizados: 4 oC +/- 2 oC. Queso pasta blanda (fresco) 4 a 8 oC. Los vehículos empleados para el transporte deben ser cerrados, con refrigeración. Deberá tener en cuenta las recomendaciones señaladas en el Código de Práctica Ecuatoriana CPE-INEN-CODEX CAC/RCP 44:2013. Los vehículos deberán cumplir las siguientes características: Las paredes, los suelos y los techos estén hechos de un material apropiado y resistente a la corrosión, con superficies lisas e impermeables. Los suelos estarán dotados de un sistema de drenaje idóneo; dotado de un equipo de refrigeración, para mantener los productos lácteos refrigerados durante el transporte a una temperatura lo más próxima a 0°C. El proveedor garantizará que la carga de productos no se contamine por olores provenientes de envíos anteriores o cargas incompatibles; residuos tóxico de sustancias químicas o animales; insectos que aniden en el vehículo; restos de productos agrícolas en pudrición y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulación del aire situados en el suelo del vehículo. Se deberá respetar las recomendaciones en el embalaje y apilamiento de los alimentos. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. - ANTICIPO Y GARANTIA: 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. 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. 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. 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. 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. - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante 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 dela orden de compra 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 No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra 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. 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 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. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha 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. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura 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 Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha 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. 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. Incumplimiento en la norma HIGIENE PARA PRODUCTOS LACTOES (CPE INEN-CODEX 57:2013). 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.							
121939113	CANASTA LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: - 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 obscura, 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. - LOGÍSTICA: El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Los vehículos empleados para el transporte de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS Ecuatoriana CPE-INEN-CODEX CAC/RCP 44:2013. 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. - TOLERANCIA: Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afectes al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque: - 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	18 (1 meses)	17,8500	0,0000	321,3000	0,0000	321,3000	59 000 003 530801

	- CAPACIDAD MÁXIMA: 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). 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. 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. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE VERDURA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA 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 (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 ELABORADO POR SERCOP, 2016 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. TABLA 2. PORCENTAJE DE LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y APORTE ENERGÉTICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO 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 leguntbres, 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 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 RIÑON 40 21 8,4 90 3600 3600 3,6 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 FRÍJOLES 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 calabaza[1] (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 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. APORTE 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 cuentes 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 MAXIMA (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. - DESCRIPCIÓN GENERAL: 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. - PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador - El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas de 22 kilos cada una. Deberá presentar: - 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.) TAREAS: 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. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 50 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: 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. TAREAS: 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. 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 - FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: 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. 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. - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a las NORMAS								

	TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN PARA VERDURAS FRESCAS. REQUISITOS: 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. 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). 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. - PLAZO DE ENTREGA: 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 o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. 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. 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. - REQUISISTOS MÍNIMOS: Deben cumplir los siguientes requisitos: - 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 - CALIDAD: 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). 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. Si la entidad contratante desea 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. 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. - REQUISITOS DE MADUREZ: 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. - RECOLECCIÓN: 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. El desarrollo y condición de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS deberán ser tales que permitan: soportar transporte, manipulación y almacenamiento. 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. - ENVASADO: 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. 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. 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). Los siguientes materiales pueden ser utilizados: Película portalfe 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. Los materiales de embalaje pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo, la 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. La utilización de estos materiales debe ser utilizados previo acuerdo con la entidad contratante. - PRESENTACIÓN DE LA CANASTA: 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. 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. 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. La entidad contratante garantizará el buen estado de las gavetas durante su permanencia en las instalaciones de la entidad contratante. - ANTICIPO Y GARANTIA: 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. 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. 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. 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. 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. - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. 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 dela orden de compra 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 No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra 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. 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 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. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha 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. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura 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. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha 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. Incumplimiento en el requerimiento de madurez de la verdura Si se determina que las legumbres, verduras y hortalizas frescas no cumple con la madurez requerido 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. 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. Incumplimiento en la norma INEN "CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/RCP 53-2003, IDT). 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.							
162002117	CANASTA - ESPECIAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS - PRESENTACIÓN: 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. 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 deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. El proveedor deberá entregar sus productos solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha. - TRANSPORTE Y LOGÍSTICA: Se deberá cumplir con el 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. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. - CALIDAD: A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de las especias, (sal o dulce); el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el plantendas en el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (AGROCALIDAD, 2016) y/o deberá establecer dentro de la organización Sistemas participativos de garantía de las organizaciones. - REQUISISTOS MÍNIMOS: Todos los productos que integran esta canasta deberán formar parte de la Economía Popular y Solidaria y contar con el debido registro sanitario vigente, a excepción de las especias dulces y de sal que deberán ser cultivadas bajo sistemas de producción amigables con el medioambiente y bajo Normas de Buenas Prácticas Agrícolas. Conforme a la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, "Normativa Técnica sanitaria para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, Establecimientos de distribución, comercialización, transporte y establecimientos de alimentación colectiva". La presente ficha aplica para la adquisición de productos alimenticios procesados que se consumen en los tres tiempos de comida (desayuno, almuerzo y merienda) y colaciones. - PLAZO DE ENTREGA: La entrega se realizará mensualmente. 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 del producto, será de mínimo 7 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. A fin de cerciorarse en la cantidad de entrega parcial la entidad contratante previo a suscribir el acta de entrega-recepción, se pesará los productos recibidos por el proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requerido. En el caso de que se comprobare que el peso es menor de lo que debía haber entregado, se dejará constancia en el acta entrega-recepción, el proveedor deberá completar el peso total contratado previo a la suscripción del acta entrega-recepción	1 (1 meses)	381,5800	0,0000	381,5800	12,0000	427,3696	59 000 003 530801

definitiva.
- FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: 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. 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.
- CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través 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 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), certificación del MAGAP, MIPRO, MIES 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 faculten esta forma de asociatividad. 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. La estimación que se realiza para el consumo de 50 personas es referencial para la tabla número 1. Se estima que una canasta de especias y productos procesados puede abastecer para 50 personas adultas mayores de 18 años durante un mes. TABLA 1. LISTA DE PRODUCTOS Y CANTIDADES CALCULADAS PARA EL CONSUMO ESTIMADO DE 50 PERSONAS POR MES No DETALLE DEL PRODUCTO CANTIDAD UNIDAD No DE PORCIONES ESTIMADAS/MES PESO TOTAL (kg) /ml CHOCOLATE Chocolate en polvo 7,5 Unidades de 500 g 3750 7,5 kg Chocolate en barra hasta 60 % de cacao 14 Unidades de 275 g 3750 ENDULZANTE Panela en bloque 4 Unidad de 1 kg 3750 18,75 kg Azúcar morena 34 Unidades de 454 g 15000 CAFÉ Café Instantáneo 8 Unidades de 500 g 3750 7,5 kg Café pasado 4 Unidades de 500 g 3750 CONSERVA DE DULCE Conservas en almíbar (varias frutas) 2 Unidades de 820 g 50 1,64 kg CONSERVA DE SAL conservas en salmuera (varias verduras) 4 Unidades de 400 g 50 1,6 kg ESPECIAS DE SAL Orégano 1 Unidad de 100 g 100 1,5 kg Albaca 1 Unidad de 100 g 100 Eneldo 1 Unidad de 100 g 100 Sábila 1 Unidad de 100 g 100 Tomillo 1 Unidad de 100 g 100 Cilantro 1 Atado de 100 g 100 Perejil 1 Atado de 100 g 100 Laurel 1 Unidad de 100 g 100 Pimienta en polvo 1 Fundas de 100 g 100 Pimienta en grano 1 Fundas de 100 g 100 Achiote 1 Fundas de 100 g 100 Linaza 1 Fundas de 100 g 100 Comino en polvo 1 Fundas de 100 g 100 Comino en grano 1 Fundas de 100 g 100 Ajo en polvo 1 Fundas de 100 g 100 ESPECIAS DE DULCE Pimienta dulce 1 Fundas de 100 g 100 1,2 kg Anís de pan 1 Atado de 100 g 100 Anís estrellado 1 Atado de 100 g 100 Clavo de olor 1 Atado de 100 g 100 Hierba buena 1 Atado de 100 g 100 Manzanilla 1 Atado de 100 g 100 Cedrón 1 Atado de 100 g 100 Menta 1 Atado de 100 g 100 Hierba luisa 1 Atado de 100 g 100 Orchata 1 Atado de 100 g 100 Canela 1 Fundas de 100 g 100 Guayusa 1 Fundas de 100 g 100 SALSAS Salsa de tomate 2 Unidades de 550 g 1100 2,3 kg Mayonesa 3 Unidades de 400 g 1200 TOTAL KILOGRAMOS 41,99 kg MERMELADAS Y MELES Mermeladas Varios sabores 7 unidades de 360 ml 2500 2,52 l Miel de abeja 1 unidad de 1 litro 1000 1 l TOTAL LITROS 3,52 l ELABORADO POR SERCOP, 2016 La canasta deberá estar compuesta por al menos: 1 tipo chocolate (7,5 kg) 1 tipo de endulzante (18,75kg) 1 tipo de café (7,5 kg) 2 tipo de salsas (2 litros) Mermeladas y mieles (3,52 litros) 1 tipo de conservas dulces (1,64 kg) 1 tipo de conserva de sal (1,6 kg) 5 tipos de especias de sal (1,5 kg) 5 tipos de especias de dulce (1,2 kg) Considerando que las canastas se encuentran elaboradas para el consumo estimado de 50 personas; la capacidad máxima de producción de canastas al mes son 20 y su número mínimo es de 2 canastas al mes; considerando como grupo etario a las personas mayores de 18 años. Para grupos etarios de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 1 canastas por mes. El proveedor entregará al menos un producto que se encuentre dentro de una misma clasificación. Para los productos de especias dulces y de sal, se entregarán al menos 5 tipos de especias de cada grupo; no obstante el tipo de productos se determinarán previo acuerdo con la entidad contratante.
- PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas. Deberá presentar: - 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.) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar al personal necesario para el armado de canastas (flujo de procesos). 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. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 6 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: 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. 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. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llega al centro de acopio. 2) Pesar los alimentos 3) Lavar y/o limpiar los alimentos según sea el caso. 4) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 5) Pesar los alimentos y armar las canastas 6) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 7) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante.

- DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer productos alimenticios procesados destinados para el consumo estimado de 50 personas, en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo, merienda y colaciones, correspondientes a un mes.
- PRECIO DE ADHESIÓN: USD 381,58 Por cada canasta (para 50 personas) de 41,99 kilogramos y 3,52 litros de especias y productos procesados incluido transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante. (El precio no incluye IVA)
- ENVASADO: Se deberá tomar en cuenta la 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 y al REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 253 (1R), "ENVASES FLEXIBLES RETORNABLES PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS SOMETIDOS A UN PROCESO DE ESPTERILIZACIÓN POR CALOR"
- INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: - Área de, clasificación y almacenamiento de los productos procesados - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área de despacho de gavetas, esta deberá ser obscura, fresca y ventilada. Para evitar daños de los productos 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.
- INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. 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 dela orden de compra 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. No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 5 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. Emplear Se solicitará el cambio del producto de producción. Productos de uso agrícola que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o se encuentren trazas en el producto final 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. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha 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. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura 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 Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha 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. 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.

	- ANTICIPO Y GARANTIA: 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. 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. 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. El proveedor firmará una carta de compromiso de canje de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, por ejemplo golpes, aberturas de empaque, etc. 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. 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.							

Subtotal	3.184,5700
Impuesto al valor agregado (12%)	45,7896
Total	3.230,3596

Número de Items	124
Total de la Orden	3.230,3596

Fecha de Impresión: miércoles 1 de junio de 2022, 08:20:38

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002244079	**Fecha de emisión:**	22-07-2022	**Fecha de aceptación:**	25-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:		**Razón social:**	ASOCIACIÓN DE PRODUCCIÓN TEXTIL AZUAYTEX "ASOPROAYTEX"	**RUC:**	0190428729001
Nombre del representante legal:	CARCHI CORREA WALTER EFRAIN				
Correo electrónico el representante legal:	asoprotexazu01@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	asoprotexazu01@hotmail.com		
Teléfono:	0984235513 0984235513 074107238 0988736713				

...o de ...enta:	Ahorros	**Número de cuenta:**	4009071438	**Código de la Entidad Financiera:**	230206	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANECUADOR

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 01D04 - CHORDELEG - GUALACEO - MIES	**RUC:**	0160056570001	**Teléfono:**	0967760881 07-3012296 07-3012309 07-3012319
Persona que autoriza:	RODRIGO VAZQUEZ	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL	**Correo electrónico:**	rodrigo.vazquez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	DIRECCIONDISTRITAL01D04GUALACEO			**Correo electrónico:**	angela.lituma@inclusion.gob.ec

Dirección Entidad:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	GUALACEO	**Parroquia:**	GUALACEO, CABECERA CANTONAL
	Calle: CACIQUE CHAPARRO	**Número:**	S/N	**Intersección:**	ENTRE PINTAG Y DUCHICELA A 100 MTS DEL COLEGIO LIT
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	0967760881 07-3012296 07-3012309 07-3012319
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercadería:**	08:00 - 17:00			
	Responsable de recepción de mercadería:	SEBASTIAN LOPEZ			
Dirección de entrega:	CACIQUE CHAPARRO S/N y ENTRE PINTAG Y DUCHICELA A 100 MTS DEL COLEGIO LIT. .				
Observación:	MANDILES PARA LAS EDUCADORAS CDI MODALIDAD INDIRECTO				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraidas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso
Nombre: Angela Lituma
DIRECCIONDISTRITAL01D04GUALACEO

Persona que autoriza
Nombre: RODRIGO VAZQUEZ

Máxima Autoridad
Nombre: RODRIGO MAURICIO VAZQUEZ WEBSTER

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
8812200011	PETO MULTIFUNCIÓN - MUESTRAS: Referirse al campo de Talla - PERSONAL MINIMO: No Aplica - ANTECEDENTES: No Aplica - OBJETIVO: No Aplica - CINTA REFLECTIVA (Opcional): No Aplica - CAPACIDAD MAXIMA DE PRODUCCION: Los proveedores podran ofertar como capacidad máxima total según lo detallado a continuación: Personas Naturales o jurídicas (microempresas): Desde 2 hasta 9 trabajadores, 1000 prendas mensuales por cada trabajador.	Personas Naturales o Jurídicas (Pequeñas Empresas): Desde 10 hasta 49 trabajadores, 1000 prendas mensuales por cada trabajador. Organizaciones de la Economía Popular y Solidaria (sector cooperativo, asociativo y comunitario): 1100 prendas mensuales por cada socio De acuerdo al número de socios, mínimo 2 personas).	Artesanos, gremios de artesanos legalmente reconocidos: 1100 prendas mensuales por cada agremiado. De acuerdo al número de artesanos reconocidos (mínimo 2 personas).	Nota 1: Los proveedores que presenten en la oferta socios, agremiados o trabajadores con carnet del CONADIS, obtendrán por cada persona con discapacidad 100 prendas adicionales a la capacidad productiva declarada en total por todo el grupo.	Nota 2: Si un solo proveedor no abastece el requerimiento de la entidad contratante, la entidad podrá generar una o mas ordenes de compra, en este caso la entidad deberá coordinar con todos los proveedores que ofertaron se requerimiento los detalles y especificaciones mínimas de las telas y otros insumos, de ser necesario, con el fin de obtener prendas totalmente homogéneas. - FORMACION, CAPACITACIÓN/ EXPERIENCIA: Las personas naturales, cada socio o trabajador deben presentar cualquiera de la siguiente documentación: • Copias de certificado(s) de aprobación de capacitación en la elaboración de prendas de confección textil, de almenos 60 horas, los certificados deben ser emitidos por una entidad acreditada por los organismos públicos competentes, o, • Copia de certificado(s) laboral(es) que respalde experiencia mínimo de 2 años en la confección de prendas de vestir, o, • Copia título profesional, o, técnico o tecnólogo, o, bachillerato en la rama de la industria de la confección textil debidamente refrendados, o, • Copia de carné de calificación de artesano vigente en la rama de confección textil, emitido por la Junta Nacional de Defensa del Artesano, o, • Copia de certificación de competencias en la rama de confección textil vigente, otorgado por las entidades públicas competentes.	Los oferentes que presenten en su oferta trabajadores bajo relación de dependencia, deberán presentar el Pago de Aportes al IESS mínimo de 3 meses, al momento de entregar la oferta o manifestación de interés) Los documentos deberán ser legibles y podrán acumularse para cumplir con el número de años o horas requeridas. Los certificados serán objeto de verificación de su autenticidad y veracidad durante en la presentación y posteriormente. En caso de detectarse que la persona que certifica no firme o no tiene el conocimiento de la emisión de este certificado, el SERCOP procederá a descalificar la oferta o terminar unilateralmente el convenio marco o acuerdo, sin perjuicio del inicio de acciones legales que correspondan. - TALLA: Las tallas que contemplas la presente ficha tecnica y que incluye en el precio de adhesión son las siguientes: *34,	*36,	*38,	*40,	*42, *44, *46 Con el fin de llevar un registro adecuado de tallas y evitar inconvenientes al momento de la entrega de prendas, el Administrador del contrato de la entidad conjuntamente con el proveedor levantarán un acta de control con la toma de tallas de cada funcionario, registrando los nombres y apellidos de cada servidor así como las tallas correspondientes, la misma debe ser suscrita por el funcionario, el administrador y el proveedor catalogado, otorgando una copia del acta a cada una.	El proveedor catalogado, de ser requerido por la entidad, deberá presentar con la entrega de muestras, las fichas técnicas de las telas empleados para la confección, proporcionadas por el proveedor nacional de telas. - CONDICIONES PARTICULARES DEL BIEN / MATERIALES /DESCRIPCION DEL PRODUCTO / ESPECIFICACIONES TECNICAS: COMPONENTES DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TELA Tipo: Semi-impermeable,	Composicion: 100% poliester,	Gramaje/Peso: 113 gr/m2 a 125gr/m2 (+/- 5%),	Color: La entidad contratante definirá el color de la prenda.	MATERIAL FLUORESCENTE Caracteristicas: - Banda de micro esferas de vidrio - Adaptable para prendas ligeras y comodas - La cinta reflectiva cumplirá las siguientes caracteristicas: Norma: ANSI/ISEA 107-2010 (Las especificaciones	14	4,6600	0,0000	65,2400	12,0000	73,0688	530802

establecidas en la norma en referencia estará sujeta a sus actualizaciones en todas sus descripciones como: ancho, color, entre otras.) Ancho: Desde 1" hasta 2" (2.5 cm hasta 5cm). Color: A elección de la Entidad contratante. Ubicación de la cinta reflectiva: La ubicación de la cinta reflectiva en la prenda de vestir será a discreción de la entidad contratante, siempre y cuando las dimensiones no superen las actualmente consideradas en las ficha técnica o ANSI/ISEA 107-2015. - El tipo de 330 cd/lux/m2 de reflectividad como mínimo. La prenda de vestir deberá cumplir con la "Norma Nacional Americana para la Seguridad de Alta Visibilidad en Textiles y Accesorios" ANSI/ISEA 107-2015

- CONDICIONES / REQUISITOS DE PAGO: Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de la entidad generadora de la orden de compra y se efectuara en dolares de los Estados Unidos de América, previo a la presentación de los siguientes documentos: • Factura emitida por el proveedor. • Copia de factura (s) de compra de tela nacional (Peso, cantidad, tipo de tela) • Acta de entrega-recepción definitiva a satisfacción de la entidad contratante. • Copia de la orden de compra. • Documentos de respaldo referente al cumplimiento de la afiliación a la seguridad social en la modalidad que corresponderse según la naturaleza del proveedor. La cantidad del personal, debe ser considerada en función a la capacidad productiva de la ficha técnica del producto. El tiempo mínimo de afiliación que se verificará será desde la fecha de la generación de la orden de compra hasta la fecha del acta de entrega recepción.

- INFRACCIONES Y SANCIONES: En los casos en que exista incumplimiento de entrega de los bienes adquiridos por caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobados por el administrador de la orden de compra, la entrega se podrá realizar en un plazo máximo adicional de hasta 10 días término, sin que durante dicho tiempo sea aplicable multa alguna, caso contrario se aplicará una multa del 1 por mil diario del valor a facturar correspondiente al bien no entregado y que consta en la orden de compra. | - Cuando el retraso supere los 10 días término contados a partir de la fecha límite de entrega del requerimiento efectuado a través de la orden de compra, se aplicará una multa del 1.5 por mil diario del valor a facturar, contado desde el décimo primer día de retraso en la entrega de los bienes materia del requerimiento hasta que se realice la entrega de los mismos, es decir, que el valor por la multa podrá acumularse hasta la entrega de los bienes. | - En caso de incumplimientos en las condiciones específicas de elaboración del bien, el proveedor deberá sustituir el bien garantizando el cumplimiento de la presente ficha técnica. | - En caso de que el incumplimiento de plazo establecido para la entrega del bien supere los 20 días término, se realizará la declaratoria de contratista incumplido, exceptuando acuerdo entre las partes para dicha entrega.

- FORMA DE PAGO: Será facultad de cada entidad contratante, establecer la forma de pago, de cualquiera de las siguientes formas: - Contra Entrega: La entidad contratante podrá realizar el pago por la totalidad de la orden de compra, siempre y cuando no exista un anticipo. Si se establecen entregas parciales, el pago será contra entrega parcial del bien, según cronograma establecido por el proveedor y la entidad contratante, de conformidad con la capacidad productiva declarada por el fabricante, o determinada como máxima en la ficha del producto específico. | - Anticipo: La entidad contratante podrá otorgar anticipos de hasta el 30% del valor total de la orden de compra. El proveedor adjudicado para recibir el anticipo, deberá rendir previamente la garantía por igual valor del anticipo, el cual se amortizara a medida que se vaya entregando el bien, en el caso que existan entregas parciales.

- RECEPCION DEL PRODUCTO: a) Recepción técnica: Se realizara por un delegado técnico, designado por la entidad contratante, quien verificará, monitoreará y controlará el cumplimiento de las especificaciones técnicas del bien, y, emitirá el (los) reporte (s) de control respectivos, documento que servirá de base a los responsables de la recepción administrativa para la suscripción del acta correspondiente. | b) Recepción administrativa: La recepción del bien se realizara a entera satisfacción de la entidad contratante, la misma que se encuentra a cargo de los responsables designados por la entidad y un representante autorizado por el proveedor, de conformidad a lo establecido en el artículo 124 del RGLOSNCP. De acuerdo con los lineamientos internos de cada entidad contratante, se podrá incluir uno o más delegados los cuales controlaran la entrega del bien y los documentos habilitantes (orden de compra y factura). | Estos funcionarios serán administrativa y pecuniariamente responsables por las cantidades recibidas y los datos que consignen en las actas de entrega – recepción.

- ACABADO: El proveedor deberá revisar el acabado de cada prenda a detalle, cada prenda será entregado en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter a las prendas a un control de calidad.

- CONDICIONES / FORMA DE ENTREGA DEL BIEN: Los materiales empleados en la confección deben reunir las condiciones de durabilidad, confort, resistencia, solidez de color y calidad. | Los oferentes garantizaran que los materiales empleados no contengan sustancias tóxicas. | El proveedor catalogado está obligado a mantener la garantía técnica de confección de las prendas por el lapso de un (1) año, según el Artículo 76 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública. | La prenda debe ser empaquetada en funda plástica transparente, y sellada. Se debe distinguir claramente la talla de la prenda que facilite su distribución. | La entrega de la prenda se lo hará aplicado en sacos o fundas rotuladas por tallas y color.

- ETIQUETA: Cumplir con lo que establece la norma NTE INEN 1 875:2004 y RTE INEN 013:2013.

- PARCHES / BORDADOS / ESTAMPADOS O LOGOTIPOS / COMPLEMENTOS TEXTILES: La prenda incluye hasta tres logotipos estampados, cuyos diseños deben ser proporcionados por la entidad contratante. Las dimensiones de los logotipos serán determinados por la entidad. | En caso de que la entidad contratante requiera logotipos estampados adicionales, generara al mismo proveedor una orden de compra exclusiva y pagar un costo adicional al precio establecido en la presente ficha, de acuerdo al precio correspondiente al logotipo catalogado. (Los proveedores que presenten ofertas para cualquier producto textil en el proceso CDI-SERCOP-001-2016 estarán catalogados automáticamente en estos productos con la capacidad productiva).

- DISEÑO: Cuello Redondo. | Bolsillos: Un bolsillo en la parte delantera. El bolsillo será cosido y se tendrá que utilizar la misma tela del polo. | Contorno: Todo el contorno del polo (incluido cuello) tendrá que ser ribeteado. La entidad contratante definirá el color para el ribeteado de la prenda. | Material Retro Reflectivo: Se considera que el total de la cinta reflectivanto podrá superar en su distribución en la prenda la dimensión de 1 metro. | La entidad contratante definirá en el diseño la ubicación del material retro reflectivo dentro de la prenda. | Sujetadores laterales: La prenda incluye dos sujetadores. Serán de la misma tela del polo (uno en cada lado).

- COLOR: La entidad contratante definirá el color de la prenda.

- GARANTIAS: • Garantía de Fiel Cumplimiento - Para seguridad del cumplimiento del contrato y para responder por las obligaciones que contrajeren a favor de terceros, relacionadas con el contrato, el adjudicatario, antes o al momento de la firma del contrato, rendirá garantías por un monto equivalente al cinco (5%) por ciento del valor de la orden de compra, siempre que el monto del contrato sea mayor a multiplicar el coeficiente 0.000002 por el Presupuesto Inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico. | • Garantía por Anticipo - En caso de existir, el proveedor deberá rendir, previamente, garantías por igual valor del anticipo | • Garantía técnica - Cubrirá el 100% de los bienes con daños o alteraciones ocasionados por: fábrica, embalaje, manipulación, mala calidad de los materiales o componentes empleados en su fabricación.

- ADMINISTRACION: Un vez emitida la orden de compra, la entidad contratante asignará un administrador de la orden de compra quien deberá: • Suministrar al proveedor catalogado el cronograma de recepción de las prendas y entregar el Acta proveedor – bodega. • Verificar que el producto sea de calidad y en el caso de que existieran productos defectuosos solicitar los cambios necesarios. • Autorizar ampliaciones de plazo para la entrega del bien. • Solicitar la aplicación de las multas respectivas y notificar al proveedor. • Monitorear, verificar y controlar del cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para la entrega del bien. La entidad contratante podrá asignar delegados para la recepción técnica del producto. • El Administrador del Contrato dará el informe de fiel cumplimiento del mismo

	- TIEMPO DE ENTREGA DEL BIEN: El plazo para la entrega de las prendas será de hasta cuarenta y cinco días (45), contados a partir de la formalización de la orden de compra (estado revisado). ¡ En caso que la entidad contratante solicite muestras o se realice toma de medidas, la entidad contratante en conjunto con el proveedor definirán el plazo de entrega, el mismo que será posterior a la entrega de medidas y/o muestras. ¡ Los tiempos de entrega podrán modificarse, previo acuerdo expreso entre entidad contratante y proveedor. ¡ Se podrán realizar entregas parciales totales, antes del plazo estipulado, conforme al cronograma de entrega previamente establecido de mutuo acuerdo entre el proveedor y la entidad contratante generadora de la orden de compra. - CONDICIONES DE ELABORACIÓN DEL BIEN: • Los materiales empleados en la confección deben reunir las condiciones de durabilidad, confort, resistencia, solidez de color y calidad. ¡• Los oferentes garantizarán que los materiales empleados no contengan sustancias tóxicas. ¡• El proveedor catalogado está obligado a mantener la garantía técnica de confección de las prendas por el lapso de un (1) año, según el Artículo 76 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública. - MAQUINARIA: Según el grupo al que correspondan los proveedores deberán contar con la siguiente maquinaria mínima: CANTIDAD MAQUINARIA 1 Máquina recta una aguja. ¡ 1 Overlock de 4 a 5 hilos. ¡ 1 Máquina Cortadora Industrial. ¡ Los proveedores deberán adjuntar la documentación que respalde la disponibilidad de la maquinaria mínima requerida de acuerdo al GRUPO (contrato de compra-venta, factura, títulos de propiedad, contrato o compromiso de alquiler o arrendamiento, declaración suscrita por el proveedor). ¡ El SERCOP directamente o a través de terceros, verificará la disponibilidad de la maquinaria declarada conforme se establece en el formulario "TABLA DE EQUIPAMIENTO Y HERRAMIENTAS", que consta en el pliego. - TRANSPORTE: El proveedor catalogado asumirá el costo de transporte hasta la dirección establecida por la entidad contratante para la entrega de los bienes dentro de la localidad en la que se hubiese catalogado, de acuerdo a lo establecido en la orden de compra, salvo acuerdo entre proveedor – entidad. La entrega del bien incluye el estibaje al interior de las instalaciones de la entidad contratante. En el caso de requerirse toma de tallas, y el proveedor presente dificultades para el efecto debido a una importante dispersión entre las diferentes unidades de negocio de cada entidad contratante, la entidad se encargará de reunir al personal en un solo punto o lugar específico para la toma de tallas a coordinarse entre la entidad y el proveedor. - ÁREA DE INTERVENCIÓN: El área de intervención para la provisión de las prendas será determinada por el domicilio legal del proveedor, registrado en el RUP. ¡ La participación de los proveedores es a nivel nacional, excepto para la Provincia de Galápagos. Para la emisión de la orden de compra se regirá la contratación de proveedores locales, de no existir oferta local se podrá contratar proveedores de provincias adyacentes al lugar donde se demanda el servicio previo acuerdo entre entidad contratante y proveedor. - ACTUALIZACIONES: • Mediante Oficio Circular SERCOP-CDI-2016-041 de 10 de junio de 2016, se actualiza "Las fichas de los productos en los cuales consta las características: "Costo reflectivo industrial debe cumplir norma ANSI/ISEA 107-2010 (...)". • Mediante Oficio Circular SERCOP-CDI-2018-007 de 28 de diciembre de 2018, se actualizan los atributos de "Formación/Capacitación /Experiencia" y "Requisitos para el Pago", se homologan los textos concernientes a la afiliación de la seguridad social en las fichas técnicas.							

Subtotal	65,2400
Impuesto al valor agregado (12%)	7,8288
Total	73,0688

Número de Items	14
Total de la Orden	73,0688

Fecha de Impresión: martes 26 de julio de 2022, 10:03:06

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232579	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**Razón social:**	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**RUC:**	0102739521001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	dvillavicencio@spring.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	dvillavicencio@spring.com.ec		
Teléfono:	074137235 074049951 0998426981				
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	0022462890	**Código de la Entidad Financiera:**	210335
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DE GUAYAQUIL				

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Detalle de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	FUNDA DE BASURA USO INDUSTRIAL NEGRA 35" X 47" **"FUNDA DE BASURA USO INDUSTRIAL NEGRA 35X47" pulgadas MARCA:** KANGURO - ETIQUETADO: MARCA: Kanguro Fabricante: Plastilimpio Paquete: 10 unidades Medidas: 35"47" Denominación: funda de basura USO industrial NEGRA Reciclado 70% - PROPIEDADES: ELONGACIÓN A LA ROTURA: DM: [illegible] DT: [illegible] cumple con lo establecido en el numeral 6.3 de la NTE INEN 2790 - PROPIEDADES: MATERIAL: Polietileno de baja densidad y debe contener mínimo el reciclado en 70% - PROPIEDADES: RESISTENCIA A LA TRACCIÓN: DM: 33.10 MPa - DT: 28 MPa de conformidad con lo establecido en el numeral 6.3 de la NTE INEN 2790 - COLOR: Negra - FABRICANTE: PLASTILIMPIO - PROPIEDADES: ESPESOR DE LA PELÍCULA PLÁSTICA: 40 µm de conformidad con lo establecido en el numeral 6.3 de la NTE INEN 2790 - USOS: Para residuos y desechos sólidos, a excepción de desechos peligrosos y especiales - PROPIEDADES: MEDIDAS EN CM Y PULGADAS: [illegible] cm 35"x47" - PRESENTACIÓN COMERCIAL: Paquete de diez (10) unidades	75	3,1000	0,0000	232,5000	12,0000	260,4000	59.000.003 530015

Subtotal	232,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	27,9000
Total	260,4000

Número de Items	75
Flete	0,0000
Total de la Orden	260,4000

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:02:06

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232578	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfonos:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD. UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el articulo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*ESTROPAJO DE BRONCE **ESTROPAJO DE BRONCE** **MARCA:** ZENTELLA - PROPIEDADES : COLOR DORADO - USOS: LAVADO DE VAJILLA - PROPIEDADES : PESO: 15 G - FABRICANTE: DIMABRU CIA. LTDA - PRESENTACION COMERCIAL: UNIDAD - PROPIEDADES : DESCRIPCION: LIMPIEZA DE VAJILLAS, NO SE OXIDA NI DEJA RESTOS - PROPIEDADES : COMPOSICION: ALAMBRE LAMINADO DE BRONCE 75% OXIDA+BLE 0.16 MM	59	0,5300	0,0000	31,2700	12,0000	35,0224	99.00.00.0 530805

Subtotal	31,2700
Impuesto al valor agregado (12%)	3,7524
Total	35,0224

Número de Items	59
Flete	0,0000
Total de la Orden	35,0224

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:01:43

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232577	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	TEXTIQUIM CIA. LTDA.	**Razón social:**	TEXTIQUIM CIA. LTDA.	**RUC:**	1790824977001
Nombre del representante legal:	OÑA VITERI CARMEN DEL CONSUELO				
Correo electrónico el representante legal:	prosania@textiquim.com	**Correo electrónico de la empresa:**	prosania@textiquim.com		
Teléfono:					

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	01005006358	**Código de la Entidad Financiera:**	210384	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO PRODUBANCO

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE. NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partid Presu
[illegible]401418	HIPOCLORITO DE SODIO AL 10 POR CIENTO, GALON **HIPOCLORITO DE SODIO AL 10 POR CIENTO, GALON** **Marca:** BIOCLIN - Usos: DESINFECTANTE LIMPIADOR Y BLANQUEADOR USO INDUSTRIAL - Propiedades Físico-Químicas: Olor: CARACTERISTICO IRRITANTE - Propiedades Físico-Químicas: Estabilidad: 12,3G/L - Propiedades Físico-Químicas: Color: AMARILLO VERDOSO - Envase y Etiquetado: Material del Envase: DE CONFORMIDAD CON RESOLUCION N° ARCSA-DE-018-2018-JCGO - Envase y Etiquetado: Etiquetado: DE CONFORMIDAD CON RESOLUCION N° ARCSA-DE-018-2018-JCGO - Lubricante: TEXTIQUIM - Normativa Sanitaria: RESOLUCION N° ARCSA-DE-018-2018-JCGO - Presentación Comercial: GALON - Propiedades Físico-Químicas: Contenido de álcali (NaOH): 7,6G/L - Propiedades Físico-Químicas: Contenido de cloro disponible: 100G/L - Propiedades Físico-Químicas: Contenido de sedimentos: 0,05% - Propiedades Físico-Químicas: Ingredientes Activos: HIPOCLORITO DE SODIO 10% - Propiedades Físico-Químicas: Otros Ingredientes: AGUA DESMINERALIZADA	60	2,6000	0,0000	156,0000	12,0000	174,7200	59.000.000 GO005

Subtotal	156,0000

Impuesto al valor agregado (12%)	18.7200
Total	174.7200

Número de Items	60
Flete	0.0000
Total de la Orden	174.7200

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:01:19

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232576	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:		**Razón social:**	ESPINOZA ALVAREZ CARLOS ADRIAN	**RUC:**	0104503719001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	mastercleancue@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	mastercleancue@hotmail.com		
Teléfono:	0997323055 0990508600				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	7949790	**Código de la Entidad Financiera:**	210356	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PACIFICO

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:** CUENCA		**Parroquia:** SUCRE	
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:** SN		**Intersección:** LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercadería:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercadería:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al termino ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Organica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraidas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las ordenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	[illegible]	80	[illegible]	0.0000	156,0000	12,0000	174,7200	[illegible]

DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO GALON
Marca: MASTER CLEAN

Subtotal	156,0000

Impuesto al valor agregado (12%)	18.7200
Total	174.7200

Número de Items	80
Flete	0.0000
Total de la Orden	174.7200

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:01:03

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232575	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COORPORACION"M&M""MEGASEO"CIA. LTDA.	**Razón social:**	CORPORACION "M&M" "MEGASEO" CIA.LTDA.	**RUC:**	0190433315001
Nombre del representante legal:	PESANTEZ ZEAS JENNY VIVIANA				
Correo electrónico el representante legal:	megaseocia@gmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	megaseocia@gmail.com		
Teléfono:	0982251809 4116182				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	4055013880	**Código de la Entidad Financiera:**	210315	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO BOLIVARIANO

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Telefono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:** CUENCA	**Parroquia:** SUCRE		
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:** SN	**Intersección:** LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA		
	Edificio:	**Departamento:**	**Telefono:** 07-2888419 07-2888421		
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:** 08h30 a 16h30				
	Responsable de recepción de mercaderia: Cpa. Daysi Campoverde				
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE, NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los [redacted] de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: UPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partid Presu
2300160[illegible]	*PAPEL TOALLA DE MANOS BLANCO EN Z 150 UNIDADES	150	0.9360	0.0000	139.5000	12.0000	156.2400	53080[illegible]
	PAPEL TOALLA DE MANOS BLANCO EN Z 150 UNIDADES **MARCA:** BOUQUET - PRESENTACIÓN COMERCIAL: PAQUETE X 150 HOJAS - FABRICANTE: GHECSA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: ANCHO HOJA SENCILLA: 23 CM X 23 CM - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: LARGO HOJA SENCILLA: 23 CM X 21 CM - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: CARACTERÍSTICA: INTERFOLIADO EN Z - USOS: SECADO DE MANOS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: TIPO: DOBLE HOJA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: GRAMAJE: 19 GM2 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: MATERIAL TOALLAS: PAPEL 100% RECICLADO CELULOSA VEGETAL - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: PESO: 450 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: COLOR: BLANCO - EMPAQUE: EMPAQUETADO EN PLÁSTICO O OTRO MATERIAL QUE LO PROTEJA Y CUBRA TOTALMENTE DE LA CONTAMINACIÓN							

Subtotal	139.5000
Impuesto al valor agregado (12%)	16.7400
Total	156.2400

Número de Items	150
Flete	0.0000
Total de la Orden	156.2[illegible]

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:00:49

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002232574	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:		**Razón social:**	PAUCAR ALMEIDA MONICA PAULINA	**RUC:**	1713823365001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	admon_distribuidores@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	admon_distribuidores@hotmail.com		
Teléfono:	022603902 0983152028				
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	7536941	**Código de la Entidad Financiera:**	210356	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PACIFICO

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa

conforme lo establecido en el articulo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
2749201135	*GUANTES DE CAUCHO NO 8 BICOLOR **GUANTES DE CAUCHO NO. 8 BICOLOR** **MARCA:** ESTRELLA - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ RESISTENCIA AL DESGARRE MÍNIMO 30.0 DAN/CM2 - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ COLOR BICOLOR - EMPAQUE: PRODUCTO EMPACADO DE TAL FORMA QUE NO ALTERE EL MATERIAL DEL CUAL ESTÁ ELABORADO Y CONSERVARLO DURANTE EL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO - PRESENTACION COMERCIAL: PAR [GUANTE IZQUIERDO Y DERECHO] - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ MATERIAL: LÁTEX 100% NATURAL DE BAJO AMONIO - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ RESISTENCIA A LA TENSIÓN: MÍNIMO 100.0 DAN/CM2 - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ PESO: 40 0.5 G - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ CARACTERÍSTICAS: GUANTE SATINADO, CON ORILLO DE REFUERZO EN LA MANGA PARA EVITAR DESGARRE, DISEÑO ANATÓMICO Y FORMA CURVA EN DEDOS PARA AJUSTE - FABRICANTE: DIMABRU CIA. LTDA - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ CALIBRE DEL CAUCHO: 25 MM - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ LONGITUD: 30 0.5 CM - USOS: PARA LA PROTECCION DE MANOS - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ TALLA: 8	60	1,1200	0,0000	67,2000	12,0000	75,2640	59 000 003 530805

Subtotal	67,2000
Impuesto al valor agregado (12%)	8,0640
Total	75,2640

Número de Items	60
Flete	0,0000
Total de la Orden	75,2640

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:00:33

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232573	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30				
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde				
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC. EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.					

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
27[illegible]	*GUANTES DE CAUCHO NO 7 Y MEDIO BICOLOR **GUANTES DE CAUCHO NO. 7 Y MEDIO BICOLOR** **MARCA:** ESTRELLA - PRESENTACIÓN COMERCIAL: PAR [GUANTE IZQUIERDO Y DERECHO] - FABRICANTE: DIMABRU CIA. LTDA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: LONGITUD: 30 0.5 CM - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: COLOR: BICOLOR - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: PESO: 40 0.5 G - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: CARACTERÍSTICAS: GUANTE SATINADO, CON ORILLO DE REFUERZO EN LA MANGA PARA EVITAR DESGARRE, DISEÑO ANATÓMICO Y FORMA CURVA EN DEDOS PARA AJUSTE - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: TALLA: 7 Y MEDIO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: MATERIAL: LÁTEX 100% NATURAL DE BAJO AMONIO - EMPAQUE: EL PRODUCTO EMPACADO DE TAL FORMA QUE NO ALTERE EL MATERIAL DEL CUAL ESTÁ ELABORADO Y CONSERVARLO DURANTE EL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: RESISTENCIA A LA TENSIÓN: MÍNIMO [illegible] DAN/CM2 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: CALIBRE DEL CAUCHO: 25 MM - USOS: PARA LA PROTECCIÓN DE MANOS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: RESISTENCIA AL DESGARRE: MÍNIMO 30.0 DAN/CM2	50	0,9300	0,0000	46,5000	12,0000	52,0800	59.000.003 53.0005

Subtotal	46,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	5,5800
Total	52,0800

Número de Items	50
Flete	0.0000
Total de la Orden	52.0800

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:00:11

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232506	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:		**Razón social:**	ORELLANA GUERRERO EDGAR FRANCISCO	**RUC:**	0101590479001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	susuper5@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	susuper5@hotmail.com		
Teléfono:	0996132438 072860371 072804880				

Tipo de cuenta:	Ahorros	**Número de cuenta:**	40600271990-4	**Código de la Entidad Financiera:**	244985	**Nombre de la Entidad Financiera:**	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO JUVENTUD ECUATORIANA PROGRESISTA LTDA (JEP)

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA		**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec	

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE	
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421	
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30					
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde					
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI						

CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyendose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el atraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA

Persona que autoriza

Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

Maxima Autoridad

Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*PROYECTOR DE HOJAS DELGADO A-4 X 100 UNIDADES PROYECTOR DE HOJAS DELGADO A-4 X 100 UNIDADES MARCA: [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Subtotal	80.0000
Impuesto al valor agregado (12%)	9.6000
Total	89.6000

Número de Items	2
Flete	0.0000
Total de la Orden	89.6000

echa de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 11:05:21

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232505	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001

Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR

Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361		

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA				

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Dayssi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizaran con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
42999901127	*GRAPAS 26/6 CAJA DE 5000 U	30	0.6094	0.0000	18.2820	2.1938	20.4758	[illegible]
	GRAPAS 26/6 CAJA DE 5000 U **MARCA:** FUNTA OFFICE SUPPLIES - FABRICANTE: ANHUI JIANHUI INDUSTRIAL - MODELO: GRAPAS 26/6 CAJA 5000 U - TAMAÑO: 26/6 - ANCHO DE LA CAJA: 4 CM - MATERIAL: ACERO INOXIDABLE - COLOR: PLATA - UNIDAD DE CAJA DE 5000 UNIDADES - LARGO DE CAJA: 11 CM - PESO DE LA CAJA: 163 G							

Subtotal	18.2820
Impuesto al valor agregado (12%)	2.1938
Total	20.4758

Número de Items	30
Flete	0.0000
Total de la Orden	20.4758

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 12:14:42

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRONICO

Orden de compra:	CE-20220002232504	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001

Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR

Correo electrónico el representante:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451	02381436	02381436 1

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA				

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	1160038240001	**Teléfono:**	07-2888439 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:** CUENCA	**Parroquia:** SUCRE		
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:** SN	**Intersección:** LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA		
	Edificio:	**Departamento:**	**Teléfono:** 07-2888439 07-2888421		
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Dayse Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNACAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizaran con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria debera certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyendose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al termino ofertado y/o acordado, se aplicara la multa conforme lo establecido en el articulo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Publica y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraidas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicaran las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	"SOBRE MANILA T4	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	SOBRE MANILA T4 **MARCA:** [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible]							

Subtotal	5,360.00
Impuesto al valor agregado (12%)	[illegible]
Total	[illegible]

Número de Items	[illegible]
Flete	[illegible]
Total de la Orden	6,060.80

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 11:04:37

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232503	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001

Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR

Correo electrónico el representante	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 02381436O 02381436I		

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Numero:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*CARPETAS PLASTICAS DOS ANILLOS TAMAÑO OFICIO LOMO 3 CARPETAS PLASTICAS DOS ANILLOS TAMAÑO OFICIO LOMO 3 MARCA: COGECOMSA - FABRICANTE: [illegible] - COLOR: BLANCO - CAPACIDAD DEL ANILLO: 200 HOJAS - DIAMETRO ANILLO METALICO: 25.25 R - ANCHO: 24 CM - MATERIAL CUBIERTA: PLASTICO PVC - PESO: 325 G - DIMENSIONES DEL LOMO: 3 CM - MODELO: CARPETA OFICIO PORTA CARATULA LOMO 3 CM ANILLO 2 X 25 R - MATERIAL: CARTON Y PLASTICO - CALIDAD: [illegible] - CALIBRE DEL PLASTICO: [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible] - [illegible]	[illegible]	1,8000	0,0000	90,0000	12,0000	100,8000	59.000.001 536804

Subtotal	90,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	10,8000
Total	100,8000

Número de Items	50
Flete	0,0000
Total de la Orden	100,8000

'echa de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 11:04:19

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232502	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante ...:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfo...	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA, de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*ANILLOS ADHESIVOS REFUERZOS DE HOJAS PLASTICO 500 L **ANILLOS ADHESIVOS REFUERZOS DE HOJAS PLASTICO 500 L** **MARCA:** FENIX OFFICE SUPPLIES - MODELO: ANILLOS ADHESIVOS REFUERZOS DE HOJAS DE PLASTICO 500 L - FABRICANTE: Copacomas S.A. - CARGO: 14 CM - COLOR: BLANCO - ANCHO: 94 CM - EMPAQUE: 1.2 CM - DIAMETRO: 3.5 CM - MATERIAL: PLASTICO - UNIDAD EMPAQUE DE 500 UNIDADES [illegible]	30	0,6000	0,0000	18,0000	12,0000	20,1600	59 000 001 530804

Subtotal	18,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	2,1600
Total	20,1600

Número de Items	30
Flete	0,0000
Total de la Orden	20,1600

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 11:04:04

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232501	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE	
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421	
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30					
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde					
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.						

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA, de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
36990001128	* TABLA PARA APUNTES (APOYAMANOS) PLASTICO **TABLA PARA APUNTES APOYAMANOS PLASTICO** **MARCA:** FENIX OFFICE SUPPLIES - [illegible] REMACHES: 20 G - MATERIAL ANILLO METALICO: METAL NIQUELADO - CAPACIDAD: 100 HOJAS - ANCHO PINZA PAPEL: 3 CM - COLOR: NEGRO, VERDE, ROJO, AZUL, AMARILLO - LARGO PINZA PAPEL: 12 CM - DIAMETRO DE REMACHES: 0,06 CM - LARGO: 30,7 CM - MODELO: APOYAMANOS PLASTICO - MATERIAL: POLIESTIRENO CRISTAL - LARGO REMACHES: 0,07 CM - ESPESOR: 2 MM - FABRICANTE: [illegible] S.A - UNIDAD: UNIDAD - ABERTURA PINZA PAPEL: 2,5 CM - NUMERO DE REMACHES: 2 - PESO: 185 G - MATERIAL PINZA PAPEL: METAL NIQUELADO - ANCHO: 22,5 CM	30	1,2500	0,0000	37,5000	12,0000	42,0000	[illegible] 530804

Subtotal	37,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	4,5000
Total	42,0000

Número de Items	30
Flete	0.0000
Total de la Orden	42.0000

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 11:03:40

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232500	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razon social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante l[illegible]	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE	
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421	
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30					
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde					
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO FRENTE AL CDE EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE. NUMERO DE CONTACTO 0995862640.						

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria debera certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripcion	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*CLIPS STANDAR 32 MM METALICOS **CLIPS STANDAR 32 MM METALICOS** **MARCA:** FENIX OFFICE SUPPLIES - FABRICANTE: FRANCISCO A. [illegible] - UNIDAD: 1 CAJA DE 100 UNIDADES - TAMAÑO: 32 MM - PESO: [illegible] - MODELO: CLIPS STANDARD 32 MM METALICOS - MATERIAL: [illegible] - COLOR: PLATA	50	[illegible]	[illegible]	[illegible]	12,0000	[illegible]	[illegible]

Subtotal	9,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	1,1400
Total	10,6400

Número de Items	50
Flete	0,0000
Total de la Orden	10,6400

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 11:03:23

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220802232499	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante le	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Telé	0991669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	3275716104	Código de la Entidad Financiera:	210358	Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA, de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratacion Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra esta sometida a todas las obligaciones contraidas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante esta obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*MARCADOR TIZA LIQUIDA PUNTA GRUESA VARIOS COLORES* MARCADOR TIZA LIQUIDA PUNTA GRUESA VARIOS COLORES MARCA: CARIOCA - CANTIDAD DE TINTA: [illegible] - MATERIAL CUERPO Y TAPON: POLIPROPILENO - PESO: 15.2 G - LARGO: 129 MM - COLOR: AZUL, ROJO, VERDE Y NEGRO - MATERIAL FELPA: POLYESTER EN FIBRA - UNIDAD: 1 UNIDAD - MATERIAL PUNTA: POLYESTER EN FIBRA - TIPO DE PUNTA: DISEÑADA EN DECIR CORTADA EN ANGULO QUE PERMITE DOS TIPOS DE TRAZOS - MODELO: PUNTA GRUESA - MATERIAL TAPA: POLIETILENO - DIAMETRO DEL CUERPO: [illegible] MM - [illegible]	40	0.4880	0.0000	19.5200	12.0000	21.8624	59.00.00.001 [illegible]

Subtotal	19.5200
Impuesto al valor agregado (12%)	2.3424
Total	21.8624

Número de Items	40
Flete	0.0000

Total de la Orden 21.86[illegible]

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:09:57

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002232498	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	DISTRIBUIDORA LA CONDAMINE	**Razón social:**	Falconi Cisneros Jose Luis	**RUC:**	1715241525001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	compraspublicas@lacondamine.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	compraspublicas@lacondamine.com.ec		
Teléfono:	0984619862 026046724 026008952 0999008060				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3411337704	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercadería:** 08h30 a 16h30				
	Responsable de recepción de mercadería: Cpa. Daysi Campoverde				
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraidas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3699000112S	*SEPARADORES PLASTICOS A4 FUNDA ABECEDARIO **SEPARADORES PLASTICOS A4 FUNDA ABECEDARIO** **MARCA:** MARCO VINICIO SARMIENTO - REFUERZOS CON PERFORACIONES PARA CARPETA - MODELO: SEPARADORES PLASTICO A4 FUNDA DE A-Z ABECEDARIOS CON PERFORACIONES - PRESENTACIÓN: PESTAÑAS IMPRESAS DE A-Z ABECEDARIOS - FABRICANTE: MARCO VINICIO SARMIENTO - COLOR: VARIOS COLORES - UNIDAD: FUNDA DE SEPARADORES PLASTICOS A4 A A LA Z - ESPESOR DEL PLASTICO: 120 MICRONES - PESO: 110GR - LARGO: 29.5CM - ANCHO: 22.0CM - MATERIAL: PLASTICO	25	1,1006	0,0000	27,5150	12,0000	30,8168	59.000.001 530804

Subtotal	27,5150
Impuesto al valor agregado (12%)	3,3018
Total	30,8168

Número de Items	
Flete	0,0000
Total de la Orden	30,8168

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:09:39

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232497	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante le[illegible]	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Telé[illegible]	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Di[illegible]ción de entre[illegible]:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30				
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde				
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE. NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.					

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Organica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las ordenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*ARCHIVADORES TAMAÑO OFICIO LOMO 8 CMS	50	1.4900	0.0000	74.5000	12.0000	83.4400	[illegible]
	ARCHIVADORES TAMAÑO OFICIO LOMO 8 CMS MARCA: UNIX OFFICE SUPPLIES [illegible]							

Subtotal	74.5000
Impuesto al valor agregado (12%)	8.9400
Total	83.4400

Número de Items	50
Flete	0.0000
Total de la Orden	83.4400

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:09:16

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232496	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante e[illegible]	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfo[illegible]	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA				

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:** CUENCA	**Parroquia:** SUCRE		
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:** SN	**Intersección:** LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA		
	Edificio:	**Departamento:**	**Teléfono:** 07-2888419 07-2888421		
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercadería:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercadería:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACION DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	TINTA ADHESIVA TRANSPARENTE 18 X 25 VIDAS	30	0.1500	0.0000	4.5000	12.0000	5.0400	[illegible]

CINTA ADHESIVA TRANSPARENTE 18 X 25 VIDAS
MARCA: [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

Subtotal	4.5000
Impuesto al valor agregado (12%)	0.5400
Total	5.0400

Número de Items	30
Flete	0.0000
Total de la Orden	5.0400

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:08:45

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220802232495	Fecha de emisión:	30-06-2022	Fecha de aceptación:	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	Razón social:	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	RUC:	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante e...:	cogecomsa@cogecomsa.ec	Correo electrónico de la empresa:	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	3275716104	Código de la Entidad Financiera:	210358
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA				

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	RUC:	0160038240001	Teléfono:	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Cargo:	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	Correo electrónico:	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Correo electrónico:	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		

Dirección de entrega:	Provincia: AZUAY	Cantón: CUENCA	Parroquia: SUCRE		
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	Número: SN	Intersección:	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:	Departamento:	Teléfono:	07-2888419 07-2888421	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercaderia:	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Dayssi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*CARPETA FOLDER DE CARTULINA KRAFT VARIOS COLORES **CARPETA FOLDER DE CARTULINA KRAFT VARIOS COLORES** **MARCA:** TENIX OFFICE SUPPLIES - PESO: [illegible] - COLOR: VERDE Y MARRON - GRAMAJE: 260 G/M2 - INCLUYE: PUNTAÑA - MODELO: FOLDER DE CARTULINA KRAFT [illegible] VINCHA METALICA - [illegible] - MATERIAL: CARTULINA KRAFT - ANCHO: 23.6 CM - MODELO: VINCHA METALICA - UNIDAD: 1 UNIDAD - ALTO: 35.5 CM	100	0,1180	0,0000	11,8000	12,0000	13,2160	[illegible]

Subtotal	11,8000
Impuesto al valor agregado (12%)	1,4160
Total	13,2160

Número de Items	100
Flete	0,0000
Total de la Orden	13,2160

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232494	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante le[illegible]	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		

Di[illegible]ción de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercadería:**	08h30 a 16h30
	Responsable de recepción de mercadería:	Cpa. Daysi Campoverde
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.	

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripcion	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

LAPIZ BIC ON GOMA CAJA 12 UNIDADES
MARCA: [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

Subtotal	[illegible]
Impuesto al valor agregado (12%)	[illegible]
Total	[illegible]

Número de Items	[illegible]
Flete	[illegible]
Total de la Orden	[illegible]

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:08:06

ORDEN DE COMPRA POR CATALOGO ELECTRONICO

Orden de compra:	CE-20220002232493	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790752657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Telef:	0994669451 0994669204 0994669451 02381436O 02381436I				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:** CUENCA	**Parroquia:** SUCRE		
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:** SN	**Intersección:** LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA		
	Edificio:	**Departamento:**	**Teléfono:** 07-2888419 07-2888421		
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE. NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

os pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la ntidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá rtificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA , de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionadas a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant.	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	[illegible] RESALTADORES VARIOS COLORES **RESALTADOR VARIOS COLORES** **MARCA:** CARIOCA - MATERIAL TAPA: POLIETILENO - FABRICANTE: PLASTICUNIVERSAL - MATERIAL CUERPO: POLIPROPILENO - ANCHO: [illegible] MM - MODELO: RESALTADOR VARIOS COLORES - DISEÑO: PUNTA BISELADA PARA TRAZOS DE [illegible] - COLOR: CELESTE, AMARILLO, FUCSIA, NARANJA, VERDE - PESO: [illegible] - MATERIAL FILTRO: POLIESTER - TAPA PLASTICA DE POLIETILENO [illegible] DENSIDAD - LARGO: [illegible] CM - UNIDAD: 1 UNIDAD	40	0,4700	0,0000	18,8000	12,0000	21,0560	[illegible] 530804

Subtotal	18,8000
Impuesto al valor agregado (12%)	2,2560
Total	21,0560

Número de Items	40
Flete	0,0000
Total de la Orden	21,0560

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232492	Fecha de emisión:	30-06-2022	Fecha de aceptación:	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	Razón social:	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	RUC:	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante	cogecomsa@cogecomsa.ec	Correo electrónico de la empresa:	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	3275716104	Código de la Entidad Financiera:	210358	Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	RUC:	0160038240001	Teléfono:	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Cargo:	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	Correo electrónico:	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Correo electrónico:	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		

Dirección de entrega:	Provincia: AZUAY	Cantón: CUENCA	Parroquia: SUCRE		
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	Número: SN	Intersección:	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:	Departamento:	Teléfono:	07-2888419 07-2888421	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercaderia:	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE. NUMERO DE CONTACTO: 099586264O.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyendose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Organica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraidas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	SUJETADOR MARIPOSA CAJA DE 50 UNIDADES	50	0.6880	0.0000	34.4000	12.0000	38.5280	[illegible]

CLIPS MARIPOSA CAJA DE 50 UNIDADES
MARCA: [illegible]
- MODELO: [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- UNIDAD: CAJA DE 50 UNIDADES
- PRODUCTO: CLIPS MARIPOSA CAJA DE 50 UNIDADES
- [illegible]
- [illegible]

Subtotal	34.4000
Impuesto al valor agregado (12%)	4.1280
Total	38.5280

Número de Items	50
Flete	0.0000
Total de la Orden	38.5280

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:07:22

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232491	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:		Razón social:	ORELLANA GUERRERO EDGAR FRANCISCO	**RUC:**	0101590479001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	susuper5@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	susuper5@hotmail.com		
Teléfono:	0996132438 072860371 072804880				

Tipo de cuenta:	Ahorros	**Número de cuenta:**	4060027199O4	**Código de la Entidad Financiera:**	244985	**Nombre de la Entidad Financiera:**	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO JUVENTUD ECUATORIANA PROGRESISTA LTDA (JEP)

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA		**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec	

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE	
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421	
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30					
	Responsable de recepción de **mercaderia:**	Cpa. Daysi Campoverde					
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC. EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI						

CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria debera certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Publica y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

LAPICES DE COLORES CAJA X 12 UNIDADES
MARCA: CARIBE X
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

Subtotal	111.7500

Impuesto al valor agregado (12%)	13.4100
Total	125.1600

Número de Items	75
Flete	0.00000
Total de la Orden	125.1600

echa de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:06:50

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232490	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptacion:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001

Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR
Correo electrónico el representante le	cogecomsa@cogecomsa.ec
Correo electrónico de la empresa:	cogecomsa@cogecomsa.ec
Teléf	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Di[illegible]ción de entre[illegible]	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*GRAPADORA NORMAL METALICA MEDIANA	15	2.5500	0.0000	38.2500	12.0000	42.8400	[illegible]

GRAPADORA NORMAL METALICA MEDIANA
MARCA: FUNN OFFICE SUPPLIES
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

[illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

[illegible]

Subtotal	38.2500
Impuesto al valor agregado (12%)	4.5900
Total	42.8400

Número de Items	15
Flete	0.0000
Total de la Orden	42.8400

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:06:35

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232489	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA				

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD "CENTRO DIURNO", UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria debera certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	GOMA EN BARRA 21 GR	75	0,2850	0,0000	21,3750	12,0000	23,9400	[illegible]

GOMA EN BARRA DE 21 GR
MARCA: UNIX OFFICE SUPPLIES
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

Subtotal	21,3750
Impuesto al valor agregado (12%)	2,5650
Total	23,9400

Número de Items	75
Flete	0,0000
Total de la Orden	23,9400

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 10:06:14

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002237224	**Fecha de emisión:**	11-07-2022	**Fecha de aceptación:**	13-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA			**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com

Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES - VIERNES 08H00 - 17H00
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA

Observación:	ESTIMADO OFERENTE, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD, CON LA FINALIDAD DE COORDINAR LOS BIENES A SER ENTREGADOS Y EVITAR INCOVENIENTES A FUTURO

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3694000119	*DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO 500, 800,1000 ML SACHET **DISPENSADOR DE JABÓN LÍQUIDO HASTA 1000 ML** **MARCA:** TECNIMATRIC - PROPIEDADES / DOSIFICACIÓN: 1 ML POR PULSADA - FABRICANTE: TECNIMATRIC - PROPIEDADES / COLOR: BLANCO - PROPIEDADES / DOSIFICACIÓN POR PULSACIÓN: 1 ML - PROPIEDADES / ALTO: 23 cm - PROPIEDADES / ANCHO: 11 cm - PRESENTACIÓN COMERCIAL: UNIDAD - PROPIEDADES / PROFUNDIDAD: 11 cm - PROPIEDADES / CAPACIDAD REPUESTO: 500, 800,1000 ml	6	10,0000	0,0000	60,0000	12,0000	67,2000	530805

	- USOS: Paras dispensar jabón liquido - PROPIEDADES / MATERIAL: Plástico de alto impacto (ABS)							

Subtotal	60,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	7,2000
Total	67,2000

Número de Items	6
Flete	0,0000
Total de la Orden	67,2000

Fecha de Impresión: miércoles 27 de julio de 2022, 16:51:45

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002237223	**Fecha de emisión:**	11-07-2022	**Fecha de aceptación:**	13-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA			**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com

Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES - VIERNES 08H00 - 17H00
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA

Observación:	ESTIMADO OFERENTE, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD, CON LA FINALIDAD DE COORDINAR LOS BIENES A SER ENTREGADOS Y EVITAR INCOVENIENTES A FUTURO

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3694000122	*Dispensador de toallas de mano en Z o V **DISPENSADOR DE TOALLAS DE MANO EN Z** **MARCA:** TECNIMATRIC - PROPIEDADES / PESO BRUTO: 1.15 Kg - FABRICANTE: TECNIMATRIC - PRESENTACIÓN COMERCIAL: UNIDAD - PROPIEDADES / PESO NETO: 0,7 Kg - PROPIEDADES / MATERIAL BASE: Plástico de alto impacto (ABS) - PROPIEDADES / PROFUNDIDAD: 12 CM - PROPIEDADES / ANCHO: 28 cm - PROPIEDADES / ALTO: 28 cm - USOS: Para dispensar toalla de manos en Z o V - PROPIEDADES / COLOR: BLANCO - PROPIEDADES / MATERIAL TAPA: Plástico de alto impacto (ABS)	8	11,7300	0,0000	93,8400	12,0000	105,1008	530805

Subtotal	93,8400
Impuesto al valor agregado (12%)	11,2608
Total	105,1008

Número de Items	8
Flete	0,0000
Total de la Orden	105,1008

Fecha de Impresión: miércoles 27 de julio de 2022, 16:50:17

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002247182	**Fecha de emisión:**	29-07-2022	**Fecha de aceptación:**	01-08-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	ECONEGOCIOS GRANSOL	**Razón social:**	COOPERATIVA DE PRODUCCION AGRICOLA. GANADERA Y SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA VIVIR MEJOR PROGRASERVIV	**RUC:**	0190399273001
Nombre del representante legal:	CARPIO SEMPERTEGUI GALO CHRISTIAN				
Correo electrónico el representante legal:	info@gransol.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	info@gransol.com.ec		
Teléfono:	0989834722 074177337 0980194981 09-97427547				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	0016416835	**Código de la Entidad Financiera:**	210335	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DE GUAYAQUIL

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		

Dirección Entidad:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			

	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Ana Guzhñay
Dirección de entrega:	AV. EL PARAISO, CENTRO DE ADMINISTRACIÓN DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD	
Observación:	LOS ALIMENTOS SERÁN ENTREGADOS DE ACUERDO AL MENÚ, EN EL CENTRO DE ADMINISTRACIÓN DIRECTA CRAI, EL PAGO SE REALIZARÁ DE ACUERDO A LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EFECTIVAMENTE.	

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA

Persona que autoriza

Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

Máxima Autoridad

Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
22990091I	CANASTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS - PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador - El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas. El administrador deberá presentar: - 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.	37 (1 meses)	13.0500	0.0000	482.8500	0.0000	482.8500	59 000 003 530801

	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.) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar al personal necesario para el armado de canastas (flujo de procesos). 4) Revisar que el producto cuente con las características requeridas de la canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionadas en la presente ficha. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 2 personas de servicio por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: 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. 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. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llega al centro de acopio. 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. - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: La planta procesadora deberá tener un área destinada al almacenamiento del producto, con las siguientes características: - Área de almacenamiento y clasificación de productos. Esta área debera contar con equipos de refrigeración para mantener el producto. - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área despacho de producto, esta deberá fresca y ventilada. Para evitar daños el producto 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. - CALIDAD: A PRODUCCIÓN PRIMARIA Durante la producción primaria el proveedor garantizará la reducción al mínimo de la contaminación de leche cruda, procedente de los animales o del medio ambiente. El proveedor garantizará practicas ganaderas adecuadas, y que los animales lecheros se mantengan en adecuado estado de salud. La procedencia de la leche deberá garantizar presencia de buenas prácticas agrícolas, veterinarias y de alimentación de los animales, higiene general adecuada del personal y el equipo de ordeño, empleo de métodos de ordeño adecuados. B PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE La carga microbiana de la leche debe ser tan baja como pueda lograrse utilizando las buenas prácticas de producción de la leche. Se deberá aplicar medidas en el ámbito de la producción primaria para reducir lo más posible la carga inicial de microorganismos patógenos o que afectan a la inocuidad y la idoneidad, a fin de proporcionar un margen de seguridad mayor para preparar la leche de manera tal que permita la aplicación de medidas de control microbiológico de menor rigor que el que de otra forma sería necesario para asegurar la inocuidad e idoneidad del producto. C DE LOS PRODUCTOS LECHE La leche debe tener las siguientes características: Color. Debe ser blanco opalescente o ligeramente amarillento (se podrán presentar variaciones en estas características, en función de la raza, estación climática o alimentación, pero estas no deben afectar significativamente las características sensoriales indicadas) Olor. Debe ser suave, lácteo característico, libre de olores extraños. - Aspecto. Debe ser homogéneo, libre de materias extrañas. LECHE Y YOGURT Se dara cumplimiento a NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (CPE INEN-CPDEX 57.2013). Se dará cumplimiento a la Resolucion ARCSA-DE-042-2015-GGG, TÉCNICA SUSTITUTIVA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS PROCESADOS. En el momento en que se presenta a los consumidores, la leche y sus derivados no debe contener ningún contaminante[1] en un nivel que ponga en peligro el estado de la salud pública. Estos productos presentaran las siguientes características: La leche y sus derivados deberán estar pasteurizados, deberán presentar características organolépticas normales, estar limpios y libres de calostro. No debe ser distribuido en fecha posterior a la que aparece marcada en el rótulo del envase (no más de 5 días después de su pasteurización) La leche pasteurizada envasada y colocada en el mercado, no debe ser reprocesada y debe ser vendida en su envase original. La leche pasteurizado debe mantener la cadena de frío en el almacenamiento, distribución, y expendio a una temperatura de 4oC +- 2oC. Los residuos de medicamentos veterinarios y sus metabolitos no podrán superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 2. Los residuos de plaguicidas, pesticidas y sus metabolitos no podrán supere los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 2. QUESO El queso fresco debe contener un rango de porcentaje humedad (65-80%) entre semi blando y blando. Las materias primas utilizadas en su preparación, deben cumplir con las normas relacionadas al Codex Alimentarius. Leche pasteurizada Ingredientes tales como: § Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productores de aroma. § Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas. § Cloruro de sodio y/o cloruro de potasio como sucedáneo de la sal. § Las unidades de									

comercialización de este producto deben cumplir con lo dispuesto en la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad. §. Se pueden utilizar aditivos permitidos y en las cantidades especificadas en la norma NTE INEN 2.074. §. Se permite el límite máximo en contaminantes según lo que establece el Codex alimentarius de contaminantes Codex Stan 193-1995. MANTEQUILLA La elaboración del producto debe cumplir con el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura del Ministerio de Salud. La leche utilizada para la fabricación de la mantequilla y de la mantequilla de suero debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 9. La crema utilizada para la fabricación de la mantequilla y de la mantequilla de suero debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 712. Los residuos de plaguicidas y sus metabolitos, no deben superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 1 en su última edición. Los residuos de medicamentos veterinarios no deben superar los límites establecidos por el Codex Alimentarius CAC/MLR 2 en su última edición.

- PLAZO DE ENTREGA: El plazo de entrega, contenzará 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 o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. 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. 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.
- FORMA Y REQUISITOS DE PAGO: 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. 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.
- CAPACIDAD MAXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través de persona natural o jurídica, en la figura de micro o pequeñas empresas; 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. 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. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculten esta forma de asociatividad. El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de lácteos y sus derivados más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para los tiempos de comida de desayuno, necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE LÁCTEOS SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DÍA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DÍA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE LÁCTEOS /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 0 COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 0 TOTAL 100% 2000 60000 3 (1) Cuadro referencial. En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se compensará dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2)Una porción de leche/yogurt equivale a 200 gramos. Una porción de queso equivale a 30 gramos. ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de lácteos (leche/yogurt, queso y mantequilla) a la dieta con el 10,71% del total de los alimentos que se consume en el día, en su tiempo de comida (desayuno), generando un aporte calórico de 214,29 kilocalorías al día, es decir 6428,57 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE LÁCTEOS POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACIÓN ALMUERZO MERIENDA total porciones día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN APORTE PORCIÓN APORTE PORCIÓN APORTE PORCIÓN APORTE LÁCTEO/DERIVADOS 3 10,71% 1 0 0% 0 0% 0 0% 3 10,71% ENERGÍA/DÍA 214,29 kcal/día 0 0 0 214,29 kcal/día ENERGÍA/MES 6428,57 kcal/día 0 0 0 6428,57 kcal/día ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3. Se muestran los productos que integran esta canasta, los productos son irremplazables y deben estar presentes siempre en cada entrega, en el peso y volumen indicado. TABLA 3. LISTADO DE LÁCTEOS/DERIVADOS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A

	SU TIPO OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (gramos) Energía (kcal) 100gramos Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCIÓN TOTAL PESO TOTAL GRAMOS UNIDAD LECHE/YOGURT LECHE DE VACA PASTEURIZADA 200 60 120 20 4000 (ml) 6 litros YOGURT 200 99 198 10 2000 (ml) QUESOS/ QUESO FRESCO 30 264 79,2 6 180(g) 400 gramos MANTEQUILLA QUESO DE COMIDA 30 299 89,7 6 170 (g) MANTEQUILLA 50 749 37 10 50 (g) FUENTE: INCAP 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 632 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", especificamente en el Art 1.- Ámbito de aplicación y Art.2 Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. La canasta de lácteos debe cumplir con los siguientes requisitos: de 180 gramos de queso fresco de mesa, 170 gramos de queso de comida, 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche y 2 litros de yogurt, como se muestra en la tabla 4. TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE LÁCTEOS CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SU TIPO TOTAL UNIDAD LECHE 4 litros YOGURT 2 litros QUESOS 350 gramos MANTEQUILLA 50 gramos 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 5. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE LÁCTEOS SUGERIDA POR DÍA, SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILOCALORÍAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1500 150 ml. 2 5 a 7 años 1750 200 ml. 2 8 a 10 años 1900 200 ml. 1 11 a 14 años 2300 200 ml. 1 15 a 17 años 2500 250 ml. 0,5 Adulto 2000 200 ml. 1 ELABORADO POR SERCOP, 2016 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. 5 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo es referencial. CÁLCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA: La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción pecuaria libre de productos químicos, hormonales y demás productos restringidos (normas sanitarias vigentes), extendiendo su cupo de hasta 350 canastas al mes, siempre y cuando cuenten con 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 - DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos –PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS, destinados para la preparación del tiempo de comida (desayuno), correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60000 kilocalorías al mes. Cada canasta deberá contener: 350 gramos de queso fresco pasteurizado, 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogurt. - PRECIO DE ADHESIÓN: USD. 13,05 por cada canasta de productos lácteos: 350 gramos de queso pasteurizado (fresco y/o comida), 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogurt; incluido transporte al lugar acordado con la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA) - REQUISITOS ESPECIFICOS: LECHE ENTERA PASTEURIZADA Requisitos físicos y químicos (Leche entera pasteurizada) TABLA 7. REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS (LECHE ENTERA) REQUISITOS UNIDAD MIN. MAX MÉTODO DE ENSAYO Densidad relativa NTE INEN 11 a 15oC - 1,029 1,033 a 20oC - 1,028 1,032 Contenido de grasa % 3 - NTE INEN 12 (fracción de masa) Acidez titulable, expresada como ácido láctico % 0,13 0,18 NTE INEN 13 (fracción de masa) Sólidos totales % 11,3 - NTE INEN 14 (fracción de masa) Sólidos no grasos % 8,3 - - (fracción de masa) Ceniza % 0,65 0,8 NTE INEN 14 (fracción de masa) Punto de congelación oC -0,536 -0,512 NTE INEN 15 pH -0,555 -0,53 Proteínas % 2,9 - NTE INEN 16 (fracción de masa) Ensayo de fosfatasas - Negativo NTE INEN 19 Ensayo de Peroxidasa - Positivo NTE INEN 2334 Presencia de conservantes - Negativo NTE INEN 1500 Presencia de neutralizantes - Negativo NTE INEN 1500 Presencia de adulterantes - Negativo NTE INEN 1500 Grasa vegetal - Negativo NTE INEN 1500 Suero de leche - Negativo NTE INEN 2401 Residuos de medicamentos veterinarios 1/3 LMR establecidos en el CODEX Alimentarius CAC/MLR 2 Los establecidos en el compendio de métodos de análisis identificados como idóneos para respaldar las MLR DEL codex Reacción de estabilidad proteica (prueba de alcohol) No se coagulará por la adición de un volumen igual de alcohol neutro 68 % en peso o 75 % en volumen NTE INEN 1500 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 Requisitos microbiológicos para la leche									

TABLA 8. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA LECHE REQUISITOS n m M c MÉTODO DE ENSAYO Recuento de microorganismos mesofilos, UFC/cm3 5 30 000 50 000 1 NTE INEN 1 529-5 Recuento de coliformes, UFC/cm3 5 - 1 10 1 AOAC 991.14 Detección de Listeria monocytogenes /25 g 5 0 - 0 ISO 11290-1 Detección de Salmonella /25 g 5 0 - - NTE INEN 1529-15 Recuento de Escherichia coli, UFC/g 5 - 10 - 0 AOAC 991.14 n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10 2012 Límite máximo de contaminante» TABLA 9. LÍMITES MÁXIMOS PARA CONTAMINANTES REQUISITO LÍMITE MÁXIMO (LM) METODO DE ENSAYO Plomo, mg/kg 0,02 ISO/TS 6733 Aflatoxina M1, ug/kg 0,5 ISO 14674 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10 2012 QUESO FRESCO Requisitos fisicoquímicos TABLA 10. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS REQUISITO MINIMO MÁXIMO METODO DE ENSAYO Grasa láctea en extracto seco, % (m/m) 25 - NTE INEN 63 Extracto seco Según el contenido de grasa en el extracto seco, de acuerdo a la siguiente tabla NTE INEN 64 Contenido de grasa en extracto seco (m/m) Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m) >20,0% - 30,0 % 28,00% FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 2620:2012 Requisitos microbiológicos TABLA 11. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA LECHE REQUISITOS n m M c MÉTODO DE ENSAYO Enterobacterias, UFC/g 5 2x102 103 1 NTE INEN 1 529-13 Recuento de Escherichia coli, UFC/g 5 - 10 10 1 NTE INEN 1 529-8 Staphylococcus aureus UFC/g 5 10 103 1 NTE INEN 1 529-14 Listeria monocytogenes / 25 g 5 ausencia - ISO 11290-1 Salmonella en 25 g 5 ausencia ausencia 0 NTE INEN 1 529-15 n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 2620:2012 MANTEQUILLA Requisitos fisicoquímicos para mantequillas TABLA 12. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS MIN MÁX % MÉTODO DE ENSAYO Contenido de grasa, % (m/m) 80 — NTE INEN 165 Extracto seco magro de la leche % (m/m) 11 — 2 NTEINEN 14 Humedad, % (m/m) — 16 NTE INEN 164 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 Requisitos de la grasa par mantequillas TABLA 13. REQUISITOS DE GRASA PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS MÍNIMO MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Índice de refracción 40oC 1,452 8 1,456 5 NTE INEN 166 Índice de yodo, cg/g 26 45 NTEINEN 167 Índice de Reichert-Meissl, cm3/ g 24 32 NTE INEN 168 Índice de Polenske, cm3/g 1 3,6 NTE INEN 168 Índice de saponificación, mg/g 218 234 NTE INEN 169 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 Requisitos microbiológicos para las mantequillas TABLA 14. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS n m M c MÉTODO DE ENSAYO Recuento de aerobios Mesófilos *UFC/g 5 104 105 2 NTE INEN 1529-5 E. coli UFC/g 5 - 10 — — NTE INEN 1529-8 Enterobacterias, UFC/g 5 10 102 3 NTE INEN 1529-13 Staphylococcus aureus UFC/g 5 - 10 — — NTE INEN 1529-14 Salmonella, 25 g 5 ausencia - — NTE INEN 1529-15 *Excepto para mantequillas fermentadas con cultivos bacterianos FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 En donde: n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M.

- APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA. Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (CPE INEN-CPDEX 57:2013)

- REQUISISTOS MÍNIMOS. A PRODUCCIÓN PRIMARIA El ganado bovino en la producción primaria deberá contar con Copia del certificado original de vacunación de Fiebre Aftosa con los datos del productor. B PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE Según Acuerdo Ministerial 2013 (MAGAP-MSO-MIPRO), del Reglamento de control y regulación de la cadena de producción de la leche y sus derivados, (Capítulo VII de las plantas procesadoras de leche y sus derivados), se deberá cumplir con los siguientes requisitos: Todas las plantas de procesamiento de leche y sus derivados contarán con el permiso de funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud Pública a través de sus organismos competentes de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de la salud Todas las plantas de procesamiento de leche y sus derivados cumplirán las disposiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos Procesados y la Regulación Sanitaria de Alimentos. El monitoreo de su cumplimiento será responsabilidad del Ministerio de Salud Pública a través de los organismos competentes. Las industrias lácteas, sean estas, micro, pequeña, medianas y/o grandes empresas, deberán informar mensualmente al MAGAP, sobre el pago por litro de leche al productor en finca y la cantidad de proveedores. Todos los productos que integren esta cadena deberán contar su respectivo registro sanitario y deberán cumplir los siguientes requisitos mínimos: C DE LOS PRODUCTOS LECHE Y YOGURT Se debe dar cumplimiento a los requisitos físicos, químicos.

	microbiológicos y de contaminantes establecidos en la norma NTE INEN 10:2012, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha. QUESO Se debe dar cumplimiento a los requisitos físicos, químicos, microbiológicos y de contaminantes establecidos en la norma NTE INEN 065, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha. MANTEQUILLA Se debe dar cumplimiento a los requisitos fisicoquímicos, de grasa y microbiológicos establecidos en la norma NTE INEN 161 2011, MANTEQUILLAS, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha. - ENVASADO: LECHE/YOGURT: Debe ser envasada y comercializada en recipientes de material aprobado por la autoridad sanitaria competente, estar provistos de cierres herméticos e inviolables, limpios, libres de desperfectos, garantizar la completa protección de su contenido de agentes externos y no alterar las características organolépticas y físico-químicas del producto. QUESO Debe expenderse en envases asépticos herméticamente cerrados, que aseguren la adecuada conservación y calidad del producto. El producto debe acondicionarse en envases cuyo material, en contacto con el producto, sea resistente a su acción y no altere las características organolépticas del mismo. El embalaje debe hacerse en condiciones que mantenga las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio. MANTEQUILLA Las mantequillas deben expenderse en envases asépticos, y herméticamente cerrados, que aseguren la adecuada conservación y calidad del producto. Las mantequillas deben acondicionarse en envases cuyo material, en contacto con el producto, sea resistente a su acción y no altere las características organolépticas del mismo. El embalaje debe hacerse en condiciones que mantenga las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de los alimentos - ALMACENADO: Se debe cumplir con el requerimiento de la temperatura de la cadena de frío como consta en la siguiente tabla: TABLA 6: CADENA DE FRIO PARA ALMACENADO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS LACTEOS Y SUS DERIVADOS PRODUCTO REFRIGERACION CONGELADO TEMPERATURA DURACIÓN DE CONSERVA DURACIÓN DE CONSERVA oC días días Leche entera 0 a 4 - - yogurt 2 a 5 5 a 10 - Mantequilla 4 a 6 14 a 21 240 Quesos Frescos 0 a 5 2 - Quesos Blandos 0 a 2 - - Quesos Duros 0 a 5 - - FUENTE: Dominguez. 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos - PRESENTACIÓN: 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. 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 estas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de alimentos. La adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. 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. - LOGISTICA Y TRANSPORTE: El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Se cumplirá con la cadena de frío establecido en el numeral 11 "almacenado" y se adaptará a los siguientes requerimientos de logística y transporte. Según Acuerdo Ministerial 2013 (MAGAP-MSO-MIPRO), del Reglamento de control y regulación de la cadena de producción de la leche y sus derivados, (Capítulo VII: de las plantas procesadoras de leche y sus derivados), el transporte hasta el punto de venta deberá cumplir con las condiciones mínimas en función de la naturaleza del producto. Deberá estar en condiciones para mantener temperaturas óptimas que aseguren el mantenimiento de su calidad e inocuidad. Productos pasteurizados: 4 oC +/- 2 oC. Queso pasta blanda (fresco) 4 a 8 oC. Los vehículos empleados para el transporte deben ser cerrados, con refrigeración. Deberá tener en cuenta las recomendaciones señaladas en el Código de Práctica Ecuatoriana CPE-INEN-CODEX CAC/RCP 44 2013. Los vehículos deberán cumplir las siguientes características: Las paredes, los suelos y los techos estén hechos de un material apropiado y resistente a la corrosión, con superficies lisas e impermeables. Los suelos estarán dotados de un sistema de drenaje idóneo, dotado de un equipo de refrigeración, para mantener los productos lácteos refrigerados durante el transporte a una temperatura lo más próxima a 0°C. 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 anidan en el vehículo, restos de productos agrícolas en putrición y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulación del aire situados en el suelo del vehículo. Se deberá respetar las recomendaciones en el embalaje y apilamiento de los alimentos. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. - ANTICIPO Y GARANTIA: 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. 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 tendrá por un valor igual al 5 % del monto total de la orden de compra. 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. 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. 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. - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega con notificación señalado por la Entidad Contratante 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 dela orden de compra 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 No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra 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. 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 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. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha 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. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura 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 Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha 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. 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. Incumplimiento en la norma HIGIENE PARA PRODUCTOS LACTEOS (CPE INEN-CODEX 57 2013). 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								
162002317	CANASTA - ESPECIAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS - PRESENTACIÓN: Gaveta Plastica 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 (vacia) y que permite una temperatura de trabajo de -20° a 50° (°C), dando así un peso mínimo de 10,66 kg por gaveta llena. Las gavetas destinadas al transporte de alimentos serán de propiedad exclusiva del proveedor, el monto que deberá garantizar el buen uso de las mismas, es decir que estas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de alimentos. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. El proveedor deberá entregar sus productos solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha. - TRANSPORTE Y LOGÍSTICA: Se deberá cumplir con el Art. 129	1 (1 meses)	381,5800	0,0000	381,5800	12,0000	427,3696	59 000 003 530801

	(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. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. - CALIDAD: A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de las especias, cual o dulces, el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el planteadas en el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (AGROCALIDAD, 2016) y/o deberá establecer dentro de la organización Sistemas participativos de garantía de las organizaciones. - REQUISISTOS MÍNIMOS: Todos los productos que integran esta canasta deberán formar parte de la Economía Popular y Solidaria y contar con el debido registro sanitario vigente, a excepción de las especias dulces y de sal que deberán ser cultivadas bajo sistemas de producción amigables con el medioambiente y bajo Normas de Buenas Prácticas Agrícolas. Conforme a la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, "Normativa Técnica sanitaria para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, Establecimientos de distribución, comercialización, transporte y establecimientos de alimentación colectiva". La presente ficha aplica para la adquisición de productos alimenticios procesados que se consumen en los tres tiempos de comida (desayuno, almuerzo y merienda) y colaciones. - PLAZO DE ENTREGA: La entrega se realizará mensualmente. 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 del producto, será de mínimo 7 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. A fin de cerciorarse en la cantidad de entrega parcial la entidad contratante previo a suscribir el acta de entrega-recepción, se pesará los productos recibidos por el proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requerido. En el caso de que se comprobare que el peso es menor de lo que debía haber entregado, 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. - FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: 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. 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. - CAPACIDAD MAXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través 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 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), certificación del MAGAP, MIPRO, MIES 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 faculten esta forma de asociatividad. 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. La estimación que se realiza para el consumo de 50 personas es referencial para la tabla número 1. Se estima que una canasta de especias y productos procesados puede abastecer para 50 personas adultas mayores de 18 años durante un mes. TABLA 1. LISTA DE PRODUCTOS Y CANTIDADES CALCULADAS PARA EL CONSUMO ESTIMADO DE 50 PERSONAS POR MES No DETALLE DEL PRODUCTO CANTIDAD UNIDAD No DE PORCIONES ESTIMADAS/MES PESO TOTAL (kg) ud. CHOCOLATE Chocolate en polvo 7,5 Unidades de 500 g 3750 7,5 kg Chocolate en barra hasta 60 % de cacao 14 Unidades de 275 g 3750 ENDULZANTE Panela en bloque 4 Unidad de 1 kg 3750 18,75 kg Azúcar morena 34 Unidades de 454 g 15000 CAFÉ Cafe instantáneo 8 Unidades de 500 g 3750 7,5 kg Café pasado 4 Unidades de 500 g 3750 CONSERVA DE DULCE Conservas en almíbar (varias frutas) 2 Unidades de 820 g 50 1,64 kg CONSERVA DE SAL conservas en salmuera (varias verduras) 4 Unidades de 400 g 50 1,6 kg ESPECIAS DE SAL Orégano 1 Unidad de 100 g 100 1,5 kg Albaca 1 Unidad de 100 g 100 Eneldo 1 Unidad de 100 g 100 Sábila 1 Unidad de 100 g 100 Tomillo 1 Unidad de 100 g 100 Cilantro 1 Atado de 300 g 100 Perejil 1 Atado de 100 g 100 Laurel 1 Unidad de 100 g 100 Pimienta en polvo 1 Fundas de 100 g 100 Pimienta en grano 1 Fundas de 100 g 100 Achiote 1 Fundas de 100 g 100 Linaza 1 Fundas de 100 g 100 Comino en polvo 1 Fundas de 100 g 100 Comino en grano 1 Fundas de 100 g 100 Ajo en polvo 1 Fundas de 100 g 100 ESPECIAS DE DULCE Pimienta dulce 1 Fundas de 100 g 100 1,2 kg Anis de pan 1 Atado de 100 g								

	100 Anis estrellado 1 Atado de 100 g 100 Clavo de olor 1 Atado de 100 g 100 Hierba buena 1 Atado de 100 g 100 Manzanilla 1 Atado de 100 g 100 Cedrón 1 Atado de 100 g 100 Menta 1 Atado de 100 g 100 Hierba luisa 1 Atado de 100 g 100 Orchata 1 Atado de 100 g 100 Canela 1 Fundas de 100 g 100 Guayusa 1 Fundas de 100 g 300 SALSAS Salsa de tomate 2 Unidades de 550 g 1100 2,3 kg Mayonesa 3 Unidades de 400 g 1200 TOTAL KILOGRAMOS 41,99 kg MERMELADAS Y MIELES Mermeladas Varios sabores 7 unidades de 360 ml 2500 2,52 l Miel de abeja 1 unidad de 1 litro 1000 1 l TOTAL LITROS 3,52 l ELABORADO POR SERCOP, 2016 La canasta deberá estar compuesta por al menos: 1 tipo chocolate (7,5 kg) 1 tipo de endulzante (18,75kg) 1 tipo de café (7,5 kg) 2 tipo de salsas (2 litros) Mermeladas y miele (3,52 litros) 1 tipo de conservas dulces (1,64 kg) 1 tipo de conserva de sal (1,6 kg) 5 tipos de especias de sal (1,5 kg) 5 tipos de especias de dulce (1,2 kg) Considerando que las canastas se encuentran elaboradas para el consumo estimado de 50 personas, la capacidad máxima de producción de canastas al mes son 29 y su número mínimo es de 2 canastas al mes considerado como grupo etario a las personas mayores de 18 años. Para grupos etarios de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 1 canastas por mes. El proveedor entregará al menos un producto que se encuentre dentro de una misma clasificación. Para los productos de especias dulces y de sal, se entregarán al menos 5 tipos de especias de cada grupo, no obstante el tipo de productos se determinarán previo acuerdo con la entidad contratante - PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas. Deberá presentar: - 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, o afines. TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar al personal necesario para el armado de canastas (flujo de proceso). 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. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 6 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: 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. 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. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llega al centro de acopio. 2) Pesar los alimentos 3) Lavar y o limpiar los alimentos según sea el caso. 4) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 5) Pesar los alimentos y armar las canastas 6) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 7) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante. - DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer productos alimenticios procesados destinados para el consumo estimado de 50 personas, en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo, merienda y colaciones, correspondientes a un mes. - PRECIO DE ADHESION USD. 381,58 Por cada canasta (para 50 personas) de 41,99 kilogramos y 3,52 litros de especias y productos procesados incluido transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA) - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: - Área de clasificación y almacenamiento de los productos procesados - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas - Área de despacho de gavetas, esta debera ser ubicada, fresca y ventilada. Para evitar daños de los productos 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 - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. 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 reincidencia 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 de la orden de compra 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. No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 5 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. Emplear Se solicitará el cambio del producto de producción. Productos de uso agrícola que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o se encuentren trazas en el producto final En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificara al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha 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 notificara al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura 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 Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha 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. 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 - ANTICIPO Y GARANTIA. La entidad contratante definirá la procedencia para la entrega de un anticipo, el cual podrá ser de hasta 30% 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. 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. 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. El proveedor firmará una carta de compromiso de canje de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, por ejemplo golpes, aberturas de empaque, etc. 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. 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. - ENVASADO. Se deberá tomar en cuenta la NORMATIVA TECNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA - DE -067-2015-GGG y al REGLAMENTO TECNICO ECUATORIANO RTE INEN 253 (1R), "ENVASES FLEXIBLES RETORNABLES PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS SOMETIDOS A UN PROCESO DE ESPTERILIZACION POR CALOR"							
123939113	CANASTA LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS - ANTICIPO Y GARANTIA. La entidad contratante definirá la procedencia para la entrega de un anticipo, el cual podrá ser de hasta 30% 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. 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. 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. 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. 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. - LOGISTICA. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Los vehículos empleados para el transporte de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS Ecuatoriana	23 (1 meses)	17,8500	0,0000	410,5500	0,0000	410,5500	50 000 007 - 530801

CPE INEN-CODEX CAC/RCP 44 2013. 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 anden en el equipo, restos de productos agrícolas en putrefacción 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

- TOLERANCIA: 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: - Defectos leves en la forma y desarrollo - Defectos leves de coloración - Defectos leves de la cascara ya sanados de origen mecánico - Defectos leves de la piel

- CAPACIDAD MAXIMA: 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). 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 este vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. 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. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE VERDURA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DIA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE VERDURA /DIA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 0 COLACION 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 2 COLACION 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 4 (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 90 gramos promedio de verdura ELABORADO POR SERCOP, 2016 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. TABLA 2. PORCENTAJE DE LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y APORTE ENERGÉTICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACIÓN ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN % PORCIÓN % PORCIÓN % PORCIÓN % Verdura 0 0% 0 0% 2 7,78% 2 10% 4 17,78% ENERGÍA/DÍA 0 0 155,56 200 355,56 ENERGÍA/MES 0 0 4666,67 6000 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 conforman 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 los 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 PORCION (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 2067 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 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 RIÑON 40 21 8,4 90 3600 3600 3,6 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 RABANO 50 11 5,5 9 462 PALMITO 20 26 5,2 9 185 PUPUNILLO 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 FRIJOLES VERDES 60 130 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 39 39 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 (2kg) 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 calabaza[1] (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) NUMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES HORTALIZA DE HOJA 2 22 1 HORTALIZA DE REPOLLO 3 CEBOLLA 3 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. APORTE CALORICO Y PORCIÓN DE LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS SUGERIDA POR DIA , SEGUN 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 sólo es referencial. CALCULO DE CAPACIDAD MÁXIMA (Proveedor) La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Comunios, 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. - DESCRIPCIÓN GENERAL. 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. - PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA. Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas de 22 kilos cada una. Deberá presentar: - 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) TAREAS: 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. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 50 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: 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. TAREAS: 1) Estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asociación. 2) La jornada dependerá del tiempo que se demore en armar y entregar todas las canastas. 3) Descargar la verdura que llega al centro de acopio. 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. - FORMA Y REQUISITOS DE PAGO: 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. 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. - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a las NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN PARA VERDURAS FRESCAS REQUISITOS: NTE INEN 1749:2013 - ACELGA NTE INEN-ISO 6574 – APIO NTE INEN-ISO 6574 – BRÓCOLI NTE INEN-ISO 1712b – 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 – FRÍJOLES NTE INEN 1761:2013 – CHOCLOS NTE INEN 1746:2013 – CEBOLLAS NTE INEN 1996:2013 – PIMIENTO. Para las 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). 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. - PLAZO DE ENTREGA: 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 o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. 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 cumple con el peso requerido. En el caso se compruebare 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. - REQUISITOS MÍNIMOS: Deben cumplir los siguientes requisitos: - 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. - CALIDAD: 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). 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. Si la entidad contratante desearía 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 toman 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. 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. - REQUISITOS DE MADUREZ: 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.								

	- RECOLECCIÓN: 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 produzc. El desarrollo y condición de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS deberán ser tales que permitan: soportar transporte, manipulación y almacenamiento. 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. - INFRAESTRUCTURA MINIMA: - Area de almacenamiento, clasificación y limpieza de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS. - Area 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 obscura, 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 - ENVASADO: 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. 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. 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). Los siguientes materiales pueden ser utilizados: 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. Los materiales de embalaje pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo, la 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. La utilización de estos materiales debe ser utilizados previo acuerdo con la entidad contratante. - PRESENTACIÓN DE LA CANASTA: 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. 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. 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. La entidad contratante garantizará el buen estado de las gavetas durante su permanencia en las instalaciones de la entidad contratante. - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. 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 defa orden de compra 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. No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra 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. 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 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. Incumplimientos de requisitos mínimos de la								

	ficha 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. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura 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. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha 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. Incumplimiento en el requerimiento de madurez de la verdura 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. 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 Incumplimiento en la norma INEN "CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/RCP 53-2003. (DT). 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								
2131119122	CANASTA DE PESCADOS Y MARISCOS - HIGIENE DEL PERSONAL: Las personas que entren en contacto directo o indirecto con carne o partes comestibles de animales deberán: Mantener un nivel adecuado de aseo personal; 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 este; Si utilizan guantes durante la matanza y el faenado de los animales y la manipulación de la carne, asegurarse de que son de un tipo autorizado para la actividad de que se trata; Lavarse y desinfectarse inmediatamente las manos y la ropa protectora cuando hayan estado en contacto con partes anormales de los animales que puedan contener peligros transmitidos por los alimentos; Cubrir toda herida o corte con una venda impermeable, y Guardar la ropa protectora y los efectos personales en lugares separados de las zonas donde puede haber carne. - REQUISITOS ESPECIFICOS: PESCADO Requisitos físico químicos para los pescados refrigerados o congelados TABLA 11 REQUISITO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO MIN MAX METODO DE ENSAYO Nitrógeno básico volátil (expresado como total) mg/100 g ----- 30 NTE INEN 182 Requisitos microbiológicos para los pescados frescos refrigerados o congelados TABLA 12 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS PESCADOS FRESCOS REFRIGERADOS O CONGELADOS REQUISITO n m M c Método de ensayo Recuento de microorganismos mesófilos, ufc/g 5 5 x 104 1 x 105 3 AOAC 990.12 E. coli, ufc/g 5 <10 10 2 AOAC 998.08 Staphylococcus aureus coagulasa positiv, ufc/g 5 100 1000 2 AOAC 2003.11 Salmonella /25 g 5 no detectado --- 0 NTE INEN 1529-15 Vibrio cholerae/25 g 5 no detectado --- 0 ISO/TS 21872-1 Vibrio parahaemolyticus/25 5 no detectado --- ISO/TS 21872-1 donde: n: Número de muestras a examinar m: Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. Requisitos de límite de contaminantes El límite máximo de contaminantes no debe superar lo establecido en la siguiente tabla TABLA 6: LIMITE DE CONTAMINANTES EN PESCADO Contaminante mg/kg LIMITE MAXIMO MÉTODO DE ENSAYO Mercurio como Hg 0,5 OAC 974,14 Plomo, como Pb, mg/kg 0,5 OAC 999,10 Cadmio como Cd, mg/kg 0,5 OAC 999.10 Hidrocarburos Aromáticos policíclicos (en productos no ahumados) 2 HPLC -DAD-FL Cromatografía de gases- FID Benzo pireno, ug/kg FUENTE: NTE INEN 1896:2013 CAMARÓN Requisitos de tamaño Los mariscos congelados, ensayados de acuerdo a las normas ecuatorianas correspondientes, deben cumplir con los requisitos establecidos en la siguiente tabla: TABLA 11 REQUISITO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO MIN MAX METODO DE ENSAYO Nitrogeno básico volátil total mg/100 g ----- 30 NTE INEN 182 Metabisulfito de sodio mg/kg ----- 150 AOAC 990.28 FUENTE: NTE	5 (1 meses)	50,4400	0,0000	252,2000	0,0000	252,2000	59 000 003 530801

	INEN 456:2013 Los productos deberán estar exentos de microorganismos patógenos y sustancias tóxicas producidas por estos, que puedan representar un peligro para la salud. Requisitos microbiológicos Los productos deben cumplir con lo indicado en la tabla siguiente: TABLA 12. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO n m M c METODO DE ENSAYO Recuento de microorganismos mesófilos, ufc/g 5 5 x 104 10 x 10 3 AOAC 990.12 E. coli ufc/g 5 < 10 10 2 AOAC 998.08 Staphylococcus aureus coagulasa positiva. ufc/g 5 100 1000 2 AOAC 2003.11 Salmonella/ 25 g 5 no detectado --- 0 NTE INEN 1529-15 Vibrio cholerae/25 g 5 no detectado --- 0 ISO/TS 21872-1 Vibrio parahaemolyticus/25 g 5 no detectado ISO/TS 21872-1 FUENTE: NTE INEN 456:2013 Requisitos contaminantes El límite máximo de contaminantes no debe superar lo establecido en la tabla 8. TABLA 13. LIMITE MAXIMO DE CONTAMINANTES CONTAMINANTE LIMITE MAXIMO mg/kg METODO DE ENSAYO Mercurio, como Hg 0,5 AOAC 974.14 Cadmio como Cd 0,5 AOAC 999.10 Plomo, como Pb 0,5 AOAC 999.10 Hidrocarburos aromáticos policíclicos (en productos no ahumados) Benzo pireno, ug/kg 2 HPLC-DAD HPLC-FL cromatografía de gases -FID FUENTE: NTE INEN 456 2013 - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante 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 de la orden de compra 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 No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra 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. Emplear Se solicitará el cambio del lote de producción. 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 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. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha 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. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura 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 Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha 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. 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. Incumplimiento en la norma PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 52 2003, IDT) 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 - ANTICIPO Y GARANTÍA: 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. 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. 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. El proveedor firmará una carta de compromiso de canje de los productos que se encuentren en mal								

estado o deterioro, como por ejemplo plagas, podredumbre 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. 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.

- TRANSPORTE Y LOGÍSTICA. Se deberá cumplir con el 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. Se cumplirá con la cadena de frío descrito en el atributo 13 "ALMACENAMIENTO" Los vehículos deberán cumplir las siguientes características: Las paredes, los suelos y los techos estén hechos de un material apropiado y resistente a la corrosión, con superficies lisas e impermeables. Los suelos estarán dotados de un sistema de drenaje sifonado, dotados de un equipo de refrigeración, para mantener el pescado o los mariscos refrigerados durante el transporte a una temperatura lo más próxima a 0ºC que sea posible o, en el caso del pescado, mariscos y sus productos congelados, a - 18° C o a temperaturas inferiores. El proveedor garantizará que la carga de productos no se contamine por olores provenientes de otros anteriores o cargas incompatibles, residuos tóxicos de sustancias químicas o animales, insectos que aniden en el vehículo, restos de productos agrícolas en putrición y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulación del aire situados en el suelo del vehículo. Se deberá respetar las recomendaciones en el embalaje y apilamiento de los alimentos. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante.

- ROTULADO. El rotulado de estos productos debe cumplir con lo establecido en el RTE INEN 022. En la etiqueta se debe declarar si el producto es de pesca o acuicultura. Se indicará en la etiqueta que el producto debe conservarse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución. Cada envase, deberá indicarse: a) nombre y/o marca del proveedor, b) variedad de pescado, c) lugar de fabricación, d) masa neta, en unidad SI, e) fecha de elaboración, f) número de lote, y g) registro sanitario.

- ALMACENADO. A. ALMACENAMIENTO EN REFRIGERADOR (Fases de elaboración 2 y 14)[3] El pescado y o marisco se llevará a las instalaciones de refrigeración sin excesiva demora. las instalaciones serán capaces de mantener el pescado a una temperatura comprendida entre 0ºC y -1ºC. Los planes de rotación de las existencias garantizarán una utilización adecuada del pescado, el pescado se almacenará en bandejas poco profundas y se rodeará de cantidades suficientes de hielo picado. B. ALMACENAMIENTO EN CONGELADOR (Fases de elaboración 3 y 20)[4] Las instalaciones serán capaces de mantener el pescado a -18ºC o temperaturas inferiores, con oscilaciones mínimas de las temperaturas. 1. CARNE DE PESCADO El pescado entero, eviscerado, descabezado o en filetes, se deberá llevar a una temperatura no mayor de -30oC., hasta su congelación completa, luego será mantenido a una temperatura no mayor a -25oC en cámaras frigoríficas o en equipos especiales destinados para el efecto. El pescado congelado, en filetes, deberá mantenerse a una temperatura no mayor de -25oC, desde la congelación hasta la venta al público. El tiempo máximo de almacenamiento aconsejable, en estas condiciones, será de hasta 3 meses año. 2. CARNE DE MARISCOS Los mariscos y camarones congelados se prepararán y envasarán de manera que la deshidratación y la oxidación sean mínimas. El producto se mantendrá en congelación (-18 °C) de modo que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución. Se requiere cumplir con las siguientes temperaturas para mantener la cadena de frío que se muestra en la tabla 10 TABLA 10. TEMPERATURA PARA MESCADOS Y MARISCOS EN ALMACENAMIENTOS PRODUCTO REFRIGERADOS CONGELADOS Temperatura ºC Temperatura ºC Conservación días Pescado graso 0 a 2° C -18 °C 120 Pescado magro 0 a 2° C -18 °C 240 Pescado plano 0 a 2° C -18 °C 270 Molusco 0 a 2° C -18 °C 120 Crustaceo 0 a 2° C -18 °C 180 FUENTE. Domínguez. 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos.

- ENVASADO. Este producto se requiere un sistema de envasado al vacío o en atmósfera modificada (EAM) La carne del pescado/marisco debe quedar fuera de la zona de la costura. Se inspeccionará el material de envasado antes de utilizarlo para comprobar que no esté dañado o contaminado. Personal debidamente capacitado inspeccionará a intervalos periódicos la integridad del envase del producto acabado para verificar la eficacia del cierre hermético y el correcto funcionamiento de la máquina de envasar. Una vez cerrados herméticamente, los productos EAM o envasados al vacío se trasladarán con cuidado y sin demoras excesivas al refrigerador donde se almacenarán. 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, modifiquen la composición de los alimentos o provoquen una alteración de las características organolépticas de la carne. Los

	materiales que se podrán utilizar son: Adhesivos Cerámica Caucho Caucho Vidrio Resinas de intercambio iónico Papel y cartón Celulosa regenerada Ceras Se deberá tomar en cuenta la NORMATIVA TECNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA - DE -067-2015-GGG A. CARNE DE PESCADO Para el transporte y almacenamiento del pescado, deberá emplearse cajas de material impermeable, de preferencia no recuperables después de su uso o recipientes de materiales inoxidables, sin espacios muertos y de una estructura tal, que permita una limpieza total y un desagüe completo. B CARNE DE MARISCO El material del envase debe ser resistente a la acción del producto, de manera que no altere su composición y su calidad organoléptica. El envasado EAM o envasados al vacío y el embalaje deben hacerse en condiciones que mantengan las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio - REQUISISTOS MINIMOS PARA EL FAENAMIENTO DE LAS CANALES Y EL ACOPIO DE HUEVOS. 1 - REQUISISTOS MINIMOS: Los productos que ingresan esta camara deberán encontrarse congelados y contar con el debido registro sanitario. A. PRODUCCIÓN PRIMARIA Durante la producción primaria el proveedor garantizará la prácticas acuícolas o de pesca adecuadas y que los animales se mantengan en adecuado estado de salud. La procedencia de los animales deberá garantizar presencia de buenas prácticas acuícolas y/o pesqueras, veterinarias y de alimentación de los animales, higiene general adecuada del personal y el equipo de producción o pesca. B PROCESO DE FAENADO 1 CARNE DE PESCADO: Se cumplirá con los requisitos de la Norma INEN NTE INEN 1896:2013 "Pescados y frescos refrigerados o congelados de producción acuícola", los mismos que se establecen en el numeral 19 (Requisitos Específicos). El pescado deberá estar en perfectas condiciones de conservación, sus ojos deberán ser transparentes, la piel y las escamas brillantes, las agallas de color rojo y su olor característico normal. La carne después de su descongelación deberá ser consistente y elástica y al comprimirlo con el dedo, deberá desaparecer inmediatamente la señal producida. La sangre abdominal deberá presentar un aspecto brillante. 2. CARNE DE MARISCOS. El olor, color y sabor deben ser los característicos del producto. No se permiten olores o sabores objetables persistentes o inconfundibles que sean signo de descomposición o característicos de los piensos utilizados en la alimentación. CAMARONES. Se cumplirán los requisitos establecidos según Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 456:2013, los mismos que se establecen en el numeral 19 (Requisitos Específicos). - CONTAMINANTES MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y PLAGUICIDAS: 1 CARNE DE PESCADO: Todos los medicamentos veterinarios para uso en la piscicultura deberán ajustarse a los reglamentos nacionales y las directrices internacionales (de conformidad con el Código de Prácticos para el Control de la Utilización de Medicamentos Veterinarios (CAC/RCP 38-1993) y las Directrices del Codex para el Establecimiento de un Programa Reglamentario para el Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CAC/GL 16-1993). Según norma NTE INEN 1896:2013 "Pescados frescos refrigerados o congelados de producción acuícola", se cumplirán con los siguientes requisitos: Residuos veterinarios permitidos TABLA 12 RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS PARA CARNE DE PESCADO MEDICAMENTO LIMITE MAXIMO METIODO DE ENSAYO Cloranfenicol, ug/kg 0,3 LC-MS/MS (límite máximo residual) E. coli, ufc/g 1 LC-MS/MS *Tetraciclin, ug/kg 100 HPLC-DAD *Oxitetraciclina 100 *Clortetraciclina 100 Sulfonamida, ug/kg 100 HPLC-DAD *sulfonamida 100 *Sulfametacina 100 *Sulfadiacina 100 *Sulfamerzina 100 *Sulfatiazol Quinolonas, ug/kg 100 HPLC-DAD *Enrofloxacina 100 *danofloxacina 200 Fluquilonas Florfenicol, ug/kg 100 HPLC-MS/MS Verde malAquita más leuco verde malaquita ug/kg 2 HPLC-MS/MS Límite máximo de residuos de plaguicidas TABLA 12 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PARA CARNE DE PESCADO PLAGUICIDAS LIMITE MAXIMO METIODO DE ENSAYO Compuestos organoclorados incluidos PCBs Dioxinas pg/g 8 Cromatografía de gases -ECD -EQT -PCDD -F-PCB *Hecta cloro, ug/kg 200 Cromatografía de gases -ECD *Aldrin, ug/kg 200 Cloradano iso A, ug/kg 50 DDE + 3,4,4,5- tetracloro befenil, ug/kg 50 3,4,4,5- tetracloro bifenil + dieldrin 15 2,3,4,4,pentacloro bifenilo 15 2,3,4,4,pentacloro bifenil 15 DDD + 2,3,4,4,5 TETRACLOROBIFENILO 15 2,3,4,4,5 tetraclorobifenilo 15 DDT 1 000 3,3,4,4,5 pentacloro bifenilo 15 2,3,3,4,4,5 hexacloro bifenilo 15 2,3,4,4,5,5. hexacloro bifenilo 15 3,3,44,5,5 hexacoloro bifenilo 15 2. CARNE DE MARISCOS. CAMARÓN. El límite máximo de residuos de medicamentos veterinarios, en los camarones de producción acuícola son los que se encuentran en la tabla 6. TABLA 7. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS MEDICAMENTO LIMITE MAXIMO METODO DE ENSAYO Cloranfenicol, ug/kg (límite máximo residual) 0,3 LC- MS/MS Cromatografía de gases - MS/S Nitrofurano, ug/kg (AMOZ-AOZ-AHD-SEM) 1 LC- MS/MS * Tetraciclina, ug/kg 100 HPLC-DAD *Oxitetraciclina, ug/kg 100 * Clortetraciclina, ug/kg 100 Sulfonamidas, ug/kg 100 HPLC-DAD *Sulfonamidas 100 *Sulfametacina 100 *Sulfadiacina 100 *Sulfamerzacina 100 *Sulfatiazol Quinolonas, ug/kg									

100 HPLC-FLD - Enrofloxacina 100 - Ácido oxolínico 100 - Danofloxacina 200 - Flumequina Florfenicol, µg/kg 300 HPLC-MS/MS Verde malaquita más leuco verde malaquita, µg/kg 2 HPLC-MS/MS FUENTE: NTE INEN 456:2013 El límite máximo de residuos de plaguicidas, en los camarones de producción acuícola son los establecidos en la tabla 8. TABLA 8. Residuos de plaguicidas PLAGUICIDAS LIMITE MÁXIMO METODO DE ENSAYO Compuestos Organoclorados incluidos PCBs 8 Cromatografía de gases - ECD Dioxinas pg/g - EQT - PCDD - F-PCB -Hecta cloro, µg/kg 200 Cromatografía de gases - ECD - Aldrin, µg/kg 200 - Cloradano iso A, µg/kg 50 - Cloradano iso B, µg/kg 50 - DDE - 3,4,4',5-tetracloro bifenil, , µg/kg 15 - 3,4,4',5-tetracloro bifenil + Dieldrin 15 - 2,3',4,4' pentacloro bifenilo 15 - 2',3,4,4' pentacloro bifenil 15 - DDD + 2,3,4,4',5 tetraclorobifenilo 15 - 2,3,4,4',5 tetraclorobifenilo 15 - DDT 1 000 - 3,3',4,4',5 pentacloro bifenilo 15 - 2,3,3',4,4',5 hexacloro bifenilo 15 - 2,3',4,4',5,5' hexacloro bifenilo 15 - 3,3',4,4',5,5' hexacloro bifenilo 15 FUENTE: NTE INEN 456:2013

- PLAZO DE ENTREGA: 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 o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. 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. 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.

- FORMA Y REQUISITOS DE PAGO: Los pagos por la provisión del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadas 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. 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.

- PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador - El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas. El administrador deberá presentar: - 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.) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de producto para el armado de canastas. 3) Coordinar el personal necesario para el armado de canastas (flujo de procesos). 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. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con 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. 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. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llegan al centro de acopio. 2) Lavar y o limpiar los alimentos según sea el caso. 3) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 4) Pesar los alimentos y armar las canastas 5) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 6) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante.

- PRECIO DE ADHESIÓN : USD. 50,44 por cada canasta de 4 kg de mariscos (pescados y crustáceos), incluido transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA).

- DESCRIPCION GENERAL: Proveer alimentos – PESCADO Y MARISCOS destinados 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 8000 kilocalorías al mes.

- CAPACIDAD MÁXIMA: 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. 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 o otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. Para constancia se solicitará los documentos habilitantes que faculten 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/DÍA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DÍA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE CARNE (2) DESAYUNO 25% 500 15000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 3 COLACION 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 6 (1) Cuadro referencial: En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se compensará dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2)La porción de carne equivale a 50 gramos. ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de pescados y mariscos 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. TABLA 2. PORCENTAJE DE PROTEÍNA POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES. DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/ total alimento TIPO DE ALIMENTO PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE día PROTEÍNAS 1 3,50% 0 0 3 11,60% 2 10% 6 25,20% ENERGÍA/ 71,4 kcal/día 0 233,3 kcal/día 200 kcal/día 504,7 kcal/día DIA ENERGÍA/ 2142,8 kcal/mes 0 7000 kcal/mes 6000 kcal/mes 15142,8 kcal/mes MES ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3 se muestra una lista pescados y mariscos clasificados por tipo; los mismos que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todos los productos dentro de esta canasta, sino que los mismos son sustituibles entre ellos de acuerdo a las siguientes parámetros: Que se encuentren dentro de la misma clasificación. Que tengan relación con el aporte calórico por alimento. El cambio de pescado o marisco en la canasta está sujeto a la disposición existente en el medio. Los alimentos de esta ficha que serán entregados por el proveedor deberán ser aprobados por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes. TABLA 3. LISTADO DE PESCADO Y MARISCO SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA ESPECIE CLASIFICACIÓN OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (g) Energía (kcal) 100 g Energía en función del peso de la porción (Kcal) PESO TOTAL (g) PESO TOTAL g PESO TOTAL (kg) PESO TOTAL kg PESCADO FILETE DORADO 50 168 84 18 900 1,8 4 PICUDO/ BONITO* CORVINA 50 104 52 18 900 OTROS FILETES TRUCHA * 50 148 74 14 700 1,4 TILAPIA * 50 96 48 14 700 MARISCO MARISCO-CAMARON 50 106 53 6 300 0,6 MIXTURA DE MARISCOS 50 74 37 3 150 CALAMAR 50 92 46 3 150 *Dentro de los filetes de pescado y otros filetes de pescado se podrá sustituir por cualquier otra especie de pescado de acuerdo a la región con características alimenticias similares. FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR: SERCOP, 2016 La canasta deberá estar compuesta por al menos: 1 tipo de carne de filete de pescado (1,8 kg) 1 tipo de carne de otros filetes pescado (1,4 kg) 1 tipo de carne de mariscos (0,6 kg) Esta composición se muestra en la tabla 4. TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE PESCADOS Y MARISCOS CLASIFICACIÓN DE LAS PESCADO Y MARISCO DE ACUERDO A SU TIPO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA PESCADO Y MARISCO(kg) NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES FILETE 1,8 4 1 OTROS FILETES 1,4 MARISCOS 0,6 ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 652 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. 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 5. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE PROTEÍNA SUGERIDA POR DÍA , SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILOCALORÍAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 2 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 nutricionistas 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 PRODUCTIVA: La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción acuícola libre de productos químicos, hormonales y demás productos restringidos (normas sanitarias vigentes), extendiendo su cupo de hasta 350 canastas al mes, siempre y cuando cuenten con una certificación de alguna entidad pública o privado 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 ampliar el área de cobertura (cantonal, provincial o nacional) según su capacidad productiva.

APLICACION DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TECNICAS ECUATORIANAS INEN DE PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CPE INEN-CODEX CAC/RCP 52 2003-07), y la Norma Técnica Ecuatoriana, NTE INEN 183: 1975-04 "PESCADO FRESCO, REFRIGERADO Y CONGELADO. REQUISITOS"

- CALIDAD A PRODUCCIÓN PRIMARIA RECEPCIÓN: Para el pescado y mariscos crudos, deben cumplir con las siguientes especificaciones: Características organolépticas propias del producto como aspecto, olor, textura, etc.; No poseer Indicadores químicos de la descomposición y/o contaminación, por ejemplo, TVBN, histamina, metales pesados, residuos de plaguicidas, nitratos, etc.; Exento de materias extrañas; Características físicas como el tamaño del pescado y/o marisco. Se rechazará el pescado/marisco del que se sepa que contiene sustancias dañinas, descompuestas o extrañas que no se eliminarán o reducirán a un nivel aceptable mediante los procedimientos normales de clasificación o preparación; se facilitará información sobre la zona de captura. B FAENADO, EVISCERADO Y LAVADO (Fases de elaboración 6 y 7)[3] El eviscerado se considera completo cuando se han eliminado el tubo intestinal y los órganos internos. Se dispondrá de un suministro suficiente de agua de mar limpia o agua potable para lavar la superficie del pescado con el fin de eliminar escamas sueltas y al pescado y/o marisco eviscerado con el fin de eliminar la sangre y las vísceras de la cavidad ventral; FILETEADO, DESUELLO, RECORTE Y EXAMEN A CONTRALUZ (Fases de elaboración 8 y 9)[2] Se dispondrá de un suministro suficiente de agua del mar limpia o agua potable para lavar

El pescado antes del fileteado o el corte, especialmente si se ha descarnado; Los filetes después del fileteado, el desuello o el recorte con el fin de eliminar cualquier rastro de sangre, escamas o vísceras. El examen a contraluz de los filetes sin piel se realizará por personal especializado en un lugar idóneo que aproveche al máximo la iluminación es una técnica eficaz para controlar los parásitos en el pescado fresco y deberá emplearse cuando se utilicen especies de peces expuestas. La temperatura con objeto de controlar la histamina o su defecto, los filetes de pescado se cubrirán totalmente con hielo o se refrigerarán de manera apropiada en recipientes limpios, se protegerán contra la deshidratación 1. CARNE DE PESCADO Se aplicarán criterios apropiados de evaluación sensorial para determinar la aceptabilidad del pescado y eliminar el pescado que presente una merma con respecto a las disposiciones sobre calidad esencial de las normas correspondientes del Codex. El pescado de especies blancas se considera inaceptable si presenta las características siguientes. Piel: baba: amarosa, colores apagados con matas de baba pardo-amarillenta Ojos: cóncavos, opacos, hundidos, descoloridos Agallas: grisáceo o blanquecinas, baba amarillenta opaca, compacta o coagulada Olor: apestoso con olor a amoniaco, amoniaco, lechoso, lácteo, sulfato, fecal, pútrido rancio. El pescado, deberá presentar un contenido máximo de nitrógeno básico volátil de 40.5 mg por 100 g, expresado como nitrógeno. El pescado deberá presentar un pH máximo de 6.5 en la carne interna y 6.8 en la carne externa. 2. CARNE DE MARISCOS Según norma NTE INEN 456:2013, los productos contemplados por las disposiciones de la presente norma se deben preparar y manipular de conformidad con lo establecido en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para alimentos procesados del Ministerio de Salud Pública y con los requisitos sanitarios mínimos que deben cumplir las industrias pesqueras y acuícolas. CAMARÓN Se requiere camarones clasificados de tamaño mediano, características que se especifican en la siguiente tabla. TABLA 9. UNIDADES DE COLAS DE CAMARONES POR CADA 500 g. TAMAÑO CONTEO (con referencia al peso de las colas) Unidades promedio en 500 gramos MEDIANO 26/30 28/31 25/33 33/36 40/38 FUENTE: NTE INEN 456:2013

- INFRAESTRUCTURA MINIMA: Los establecimientos deberán incluir un modelo de circulación de los productos proyectado de manera que se evite posibles fuentes de contaminación, se reduzcan al mínimo las demoras en los procesos que pudieran dar lugar a una ulterior disminución de la calidad y se evite la contaminación cruzada de los productos acabados con las materias primas. Para el diseño y la construcción de establecimientos de elaboración de pescado se deberán tener en cuenta las recomendaciones siguientes: Para facilitar la limpieza y la desinfección: Las superficies de las paredes, los tabiques y los pisos deberán estar hechas de materiales impermeables y atóxicos; Todas las superficies con las que pudiera entrar en contacto el pescado, los mariscos y sus productos deberán estar hechas de materiales resistentes a la corrosión e impermeables, de color

	claro, lisos y faciles de limpiar; · Las superficies de las paredes y tabiques deberán ser lisas hasta una altura apropiada para las operaciones. los pisos deberan estar construidos de una manera que facilite su drenaje. · Los techos y accesorios situados en lugares elevados deberan estar construidos y terminados de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y la condensación, así como el desprendimiento de particulas. · Las ventanas estarán construidas de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y · Cuando sea necesario, dispondrán de redes moviles de proteccion contra insectos, que se puedan limpiar. De ser necesario, las ventanas serán fijas. · La superficie de las puertas será lisa e impermeable; · Las uniones de suelos y paredes estarán construidas para facilitar la limpieza (uniones redondeadas. Para reducir al mínimo la contaminación · La disposición de los establecimientos estará proyectada para reducir al mínimo la contaminación cruzada, lo que podrá conseguirse mediante una separación física o cronológica; · Todas las superficies de las zonas de manipulación deberán ser de materiales no tóxicos, lisas e impermeables y hallarse en buen estado de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de baba, suciedad, escamas y vísceras de pescado y se disminuya el riesgo de contaminación física; · Se dispondrá de instalaciones adecuadas para la manipulación y el lavado de los productos, con un suministro suficiente de agua fría potable a esos efectos. · Se dispondrá de instalaciones adecuadas y suficientes para el almacenamiento o la producción de hielo. · Las lámparas de los techos estarán cubiertas o dotadas de protección idónea para impedir que se produzca contaminación por medio del vidrio u otros materiales. Habrá suficiente ventilación para eliminar el exceso de vapor, humo y olores desagradables, y se evitarán la contaminación cruzada por aerosoles. Se dispondrá de los medios necesarios para lavar y desinfectar el equipo, cuando proceda. · Las tuberías de agua no potable deberán identificarse claramente y separarse de las de agua potable, a fin de evitar la contaminación; · Todas las cañerías y conductos de evacuación de desechos estarán en condiciones de soportar una carga máxima. · Se reducirá al mínimo la acumulación de desechos sólidos, semisólidos o líquidos para impedir la contaminación; · Se identificarán claramente los recipientes para despojos y materiales de desecho, los cuales estarán convenientemente dotados de una tapa que encaje perfectamente y construidos con material impermeable; · Se dispondrá de instalaciones separadas y adecuadas para evitar la contaminación del pescado por: - sustancias venenosas o nocivas; - materiales almacenados en seco, envases, etc.; - despojos y materiales de desecho; · Se dispondrá de instalaciones adecuadas de lavabos y retretes, aisladas de la zona donde se manipula el pescado; · Se impedirá la entrada de aves, insectos, y otros animales, plagas y parásitos; el sistema de abastecimiento de agua estará provisto de un dispositivo de reflujo cuando proceda. - PRESENTACIÓN: 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. 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 estas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de alimentos. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. Según el número de carnadas 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.							
232200411	CANASTA – ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) - REQUISISTOS MÍNIMOS: Deben cumplir los siguientes requisitos: CEREALES: TABLA 5. GRADO DE CALIDAD GRANO PARA CONSUMO ALIMENTARIO * GRADO DE CALIDAD PORCENTAJE DE GRANOS DAÑADOS GRANOS PEQUEÑOS Y DELGADOS O CUALQUIERA DE LOS DOS * (máx.) GRANOS PARTIDOS HUMEDAD IMPUREZAS % % (máx.) % (base humeda) (máx.) % (máx.) 1 5 5 5 12 3 *Tabla de requisitos para cereales adaptada para esta ficha según normas INEN, (2015) GRANOS SECOS. TABLA 6. GRADO DE CALIDAD GRANO PARA CONSUMO ALIMENTARIO * GRADO DE CALIDAD PORCENTAJE DE GRANOS IMPERFECTOS PORCENTAJE DE GRANOS DAÑADOS NUMERO TOTAL DE INSECTOS HUMEDAD IMPUREZAS % % % (máx.) % (base húmeda) (máx.) % (máx.) 1 3 1 4 12 3 *Tabla de requisitos para leguminosas adaptada para esta ficha según normas INEN, (2015) HARINAS: Deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano. Deberá estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. TABLA 6. GRADO DE CALIDAD DE LAS HARINAS PARA CONSUMO ALIMENTARIO * GRADO DE CALIDAD TAMAÑO DE LA PARTICULA (pasa por un tamiz de 212 um, mínimo CENIZAS (materia seca) IMPUREZAS HUMEDAD REQUISITOS MICROBIOLOGICOS % % % (máx.) % (base húmeda) (máx.) (UFC/g) 1 90 1 2 13 5 x 102 (INEN 1 529-8) *Tabla de requisitos para Harina de Maiz adaptada para esta ficha según normas INEN, (2015) TUBÉRCULOS En general para todo producto que se encuentre en esta categoría debe cumplir	20 (1 meses)	16,4300	0,0000	328,6000	0,0000	328,6000	59 000 003 530801

los siguientes requisitos mínimos: Debe ser de tal variedad con características externas iguales: madura, bien formada, limpia, no contaminada con productos químicos, sin daños mecánicos, fisiológicos, patógenos, ni causada por insectos, fresca con el aroma y sabor típicos de la variedad. PAPA: Se requiere papa de clasificación primera (65 mm en adelante) y segunda (45-64 mm). YUCA/CAMOTE/PAPA CHINA/MALANGA: Se requiere producto de tipo II mediano (diámetro 5.7-6.4 cm y longitud 20-33 cm). Debe ser de tal variedad con características externas iguales consistente, exteriormente seca, el color de la pulpa puede ser blanco o crema y la raíz con pedúnculo hasta 2 cm de longitud desde su base, y este no debe presentar desprendimiento en su inserción. MELLOCO/MASHUA/OCA: Se requiere producto de tipo I (grande >36 mm) y II (mediano 27-35 mm). Pueden ser de forma esférica, oblongo, elongados, cilíndricos curvos y otras formas intermedias PLÁTANO VERDE[1] Deberán: 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 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 debilitados ni dañados por hongos o desecados. Además, las manos y los racimos deberán incluir lo siguiente: Una porción suficiente de cuello de color normal. Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.

- REQUISITOS DE MADUREZ: Los alimentos 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.
- LOGÍSTICA: El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Los vehículos empleados para el transporte de los alimentos deberán 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 los alimentos. 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 aromales; insectos que aniden en el equipo; restos de productos agrícolas en putrición 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 los alimentos.
- CAPACIDAD MÁXIMA: 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). 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), u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que este vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. El cálculo de la capacidad máxima se elaboró tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de alimentos con aporte de almidón 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. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y/O TUBÉRCULOS) SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DÍA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DÍA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE ALMIDÓN /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 2 COLACIÓN 5% 100 3000 1 ALMUERZO 35% 700 21000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 1 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 9 (1) Cuadro referencial, En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se encontrará comprendido dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2) La porción equivale a 50 gramos promedio de alimento ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de alimentos (cereales, granos secos, harinas, tubérculos) con aporte a la dieta con el 33,81 % del total de los alimentos que se consume en el día, en sus tres tiempos de comida (desayuno 7,14%, colaciones 5%, almuerzo 11,67% y merienda 10%), generando un aporte calórico de 676,19 kilocalorías al día, es decir 20278,5 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE ALMIDÓN (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS, Y/O TUBÉRCULOS, APORTE ENERGÉTICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL

DIA Y AL MES DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/dia total % alimento/ dia TIPO DE ALIMENTO PORCION % PORCION % PORCION % PORCION % PORCION % CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y/O TUBERCULOS 2 7,14% 2 5% 3 11,67% 2 16% 9 33,81% ENERGIA/DIA 142,86 100 233,33 200 676,19 ENERGIA/MES 4285,71 3000 7000 6000 20285,71 ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3. se muestra una lista de alimentos clasificados de acuerdo a su tipo (cereales, granos secos, harinas y tubérculos), los mismos que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todos los alimentos dentro de esta canasta, sino que los mismos son una base de alimentos 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 alimento. El cambio de alimento en la canasta estará sujeto a los alimentos que se encuentren disponibles según la temporada. Los alimentos de esta ficha que serán entregados por el proveedor deberán ser aprobados por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes. TABLA 3. LISTADO DE ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA CLASIFICACION DE ACUERDO TIPO 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) CERALES ARROZ BLANCO 50 360 180 15 750 1720 1,72 AVENA 20 369 73,8 9 180 CEBADA 20 354 70,8 9 180 CANGUIL 50 355 177,5 6 300 MANI 50 579 289,5 3 150 QUINUA 20 353 70,6 8 160 GRANOS SECOS MAIZ CHULPPI 40 365 146 8 320 2070 2,07 FREJOL 50 333 166,5 5 250 HABA 50 341 170,5 5 250 LENTEJA 50 353 176,5 5 250 ARVEJA 50 341 170,5 6 300 CHOCHOS 50 419 209,5 7 350 CHONTA 50 510,33 255,17 7 350 HARINAS MACHICA 20 366 73,2 3 60 3485 3,49 FIDEO 60 371 222,6 4 240 PAN MOLIDO 5 279 13,95 3 15 HARINAS* 50 364 182 55 2750 PAN BLANCO 60 279 167,4 7 420 TUBERCULOS PAPAS 60 77 46,2 8 480 3680 3,68 YUCA 60 160 96 8 480 PLATANO VERDE 50 132 66 8 400 CAMOTE 50 103 51,5 8 400 MELLOCOS 60 50 30 7 420 OCA 50 63 31,5 7 350 MASHUA 50 52 26 7 350 PAPA CHINA 50 101 50,5 8 400 MALANGA 50 132 66 8 400 * Harina de plátano, maíz, soya, trigo, haba, arveja, morada, y otras. FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se acoge a la resolucion 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 ADQUISICION 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 almidones (cereales, granos secos, harinas y tubérculos), tendrán un peso total de 11 kilogramos (kg) de alimento nacional. Con el fin de diversificar los alimentos, como se muestra en la tabla 4 la canasta se compondrá de por lo menos: 3 tipos de cereales (2 kg), 3 tipos de granos secos (2 kg), 2 tipos de harinas (3kg) y 4 tipos de tubérculos (4kg) TABLA 4 COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE TIPO DE CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS, NECESARIOS PARA UNA DIETA DE 2000 KILOCALORIAS AL MES CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A SU TIPO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA DE ALMIDONES (kg) NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES CERALES 2 11 1 GRANOS SECOS 2 HARINAS 3 TUBERCULOS 4 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 por de 50 al mes según el punto de equilibrio calculado en esta ficha. 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. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE ALMIDÓN (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) SUGERIDA, SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILOCALORÍAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 2 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.
- PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador - El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas de 11 kilos cada una. Deberá presentar - 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.) TAREAS: 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/empacado de los alimentos 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 cereales, granos secos, harinas y tuberculosa que no se encuentre con las características requeridas en esta canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionados por el SERCOP en la presente ficha. Personal de servicio: La asociación que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 50 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: Experiencia y conocimiento en servicio de entrega, 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. TAREAS: 1) Estar puntualmente cuando requerirá el administrador de la asociación. 2) La jornada dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. 3) Descargar los alimentos que llega al centro de acopio. 4) Pesar los alimentos 5) Lavar y/o limpiar los alimentos según sea el caso. 6) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 7) Pesar los alimentos 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.
- DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos – ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) destinados 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.
- CALIDAD: Se dará cumplimiento a las NORMAS TECNICAS ECUATORIANAS INEN y la International Standards for Fruit and Vegetables (Organización para la cooperación y Desarrollo-OECD, 1962). A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad del producto 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 producto. 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. Los variables que se tomará en cuenta para la inspección son: Cantidad, Especificaciones Técnicas, Calidad, Empaques y Transporte, se realizara 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. El contenido de cada lote deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por productos 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.
- TOLERANCIA: Podrán permitirse, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque: CEREALES: Para cada especie, se tolerará una impureza varietal de un 5%. GRANOS SECOS: Para cada especie, se tolerará granos de diferente tamaño hasta un 5%. HARINAS: Para cada tipo de harina, se tolerará una impureza de máximo 3%. TUBERCULOS: En general para los productos de esta ficha se admitirá un 5% en peso del tamaño del tipo inmediato inferior y un 10% en peso del tipo inmediato superior. No se tolerará lesiones causadas por microorganismos, agallas, lesionador y pudrición seca. No se tolerará lesiones causadas por microorganismos, agallas, lesionador y pudrición seca. PAPA: Daños y defectos externos e internos. De grado A (se tolerará hasta 10% del total del peso que no cumplan con los requisitos mínimos para la papa y no más del 1% de pudriciones húmeda y parda). Tolerancias máximas para daños y defectos externos e internos. Se tolerará un máximo del 2% de 50 kg en siguientes daños: Tubérculos de otras variedades Tierras y otras impurezas Daños mecánicos Daños y defectos fisiológicos Daños causados por patógenos Daños causados por insectos YUCA/CAMOTE/PAPA CHINA/MALANGA: Tolerancias que no afecten la aptitud del consumo: 6 % de pequeñas manchas, rajaduras

magulladuras, deformaciones, raíces que demuestren lignificación que afecten superficialmente la presentación de la raíz. 4% de raíces que no corresponden a la madurez convenida. MELLOCO/MASHUA/OCA 5% de raíces que no corresponden a la madurez convenida. PLATANO VERDE Se permitirá los plátanos de la categoría I. Esta categoría 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: 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. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto. El desarrollo y condición de los plátanos 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.

- RECOLECCIÓN: Los alimentos 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. El desarrollo y condición de los alimentos deberán ser tales que permitan: soportar transporte, manipulación y almacenamiento. Los alimentos deberán llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. Se excluyen alimentos arrugados y demasiado maduros, si su condición hace que los productos no aptos para el consumo a la llegada a su destino.
- INFRAESTRUCTURA MINIMA: - Area de almacenamiento, clasificación y limpieza de la cereales, granos secos, harinas y tubérculos.
- Area destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Area para almacenamiento y despacho de cereales, granos secos, harinas y tubérculos, esta deberá ser obscura, fresca y ventilada. Para evitar daños no debe exponerse al sol.
- El Techo, paredes, piso deberá ser liso.
- ENVASADO: Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de la cereales, granos secos, harinas y tubérculos, deberán estar limpias y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. 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. Los alimentos que requieran un envase especial, el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberán ser capaces de proteger el producto, garantizar el buen estado de las cereales, granos secos, harinas y tubérculos y la aireación de las mismas. (Según norma NTE INEN-ISO 7558). Los siguientes materiales pueden ser utilizados: 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. Los materiales de embalaje pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo, la lámina debería ser transparente. La utilización de estos materiales debe ser utilizados previo acuerdo con la entidad contratante.
- PRESENTACION DE LA CANASTA: 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 -29° a 50° (°C), dando así un peso mínimo de 16,66 kg por gaveta llena. 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 estas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de cereales, granos secos, harinas y tubérculos. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. 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. La entidad contratante garantizará el buen estado de las gavetas durante su permanencia en las instalaciones de la entidad contratante.
- ANTICIPO Y GARANTIA: 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. 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. 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. El proveedor firmará una carta de compromiso de canje de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, como por ejemplo plagas, podrición 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. 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 - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR INFRACCIONES SANCIONES Incumplimiento en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación: 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 defa orden de compra 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 No cumple con el peso de entrega establecido en la orden de compra 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. 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 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. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) 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. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) no ha sido entregado 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. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) 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. Incumplimiento en el requerimiento de madurez de los productos Si se determina que los productos 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. 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. - FORMA Y REQUISITOS DE PAGO: 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. 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. - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN PARA: NTE INEN 1234-ARROZ. NTE INEN 2798 2013-AVENA. NTE INEN 1559:04 / NTE INEN 2356:04-CEBADA. NTE INEN 2765 2013-FRIJOL. NTE INEN 1560 2013-LENTEJA. NTE INEN 2720 2013-ARVEJAS. CPE INEN CODEX CAC/RCP-22-2013-MANI. NTE INEN 1672 2013-QUINUA. NTE INEN 0187:2013 / NTE INEN 1761 2013-MAIZ SECO Y TIERNO. NTE INEN 1375-FÉCULAS. NTE INEN 1516 87-PAPAS. NTE INEN 1760 91-YUCA. NTE INEN 2801 2013-PLATANO. NTE INEN 1837 1992-MELLOCO. Para los productos que no se encuentren normalizados en el Ecuador se utilizará la Norma "International Standards for Fruit and Vegetables". La presente ficha aplica para la adquisición de cereales, granos secos, harinas y tubérculos destinados para la preparación de alimentos en tiempos de comida de desayuno, almuerzo, merienda y colaciones correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kcal diarias por persona. - PLAZO DE ENTREGA: 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 o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. A fin de cerciorarse en la cantidad de entrega parcial la entidad contratante previo a suscribir el acta de entrega-recepción parcial, pesara los productos recibidos por el proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requerido. En el caso de comprobarse 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.							
2133119122	PRODUCTOS CARNICOS Y HUEVOS - ANTICIPO Y GARANTÍA: 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. 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. 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. El proveedor firmara 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. 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. - REQUISITOS ESPECÍFICOS: 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. 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 estas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de alimentos. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. 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. - CALIDAD: TODOS LOS PRODUCTOS DE ESTA CANASTA DEBERÁN CONTAR CON SU RESPECTIVO REGISTRO SANITARIO. A. CARNE VACUNA Y PORCINA: Se aplicará la norma CPE INEN -CODEX 58 2013 HIGIENE PARA LA CARNES en las diferentes etapas del proceso: 1. PRODUCCIÓN PRIMARÍA. 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. La producción primaria deberá incluir programas oficiales o 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. 2. PREVIO AL FAENAMIENTO: Los centros de faenado deberán contar con registros sanitarios actualizados y permiso de funcionamiento municipal vigente. 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 tomara como referencia los siguientes pesos y/o edades previo al faenamiento: ESPECIE ESPECIFICACIÓN Vacuno 24 a 36 meses Porcino 110 kg Ave/ar 3,5 kg 3. FAENADO Y EVISERADO. El desangre debe ser en lo posible lo mas 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 mortes con el dictamen correspondiente. Pieles y extremidades deben ser retiradas inmediatamente de la nave de faenamiento y almacenadas provisionalmente. Los animales sacrificados que sean	19 (1 meses)	46,5800	0,0000	885,0200	0,0000	885,0200	59 000 003 53080 1

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 brazo, 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, FOTOLIA, 2016 FIGURA 1. CORTES PRIMARIOS DE CERDO FUENTE: 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. H. 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 las 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 animales de abasto. 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. 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. D. HUEVOS DE GALLINA: A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de los alimentos el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el Manual de Buenas Prácticas Pecuarias de producción de huevos (AGROCALIDAD, 2016) y/o se integrará además Sistemas participativos de garantía de las organizaciones, para cada producto q integra esta ficha. 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. 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.

- REQUISISTOS MINIMOS 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 0oC a 4oC. 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 MAX 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. CASCARÓN Y CUTÍCULA Normal e intacta, manchas mínimas. CÁMARA DE AIRE Su altura no excederá del 15 mm. (móvil. CLARA Transparente, limpia, de consistencia gelatinosa. YEMA Visible a trasluz, bajo forma de sombra solamente, pequeña separación en caso de rotación del huevo. OLOR Y SABOR 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 Ovoscopia Espesor de la cascara 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 por g o ml MÉTODOS DE ENSAYO n c m M Recuento aerobios mesófilos* 5 2 10^4 5x10^4 NTE INEN 1529-5 E. coli ufc/g** externa 5 2 < 50 50 NTE INEN 1529-8 E. coli ufc/g** interno 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 Donde: n= número de muestras por examinar c= número de muestras defectuosas que se acepta m= nivel de aceptación M= nivel de rechazo C. EMBUTIDOS. Los requisitos organolépticos de los embutidos deben ser característicos y estables para cada tipo de producto destinado al consumo. Los embutidos deben elaborarse con carnes bien conservadas. No se emplearán grasas vegetales en sustitución de la grasa de animales de abasto. 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. 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. Se deberá cumplir con los requisitos bromatológicos y microbiológicos establecidos en la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1338:2012. CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS. PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS-MADURADOS Y PRODUCTOS CARNICOS PRECOCIDOS – COCIDOS. Los proveedores deben cumplir con lo dispuesto en la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad. - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TECNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA CARNE (CPE INEN-CODEX 58:2013). - PRECIO DE ADHESIÓN: USD 46,58 por cada canasta de 7 kg de productos cárnicos y 30 unidades de huevos, incluido transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA) - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante. 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 dela orden de compra 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 No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra 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. 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 Se solicitara 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 solicitara la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha 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. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura 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 Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha 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. 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. Incumplimiento en la norma HIGIENE PARA LA CARNE (CPE INEN-CODEX 58:2013). 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. - DESCRIPCIÓN GENERAL: 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. - PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas. El administrador deberá presentar: - 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). TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante; 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas; 3) Coordinar al personal necesario para el armado de canastas (flujo de procesos); 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. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: 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. 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. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llegan al centro de acopio; 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. - CAPACIDAD MÁXIMA: 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 faculten 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/DÍA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DÍA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE CARNE (2) 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 TOTAL 100% 2000 60000 6 (1) 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. (2)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 5,5 %, almuerzo 13,6 % y merienda 10,0 %) generando un aporte calórico de 504,7 kilocalorías al día, es decir 15142,8 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE PROTEÍNA POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DIA Y AL MES. DESAYUNO COLACIÓN ALMUERZO MERIENDA total porciones/ total alimento TIPO DE ALIMENTO PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE día PROTEÍNAS 1 3,50% 0 0 3 11,60% 2 10% 6 25,20% ENERGÍA/ 71,4 kcal/día 0 233,3 kcal/día 200 kcal/día 504,7 kcal/día DIA ENERGÍA/ 2142,8 kcal/mes 0 7000 kcal/mes 6000 kcal/mes 15142,8 kcal/mes 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 PORCION 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 HIGADO 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 TOTAL 7 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 CÁRNICOSS 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 1730 40 gr 2 8 a 10 años 1900 50 gr. 1 11 a 14 años 2300 50 gr. 1 15 a 17 años 2300 50 gr 0,5 Adulto 2000 50 gr 1 ELABORADO POR SERCOP, 2016 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. La tabla No. 7 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo como elemento referencial. CÁLCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA. La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de

	Acopio y/o Comercios, será de 300 canastas al mes. Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción pecuaria libre de productos químicos, hormonales y demás productos restringidos (normas sanitarias vigentes), 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. - FORMA Y REQUISITOS DE PAGO: 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. 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. - PLAZO DE ENTREGA: 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 o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. 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. 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. - ENVASADO A MATERIALES PARA LA CARNE: Los materiales y envoltorios 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. Los materiales que se podrán utilizar son: Adhesivos Cerámica Corcho Caucho Vidrio Resinas de intercambio iónico Papel y cartón Celulosa regenerada Ceras. Se deberá tomar en cuenta la NORMATIVA TECNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCION, COMERCIALIZACION, 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 0oC y 4oC (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 1972:2013, 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. - ALMACENADO: 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 oC % días oC 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 20 - 18 a -20 90 Aves 0 a 2 85 a 90 - 18 a -20 Huevos 0 a 1 85 a 90 160 a 190 FUENTE: Domínguez 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos. - HIGIENE DEL PERSONAL. Las personas que entren en contacto directo o indirecto con los productos cárnicos o partes comestibles de									

	animales deberán. Mantener un nivel adecuado de aseo personal. - 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; - Guardar la ropa protectora y los efectos personales en lugares separados de las zonas donde puede haber productos cárnicos. Las personas que, en el transcurso de su trabajo, entren en contacto directo o indirecto con productos cárnicos o partes comestibles de animales, deberán: - 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. - INFRAESTRUCTURA MINIMA: Se deberá disponer de un área en donde cumpla las siguientes características: - Área de almacenamiento y clasificación de productos. Esta área deberá contar con equipos de refrigeración para mantener el producto - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas - Área despacho de productos, esta deberá estar fresca y ventilada. Para evitar daños el producto 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 - TRANSPORTE Y LOGISTICA: 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. Se deberá cumplir con la cadena de frío descrita en el numeral 10 "ALMACENADO" Se deberá cumplir con el Art. 129 (Medio de transporte), del capítulo II de las Buenas Prácticas de Manufactura, NORMATIVA TECNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA - DE -067-2015-GGG. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante.								
134929123	CANASTA FRUTAS FRESCAS - CAPACIDAD MÁXIMA: 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). 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. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculten la asociación El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de las frutas 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. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE FRUTA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE FRUTA /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 1 ALMUERZO 35% 700 21000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 1 MERIENDA 30% 600 18000 0 TOTAL 100% 2000 60000 4 (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) A porción equivale a 100 gramos promedio de fruta ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de las frutas a la dieta con el 12,46 % del total de los alimentos que se consume en el día, en sus tres tiempos de comida (desayuno 3,57%, colaciones 5% y almuerzo 3,89%), generando un aporte calórico de 277,78 kilocalorías al día, es decir 2332,33 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE FRUTA Y APORTE ENEGETICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DIA Y AL MES DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA Total porciones/día (UNIDAD) total alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCION (UNIDAD) % PORCION (UNIDAD) % PORCION (UNIDAD) % PORCION (UNIDAD) % Frutas 1 3,57 % 2 5 % 1 3,89 % 0 0 % 4 12,46 % ENERGIA/DIA (kcal) 71,43 100 77,7 0 249,21 ENERGIA/MES (kcal) 2142,86 3000 2332,3 0 7476,19 ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3 se muestra una lista de frutas clasificadas de acuerdo a su tamaño (grandes, medianas y pequeñas), las mismas que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todas las frutas dentro de esta canasta, sino que las mismas son una base de frutas que pueden ser sustituibles entre ellas de acuerdo a los siguientes parámetros: • Dentro de la misma clasificación por tamaño, • Que se encuentren con similar peso promedio • Que tengan relación con el aporte calórico por fruto. El cambio de frutas en la canasta está sujeto a las frutas de temporada. La fruta que será entregada por el proveedor deberá ser	28 (1 meses)	19,9800	0,0000	559,4400	0,0000	559,4400	59.000 (80) 530801	

aprobada por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes (ANEXO 1: TABLA 3. LISTADO DE FRUTAS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA FRUTAS DE ACUERDO A SU TAMAÑO OPCIÓN PESO PROMEDIO/PORCIÓN DE FRUTA (g) ENERGÍA POR PESO PROMEDIO/PORCIÓN (kcal) ENERGÍA (100 GRAMOS) (kcal) UNIDADES/ PORCIÓN TOTAL MENSUAL FRUTA PESO TOTAL /PERSONA (g) GRANDES(1) (peso promedio 2kg) PAPAYA 100 39,00 39 3 300 MELON 100 34,00 34 3 300 SANDIA 100 30,00 30 3 300 PIÑA 100 51,00 51 3 300 BABACO 100 23,00 23 3 300 BADEA 100 20,00 20 3 300 GUANABANA 100 66,00 66 4 350 MEDIANAS MANZANA 75 40,50 54 6 450 PERA 75 39,00 52 5 375 BANANO 200 178,00 89 5 1000 DURAZNO 65 29,90 46 4 260 GRANADILLA 50 47,00 94 5 250 GUAYABA 60 30,60 51 4 240 MAMEY 80 40,80 51 3 240 MANDARINA 65 34,45 53 4 260 MANGO 75 44,25 59 4 300 MARACUYA 50 25,50 51 4 200 NARANJA 125 58,75 47 5 875 NARANJILLA 50 14,00 28 7 350 PEPINO 75 24,00 32 3 225 ZAPOTE 75 90,75 121 3 225 LIMÓN SUTIL 30 9,00 30 3 90 ORITO 75 66,75 89 3 225 AGUACATE 200 320,00 160 3 600 TOMATE DE ARBOL 50 25 50 3 150 PEQUEÑA(2): TAMARINDO 100 239,00 239 3 300 UVILLA 100 64,00 64, 3 300 TAXO 100 37,00 37 3 300 CAPULI 100 84,00 84 3 300 MORA 100 43,00 43 3 300 FRESA 100 32,00 32 3 300 COCO 50 177,00 354 3 150 UVA 100 68,00 68 3 300 TOTAL FRUTA AL MES POR PERSONA Gramos (g) 1072 Kilogramos(k) 10,72 (1)Para el cálculo de fruta grande se utilizo el peso de la porción recomendada de consumo de fruta (100 gramos), el peso promedio referencial es de 2000 gramos (2Kg) (2)Para el cálculo de la fruta pequeña se utilizo el peso de la porción recomendada de consumo de fruta (100 gramos), el cálculo solamente se realizara en peso (gramos) FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR: SERCOP, 2016 Esta ficha se rige 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 frutas tendrán un peso total de 11 kilogramos (kg) de fruta nacional. Con el fin de diversificar los frutos, la canasta se compondrá de por lo menos: • 2 tipos de frutos de tamaño grande (2 kg); • 5 tipos de frutos de tamaño mediano (7kg) y • 2 tipos de frutos de tamaño pequeño (2kg) Como se muestra en la tabla 4. TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANSTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE LAS FRUTAS POR SU TAMAÑO AL MES CLASIFICACION DE LAS FRUTAS DE ACUERDO A SU TAMAÑO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CASNTA DE FRUTAS (kg) NUMERO ESTIMADO DE FRUTAS NUMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES GRANDES 2 11,2 con peso promedio de 1,5 a 2 kg) 1 MEDIANAS 7 70 PEQUEÑAS 2 El número de frutas dependerá del peso requerido en esta ficha (2 kg) FUENTE: INCAP, 2012, 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. La entidad contratante se compromete a comprar el número mínimo de canastas de 50, según el punto de equilibrio calculado en esta ficha. CÁLCULO DE CAPACIDAD MÁXIMA (Proveedor): La capacidad máxima por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes y una oferta mínima de 50 canastas. 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 o provincial, según su capacidad productiva.

- INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR

INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. 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 de la orden de compra 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 se declare contratista incumplido No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra 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 mínimo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. 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 Se solicitara 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. Incumplimiento en la norma INEN "CÓDIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/RCP 53-2003, IDT). Si se determina que la fruta 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 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.

- LOGÍSTICA: El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Los vehículos empleados para el transporte de la fruta deberá tener en cuenta las recomendaciones señaladas en el Código de Practica Ecuatoriana CPE-INEN-CODEX CAC/RCP 44-2013. El estado de los vehículos es esencial para mantener la calidad de la fruta. 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 anden en el equipo; restos de productos agrícolas en putrición 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.
- PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar debera contar con un administrador por cada 300 canastas de 11 kilos cada una. Deberá presentar: - 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.) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar el personal necesario para la limpieza de fruta y armado de canastas (flujo de proceso). 4) Revisar que la fruta requerida cuente con las características requeridas de la canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionadas en la presente ficha. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 2 personas por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio debera contar con: 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. TAREAS: 1) Estar puntualmente cuando requiera el administrador del proveedor 2) La jornada dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. 3) Descargar la fruta que llega al centro de acopio. 4) Pesar la fruta 5) Lavar o limpiar la fruta según sea el caso. 6) Clasificar la fruta y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 7) Pesar la fruta 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.
- PLAZO DE ENTREGA: 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 o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. 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. 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-recepcion, el proveedor deberá completar el peso total contratado previo a la suscripcion del acta entrega recepcion definitiva.
- RECOLECCIÓN: Los frutos deberán recolectarse cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de los frutos deberán ser tales que permitan: soportar transporte, manipulación y almacenamiento. Los frutos deberán llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. Se excluyen frutos arrugados y fruta demasiado madura si su condición hace que los productos no aptos para el consumo a la llegada a su destino.
- REQUISISTOS MÍNIMOS: Deben cumplir los siguientes requisitos: - Estar limpios, enteros y sanos; - Excluir todo producto que esté afectado por putrición 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 lesionamiento del fruto; - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas; y, - Estar prácticamente exentos de magulladuras.
- ANTICIPO Y GARANTÍA: La entidad contratante podrá considerar la entrega de un anticipo que 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. 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. • El proveedor firmará una carta de compromiso de cange 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. 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.

- PRESENTACION: Gaveta Plastica 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 (vacia) y que permite una temperatura de trabajo de -20° a 50° (°C), dando así un peso mínimo de 16,68 kg por gaveta llena. Las gavetas destinadas al transporte de fruta frescas serán de propiedad exclusiva del proveedor, el mismo que deberá garantizar el buen uso de las mismas, es decir que estas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de fruto fresco. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. Según el número de canastas que requiera la entidad contratante, la entidad definirá el tipo de envasado para fruta. El proveedor deberá entregar sus productos solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha; para la fruta pequeña se definirá su presentación según lo que requiera la entidad contratante. La entidad contratante garantizara el buen estado de las gavetas durante su permanencia en las instalaciones de la entidad contratante.

- INFRAESTRUCTURA MINIMA. - Área de almacenamiento, clasificación y limpieza de la fruta. - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área para almacenamiento y despacho de fruta, esta deberá ser obscura, fresca y ventilada. Para evitar daños al fruto 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.

- TOLERANCIA: 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: - 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.

- REQUISITOS DE MADUREZ: Los frutos 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.

- FORMA Y REQUISITOS DE PAGO: Los pagos por la provisión del bien se realizaran 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) 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. 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.

- DESCRIPCION GENERAL: Proveer alimentos frescos. - FRUTAS 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 60 000 kilocalorías al mes.

- APLICACION DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN PARA: • FRUTAS FRESCAS, REQUISITOS • 1755, aguacate • 1756, papaya • 1757, limon • 1836:08, piña • 1872:96, manzana • 1909:09, tomate de arbol • 1911:09, guanabana • 1928:92, naranja • 1929:2013, pera • 1930:2013, mandarina • 1997:09, granadilla • 2005:09, sandía • 2427:2010, mora Para los frutos que no se encuentran normalizados en el Ecuador se utilizara la Norma "International Standards for Fruit and Vegetables" (Organización para la cooperación y Desarrollo-OECD, 1962). La presente ficha aplica para la adquisición de frutos frescos destinados para la preparación de alimentos en tiempos de comida de desayuno, almuerzo, merienda y colaciones correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kcal diarias por persona.

- CALIDAD: Se dará cumplimiento a las NORMAS TECNICAS ECUATORIANAS INEN y la International Standards for Fruit and Vegetables (Organización para la cooperación y Desarrollo-OECD, 1962). 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 Practicas Agricolas (AGROCALIDAD, 2016) y/o Sistemas participativos de garantía de las organizaciones, para cada fruto. 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 al 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 Unidad Contratante, mismo que se dará a conocer al proveedor una vez generada la Orden de Compra. El contenido de cada lote deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por frutos del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, color y calibre. La parte visible del lote deberá ser representativa de todo el contenido. - ENVASADO: Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de la fruta, deberán estar limpias y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. 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. Las frutas que requieran un envase especial (fruta pequeña), el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberían ser capaces de proteger el producto, garantizar el buen estado de las frutas y la aireación de las mismas. (Según norma NTE INEN-ISO 7558). Los siguientes materiales pueden ser utilizados: • Película portable de plástico y bolsas de papel, película plástica y bolsas de papel, así como platos de plástico. • "tubos" de malla portátiles, 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. Los materiales de embalaje pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo, la 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. La utilización de estos materiales debe ser utilizados previo acuerdo con la entidad contratante.							

Subtotal	3.300,2400
Impuesto al valor agregado (0%)	45,7896
Total	3.346,0296

Número de Items	133
Total de la Orden	3.346,0296

Fecha de Impresión: lunes 1 de agosto de 2022, 10:01:23

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002246712	**Fecha de emisión:**	28-07-2022	**Fecha de aceptación:**	29-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	ECONEGOCIOS GRANSOL	**Razón social:**	COOPERATIVA DE PRODUCCION AGRICOLA, GANADERA Y SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA VIVIR MEJOR PROGRASERVIV	**RUC:**	0190399273001
Nombre del representante legal:	CARPIO SEMPERTEGUI GALO CHRISTIAN				
Correo electrónico el representante legal:	info@gransol.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	info@gransol.com.ec		
Teléfono:	0989834722 074177337 0980194981 09-97427547				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	0016416835	**Código de la Entidad Financiera:**	210335	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DE GUAYAQUIL

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección Entidad:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE	
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421	
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30					

	Responsable de recepción de mercaderia: Lic. Ana Guzhñay
Dirección de entrega:	AV. EL PARAISO, FRENTE A LA UNIVERSIDAD DE MEDICINA, EN EL CENTRO DE ATENCION A PERSONAS CON DISCAPACIDAD
Observación:	LOS ALIMENTOS SERÁN ENREGADOS DE ACUERDO AL MENÚ, EN EL CENTRO DIURNO, EL PAGO SE REALIZARÁ DE ACUERDO A LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EFECTIVAMENTE.

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el articulo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA

Persona que autoriza

Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

Máxima Autoridad

Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
2322004[illegible]	CANASTA - ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) - REQUISISTOS MINIMOS: Deben cumplir los siguientes requisitos CEREALES: TABLA 5: GRADO DE CALIDAD GRANO PARA CONSUMO ALIMENTARIO * GRADO DE CALIDAD PORCENTAJE DE GRANOS DAÑADOS GRANOS PEQUEÑOS Y DELGADOS O	7 (1 meses)	16.4300	0.0000	115.0100	0.0000	115.0100	59 000 001 530801

	CUALQUIERA DE LOS DOS *si máx.) GRANOS PARTIDOS HUMEDAD IMPUREZAS % % (máx.) % (base húmeda) (máx.) % (máx.) 1 5 5 5 12 3 *Tabla de requisitos para cereales adaptada para esta ficha según normas INEN. (2015) GRANOS SECOS. TABLA 6. GRADO DE CALIDAD GRANO PARA CONSUMO ALIMENTARIO * GRADO DE CALIDAD PORCENTAJE DE GRANOS IMPERFECTOS PORCENTAJE DE GRANOS DAÑADOS NUMERO TOTAL DE INSECTOS HUMEDAD IMPUREZAS % % % (máx.) % (base húmeda) (máx.) % (max.) 1 3 1 4 12 3 *Tabla de requisitos para leguminosas adaptada para esta ficha según normas INEN. (2015) HARINAS. Deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano. Deberá estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. TABLA 6. GRADO DE CALIDAD DE LAS HARINAS PARA CONSUMO ALIMENTARIO * GRADO DE CALIDAD TAMAÑO DE LA PARTICULA (pasa por un tamiz de 212 um, mínimo CENIZAS (materia seca) IMPUREZAS HUMEDAD REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS % % % (max.) % (base húmeda) (máx.) (UFC/g) 1 95 1 2 13 5 x 102 (INEN 1 529-8) *Tabla de requisitos para Harina de Maíz adaptada para esta ficha según normas INEN. (2015) TUBERCULOS En general para todo producto que se encuentre en esta categoría debe cumplir los siguientes requisitos mínimos: Debe ser de tal variedad con características externas iguales: madura, bien formada, limpia, no contaminada con productos químicos, sin daños mecánicos, fisiológicos, patógenos, ni causado por insectos, fresca con el aroma y sabor típicos de la variedad. PAPA. Se requiere papa de clasificación primera (65 mm en adelante) y segunda (45-64 mm). YUCA/CAMOTE/PAPA CHINA/MALANGA. Se requiere producto de tipo II mediano (diámetro 5,7-6,4 cm y longitud 20-33 cm). Debe ser de tal variedad con características externas iguales consistente, exteriormente seca; el color de la pulpa puede ser blanco o crema y la raíz con pedúnculo hasta 2 cm de longitud desde su base, y este no debe presentar desprendimiento en su inserción. MELLOCO/MASHUA/OCA. Se requiere producto de tipo I (grande >36 mm) y II (mediano 27-35 mm). Pueden ser de forma esférica, oblonga, alongados, cilíndricos curvos y otras formas intermedias PLATANO VERDE[1] Deberán: 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 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. Además, las manos y los racimos deberán incluir lo siguiente: Una porción suficiente de cuello de color normal; Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo. - REQUISITOS DE MADUREZ. Los alimentos 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. - LOGISTICA. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Los vehículos empleados para el transporte de los alimentos 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 los alimentos. 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 anden en el equipo, restos de productos agrícolas en putrición 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 los alimentos. - PRESENTACIÓN DE LA CANASTA: 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. 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 estas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de cereales, granos secos, harinas y tubérculos. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. 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 sólo en las gavetas según como se especifica en esta ficha. La entidad contratante garantizará el buen estado de las gavetas durante su permanencia en las instalaciones de la entidad contratante.								

	- ANTICIPO Y GARANTIA: 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. El proveedor presentará una garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía generada es menor 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. 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. 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. 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 - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. 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 dela orden de compra 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 No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra 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. 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 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. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) 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. Incumplimiento de especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) 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 notificara al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) 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 notificara al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en el requerimiento de madurez de los productos Si se determina que los productos 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. 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. - ENVASADO: Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de la cereales, granos secos, harinas y tubérculos, deberán estar limpias y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. 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. Los alimentos que requieran un envase especial, el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberán ser capaces de proteger el producto, garantizar el buen estado de los cereales, granos secos, harinas y tubérculos y la utilización de las mismas. (Según								

	norma NTE INEN-ISO 7558). Los siguientes materiales pueden ser utilizados: · 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. Los materiales de embalaje pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo, la lámina debería ser transparente. La utilización de estos materiales debe ser utilizados previo acuerdo con la entidad contratante - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: - Área de almacenamiento, clasificación y limpieza de la cereales, granos secos, harinas y tubérculos. - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área para almacenamiento y despacho de cereales, granos secos, harinas y tubérculos, esta deberá ser obscura, fresca y ventilada. Para evitar daños no debe exponerse al sol. - El Techo, paredes, piso debera ser liso. - RECOLECCIÓN: Los alimentos 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. El desarrollo y condición de los alimentos deberán ser tales que permitan: soportar transporte, manipulación y almacenamiento. Los alimentos deberán llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. Se excluyen alimentos arrugados y demasiado maduros, si su condición hace que los productos no aptos para el consumo a la llegada a su destino - TOLERANCIA: Podrán permitirse, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque: CEREALES: Para cada especie, se tolerará una impureza varietal de un 5%. GRANOS SECOS: Para cada especie, se tolerará granos de diferente tamaño hasta un 3%. HARINAS: Para cada tipo de harina, se tolerará una impureza de máximo 3% TUBERCULOS: En general para los productos de esta ficha se admitirá un 5% en peso del tamaño del tipo inmediato inferior y un 10% en peso del tipo inmediato superior. No se tolerará lesiones causadas por microorganismos, agallas, lesionador y pudrición seca. No se tolerará lesiones causadas por microorganismos, agallas, lesionador y pudrición seca. PAPA: Daños y defectos externos e internos. De grado A (se tolerara hasta 10% del total del peso que no cumplan con los requisitos mínimos para la papa y no más del 1% de pudriciones húmeda y parda) Tolerancias máximas para daños y defectos externos e internos. Se tolerará un máximo del 2% de 50 kg en siguientes daños: Tubérculos de otras variedades Tierras y otras impurezas Daños mecánicos Daños y defectos fisiológicos Daños causados por patógenos Daños causados por insectos. YUCA/CAMOTE/PAPA CHINA/MALANGA: Tolerancias que no afecten la aptitud del consumo: 6 % de pequeñas manchas, rajaduras magulladuras, deformaciones, raíces que demuestren lignificación que afecten superficialmente la presentación de la raíz. 4% de raíces que no corresponden a la madurez convenida. MELLOCO/MASHUA/OCA 5% de raíces que no corresponden a la madurez convenida. PLATANO VERDE Se permitirá los plátanos de la categoría 1. Esta categoría deberán ser de buena calidad y características 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: · 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. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto. El desarrollo y condición de los plátanos 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 - CALIDAD: 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). A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad del producto 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 producto. 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. El contenido de cada lote debera ser homogeneo y estar constituido unicamente por productos 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.								

- DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos – ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) destinados 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.

- PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador - El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas de 11 kilos cada una. Deberá presentar: - 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.) TAREAS: 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/cernido de los alimentos y armado de canastas (flujo de procesos). 4) Gestionar el pago puntual a los proveedores y verificar de la misma forma al proveedor que entregue cereales, granos secos, harinas y tuberculosos que no se encuentre con las características requeridas en esta canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionados por el SERCOP en la presente ficha. Personal de servicio: La asociación que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 50 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: Experiencia y conocimiento en servicio de cinbalaje, 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. TAREAS: 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 los alimentos que llega al centro de acopio. 4) Pesar los alimentos 5) Lavar y/o limpiar los alimentos según sea el caso. 6) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 7) Pesar los alimentos 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.

- CAPACIDAD MAXIMA: 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). 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), u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. El cálculo de la capacidad máxima se elaboró tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de alimentos con aporte de almidón 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. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y/O TUBERCULOS) SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DIA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE ALMIDÓN /DIA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 2 COLACION 5% 100 3000 1 ALMUERZO 35% 700 21000 2 COLACIÓN 5% 100 3000 1 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 9 (1) Cuadro referencial. En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se encontrara compensado dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2)La porción equivale a 30 gramos promedio de alimento ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de alimentos (cereales, granos secos, harinas, tubérculos) con aporte a la dieta con el 32,81 % del total de los alimentos que se consume en el día, en sus tres tiempos de comida (desayuno 7,14%, colaciones 5%, almuerzo 11,67% y merienda 10%), generando un aporte calórico de 676,19 kilocalorías al día, es decir 202785 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE ALMIDÓN (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS, Y/O TUBERCULOS, APORTE ENERGETICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DIA Y AL MES DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCION % PORCION % PORCION % PORCION % CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y/O TUBERCULOS 2 7,14% 2 5% 3 11,67% 2 10% 9 33,81% ENERGIA DIA 142,86 100 233,33 200 676,19 ENERGIA MES 4285,71 3000 7000 6000 20285,71 ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3 se muestra una lista de alimentos clasificados de acuerdo a su tipo (cereales, granos secos, harinas y tubérculos) los mismos que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todos los alimentos dentro de

	esta canasta, sino que los mismos son una base de alimentos que pueden ser sustituibles entre ellas de acuerdo a las siguientes parametros: Dentro de la misma clasificación por tipo, Que se encuentren con similar peso promedio Que tengan relación con el aporte calórico por alimento. El cambio de alimento en la canasta estará sujeto a los alimentos que se encuentren disponibles según la temporada. Los alimentos de esta ficha que serán entregados por el proveedor deberán ser aprobados por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes. TABLA 3. LISTADO DE ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS) SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA CLASIFICACIÓN DE ACUERDO TIPO OPCION PESO PROMEDIO PORCION (gramos) Energía (kcal) 100 gramos Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCION DIARIA PESO TOTAL PESO TOTAL (g) PESO TOTAL (kg) CEREALES ARROZ BLANCO 50 360 180 15 750 1720 1,72 AVENA 20 369 73,8 9 180 CEBADA 20 354 70,8 9 180 CANGUIL 50 355 177,5 6 300 MANI 50 579 289,5 3 150 QUINUA 20 353 70,6 8 160 GRANOS SECOS MAIZ/CHULPPI 40 365 146 8 320 2070 2,07 FREJOL 50 333 166,5 5 250 HABA 50 341 170,5 5 250 LENTEJA 50 353 176,5 5 250 ARVEJA 50 343 170,5 6 300 CHOCHOS 50 419 209,5 7 350 CHONTA 50 510,33 255,17 7 350 HARINAS MACHICA 20 366 73,2 3 60 3485 3,49 FIDEO 60 371 222,6 4 240 PAN MOLIDO 5 279 13,95 3 15 HARINAS* 50 364 182 55 2750 PAN BLANCO 60 279 167,4 7 420 TUBERCULOS PAPAS 60 77 46,2 8 480 3680 3,68 YUCA 60 160 96 8 480 PLATANO VERDE 50 132 66 8 400 CAMOTE 50 103 51,5 8 400 MELLOCOS 60 50 30 7 420 OCA 50 63 31,5 7 350 MASHUA 50 52 26 7 350 PAPA CHINA 50 101 50,5 8 400 MALANGA 50 132 66 8 400 * Harina de plátano, maíz, soya, trigo, haba, arveja, morada, y otras. 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 almidones (cereales, granos secos, harinas y tubérculos), tendrán un peso total de 11 kilogramos (kg) de alimento nacional. Con el fin de diversificar los alimentos, como se muestra en la tabla 4 la canasta se compondrá de por lo menos: 3 tipos de cereales (2 kg), 3 tipos de granos secos (2 kg), 2 tipos de harinas (2kg) y 4 tipos de tubérculos (4kg) TABLA 4 COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACION DE TIPO DE CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBERCULOS, NECESARIOS PARA UNA DIETA DE 2000 KILOCALORIAS AL MES CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A SU TIPO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA DE ALMIDONES (kg) NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES CEREALES 2 11 1 GRANOS SECOS 2 HARINAS 3 TUBÉRCULOS 4 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE: Para determinar el número de canastas que se requiere de forma mensual, la entidad contratante debera 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 por de 50 al mes según el punto de equilibrio calculado en esta ficha. 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 APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE ALMIDÓN (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) SUGERIDA, 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 2900 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 MAXIMA (Proveedor) La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Convenios, 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. - FORMA Y REQUISITOS DE PAGO: 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. 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. - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TECNICAS ECUATORIANAS INEN PARA: NTE INEN 1234-ARROZ. NTE INEN 2798:2013-AVENA. NTE INEN 1559:04 - NTE INEN 2256:04-CEBADA. NTE INEN 2565:2013-FREJOL. NTE INEN 1560:2013-LENTEJA. NTE INEN 2720:2013-ARVEJAS. CPE INEN CODEX CAC/RCP 22:2013-MANI. NTE INEN 1673:2013-QUINUA. NTE INEN 0187:2013 / NTE INEN 1761:2013-MAIZ SECO Y TIERNO. NTE INEN 1375-FIDEOS. NTE INEN 1510:87-PAPAS. NTE INEN 1760:91-YUCA. NTE INEN 2801:2013-PLATANO. NTE INEN 1831:1992-MELLOCO. Para los productos que no se encuentran normalizados en el Ecuador se utilizara la Norma "International Standards for Fruit and Vegetables" La presente ficha aplica para la adquisición de cereales, granos secos, harinas y tubérculos destinados para la preparación de alimentos en tiempos de comida de desayuno, almuerzo, merienda y colaciones correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kcal diarias por persona. - PLAZO DE ENTREGA: 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 o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. 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. En el caso de comprobarse 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.							
1620021117	CANASTA - ESPECIAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS - PRESENTACIÓN: 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. 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 deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. El proveedor deberá entregar sus productos solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha. - TRANSPORTE Y LOGÍSTICA: Se deberá cumplir con el 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. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. - CALIDAD: A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de las especias, (sal o dulce), el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el planteadas en el Manual de Buenas Practicas Agrícolas (AGROCALIDAD, 2016) y/o deberá establecer dentro de la organización Sistemas participativos de garantía de las organizaciones. - REQUISISTOS MÍNIMOS: Todos los productos que integren esta canasta deberán formar parte de la Economía Popular y Solidaria y contar con el debido registro sanitario vigente, a excepción de las especias dulces y de sal que deberán ser cultivados bajo sistemas de producción amigables con el medioambiente y bajo Normas de Buenas Practicas Agrícolas. Conforme a la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG: "Normativa Técnica sanitaria para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, Establecimientos de distribución, comercialización, transporte y establecimientos de alimentación colectiva". La presente ficha aplica para la adquisición de productos alimenticios procesados que se consumen en los tres tiempos de comida (desayuno, almuerzo y merienda) y colaciones. - PLAZO DE ENTREGA: La entrega se realizará mensualmente. 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 del producto, será de mínimo 7 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. A fin de cerciorarse en la cantidad de entrega parcial la entidad contratante previo a suscribir el acta de entrega-recepción, se pesara los productos recibidos por el proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requerido. En el caso de que se comprobase que el peso es menor de lo que debía haber entregado, se dejará constancia en el acta entrega-recepción, el proveedor deberá completar el peso total contratado previo a la suscripción del acta	1 (1 meses)	381,5800	0,0000	381,5800	12,0000	427,3696	59 000 001 530801

	entrega-recepción definitiva - FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: 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. 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. - CAPACIDAD MAXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través 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 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), certificación del MAGAP, MIPRO, MIES 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 faculten esta forma de asociatividad. 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. La estimación que se realiza para el consumo de 50 personas es referencial para la tabla número 1. Se estima que una canasta de especias y productos procesados puede abastecer para 50 personas adultas mayores de 18 años durante un mes. TABLA 1. LISTA DE PRODUCTOS Y CANTIDADES CALCULADAS PARA EL CONSUMO ESTIMADO DE 50 PERSONAS POR MES No DETALLE DEL PRODUCTO CANTIDAD UNIDAD No DE PORCIONES ESTIMADAS/MES PESO TOTAL (kg) ml CHOCOLATE Chocolate en polvo 5 Unidades de 500 g 2750 7,5 kg Chocolate en barra hasta 60 % de cacao 14 Unidades de 275 g 2750 ENDULZANTE Panela en bloque 4 Unidad de 1 kg 2750 18,75 kg Azúcar morena 34 Unidades de 454 g 15000 CAFE Café instantáneo 8 Unidades de 500 g 2750 7,5 kg Café pasado 4 Unidades de 500 g 2750 CONSERVA DE DULCE Conservas en almíbar (varias frutas) 2 Unidades de 820 g 50 1,64 kg CONSERVA DE SAL conservas en salmuera (varias verduras) 4 Unidades de 400 g 50 1,6 kg ESPECIAS DE SAL Orégano 1 Unidad de 100 g 100 1,5 kg Albaca 1 Unidad de 100 g 100 Eneldo 1 Unidad de 100 g 100 Sábila 1 Unidad de 100 g 100 Tomillo 1 Unidad de 100 g 100 Cilantro 1 Atado de 100 g 100 Perejil 1 Atado de 100 g 100 Laurel 1 Unidad de 100 g 100 Pimienta en polvo 1 Fundas de 100 g 100 Pimienta en grano 1 Fundas de 100 g 100 Achiote 1 Fundas de 100 g 100 Linaza 1 Fundas de 100 g 100 Comino en polvo 1 Fundas de 100 g 100 Comino en grano 1 Fundas de 100 g 100 Ajo en polvo 1 Fundas de 100 g 100 ESPECIAS DE DULCE Pimienta dulce 1 Fundas de 100 g 100 1,2 kg Anis de pan 1 Atado de 100 g 100 Anis estrellado 1 Atado de 100 g 100 Clavo de olor 1 Atado de 100 g 100 Hierba buena 1 Atado de 100 g 100 Manzanilla 1 Atado de 100 g 100 Cedrón 1 Atado de 100 g 100 Menta 1 Atado de 100 g 100 Hierba luisa 1 Atado de 100 g 100 Orchata 1 Atado de 100 g 100 Canela 1 Fundas de 100 g 100 Guayusa 1 Fundas de 100 g 100 SALSAS Salsa de tomate 2 Unidades de 550 g 1100 2,3 kg Mayonesa 3 Unidades de 400 g 1200 TOTAL KILOGRAMOS 41,99 kg MERMELADAS Y MIELES Mermeladas Varios sabores 7 unidades de 360 ml 2500 2,52 l Miel de abeja 1 unidad de 1 litro 1000 1 l TOTAL LITROS 3,52 l ELABORADO POR: SERCOP, 2016 La canasta deberá estar compuesta por al menos 1 tipo chocolate (7,5 kg) 1 tipo de endulzante (18,75kg) 1 tipo de café (7,5 kg) 2 tipo de salsas (2 litros) Mermeladas y mieles (3,52 litros) 1 tipo de conservas dulces (1,64 kg) 1 tipo de conserva de sal (1,6 kg) 5 tipos de especias de sal (1,5 kg) 5 tipos de especias de dulce (1,2 kg) Considerando que las canastas se encuentren elaboradas para el consumo estimado de 50 personas, la capacidad máxima de producción de canastas al mes son 20 y su número mínimo es de 2 canastas al mes; considerando como grupo etario a las personas mayores de 18 años. Para grupos etarios de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 1 canastas por mes. El proveedor entregará al menos un producto que se encuentre dentro de una misma clasificación. Para los productos de especias dulces y de sal, se entregarán al menos 5 tipos de especias de cada grupo, no obstante el tipo de productos se determinarán previo acuerdo con la entidad contratante. - PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 200 canastas. Deberá presentar: - 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) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas 3) Coordinar al personal necesario para el armado de canastas (flujo de procesos) 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. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 6 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: 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. 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. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llegan al centro de acopio. 2) Pesar los alimentos 3) Lavar y/o limpiar los alimentos según sea el caso. 4) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 5) Pesar los alimentos y armar las canastas 6) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 7) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante.

- DESCRIPCION GENERAL: Proveer productos alimenticios procesados destinados para el consumo estimado de 50 personas, en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo, merienda y colaciones, correspondientes a un mes.

- PRECIO DE ADHESION: USD. 381,58 Por cada canasta (para 50 personas) de 41,99 kilogramos y 3,52 litros de especias y productos procesados incluido transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA).

- INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: - Area de, clasificación y almacenamiento de los productos procesados - Area destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Area de despacho de gavetas, esta debera ser obscura, fresca y ventilada. Para evitar daños de los productos 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.

- INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. Por retraso en la entrega del producto se aplicara 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 reincidencia 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 Dinamico Inclusivo. Incumplimiento dela orden de compra 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. No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 5 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. Empleo Se solicitará el cambio del producto de producción. Productos de uso agrícola que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren más utilizados o si encuentren trazas en el producto final 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 Dinamico Inclusivo. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha 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 Dinamico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura 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 Catálogo Dinamico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha 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. 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 Dinamico Inclusivo.

- ANTICIPO Y GARANTIA: 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. 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. 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. El proveedor firmará una carta de compromiso de canje de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, por ejemplo golpes, aberturas de empaque, etc. 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. 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. - ENVASADO: Se deberá tomar en cuenta la NORMATIVA TECNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA; ARCSA – DE -067-2015-GGG y al REGLAMENTO TECNICO ECUATORIANO RTE INEN 253 (1R), "ENVASES FLEXIBLES RETORNABLES PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS SOMETIDOS A UN PROCESO DE ESPTERILIZACIÓN POR CALOR"							
229900911	CANASTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS - PLAZO DE ENTREGA: 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 o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. 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. 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. - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: La planta procesadora debera tener un área destinada al almacenamiento del producto, con las siguientes características: - Área de almacenamiento y clasificación de productos. Esta área deberá contar con equipos de refrigeración para mantener el producto - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área despacho de productos, esta deberá fresca y ventilada. Para evitar daños el producto 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. - CALIDAD: A. PRODUCCION PRIMARIA: Durante la producción primaria el proveedor garantizará la reducción al mínimo de la contaminación de leche cruda, procedente de los animales o del medio ambiente. El proveedor garantizará practicas ganaderas adecuadas, y que los animales lecheros se mantengan en adecuado estado de salud. La procedencia de la leche deberá garantizar presencia de buenas prácticas agrícolas, veterinarias y de alimentación de los animales, higiene general adecuada del personal y el equipo de ordeño, empleo de métodos de ordeño adecuados. B. PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE: La carga microbiana de la leche debe ser tan baja como pueda lograrse utilizando las buenas prácticas de producción de la leche. Se deberá aplicar medidas en el ámbito de la producción primaria para reducir lo más posible la carga inicial de microorganismos patógenos o que afectan a la inocuidad y la idoneidad, a fin de proporcionar un margen de seguridad mayor para preparar la leche de manera tal que permita la aplicación de medidas de control microbiológico de menor rigor que el que de otra forma sería necesario para asegurar la inocuidad e idoneidad del producto. C. DE LOS PRODUCTOS LECHE: La leche debe tener las siguientes características: Color: Debe ser blanco opalescente o ligeramente amarillento (se podrán presentar variaciones en estas características, en función de la raza, estación climática o alimentación, pero estas no deben afectar significativamente las características sensoriales indicadas) Olor: Debe ser suave, lácteo característico, libre de olores extraños. Aspecto: Debe ser homogéneo, libre de materias extrañas. LECHE Y YOGURT: Se dará cumplimiento a NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (CPE INEN-CPDEX 57 2013). Se dará cumplimiento a la Resolución ARCSA-DE-042-2015-GGG. TECNICA SUSTITUTIVA DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS PROCESADOS. En el momento en que se presenta a los consumidores, la leche y sus derivados no debe contener ningún contaminante[1] en un nivel que ponga en peligro el estado de la salud pública. Estos productos presentaran las siguientes características: La leche y sus derivados deberán estar pasteurizados, deberán presentar características organolépticas normales, estar limpios y libres de calostro. No debe ser distribuido en fecha posterior a la que aparece marcada en el rótulo del envase (no más de 5 días después de su pasteurización). La leche pasteurizada envasada y colocada en el mercado, no debe ser reprocesada y debe ser vendida en su envase original	9 (1 meses)	13,0500	0,0000	117,4500	0,0000	117,4500	39 000 001 530801

La leche pasteurizada debe mantener la cadena de frío en el almacenamiento, distribución, y expendio a una temperatura de 4oC +- 2oC Los residuos de medicamentos veterinarios y sus metabolitos no podrán superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 2. Los residuos de plaguicidas, pesticidas y sus metabolitos no podrán superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 2 QUESO El queso fresco debe contener un rango de porcentaje humedad (65-80%) entre semi blando y blando. Las materias primas utilizadas en su preparación, deben cumplir con las normas relacionadas al Codex Alimentarius. Leche pasteurizada Ingredientes tales como: § Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de aroma. § Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas. § Cloruro de sodio y o cloruro de potasio como sucedáneo de la sal. § Las unidades de comercialización de este producto deben cumplir con lo dispuesto en la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad. § Se pueden utilizar aditivos permitidos y en las cantidades especificadas en la norma NTE INEN 2 074. § Se permite el límite máximo en contaminantes según lo que establece el Codex alimentarius de contaminantes Codex Stan 193-1995. MANTEQUILLA La elaboración del producto debe cumplir con el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura del Ministerio de Salud. La leche utilizada para la fabricación de la mantequilla y de la mantequilla de suero debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 9. La crema utilizada para la fabricación de la mantequilla y de la mantequilla de suero debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 712. Los residuos de plaguicidas y sus metabolitos, no deben superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 1 en su última edición. Los residuos de medicamentos veterinarios no deben superar los límites establecidos por el Codex Alimentarius CAC/MLR 2 en su última edición. - CAPACIDAD MAXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través de persona natural o jurídica, en la figura de micro o pequeñas empresas, 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. 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. Para comercializar se solicitara los documentos habilitantes que faculten esta forma de asociatividad. El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de lácteos y sus derivados más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para los tiempos de comida de desayuno, necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias. TABLA 1. DISTRIBUCION DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE LACTEOS SEGUN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DIA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE LACTEOS /DIA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 3 COLACION 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 0 COLACION 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 0 TOTAL 100% 2000 60000 3 (1) Cuadro referencial, En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se compensara dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2) Una porción de leche/yogurt equivale a 200 gramos. Una porción de queso equivale a 30 gramos ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de lácteos (leche/yogurt, queso y mantequilla) a la dieta con el 10.71% del total de los alimentos que se consume en el día, en su tiempo de comida (desayuno), generando un aporte calórico de 214.29 kilocalorías al día, es decir 6428,57 kilocalorías al mes TABLA 2. PORCENTAJE DE LÁCTEOS POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DIA Y AL MES DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE LACTEO DERIVADOS 3 10,71% 0 0% 0 0% 0 0% 3 10.71% ENERGIA/DIA 214,29 kcal/día 0 0 0 214,29 kcal/día ENERGIA/MES 6428,57 kcal/día 0 0 0 6428,57 kcal/día ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3. Se muestran los productos que integran esta canasta...los productos son intercambiables y deben estar presentes siempre en cada entrega, en el peso y volumen indicado. TABLA 3. LISTADO DE LACTEOS/DERIVADOS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGIA CLASIFICACION DE ACUERDO A SU TIPO OPCION PESO PROMEDIO PORCION (gramos) Energía (kcal) 100gramos Energía en función del peso de la porción (kcal) TOTAL PORCION TOTAL PESO TOTAL GRAMOS UNIDAD LECHE/YOGURT LECHE DE VACA PASTEURIZADA 200 60 120 20 4000 (ml) 6 litros YOGURT 200 99 198 10 2000 (ml) QUESOS: QUESO FRESCO 30 264 79,2 6 180(g) 400 gramos MANTEQUILLA QUESO DE COMIDA 30 299 89,7 6 170 (g) MANTEQUILLA 50 740 37 10 50 (g) FUENTE: INCAP, 2012. ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 652 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.- Ambito de aplicación y Art 2 Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. La canasta de lácteos debe cumplir con los siguientes requisitos: de 180 gramos de queso fresco de mesa, 170 gramos de queso de comida, 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche y 2 litros de yogurt, como se muestra en la tabla 4. TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE LACTEOS CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SU TIPO TOTAL UNIDAD LECHE 4 litros YOGURT 2 litros QUESOS 350 gramos MANTEQUILLA 50 gramos 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 5. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE LÁCTEOS SUGERIDA POR DÍA, SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILOCALORÍAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1500 150 ml 2 5 a 7 años 1750 200 ml 2 8 a 10 años 1900 200 ml 1 11 a 14 años 2300 200 ml 1 15 a 17 años 2500 250 ml 0.5 Adulto 2000 200 ml 1 ELABORADO POR SERCOP, 2016 Para las instituciones que cuentan con nutricionista o tengan definido el número de canastas según su necesidad institucional, podrán planificar las compras según sus requerimientos particulares, la tabla No. 5 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo es referencial. CALCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA. La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción pecuaria libre de productos químicos, hormonales y demás productos restringidos (normas sanitarias vigentes); extendiendo su cupo de hasta 350 canastas al mes, siempre y cuando cuenten con 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 - DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos –PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS, destinados para la preparación del tiempo de comida (desayuno), correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60000 kilocalorías al mes. Cada canasta deberá contener: 350 gramos de queso fresco pasteurizado, 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogurt. - PRECIO DE ADHESIÓN: USD 13,05 por cada canasta de productos lácteos: 350 gramos de queso pasteurizado (fresco y/o comida), 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogurt, incluido transporte al lugar acordado con la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA). - REQUISITOS ESPECIFICOS: LECHE ENTERA PASTEURIZADA Requisitos físicos y químicos (Leche entera pasteurizada) TABLA 7. REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS (LECHE ENTERA) REQUISITOS UNIDAD MIN. MAX METODO DE ENSAYO Densidad relativa NTE INEN 11 a 15oC - 1,029 1,033 a 20oC - 1,028 1,032 Contenido de grasa % 3 - NTE INEN 12 (fracción de masa) Acidez titulable, expresada como ácido láctico % 0,13 0,18 NTE INEN 13 (fracción de masa) Sólidos totales % 11,3 - NTE INEN 14 (fracción de masa) Sólidos no grasos % 8,3 - - (fracción de masa) Ceniza % 0,65 0,8 NTE INEN 14 (fracción de masa) Punto de congelación oC -0,536 -0,512 NTE INEN 15 oH -0,555 -0,53 Proteínas % 2,9 - NTE INEN 16 (fracción de masa) Ensayo de fosfatasas - Negativo NTE INEN 19 Ensayo de Peroxidasa - Positivo NTE INEN 2334 Presencia de conservantes - Negativo NTE INEN 1500 Presencia de neutralizantes - Negativo NTE INEN 1500 Presencia de adulterantes - Negativo NTE INEN 1500 Grasa vegetal - Negativo NTE INEN 1500 Suero de leche - Negativo NTE INEN 2401 Residuos de medicamentos veterinarios Ug/l - LMR establecidos en el CODEX Alimentarius CAC/MLR 2 Los establecidos en el compendio de métodos de análisis identificados como idóneos para respaldar las MLR DEL codex Reacción de estabilidad proteica (prueba de alcohol) No se coagulará por la adición de un volumen igual de alcohol neutro 68 % en peso o 75 % en volumen. NTE INEN 1500 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 Requisitos microbiológicos para la leche. TABLA 8. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA LECHE REQUISITOS n m M c METODO DE ENSAYO Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/cm3 5 30 000 50 000 1 NTE INEN 1 529-5 Recuento de coliformes, UFC/cm3 5 < 1 10 1 AOAC 991.14 Detección de Listeria monocytogenes /25 g 5 0 - 0 ISO 11290-1 Detección de Salmonella /25 g 5 0 - - NTE INEN 1529-15 Recuento de Escherichia coli, UFC/g 5 <10 - 0 AOAC 991.14 n = Número de muestras a examinar. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. FUENTE:									

Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 Límite máximo de contaminantes TABLA 9. LIMITES MAXIMOS PARA CONTAMINANTES REQUISITO LÍMITE MAXIMO (LM) MÉTODO DE ENSAYO Plomo, mg/kg 0,02 ISO/TS 6733 Aflatoxina M1, ng/kg 0,5 ISO 14674 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 QUESO FRESCO Requisitos fisicoquímicos TABLA 10. REQUISITOS FISICOQUIMICOS REQUISITO MINIMO MAXIMO MÉTODO DE ENSAYO Grasa láctea en extracto seco, %o (m/m) 25 - NTE INEN 63 Extracto seco Según el contenido de grasa en el extracto seco, de acuerdo a la siguiente tabla NTE INEN 64 Contenido de grasa en extracto seco (m/m) Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m) - 20,0% - 30,0 %- 28,00% FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 2620:2012 Requisitos microbiológicos TABLA 11. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS PARA LA LECHE REQUISITOS n m M c METODO DE ENSAYO Enterobacterias, UFC/g 5 2x102 103 1 NTE INEN 1 529-13 Recuento de Escherichia coli, UFC/g 5 = 10 10 1 NTE INEN 1 529-8 Staphylococos aureus UFC/g 5 10 102 1 NTE INEN 1 529-14 Listeria monocytogenes - 25 g 5 ausencia - ISO 11290-1 Salmonella en 25 g 5 ausencia ausencia 0 NTE INEN 1 529-15 n = Numero de muestras a examinar. m = Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 2620:2012 MANTEQUILLA Requisitos fisicoquímicos para mantequillas TABLA 12. REQUISITOS FISICOQUIMICOS PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS MIN MAX % METODO DE ENSAYO Contenido de grasa, %o (m/m) 80 — NTE INEN 165 Extracto seco magro de la leche %o (m/m) 1) — 2 NTE/NEN 14 Humedad, %o (m/m) — 16 NTE INEN 164 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 Requisitos de la grasa por mantequillas TABLA 13. REQUISITOS DE GRASA PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS MINIMO MAXIMO METODO DE ENSAYO Indice de refracción 40oC 1,452 8 1.456 5 NTE INEN 166 Indice de yodo, cg/g 26 45 NTE/NEN 167 Indice de Reichert-Meissl, cm3/g 24 32 NTE INEN 168 Indice de Polenske, cm3/g 1 3,6 NTE INEN 168 Indice de saponificación, mg/g 218 234 NTE INEN 169 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 Requisitos microbiológicos para las mantequillas TABLA 14. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS n m M c METODO DE ENSAYO Recuento de aerobios Mesófilos *UFC/g 5 104 105 2 NTE INEN 1529-5 E. coli UFC/g 5 = 10 — — NTE INEN 1529-8 Enterobacterias, UFC/g 5 10 102 3 NTE INEN 1529-13 Staphylococcus aureus UFC/g 5 = 10 — — NTE INEN 1529-14 Salmonella, 25 g 5 ausencia — — NTE INEN 1529-15 *Excepto para mantequillas fermentadas con cultivos bacterianos FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 En donde: n = Numero de muestras a examinar. m = Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Numero de muestras permisibles con resultados entre m y M.

- APLICACION DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TECNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (CPE INEN-CPDEX 57:2013)
- REQUISISTOS MÍNIMOS: A. PRODUCCIÓN PRIMARIA El ganado bovino en la producción primaria deberá contar con: Copia del certificado original de vacunación de Fiebre Aftosa con los datos del productor B. PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE Según Acuerdo Ministerial 2017 (MAGAP-MSO-MIPRO), del Reglamento de control y regulación de la cadena de producción de la leche y sus derivados, (Capítulo VII. de las plantas procesadoras de leche y sus derivados), se deberá cumplir con los siguientes requisitos: Todas las plantas de procesamiento de leche y sus derivados contarán con el permiso de funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud Pública a través de sus organismos competentes de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de la salud. Todas las plantas de procesamiento de leche y sus derivados cumplirán las disposiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos Procesados y la Regulación Sanitaria de Alimentos. El monitoreo de su cumplimento será responsabilidad del Ministerio de Salud Pública a través de los organismos competentes. Las industrias lácteas, sean estas, micro, pequeña, medianas y/o grandes empresas, deberán informar mensualmente al MAGAP, sobre el pago por litro de leche al productor en finca y la cantidad de proveedores. Todos los productos que integran esta canasta deberán contar su respectivo registro sanitario y deberán cumplir los siguientes requisitos mínimos. C. DE LOS PRODUCTOS LECHE Y YOGURT: Se debe dar cumplimiento a los requisitos físicos, químicos, microbiológicos y de contaminantes establecidos en la norma NTE INEN 10:2012, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha. QUESO: Se debe dar cumplimiento a los requisitos físicos, químicos, microbiológicos y de contaminantes establecidos en la norma NTE INEN 063, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha. MANTEQUILLA: Se debe dar cumplimiento a los requisitos fisicoquímicos, de grasa y microbiológicos establecidos en la norma NTE INEN 161:2011, MANTEQUILLAS, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha.
- ENVASADO LECHE/YOGURT: Debe ser envasada y comercializada

	en recipientes de material aprobado por la autoridad sanitaria competente, estar provistos de cierres herméticos e inviolables, limpios, libres de desperfectos, garantizar la completa protección de su contenido de agentes externos y no alterar las características organolépticas y físico-químicas del producto. QUESO Debe expenderse en envases asépticos herméticamente cerrados, que aseguren la adecuada conservación y calidad del producto. El producto debe acondicionarse en envases cuyo material, en contacto con el producto, sea resistente a su acción y no altere las características organolépticas del mismo. El embalaje debe hacerse en condiciones que mantenga las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio. MANTEQUILLA Las mantequillas deben expenderse en envases asépticos, y herméticamente cerrados, que aseguren la adecuada conservación y calidad del producto. Las mantequillas deben acondicionarse en envases cuyo material, en contacto con el producto, sea resistente a su acción y no altere las características organolépticas del mismo. El embalaje debe hacerse en condiciones que mantenga las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de los alimentos - ALMACENADO. Se debe cumplir con el requerimiento de la temperatura de la cadena de frio como consta en la siguiente tabla. TABLA 6. CADENA DE FRIO PARA ALMACENADO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS LACTEOS Y SUS DERIVADOS PRODUCTO REFRIGERACIÓN CONGELADO TEMPERATURA DURACIÓN DE CONSERVA DURACIÓN DE CONSERVA oC días días Leche entera 0 a 4 - - yogurt 2 a 5 5 a 10 - Mantequilla 4 a 6 14 a 21 240 Quesos Frescos 0 a 5 2 - Quesos Blandos 0 a 2 - - Quesos Duros 0 a 5 - - FUENTE: Dominguez, 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos - PRESENTACIÓN. 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. 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 estas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de alimentos. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. 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. - LOGISTICA Y TRANSPORTE. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Se cumplirá con la cadena de frio establecido en el numeral 11 "almacenado" y se adaptará a los siguientes requerimientos de logística y transporte. Según Acuerdo Ministerial 2013 (MAGAP-MSG-MIPRO), del Reglamento de control y regulación de la cadena de producción de la leche y sus derivados, (Capítulo VII. de las plantas procesadoras de leche y sus derivados), el transporte hasta el punto de venta deberá cumplir con las condiciones mínimas en función de la naturaleza del producto. Deberá estar en condiciones para mantener temperaturas óptimas que aseguren el mantenimiento de su calidad e inocuidad. Productos pasteurizados: 4 oC +/- 2 oC. Queso pasta blanda (fresco) 4 a 8 oC. Los vehículos empleados para el transporte deben ser cerrados, con refrigeración. Deberá tener en cuenta las recomendaciones señaladas en el Código de Práctica Ecuatoriana CPE-INEN-CODEX CAC/RCP 44 2013. Los vehículos deberán cumplir las siguientes características: Las paredes, los suelos y los techos estén hechos de un material apropiado y resistente a la corrosión, con superficies lisas e impermeables. Los suelos estarán dotados de un sistema de drenaje idóneo, dotado de un equipo de refrigeración, para mantener los productos lácteos refrigerados durante el transporte a una temperatura lo más próxima a 0°C. 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 anidan en el vehículo; restos de productos agrícolas en putrición y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulación del aire situados en el suelo del vehículo. Se deberá respetar las recomendaciones en el embalaje y apilamiento de los alimentos. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. - ANTICIPO Y GARANTIA. 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. 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. 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. 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 dejara 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. 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.

- INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR

INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante 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 de la orden de compra 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 No cumplir con el plazo de entrega establecido en la orden de compra 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. 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 Se solicitara 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. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha 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. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en garantía, transporte y logística e infraestructura 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 Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha Si se determina que los alimentos no han sido entregados conforme a los pesos y tipos requeridos en esta ficha, se cobrara una multa equivalente al 0,5 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al punto focal 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. Incumplimiento en la norma HIGIENE PARA PRODUCTOS LACTEOS (CPE INEN-CODEX 57 2013). En caso de reincidencia, la entidad contratante solicitara 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.

- PERSONAL, CAPACITACION Y EXPERIENCIA. Administrador - El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas. El administrador deberá presentar: - 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) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar al personal necesario para el armado de canastas (flujo de procesos). 4) Revisar que el producto cuente con las características requeridas de la canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionadas en la presente ficha. Personal de servicio. El proveedor que desee participar deberá contar con 2 personas de servicio por cada 300 canastas adicional. El personal de servicio deberá contar con: 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 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. TAREAS: 1) Descargar los alimentos

	que llega al centro de acopio. 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. - FORMA Y REQUISITOS DE PAGO: 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 Norteamerica, 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. 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.							
2113119122	PRODUCTOS CARNICOS Y HUEVOS - REQUISISTOS MINIMOS 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 0oC a 4oC. 1. POR PESO: El huevo de gallina requerido para esta ficha es la de clasificación IV, con las siguientes características: TABLA 8. CLASIFICACION 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 MAX MIN MAX 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. CASCARÓN Y CUTÍCULA Normal e intacta, manchas mínimas. CÁMARA DE AIRE Su altura no excederá del 15 mm, inmóvil. CLARA Transparente, limpia, de consistencia gelatinosa. YEMA Visible a trasluz, bajo forma de sombra solamente, pequeña separación en caso de rotación del huevo. OLOR Y SABOR 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. PARAMETRO MINIMO MÁXIMO UNIDADES METODO 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 cascara 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. PARAMETRO Límite po g/ml MÉTODOS DE ENSAYO n c m M Recuento aerobios mesófilos* 5 2 10^4 5x10^4 NTE INEN 1529-5 E. coli ufc/g** externo 5 2 <50 50 NTE INEN 1529-8 E. coli ufc/g** interno 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 C. EMBUTIDOS. Los requisitos organolépticos de los embutidos deben ser característicos y estables para cada tipo de producto destinado al consumo. Los embutidos deben elaborarse con carnes bien conservadas. No se emplearán grasas vegetales en sustitución de la grasa de animales de abasto. 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	6 (1 meses)	46,5800	0,0000	279,4800	0,0000	279,4800	59 000 001 530801

establecidos por el Codex Alimentarius. Los aditivos no deben emplearse para cubrir deficiencias sanitarias de materia prima, producto o malas practicas de manufactura. Pueden adquirirse los establecidos en la NTE INEN 2074. Todos los aditivos deben cumplir las normas de identidad, de pureza y de evaluación de su inocuidad 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. Se deben cumplir con los requisitos fisicoquímicos 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. Los proveedores deben cumplir con lo dispuesto en la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad

- INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante. 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 de la orden de compra 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 No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra 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. Empleo 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 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. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha 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. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura 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 Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta de pesos y tipos requeridos en esta ficha 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. 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. Incumplimiento en la norma HIGIENE PARA LA CARNE (CPE INEN-CODEX 58:2013). 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

- ANTICIPO Y GARANTÍA. 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. 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 tendrá por un valor igual al 5 % del monto total de la orden de compra. 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. El proveedor firmará una carta de compromiso de canje de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, como por ejemplo plagas, podredumbre o toxicidad en el campo 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. La Unidad 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. - TRANSPORTE Y LOGÍSTICA. 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. Se deberá cumplir con la cadena de frío descrita en el numeral 10 "ALMACENADO" Se deberá cumplir con el 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. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA. Se deberá disponer de un área en donde cumpla las siguientes características: Área de almacenamiento y clasificación de productos. Esta área deberá contar con equipos de refrigeración para mantener el producto. Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. Área despacho de productos, esta deberá estar fresca y ventilada. Para evitar daños el producto 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. - HIGIENE DEL PERSONAL. Las personas que entren en contacto directo o indirecto con los productos cárnicos o partes comestibles de animales deberán: Mantener un nivel adecuado de aseo personal; 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 este; Guardar la ropa protectora y los efectos personales en lugares separados de las zonas donde puede haber productos cárnicos. Las personas que, en el transcurso de su trabajo, entren en contacto directo o indirecto con productos cárnicos o partes comestibles de animales, deberán: 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 - ALMACENADO: Se deberá cumplir con la cadena de frío establecida para cada producto, como se muestra en la siguiente tabla: TABLA 12. CADENA DE FRIO PARA ALMACENADO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS CARNICOS. PRODUCTO REFRIGERACIÓN CONGELADO TEMPERATURA HUMEDAD RELATIVA DURACIÓN DE CONSERVA HUMEDAD RELATIVA DURACIÓN DE CONSERVA oC % días oC 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 Aves 0 a 2 85 a 90 -18 a -20 Huevos 0 a 1 85 a 90 160 a 190 FUENTE: Domínguez, 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos - ENVASADO: A. MATERIALES PARA LA CARNE 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. Los materiales que se podrán utilizar son: - Adhesivos Celofán Caucho Cuero Vidrio Resinas de intercambio iónico Papel y cartón Celulosa regenerada Ceras Se deberá tomar en cuenta la 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 Se debe cumplir con la cadena de frío. La temperatura de almacenamiento de los productos terminados en los lugares de expendio debe estar entre 0oC y 4oC (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 CARNICOS. PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS, PRODUCTOS CARNICOS CURADOS-MADURADOS Y PRODUCTOS CARNICOS 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 internos, 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 nuevos, libres de residuos tóxicos y olores extraños, que permitan su fácil limpieza y previa desinfección al uso.

- PLAZO DE ENTREGA: 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 o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. 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 cumplió con el peso requerido. 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.

- FORMA Y REQUISITOS DE PAGO: 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. 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.

- CAPACIDAD MAXIMA: 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 este vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. Para comercios se solicitará los documentos habilitantes que faculten 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. DISTRIBUCION DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE PROTEINA SEGUN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DIA KCAL/DIA KCAL MES PORCION PROMEDIO SUGERIDA DE CARNE (2) DESAYUNO 25% 500 15000 1 COLACION 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 3 COLACION 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 6 (1) Cuadro referencial. En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida, dicho porcentaje de alimento se compensara con las otras categorías de tiempo de comida. (2) 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. TABLA 2. PORCENTAJE DE PROTEINA POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DIA Y AL MES. DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/ total alimento TIPO DE ALIMENTO PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE día PROTEINAS 1 3,50% 0 0 3 11,60% 2 10% 6 25,20% ENERGIA/ 71,4 kcal/día 0 233,3 kcal/día 200 kcal/día 504,7 kcal/día DIA ENERGIA/ 2142,8 kcal/mes 0 7000 kcal/mes 6000 kcal/mes 15142,8 kcal/mes 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 podrán reemplazarse entre ellos en todos los pedidos, de acuerdo a las siguientes parametros: 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 CARNICOS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGIA CLASIFICACION DE ACUERDO A SUS

CARACTERISTICAS 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 HIGADO 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 TOTAL 7 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 CARACTERISTICAS 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 CARNICOSS DE ACUERDO A SU TIPO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA CARNICOS(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 2 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 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. La tabla No. 7 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero sólo como elemento referencial. CÁLCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA. La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción pecuaria libre de productos químicos, hormonales y demás productos restringidos (normas sanitarias vigentes), 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.

- PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA. Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas. El administrador deberá presentar: - 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). TAREAS. 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado con la entidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar al personal necesario para el armado de canastas (flujo de procesos). 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. Personal de servicio. El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: 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. 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. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llegan al centro de acopio. 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.

- DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos – PRODUCTOS CÁRNICOS (res, cerdo, pollo y embutidos) y HUEVOS, destinados para la preparación de 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.
- PRECIO DE ADHESIÓN: 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).
- APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA CARNE (CPE INEN-CODEX 58:2013).
- CALIDAD: TODOS LOS PRODUCTOS DE ESTA CANASTA DEBERÁN CONTAR CON SU RESPECTIVO REGISTRO SANITARIO.

A. CARNE VACUNA Y PORCINA. Se aplicará la norma CPE INEN -CODEX 58:2013 HIGIENE PARA LA CARNES en las diferentes etapas del proceso: 1. PRODUCCIÓN PRIMARIA. 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. La producción primaria deberá incluir programas oficiales o oficialmente reconocidos para el control de la existencia 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. 2. PREVIO AL FAENAMIENTO. Los centros de faenado deberán contar con registros sanitarios actualizados y permisos de funcionamiento municipal vigente. 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 inconsibilización, 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 Ovino 35 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, depilados o sometidos a un tratamiento análogo, deberán ser depilados 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: pierna, solomillo, lomos, chuleta, etc.), como se muestra en la figura 1 y 2. FIGURA 1. CORTES PRIMARIOS DE RES FUENTE: www.lagrensa.com, FOTOLIA, 2016 FIGURA 1. CORTES PRIMARIOS DE CERDO FUENTE: www.eljamondelsuroe.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 solo 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 y inspección post-mortem. El lavado podrá realizarse por diversos métodos, como por ejemplo pulverización o atomización. 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 emplearán grasas vegetales en sustitución de la grasa de

	animales de abasto. 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. 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. D. HUEVOS DE GALLINA. A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de los alimentos el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones plasmadas en el Manual de Buenas Prácticas Pecuarias de producción de huevos (AGROCALIDAD, 2016) y/o se integrará sobre Sistemas participativos de garantía de las organizaciones, para cada producto q integra esta ficha. Si la entidad contratante desiera 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. 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. - REQUISITOS ESPECÍFICOS. 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. 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 deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. 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.							
134929123	CANASTA FRUTAS FRESCAS - TOLERANCIA. 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: - 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 - ANTICIPO Y GARANTÍA. La entidad contratante podrá considerar la entrega de un anticipo que 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. 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. • 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. 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. - PRESENTACIÓN. 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. Las gavetas destinadas al transporte de fruta 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 fruto fresco. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. Según el número de canastas que requiera la entidad contratante, la entidad definirá el tipo de envasado para fruta. El proveedor deberá entregar sus productos solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha; para la fruta pequeña se definirá su presentación según lo que requiera la entidad contratante. La entidad contratante garantizará el buen estado de las gavetas durante su permanencia en las instalaciones de la entidad contratante. - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: - Área de almacenamiento, clasificación y limpieza de la fruta. - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área para almacenamiento y despacho de fruta, esta deberá ser oscura, fresca y ventilada. Para evitar daños al fruto 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. - REQUISITOS DE MADUREZ. Los frutos 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	11 (11 meses)	19.9800	0.0000	219.7800	0.0000	219.7800	59 000 001 530801

consumo en optimas condiciones dentro de los siguientes siete días de entregado el producto.

- FORMA Y REQUISITOS DE PAGO: 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) 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. 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.
- DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos frescos – FRUTAS 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 60 000 kilocalorías al mes.
- APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN PARA: • FRUTAS FRESCAS. REQUISITOS • 1755, aguacate • 1756, papaya • 1757, limón • 1836:09, piña • 1872:96, manzana • 1909:09, tomate de árbol • 1911:09, guayaba • 1928:92, naranja • 1929:2015, pera • 1930:2013, mandarina • 1997:09, granadilla • 2005:09, sandía • 2427:2010, mota Para los frutos que no se encuentren normalizados en el Ecuador se utilizará la Norma "International Standards for Fruit and Vegetables" (Organización para la cooperación y Desarrollo-OECD, 1962). La presente ficha aplica para la adquisición de frutos frescos destinados para la preparación de alimentos en tiempos de comida de desayuno, almuerzo, merienda y colaciones correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kcal diarias por persona.
- CALIDAD: 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). 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 (AGROCALIDAD, 2016) y/o Sistemas participativos de garantía de las organizaciones, para cada fruto. Si la entidad contratante desea 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, misma que se dará a conocer al proveedor una vez generada la Orden de Compra. El contenido de cada lote deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por frutos del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, color y calibre. La parte visible del lote deberá ser representativa de todo el contenido.
- CAPACIDAD MÁXIMA: 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). 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 o otra entidad pública competente que acredite esa actividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculten la asociación. El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de las frutas 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. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE FRUTA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE FRUTA /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 1 ALMUERZO 35% 700 21000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 1 MERIENDA 30% 600 18000 0 TOTAL 100% 2000 60000 4 (1) Cuadro referencial. En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se encontrará comprendido dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2) La porción equivale a 100 gramos promedio de fruta ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de las frutas a la dieta con el 12,46 % del total de los alimentos que se consume en el día, en sus tres tiempos de comida (desayuno 2,57%, colaciones 5% y almuerzo 3,89%), generando un aporte calórico de 277,78 kilocalorías al día, es decir 3333,33 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE FRUTA

	Y APORTE ENEGETICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DIA Y AL MES DESAYUNO COLACIÓN ALMUERZO MERIENDA Total porciones/día (UNIDAD) total alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCION (UNIDAD) % PORCION (UNIDAD) % PORCION (UNIDAD) % PORCION (UNIDAD) % Frutas 1 3,57 % 2 5 % 1 3,89 % 0 0 % 4 12,46 % ENERGIA/DIA (kcal) 71,43 100 77,7 0 249,21 ENERGIA/MES (kcal) 2142,86 3000 2333,3 0 7476,19 ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3 se muestra una lista de frutas clasificadas de acuerdo a su tamaño (grandes, medianas y pequeñas), las mismas que compones la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todas las frutas dentro de esta canasta, sino que las mismas son una base de frutas que pueden ser sustituidas entre ellas de acuerdo a los siguientes parámetros. • Dentro de la misma clasificación por tamaño, • Que se encuentren con similar peso promedio • Que tengan relación con el aporte calórico por fruto. El cambio de frutas en la canasta está sujeto a las frutas de temporada. La fruta que será entregada por el proveedor deberá ser aprobada por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes. (ANEXO 1) TABLA 3. LISTADO DE FRUTAS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA FRUTAS DE ACUERDO A SU TAMAÑO OPCIÓN PESO PROMEDIO/PORCIÓN DE FRUTA (g) ENERGÍA POR PESO PROMEDIO/PORCIÓN (kcal) ENERGÍA (100 GRAMOS) (kcal) UNIDADES/ PORCIÓN TOTAL MENSUAL FRUTA PESO TOTAL /PERSONA (g) GRANDES(1) (peso promedio 2kg) PAPAYA 100 39,00 39 3 300 MELON 100 34,00 34 3 300 SANDIA 100 30,00 30 3 300 PIÑA 100 51,00 51 3 300 BABACO 100 23,00 23 3 300 BADEA 100 20,00 20 3 300 GUANABANA 100 66,00 66 4 350 MEDIANAS MANZANA 75 40,50 54 6 450 PERA 75 39,00 52 5 375 BANANO 200 178,00 89 5 1000 DURAZNO 65 29,90 46 4 260 GRANADILLA 50 47,00 94 5 250 GUAYABA 60 30,60 51 4 240 MAMEY 80 40,80 51 3 240 MANDARINA 65 34,45 53 4 260 MANGO 75 44,25 59 4 300 MARACUYA 50 25,50 51 4 200 NARANJA 125 58,75 47 5 875 NARANJILLA 50 14,00 28 7 350 PEPINO 75 24,00 32 3 225 ZAPOTE 75 90,75 121 3 225 LIMON SUTIL 30 9,00 30 3 90 ORITO 75 66,75 89 3 225 AGUACATE 200 320,00 160 3 600 TOMATE DE ARBOL 50 25 50 3 150 PEQUEÑA(2) TAMARINDO 100 239,00 239 3 300 UVILLA 100 64,00 64, 3 300 TAXO 100 37,00 37 3 300 CAPULI 100 84,00 84 3 300 MORA 100 43,00 43 3 300 FRESA 100 32,00 32 3 300 COCO 50 177,00 354 3 150 UVA 100 68,00 68 3 300 TOTAL FRUTA AL MES POR PERSONA Gramos (g) 1072 Kilogramos(k) 10,72 (1)Para el cálculo de fruta grande se utilizó el peso de la porción recomendada de consumo de fruta (100 gramos), el peso promedio referencial es de 2000 gramos (2Kg) (2)Para el cálculo de la fruta pequeña se utilizó el peso de la porción recomendada de consumo de fruta (100 gramos), el cálculo solamente se realizará en peso (gramos) 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", especificamente en el Art 1 - Ámbito de aplicación y Art.2 Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. Las canastas de frutas tendrán un peso total de 11 kilogramos (kg) de fruta nacional. Con el fin de diversificar los frutos; la canasta se compondrá de por lo menos: • 2 tipos de frutos de tamaño grande (2 kg), • 5 tipos de frutos de tamaño mediano (7kg) y • 2 tipos de frutos de tamaño pequeño (2kg) Como se muestra en la tabla 4. TABLA 4. COMPOSICIÓN DEUNA CANSTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE LAS FRUTAS POR SU TAMAÑO AL MES CLASIFICACIÓN DE LAS FRUTAS DE ACUERDO A SU TAMAÑO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CASNTA DE FRUTAS (kg) NUMERO ESTIMADO DE FRUTAS NUMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES GRANDES 2 11 2 con peso promedio de 1,5 a 2 kg) 1 MEDIANAS 7 7 0 PEQUEÑAS 2 El número de frutas dependerá del peso requerido en esta ficha (2 kg) FUENTE: INCAP, 2012, 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. La entidad contratante se compromete a comprar el número mínimo de canastas de 50, según el punto de equilibrio calculado en esta ficha. CALCULO DE CAPACIDAD MÁXIMA (Proveedor) La capacidad máxima por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes y una oferta mínima de 50 canastas. 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 o provincial), según su capacidad productiva. .. ENVASADO. Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de la fruta, deberán estar limpias y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. 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. Las frutas que requieran un envase especial (fruta pequeña), el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberían ser capaces de proteger el producto, garantizar el buen estado de las frutas y la aireación de las mismas. (Según norma NTE INEN-ISO 7558). Los siguientes									

materiales pueden ser utilizados: • 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. Los materiales de embalaje pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo, la lámina debería ser transparente, los pegotes 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. La utilización de estos materiales debe ser utilizados previo acuerdo con la entidad contratante.

- INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR

INFRACCIONES SANCIONES Incumplimiento en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. 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 dela orden de compra 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 No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra 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. 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 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. Incumplimiento en la norma INEN "CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/RCP 53-2003, IDT). Si se determina que la fruta 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 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.

- LOGÍSTICA: El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. 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. 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 putrición 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.

- PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador: El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas de 11 kilos cada una. Deberá presentar: - 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.) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el 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 fruta y armado de canastas (flujo de proceso). 4) Revisar que la fruta requerida cuente con las características requeridas de la canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionadas en la presente ficha. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 2 personas por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: 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. TAREAS: 1) Estar puntualmente cuando requiera el administrador del proveedor 2) La jornada dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. 3) Descargar la fruta que llega al centro de acopio. 4) Pesar la fruta 5) Lavar o limpiar la fruta según sea el caso. 6) Clasificar la fruta y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 7)

	Pesar la fruta 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. - PLAZO DE ENTREGA: 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 o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. 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. 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. - RECOLECCIÓN: Los frutos deberán recolectarse cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de los frutos deberán ser tales que permitan: soportar transporte, manipulación y almacenamiento. Los frutos deberán llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. Se excluyen frutos arrugados y fruta demasiado madura si su condición hace que los productos no aptos para el consumo a la llegada a su destino. - REQUISISTOS MINIMOS: Deben cumplir los siguientes requisitos: - Estar limpios, enteros y sanos. - Excluir todo producto que esté afectado por podrición 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 del fruto. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas; y, - Estar practicamente exentos de magulladuras.								
123939113	CANASTA LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS - ANTICIPO Y GARANTIA: 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. 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. 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. El proveedor firmará una carta de compromiso de canje de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, como por ejemplo plagas, podrición 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. 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. - LOGISTICA: El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. Los vehículos empleados para el transporte de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS Ecuatorianas CPE INEN-CODEX CAC/RCP 44 2013. 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 podrición 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. - TOLERANCIA: 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: - Defectos leves en la forma y desarrollo - Defectos leves de coloracion - Defectos leves de la cascara ya sanados de origen mecánico - Defectos leves de la piel. - CAPACIDAD MÁXIMA: 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). 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 este vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. El cálculo de la	9 (1 meses)	17.8500	0.0000	160.6500	0.0000	160.6500	59 000 001 53080

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. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE VERDURA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DIA KCAL/DIA KCAL/MES PORCION PROMEDIO SUGERIDA DE VERDURA /DIA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 0 COLACION 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 2 COLACION 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 4 (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 ELABORADO POR SERCOP, 2016 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. TABLA 2. PORCENTAJE DE LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y APORTE ENERGÉTICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACIÓN ALMUERZO MERIENDA total porciones día total % alimento día TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN % PORCIÓN % PORCIÓN % PORCIÓN % Verdura 0 0% 0 0% 2 7,78% 2 10% 4 17,78% ENERGÍA/DÍA 0 0 355,56 500 355,56 ENERGÍA 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) TIPAL 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 BROCOLI 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 CEBOLLA PATEÑA (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 3,6 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 RABANO 50 11 5,5 9 462 PALMITO 20 26 5,2 9 185 PEPINILLO 50 12 6 9 362 SUCHINI 50 16 8 9 462 PIMIENTO 30 40 12 9 277 VAINITAS 40 31 12,5 9 462 GRANOS TIERNOS ARVEJAS VERDES 60 83 49,8 9 554 2766 2,77 FREJOLES VERDES 60 130 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 10 19 0 360 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 (3 kg) y ajo (0,1 kg) - 4 tipos de hortalizas para ensalada (3 kg) - 2 tipos de granos tiernos (3 kg) - 1 tipo de calabaza[1] (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 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, considerado 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. APORTE 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 2200 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. CÁLCULO 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.

- DESCRIPCIÓN GENERAL. 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.

- PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA. Administrador - El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas de 22 kilos cada una. Deberá presentar: - 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.) TAREAS 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 proceso). 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. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 50 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: 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. TAREAS: 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. 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.

- FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: 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. 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.

- APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a las NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN PARA VERDURAS FRESCAS REQUISITOS: NTE INEN 1749:2013 - ACELGA. NTE INEN-ISO 6574 – APIO. NTE INEN-ISO 6574 - BROCOLI. NTE INEN-ISO 1712b – LECHUGA. NTE INEN 2706:2013 – 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. 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). La presente ficha aplica para la adquisición de LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS destinadas para la preparación de los alimentos correspondientes a un menú, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kcal diarias por persona

- PLAZO DE ENTREGA. 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 o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. 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. 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.
- REQUISITOS MÍNIMOS. Deben cumplir los siguientes requisitos: - Estar limpios, enteros, frescos y sanos, - Excluir todo producto que este 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 ningun nivel de deshidratación.
- CALIDAD. Se dara cumplimiento a las NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN y la International Standards for Fruit and Vegetables (Organización para la cooperación y Desarrollo-OECD, 1962). A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de la ventura el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el Manual de Buenas Practicas Agrícolas (AGROCALIDAD, 2016) y/o Sistemas participativos de garantía de las organizaciones, para cada LEGUMBRE, VERDURA Y HORTALIZA FRESCA. 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. El contenido de cada lote deberá ser homogeneo 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 homogenea de todo el contenido.
- REQUISITOS DE MADUREZ. 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.
- RECOLECCION. 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. El desarrollo y condición de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS deberán ser tales que permitan: soportar transporte, manipulación y almacenamiento. 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.
- INFRAESTRUCTURA MÍNIMA. - 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 obscura, 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.
- ENVASADO. 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. 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. 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). Los siguientes materiales pueden ser utilizados: 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. Los materiales de embalaje pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo, la lámina debería ser transparente, los pepinos pueden envasarse en materiales de embalaje verdes), siempre que cualquier defecto visual en el producto no este enmascarado por el diseño, color, tamaño de la malla, etc. La utilización de estos materiales debe ser utilizados previo acuerdo con la entidad contratante

- PRESENTACIÓN DE LA CANASTA: 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 16,86 kg por gaveta llena. 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 estas 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. 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. La entidad contratante garantizara el buen estado de las gavetas durante su permanencia en las instalaciones de la entidad contratante.

- INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación: 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 dela orden de compra 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. No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el parrafo 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. 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 Se solicitará el cambio del lote de producción. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificara al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, y solicitara la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha 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. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura 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. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha 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. Incumplimiento en el requerimiento de madurez de la verdura 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. 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. Incumplimiento en la norma INEN "CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/RCP 53-2003, IDT). 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.							

Subtotal	1.273,9500
Impuesto al valor agregado (0%)	45,7896
Total	1.319,7396

Número de Items	43
Total de la Orden	1.319,7396

Fecha de Impresión: lunes 1 de agosto de 2022, 08:25:40

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002246434	**Fecha de emisión:**	27-07-2022	**Fecha de aceptación:**	29-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**Razón social:**	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**RUC:**	0102739521001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	dvillavicencio@spring.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	dvillavicencio@spring.com.ec		
Teléfono:	074137235 074049951 0998426981				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	0022462890	**Código de la Entidad Financiera:**	210335	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DE GUAYAQUIL

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MSC. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA	**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com		

Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES A VIERNES 08H00 - 17H00
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA
Observación:	ESTIMADOS OFERENTES, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD PARA COORDINAR LOS PRODUCTOS Y LAS FECHAS DE ENTREAGA Y ASI EVITAR INCONVENIENTES AL MOMENTO DE LA RECEPCION.	

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MSC. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3532101129	*JABON DE TOCADOR LIQUIDO CON VALVULA 1000 ML **JABON DE TOCADOR LIQUIDO CON VALVULA 1000 ML** **MARCA:** KLIE - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS/ MICROORGANISMOS MESÓFILOS AEROBIOS TOTALES: LÍMITE MÁXIMO 5 X 103 UFC*/G O ML, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN NTE INEN 2867. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: VARIOS - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 6: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 6 DE LA NTE INEN 2867, LA CUAL INDICA QUE: 6.4 EL TITULAR DE LA NSO PODRÁ RECOMENDAR EN EL ENVASE, ETIQUETA O PROSPECTO, EL PLAZO ADECUADO DE CONSUMO DE ACUERDO A LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO COSMÉTICO, CUANDO ESTUDIOS CIENTÍFICOS ASÍ LO DEMUESTREN. - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 5: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 6 DE LA NTE INEN 2867, LA CUAL INDICA QUE: 6.3 LAS FRASES EXPLICATIVAS QUE FIGUREN EN LOS ENVASES O EMPAQUES DEBERÁN ESTAR EN IDIOMA ESPAÑOL. PARA LOS PRODUCTOS IMPORTADOS DE TERCEROS PAÍSES DEBERÁ FIGURAR LA TRADUCCIÓN AL IDIOMA ESPAÑOL INCORPORANDO AL MENOS EL MODO DE EMPLEO Y LAS PRECAUCIONES PARTICULARES, SI LAS HUBIERE, PUEDE ESTAR INCLUIDO POR CUALQUIER MECANISMO O METODOLOGÍA PARA ACONDICIONAR EL RÓTULO. - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 4: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 6 DE LA NTE INEN 2867, LA CUAL INDICA QUE: 6.2 EN LOS ENVASES O EMPAQUES DE LOS PRODUCTOS QUE SE EXPENDEN EN FORMA INDIVIDUAL QUE SEAN DE TAMAÑO MUY PEQUEÑO, Y EN LOS QUE NO SEA POSIBLE COLOCAR TODOS LOS REQUISITOS PREVISTOS EN EL NUMERAL ANTERIOR, DEBE FIGURAR COMO MÍNIMO: A] EL NOMBRE DEL PRODUCTO, B] EL NÚMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA, C] EL CONTENIDO NOMINAL, D] EL NÚMERO DE LOTE, Y, E] LAS SUSTANCIAS QUE IMPLIQUEN RIESGO SANITARIO DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 5.3.2 DE ESTA NORMA. - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 2: EN EL CASO QUE LAS PRECAUCIONES PARTICULARES DEL LITERAL ?D]? DEL NUMERAL 6.1, EXCEDAN EL TAMAÑO DEL ENVASE O EMPAQUE, ESTAS DEBERÁN FIGURAR EN UN PROSPECTO QUE EL INTERESADO INCORPORARÁ AL ENVASE. - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 1: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 6 DE LA NTE INEN 2867, LA CUAL INDICA QUE:	171	2,5500	0,0000	436,0500	12,0000	488,3760	530805

	6.1 EL ENVASE O EN EL EMPAQUE DE LOS PRODUCTOS COSMÉTICOS DEBE FIGURAR CON CARACTERES INDELEBLES, FÁCILMENTE LEGIBLES Y VISIBLES, Y DEBE CONTENER: A] NOMBRE Y MARCA DEL PRODUCTO, NTE INEN 2867 2015-03, B] NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE O DEL RESPONSABLE DE LA COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO COSMÉTICO. PODRÁN UTILIZARSE ABREVIATURAS, SIEMPRE Y CUANDO PUEDAN IDENTIFICARSE FÁCILMENTE EN TODO MOMENTO A LA EMPRESA, C] NOMBRE DEL PAÍS DE ORIGEN, D] EL CONTENIDO NOMINAL EN PESO, VOLUMEN O UNIDADES CUANDO APLIQUE EN EL SISTEMA INTERNACIONAL DE UNIDADES, E] LAS PRECAUCIONES PARTICULARES DE EMPLEO ESTABLECIDAS EN LAS NORMAS INTERNACIONALES SOBRE INGREDIENTES Y LAS RESTRICCIONES O CONDICIONES DE USO, INCLUIDAS EN LAS LISTAS INTERNACIONALES, F] EL NÚMERO DE LOTE O LA REFERENCIA QUE PERMITA LA IDENTIFICACIÓN DE LA FABRICACIÓN, G] EL NÚMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA [NSO]CON INDICACIÓN DEL PAÍS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OLOR: AGRADABLE - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ASPECTO: ACUOSO Y HOMOGÉNEO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ INGREDIENTES ACTIVOS: TENSOACTIVOS Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PARA COMPLETAR SU FÓRMULA. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ PH: MÍNIMO 4.5 A MÁXIMO 7.5, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 6 DE LA NTE INEN 850 - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 3: INCI ES UNA NOMENCLATURA CODIFICADA INTERNACIONAL RECONOCIDA QUE DEBE SER UTILIZADA COMO TAL, POR LO TANTO, NO PUEDE SER OBJETO DE TRADUCCIÓN. - USOS: PARA LA HIGIENE PERSONAL - FABRICANTE: TEXTIQUIM - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 7: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 6 DE LA NTE INEN 2867, LA CUAL INDICA QUE: 6.5 PARA EL CASO DE PRODUCTOS IMPORTADOS EL CÓDIGO DE NSO Y LOS DATOS DEL IMPORTADOR O DEL TITULAR DE LA NSO, PUEDE ESTAR INCLUIDOS EN UNA ETIQUETA ADICIONAL FIRMEMENTE ADHERIDA DE MANERA INDELEBLE AL ENVASE O EMPAQUE, O A SU VEZ MEDIANTE OTRO SISTEMA DE IMPRESIÓN DE TAL FORMA QUE NO COMPROMETA LA INFORMACIÓN PRIMARIA EMITIDA POR EL FABRICANTE. - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS/ PSEUDOMONA AERUGINOSA: AUSENCIA DE PSEUDOMONA AERUGINOSA EN 1 G O ML., DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN NTE INEN 2867. - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS/ ESCHERICHIA COLI: AUSENCIA DE ESCHERICHIA COLI EN 1 G O ML, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN NTE INEN 2867. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ SOLUBILIDAD: COMPLETAMENTE SOLUBLE EN AGUA - PRESENTACIÓN COMERCIAL: ENVASE DE 1000 ML CON VÁLVULA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ BIODEGRADABILIDAD DEL TENSOACTIVO: MÍNIMO 90%, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 6 DE LA NTE INEN 850 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIA ACTIVA VALORABLE: MÁXIMO 30%, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 4 DE LA NTE INEN 850 - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS/ STAPHYLOCOCCUS AUREUS: AUSENCIA DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G O ML, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN NTE INEN 2867. - NORMATIVA SANITARIA: RESOLUCIÓN NO. ARCSA-DE-006-2017-CFMR								

Subtotal	436,0500
Impuesto al valor agregado (12%)	52,3260
Total	488,3760

Número de Items	171
Flete	0,0000
Total de la Orden	488,3760

Fecha de Impresión: jueves 28 de julio de 2022, 17:28:58

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002246433	**Fecha de emisión:**	27-07-2022	**Fecha de aceptación:**	29-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**Razón social:**	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**RUC:**	0102739521001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	dvillavicencio@spring.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	dvillavicencio@spring.com.ec		
Teléfono:	074137235 074049951 0998426981				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	0022462890	**Código de la Entidad Financiera:**	210335	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DE GUAYAQUIL

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MSC. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA	**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com		

Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES A VIERNES 08H00 - 17H00
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA
Observación:	ESTIMADOS OFERENTES, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD PARA COORDINAR LOS PRODUCTOS Y LAS FECHAS DE ENTREAGA Y ASI EVITAR INCONVENIENTES AL MOMENTO DE LA RECEPCION.	

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MSC. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3424014112	* HIPOCLORITO DE SODIO AL 5 POR CIENTO, GALON **HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% GALON** **MARCA:** BIOCLIN - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CONTENIDO DE SEDIMENTOS: 0 %, NORMA REFERENCIAL: NTE INEN 1583 - FABRICANTE: TEXTIQUIM - NORMATIVA SANITARIA: RESOLUCIÓN NO. ARCSA-DE-018-2018-JCGO - ENVASE Y ETIQUETADO/ ETIQUETADO: DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN NO. ARCSA-DE-018-2018-JCGO, EL ETIQUETADO DEBERÁ CONTENER: A] NOMBRE DEL PRODUCTO, B] MARCA COMERCIAL, C] FÓRMULA DE COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO, D] NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO FABRICANTE [ENVASADOR, MAQUILADOR], CIUDAD Y PAÍS, E] NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL DISTRIBUIDOR, SOLO PARA IMPORTADOS, F] CÓDIGO DE LA NOTIFICACIÓN SANITARIA, G] FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO, H] NÚMERO DE LOTE, I] CONTENIDO NETO DEL ENVASE EN PESO, VOLUMEN O UNIDADES, J] USO PREVISTO DEL PRODUCTO DE ACUERDO A SU ÁMBITO DE APLICACIÓN, K] INSTRUCCIONES O MODO DE USO DEL PRODUCTO, L] CONDICIONES ESPECIALES DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO, M] ADVERTENCIAS, PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y RESTRICCIONES, N] INDICACIONES ESPECÍFICAS PARA EL USUARIO, TALES COMO: INCOMPATIBILIDAD CON OTRAS SUSTANCIAS, MEDIDAS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN Y PERSONAL A CONSIDERAR, CUANDO CORRESPONDA, O] MEDIDAS RELATIVAS A PRIMEROS AUXILIOS, CUANDO APLIQUE, Y P] PICTOGRAMAS DE SEGURIDAD. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OLOR: CARACTERÍSTICO IRRITANTE - ENVASE Y ETIQUETADO/ MATERIAL DEL ENVASE: DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN NO. ARCSA-DE-018-2018-JCGO, SE ESTABLECE QUE, EL ENVASE DE LOS PRODUCTOS DEBERÁ ESTAR FABRICADO CON MATERIALES QUE NO PRODUZCAN REACCIONES FÍSICO-QUÍMICAS CON EL PRODUCTO Y QUE NO ALTEREN SU CALIDAD Y SEGURIDAD DEBEN SER EN TODAS SUS PARTES RESISTENTES A FIN DE MANTENER LAS PROPIEDADES DEL PRODUCTO E IMPEDIR RUPTURAS Y PÉRDIDAS DURANTE EL TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ESTABILIDAD: MÁXIMO. 5 G/L, NORMA REFERENCIAL: NTE INEN 1583 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OTROS INGREDIENTES: AGUA DESMINERALIZADA - PRESENTACIÓN COMERCIAL: GALÓN [3,785 LITROS]	171	2,0000	0,0000	342,0000	12,0000	383,0400	530805

	- PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CONTENIDO DE ÁLCALI [NAOH]: MÁXIMO 5 G/L, NORMA REFERENCIAL: NTE INEN 1583 - USOS: DESINFECTANTE, LIMPIADOR Y BLANQUEADOR. [USO INDUSTRIAL] - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ INGREDIENTES ACTIVOS: HIPOCLORITO DE SODIO 5% - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CONTENIDO DE CLORO DISPONIBLE: 50 G/L, NORMA REFERENCIAL: NTE INEN 1583 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: AMARILLO VERDOSO							

Subtotal	342,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	41,0400
Total	383,0400

Número de Items	171
Flete	0,0000
Total de la Orden	383,0400

Fecha de Impresión: jueves 28 de julio de 2022, 17:28:40

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002246432	**Fecha de emisión:**	27-07-2022	**Fecha de aceptación:**	29-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**Razón social:**	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**RUC:**	0102739521001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	dvillavicencio@spring.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	dvillavicencio@spring.com.ec		
Teléfono:	074137235 074049951 0998426981				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	0022462890	**Código de la Entidad Financiera:**	210335	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DE GUAYAQUIL

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MSC. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA	**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com		

Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES A VIERNES 08H00 - 17H00
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA
Observación:	ESTIMADOS OFERENTES, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD PARA COORDINAR LOS PRODUCTOS Y LAS FECHAS DE ENTREAGA Y ASI EVITAR INCONVENIENTES AL MOMENTO DE LA RECEPCION.	

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MSC. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3641000223	*FUNDA DE BASURA DOMESTICA NEGRA 23X28 pulgadas **FUNDA DE BASURA DOMESTICA NEGRA 23" X 28"** **MARCA:** KANGURU - USOS: PARA RESIDUOS Y DESECHOS SÓLIDOS, A EXCEPCIÓN DE DESECHOS PELIGROSOS Y ESPECIALES - FABRICANTE: PLASTILIMPIO - PROPIEDADES / ESPESOR DE LA PELÍCULA PLÁSTICA: 30 µm conformidad con lo establecido en el número 6.3 de la NTE INEN 2290 - COLOR: NEGRA - PROPIEDADES / RESISTENCIA A LA TRACCIÓN: DM= 27.30 DT= 22.80 de conformidad con lo establecido en el número 6.3 de la NTE INEN 2290 - PROPIEDADES / MATERIAL: POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD , MATERIAL RECICLADO 70% - PRESENTACIÓN COMERCIAL: PAQUETE DE DIEZ 10 UNIDADES - PROPIEDADES / ELONGACIÓN A LA ROTURA: DM = 420% DT= 880 % cumple con lo establecido en el numero 6.3 de la NTE INEN 2290 - ETIQUETADO: MARCA : Kanguru Fabricante: Plastilimpio Paquete : 10 unidades Medidas : 23 *28 Denominación : funda de basura domestica NEGRA Reciclado 70 % - PROPIEDADES / MEDIDA P-L EN CM Y PULGADAS: 58 X 71 CM - 23" X 28"	171	0,9800	0,0000	167,5800	12,0000	187,6896	530805

Subtotal	167,5800
Impuesto al valor agregado (12%)	20,1096
Total	187,6896

Número de Items	171
Flete	0,0000
Total de la Orden	187,6896

Fecha de Impresión: jueves 28 de julio de 2022, 17:28:15

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002246431	**Fecha de emisión:**	27-07-2022	**Fecha de aceptación:**	29-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**Razón social:**	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**RUC:**	0102739521001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	dvillavicencio@spring.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	dvillavicencio@spring.com.ec		
Teléfono:	074137235 074049951 0998426981				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	0022462890	**Código de la Entidad Financiera:**	210335	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DE GUAYAQUIL

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MSC. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA	**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com		

Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES A VIERNES 08H00 - 17H00
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA
Observación:	ESTIMADOS OFERENTES, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD PARA COORDINAR LOS PRODUCTOS Y LAS FECHAS DE ENTREAGA Y ASI EVITAR INCONVENIENTES AL MOMENTO DE LA RECEPCION.	

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MSC. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3641000228	FUNDA DE BASURA USO INDUSTRIAL NEGRA 35" X 47" ***FUNDA DE BASURA USO INDUSTRIAL NEGRA 35X47 pulgadas MARCA:** KANGURU - FABRICANTE: PLASTILIMPIO - ETIQUETADO: MARCA : Kanguru Fabricante: Plastilimpio Paquete : 10 unidades Medidas : 35*47 Denominacion : funda de basura USO industrial NEGRA Reciclado 70 % - PROPIEDADES / ELONGACIÓN A LA ROTURA: DM: 490 % - DT: 850% , cumple con lo establecido en el número 6.3 de la NTE INEN 2290 - PROPIEDADES / MATERIAL: Polietileno de baja densidad y debe contener material reciclado en 70% - PROPIEDADES / RESISTENCIA A LA TRACCIÓN: DM: 33.10 MPa - DT: 28 MPa, de conformidad con lo establecido en el número 6.3 de la NTE INEN 2290 - COLOR: Negra - PROPIEDADES / ESPESOR DE LA PELÍCULA PLÁSTICA: 40 µm, de conformidad con lo establecido en el número 6.3 de la NTE INEN 2290 - USOS: Para residuos y desechos sólidos, a excepción de desechos peligrosos y especiales. - PROPIEDADES / MEDIDA P-L EN CM Y PULGADAS: 88 x 119 cm 35"x47" - PRESENTACIÓN COMERCIAL: Paquete de diez 10 Unidades	171	3,0800	0,0000	526,6800	12,0000	589,8816	530805

Subtotal	526,6800
Impuesto al valor agregado (12%)	63,2016
Total	589,8816

Número de Items	171
Flete	0,0000

Total de la Orden	589,8816

Fecha de Impresión: jueves 28 de julio de 2022, 17:27:45

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002246430	**Fecha de emisión:**	27-07-2022	**Fecha de aceptación:**	29-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MSC. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA			**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com

Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES A VIERNES 08H00 - 17H00
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA

Observación:	ESTIMADOS OFERENTES, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD PARA COORDINAR LOS PRODUCTOS Y LAS FECHAS DE ENTREAGA Y ASI EVITAR INCONVENIENTES AL MOMENTO DE LA RECEPCION.

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MSC. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
321931017	*PAPEL TOALLA DE MANOS BLANCO ROLLO 100 METROS **PAPEL TOALLA DE MANOS BLANCO ROLLO 100 METROS PARA DISPENSADOR** **MARCA:** BIOSOLUTIONS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LARGO ROLLO: ROLLO DE 100 MTS SIN CANUTO PARA DISPENSADOR DE FLUJO CENTRAL - FABRICANTE: UNILIMPIO S.A. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIAL TOALLAS: FIBRAS RECICLADAS SUPERIOR AL 50% - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TIPO: DOBLE HOJA CON PRECORTE - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ GRAMAJE: 44 GRXM2 DOS HOJAS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ DIÁMETRO ROLLO: 16,5 CMS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CARACTERÍSTICA: ROLLO DE 100 MTS SIN CANUTO, PARA DISPENSADOR DE FLUJO CENTRAL, HOJAS PRECORTADAS	71	2,9500	0,0000	209,4500	12,0000	234,5840	530805

	- ENVASE: ENVOLTURA PLASTICA - PRESENTACIÓN COMERCIAL: ROLLO DE 100 MTS SIN CANUTO - USOS: SECADO DE MANOS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ PESO: 0,88 KG POR ROLLO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: COLOR BLANCO							

Subtotal	209,4500
Impuesto al valor agregado (12%)	25,1340
Total	234,5840

Número de Items	71
Flete	0,0000
Total de la Orden	234,5840

Fecha de Impresión: jueves 28 de julio de 2022, 17:27:17

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002246429	**Fecha de emisión:**	27-07-2022	**Fecha de aceptación:**	29-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MSC. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA			**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com

Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES A VIERNES 08H00 - 17H00
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA

Observación:	ESTIMADOS OFERENTES, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD PARA COORDINAR LOS PRODUCTOS Y LAS FECHAS DE ENTREAGA Y ASI EVITAR INCONVENIENTES AL MOMENTO DE LA RECEPCION.

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MSC. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
279920114	*GUANTES DE CAUCHO NO 7 Y MEDIO BICOLOR **GUANTES DE CAUCHO NO. 7 Y MEDIO BICOLOR** **MARCA:** ESTRELLA - PRESENTACIÓN COMERCIAL: PAR [GUANTE IZQUIERDO Y DERECHO] - FABRICANTE: DIMABRU CIA. LTDA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LONGITUD: 30 0,5 CM - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: BICOLOR - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ PESO: 40 0,5 G - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CARACTERÍSTICAS: GUANTE SATINADO, CON ORILLO DE REFUERZO EN LA MANGA PARA EVITAR DESGARRE, DISEÑO ANATÓMICO Y FORMA CURVA EN DEDOS PARA AJUSTE - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TALLA: 7 Y MEDIO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIAL: LÁTEX 100% NATURAL DE BAJO AMONIO - EMPAQUE: EL PRODUCTO EMPACADO DE TAL FORMA QUE NO ALTERE EL MATERIAL DEL CUAL ESTÁ ELABORADO Y	171	0,9300	0,0000	159,0300	12,0000	178,1136	530805

	CONSERVARLO DURANTE EL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ RESISTENCIA A LA TENSIÓN: MÍNIMO 100,0 DAN/CM2 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CALIBRE DEL CAUCHO: 25 MM - USOS: PARA LA PROTECCIÓN DE MANOS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ RESISTENCIA AL DESGARRE: MÍNIMO 30,0 DAN/CM2							

Subtotal	159,0300
Impuesto al valor agregado (12%)	19,0836
Total	178,1136

Número de Items	171
Flete	0,0000
Total de la Orden	178,1136

Fecha de Impresión: jueves 28 de julio de 2022, 17:26:39

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002246428	**Fecha de emisión:**	27-07-2022	**Fecha de aceptación:**	29-07-2022		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:		**Razón social:**	PAUCAR ALMEIDA MONICA PAULINA	**RUC:**	1713823365001		
Nombre del representante legal:							
Correo electrónico el representante legal:	admon_distribuidores@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	admon_distribuidores@hotmail.com				
Teléfono:	022603902 0983152028						
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	7536941	**Código de la Entidad Financiera:**	210356	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PACIFICO
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE							
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678		
Persona que autoriza:	MSC. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec		
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA			**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com		
Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL	
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO	
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678	
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES A VIERNES 08H00 - 17H00					
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA					
Observación:	ESTIMADOS OFERENTES, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD PARA COORDINAR LOS PRODUCTOS Y LAS FECHAS DE ENTREAGA Y ASI EVITAR INCONVENIENTES AL MOMENTO DE LA RECEPCION.						

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MSC. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
321930018	*PAPEL HIGIENICO JUMBO DOBLE HOJA BLANCO 250 METROS **PAPEL HIGIENICO JUMBO DOBLE HOJA BLANCO 250 METROS** **MARCA:** FOREST - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TIEMPO DE ABSORCIÓN: 35 s, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ RESISTENCIA A LA ROTURA POR TRACCIÓN LONGITUDINAL: 120 N/m, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - ENVASE Y ETIQUETADO: De conformidad con lo establecido en el número 5 de la NTE INEN 1430, La rotulación de cada rollo esta legiblemente clara, en idioma español, informando todas las características y bondades del mismo. a) longitud total en metros: 250 metros. b) marca comercial: Forest. c) nombre del fabricante: DAKPOINT S.A.. d) número de rollo por paquete: 4 rollos por paquete. e) número de capas: 2. f) dirección del fabricante, ciudad y país: San Gerónimo 2 Lote 2 Mz. 465 (Chongón) Guayaquil - Ecuador. El empaque es de plástico, conservando así el producto y evitando la contaminación de polvo, humedad, insectos, etc. Facilitando el apilamiento y en bodegaje. Arrume maximo de 10 tendidos sobre estiba - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: BLANCO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LONGITUD DE LA HOJA ENTRE PERFORACIONES: 10 CM, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ GRAMAJE: 32 g/m2, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - PRESENTACIÓN COMERCIAL: EMPAQUE X 4 ROLLOS DE 250 METROS BLANCO DOBLE HOJA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ANCHO DE HOJA: 9.5 CM, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - FABRICANTE: DAKPOINT S.A. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TIPO: DOBLE HOJA - USOS: ASEO PERSONAL - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIAL: PAPEL TISSUE - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LARGO: 250 METROS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CARACTERÍSTICA: LIBRE DE MANCHAS, GRUMOS DE FIBRAS, ASTILLAS DE MADERA O CUALQUIER MATERIAL EXTRAÑO A SU COMPOSICION NORMAL APTO PARA EL DISPENSADOR UNIVERSAL	855	1,9700	0,0000	1.684,3500	12,0000	1.886,4720	530805

Subtotal	1.684,3500

Impuesto al valor agregado (12%)	202,1220
Total	1.886,4720

Número de Items	855
Flete	0,0000
Total de la Orden	1.886,4720

Fecha de Impresión: jueves 28 de julio de 2022, 17:26:07

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002246427	**Fecha de emisión:**	27-07-2022	**Fecha de aceptación:**	29-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	SACTA MALDONADO JULIO CESAR	**Razón social:**	SACTA MALDONADO JULIO CESAR	**RUC:**	0103500492001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	24clean2020@gmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	24clean2020@gmail.com		
Teléfono:					

Tipo de cuenta:	Ahorros	**Número de cuenta:**	406080500102	**Código de la Entidad Financiera:**	244985	**Nombre de la Entidad Financiera:**	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO JUVENTUD ECUATORIANA PROGRESISTA LTDA. (JEP)

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MSC. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA			**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com

Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES A VIERNES 08H00 - 17H00				

	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA
Observación:	ESTIMADOS OFERENTES, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD PARA COORDINAR LOS PRODUCTOS Y LAS FECHAS DE ENTREAGA Y ASI EVITAR INCONVENIENTES AL MOMENTO DE LA RECEPCION.	

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MSC. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3899300114	*ESCOBA DE MADERA FIBRA DE COCO DE 30 CM **ESCOBA DE MADERA FIBRA DE COCO DE 30 CM** **MARCA:** TIGRE - USOS: LIMPIEZA DE EXTERIORES: CEMENTO, VEREDAS, PATIOS, ALFOMBRAS - PROPIEDADES / RIGIDEZ: RÍGIDA - PROPIEDADES / MATERIAL MANGO: MADERA - PROPIEDADES / MATERIAL FIBRA: FIBRA DE COCO - PROPIEDADES / LONGITUD MANGO: 1.12 M DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 5 DE LA NTE INEN 1650 - FABRICANTE: CHANGOLUISA AMBATO MARCO ANTONIO - PRESENTACIÓN COMERCIAL: UNIDAD	171	1,5800	0,0000	270,1800	12,0000	302,6016	530805

	- PROPIEDADES / ESPECIFICACIONES: ESCOBA DE MADERA - PROPIEDADES / CALIBRE: 0.60 MM - PROPIEDADES / MATERIAL BASE: MADERA - PROPIEDADES / COLOR: VARIOS - PROPIEDADES / LONGITUD DE LAS CERDAS: 9 -10 CM - PROPIEDADES / DIÁMETRO DEL MANGO: 28 MM [+/- 0-0,6] DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 5 DE LA NTE INEN 1650. - PROPIEDADES / LONGITUD DE LA ESCOBA: 30 CM							

Subtotal	270,1800
Impuesto al valor agregado (12%)	32,4216
Total	302,6016

Número de Items	171
Flete	0,0000
Total de la Orden	302,6016

Fecha de Impresión: jueves 28 de julio de 2022, 17:24:46

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002244078	**Fecha de emisión:**	22-07-2022	**Fecha de aceptación:**	25-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:		**Razón social:**	ASOCIACIÓN DE PRODUCCIÓN TEXTIL AZUAYTEX "ASOPROAYTEX"	**RUC:**	0190428729001
Nombre del representante legal:	CARCHI CORREA WALTER EFRAIN				
Correo electrónico el representante legal:	asoprotexazu01@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	asoprotexazu01@hotmail.com		
Teléfono:	0984235513 0984235513 074107238 0988736713				

Tipo de cuenta:	Ahorros	**Número de cuenta:**	4009071438	**Código de la Entidad Financiera:**	230206	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANECUADOR

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 01D04 - CHORDELEG - GUALACEO - MIES	**RUC:**	0160056570001	**Teléfono:**	0967760881 07-3012296 07-3012309 07-3012319
Persona que autoriza:	RODRIGO VAZQUEZ	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL	**Correo electrónico:**	rodrigo.vazquez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	DIRECCIONDISTRITAL01D04GUALACEO	**Correo electrónico:**	angela.lituma@inclusion.gob.ec		

Dirección Entidad:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	GUALACEO	**Parroquia:**	GUALACEO, CABECERA CANTONAL
	Calle: CACIQUE CHAPARRO	**Número:**	S/N	**Intersección:**	ENTRE PINTAG Y DUCHICELA A 100 MTS DEL COLEGIO LIT
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	0967760881 07-3012296 07-3012309 07-3012319

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercadería:**	08:00 - 17:00
	Responsable de recepción de mercadería:	SEBASTIAN LOPEZ
Dirección de entrega:	CACIQUE CHAPARRO S/N y ENTRE PINTAG Y DUCHICELA A 100 MTS DEL COLEGIO LIT, ,	
Observación:	PRENDAS DE PROTECCION MANDILES PARA LAS EDUCADORAS CDI DIRECTOS	

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso
Nombre: DIRECCIONDISTRITAL01D04GUALACEO

Persona que autoriza
Nombre: RODRIGO VAZQUEZ

Máxima Autoridad
Nombre: RODRIGO MAURICIO VAZQUEZ WEBSTER

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
8812200013	PETO MULTIFUNCION - MUESTRAS: Referirse al campo de Talla - PERSONAL MINIMO: No Aplica - ANTECEDENTES: No Aplica - OBJETIVO: No Aplica - CINTA REFLECTIVA (Opcional): No Aplica - CAPACIDAD MAXIMA DE PRODUCCION: Los proveedores podran ofertar como capacidad maxima total segun lo detallado a continuacion: Personas Naturales o juridicas (microempresas): Desde 2 hasta 9 trabajadores, 1000 prendas mensuales por cada trabajador. | Personas Naturales o Juridicas (Pequeñas Empresas): Desde 10 hasta 49 trabajdores, 1000 prendas mensuales por cada trabajador. Organizaciones de la Economia Popular y Solidaria (sector cooperativo, asociativo y comunitario): 1100 prendas mensuales por cada socio De acuerdo al numero de socios. (minimo 2 personas) | Artesanos, grupos de artesanos legalmente reconocidos: 1100 prendas mensuales por cada agremiado. De acuerdo al numero de artesanos reconocidos. (minimo 2 personas) | Nota 1: Los proveedores que presenten en la oferta socios, agremiados o trabajadores con carnet del CONADIS, obtendran por cada persona con discapacidad 100 prendas adicionales a la capacidad productiva declarada en total por todo el grupo. | Nota 2: Si un solo proveedor no abastece el requerimiento de la entidad contratante, la entidad podra generar una o mas ordenes de compra; en este caso la entidad debera coordinar con todos los proveedores que cubriran su requerimiento los detalles y especificaciones mínimas de las telas y otros insumos, de ser necesario, con el fin de obtener prendas totalmente homogeneas - FORMACIÓN, CAPACITACIÓN/ EXPERIENCIA: Las personas naturales, cada socio o trabajador deben presentar cualquiera de la siguiente documentacion: • Copias de certificado(s) de aprobacion de capacitacion en la elaboración de prendas de confeccion textil, de al menos 60 horas, los certificados deben ser emitidos por una entidad acreditada por los organismos publicos competentes; o, • Copias de certificado(s) laboral(es) que respalde experiencia mínima de 2 años en la confeccion de prendas de vestir; o, • Copia título profesional; o, técnico o tecnológico; o, bachilleratos en la rama de la industria de la confeccion textil debidamente refrendados; o, • Copia de carne de calificación de artesano vigente en la rama de confeccion textil, emitido por la Junta Nacional de Defensa del Artesano; o, • Copia de certificación de competencias en la rama de confección textil vigente, otorgado por las entidades publicas competentes. | Los oferentes que presenten en su oferta trabajadores bajo relación de dependencia, deberán presentar el Pago de Aportes al IESS mínimo de 3 meses, al momento de entregar la oferta o manifestación de interés | Los documentos deberán ser legibles y podran acumularse para cumplir con el número de años u horas requeridas. Los certificados serán objeto de verificación de su autenticidad y veracidad tanto en la presentación y posteriormente. En caso de detectarse que la persona que certifica no firmó o no tiene el conocimiento de la emisión de este certificado, el SERCOP procederá a descalificar la oferta o terminar unilateralmente el convenio marco o acuerdo, sin perjuicio del inicio de acciones legales que correspondan - TALLA: Las tallas que contemplan la presente ficha técnica y que incluye en el precio de adhesión son las siguientes: *34; | *36; | *38; | *40; | *42; *44; * 46 Con el fin de llevar un registro adecuado de tallas y evitar inconvenientes al momento de la entrega de prendas, el Administrador del contrato de la entidad conjuntamente con el proveedor levantarán un acta de control con la toma de tallas de cada funcionario, registrando los nombres y apellidos de cada servidor así como las tallas correspondientes, la misma debe ser suscrita por el funcionario, el administrador y el proveedor catalogado, entregando una copia del acta a cada uno | El proveedor catalogado, de ser requerido por la entidad, deberá presentar con la entrega de muestras, las fichas técnicas de las telas empleadas para la confección, proporcionadas por el proveedor nacional de telas - CONDICIONES PARTICULARES DEL BIEN / MATERIALES /DESCRIPCION DEL PRODUCTO / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS/ COMPONENTES/DESCRIPCIÓN/ ESPECIFICACIONES TELA Tipo: Semi-impermeable. | Composicion: 100% poliester. | Gramaje/Peso: 113 gr/m2 a 125gr/m2 (+/- 5%). | Color: La entidad contratante definirá el color de la prenda. | MATERIAL FLUORESCENTE: Caracteristicas: - Banda de micro esferas de vidrio - Adaptable para prendas ligeras y corredas - La cinta reflectiva cumplirá las siguientes caracteristicas	23	4,6600	0,0000	107,1800	12,0000	120,0416	530802

Norma ANSI-ISEA 107-2010 (Las especificaciones establecidas en la norma en referencia estara sujeta a sus actualizaciones en todas sus descripciones como: ancho, color, entre otras.) Ancho: Desde 1" hasta 2" (2,5 cm hasta 5cm). Color: A eleccion de la Entidad contratante. Ubicacion de la cinta reflectiva: La eleccion de la cinta reflectiva en la prenda de vestir sera a discrecion de la entidad contratante, siempre y cuando las dimensiones no superen las actualmente consideradas en las fichas tecnica o ANSI/ISEA 107-2015. - El tipico 330 cd/lux de reflectividad como minimo. La prenda de vestir debera cumplir con la "Norma Nacional Americana para la Seguridad de Alta Visibilidad en Textiles y Accesorios" ANSI/ISEA 107-2015.

- CONDICIONES / REQUISITOS DE PAGO: Los pagos se realizaran con cargo a la partida presupuestaria de la entidad generadora de la orden de compra y se efectuara en dolares de los Estados Unidos de America, previo a la presentacion de los siguientes documentos: • Factura emitida por el proveedor • Copia de factura(s) de compra de tela nacional (Peso, cantidad, tipo de tela) • Acta de entrega-recepcion definitiva a satisfaccion de la entidad contratante • Copia de la orden de compra. • Documentos de respaldo referente al cumplimiento de la afiliacion a la seguridad social en la modalidad que corresponda(ne segun la naturaleza del proveedor. La cantidad del personal, debe ser considerada en funcion a la capacidad productiva de la ficha tecnica del producto. El tiempo minimo de afiliacion que se verificara sera desde la fecha de la generacion de la orden de compra hasta la fecha del acta de entrega recepcion.

- INFRACCIONES Y SANCIONES: En los casos en que exista incumplimiento de entrega de los bienes adjudicados por caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobados por el administrador de la orden de compra, la entrega se podrá realizar en un plazo máximo adicional de hasta 10 días término, sin que durante dicho tiempo sea aplicable multa alguna, caso contrario se aplicará una multa del 1 por mil diario del valor a facturar correspondiente al bien no entregado y que consta en la orden de compra. | - Cuando el atraso supere los 10 días término contados a partir de la fecha límite de entrega del requerimiento efectuado a través de la orden de compra, se aplicará una multa del 1,5 por mil diario del valor a facturar; contado desde el décimo primer día de retraso en la entrega de los bienes materia del requerimiento hasta que se realice la entrega de los mismos, es decir, que el valor por la multa podrá acumularse hasta la entrega de los bienes. | - En caso de incumplimientos en las condiciones específicas de elaboración del ítem, el proveedor deberá sustituir el ítem garantizando el cumplimiento de la presente ficha técnica. | - En caso de que el incumplimiento de plazo establecido para la entrega del ítem, supere los 20 días término, se realizará la declaratoria de contratista incumplido, exceptuando acuerdo entre las partes para dicha entrega.

- FORMA DE PAGO: Será facultad de cada entidad contratante, establecer la forma de pago, de cualquiera de las siguientes formas: - Contra Entrega: La entidad contratante podrá realizar el pago por la totalidad de la orden de compra, siempre y cuando no exista un anticipo. Se establecen entregas parciales, el pago será contra entrega parcial del ítem, según cronograma establecido por el proveedor y la entidad contratante, de conformidad con la capacidad productiva declarada por el fabricante, o determinada como máximo en la ficha del producto específico. | - Anticipo: La entidad contratante podrá otorgar anticipos de hasta el 70% del valor total de la orden de compra. El proveedor adjudicado para recibir el anticipo, deberá rendir previamente la garantía por igual valor del anticipo, el cual se amortizará a medida que se vaya entregando el bien, en el caso que existan entregas parciales.

- RECEPCION DEL PRODUCTO: a) Recepcion tecnica: Se realizará por un delegado técnico, designado por la entidad contratante, quien verificará, monitoreará y controlará el cumplimiento de las especificaciones técnicas del bien, y, emitirá el (los) reporte (s) de control respectivos, documento que servirá de base a los responsables de la recepción administrativa para la suscripción del acta correspondiente. | b) Recepcion administrativa: La recepción del bien se realizará a entera satisfacción de la entidad contratante, la misma que se encuentra a cargo de los responsables designados por la entidad y un representante autorizado por el proveedor, de conformidad a lo establecido en el artículo 128 del RGLOSNCP. De acuerdo con los lineamientos internos de cada entidad contratante, se podrá incluir uno o más delegados los cuales controlarán la entrega del bien y los documentos habilitantes (orden de compra y factura). | Estos funcionarios serán administrativa y pecuniariamente responsables por las cantidades recibidas y los datos que consignen en las actas de entrega - recepción.

- ACABADO: El proveedor deberá revisar el acabado de cada prenda a detalle, cada prenda será entregada en optimas condiciones. La entidad contratante podra someter a las prendas a un control de calidad.

- CONDICIONES / FORMA DE ENTREGA DEL BIEN: Los materiales empleados en la confección deben reunir las condiciones de durabilidad, confort, resistencia, solidez de color y calidad. | Los oferentes garantizaran que los materiales empleados no contengan sustancias tóxicas. | El proveedor catalogado está obligado a mantener la garantía técnica de confección de las prendas por el lapso de un (1) año, según el Artículo 76 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública. | La prenda debe ser empaquetada en funda plástica transparente, y sellada. Se debe distinguir claramente la talla de la prenda que facilite su distribución. La entrega de la prenda se lo hará aplicado en sacos o fundas revestidos por tallas y color.

- ETIQUETA: Cumplir con lo que establece la norma NTE INEN 1 875:2004 y RTE INEN 013:2013.

- PARCHES / BORDADOS / ESTAMPADOS O LOGOTIPOS / COMPLEMENTOS TEXTILES: La prenda incluye hasta tres logotipos estampados, cuyos diseños deben ser proporcionados por la entidad contratante. Las dimensiones de los logotipos serán determinados por la entidad. | En caso de que la entidad contratante requiera logotipos estampados adicionales, generará al mismo proveedor una orden de compra exclusiva y pagar un costo adicional al precio establecido en la presente ficha, de acuerdo al precio correspondiente al logotipo catalogado. (Los proveedores que presenten ofertas para cualquier producto textil en el proceso CDI-SERCOP-001-2016 estarán catalogados automáticamente en estos productos con la capacidad productiva).

- DISEÑO: Cuello Redondo. | Bolsillos: Un bolsillo en la parte delantera. El bolsillo será cosido y se tendrá que ubicar la misma tela del pecho. | Contorno: Todo el contorno del pecho (incluido cuello) tendrá que ser ribeteado. La entidad contratante definirá el color para el ribeteado de la prenda. | Material Retro Reflectivo: Se considera que el total de la cinta reflectiva no podrá superar en su distribución en la prenda lo dimensión de 1 metro. | La entidad contratante definirá en el diseño la ubicación del material retro reflectivo dentro de la prenda. | Sujetadores laterales: La prenda incluye dos sujetadores. Serán de la misma tela del pecho (uno en cada lado).

- COLOR: La entidad contratante definirá el color de la prenda.

- GARANTIAS: • Garantía de Fiel Cumplimiento - Para seguridad del cumplimiento del contrato y para responder por las obligaciones que contraigan a favor de terceros, relacionadas con el contrato, el adjudicatario, antes o al momento de la firma del contrato, rendirá garantías por un monto equivalente al cinco (5%) por ciento del valor de la orden de compra, siempre que el monto del contrato sea mayor a multiplicar el coeficiente 0,000002 por el Presupuesto Inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico. | • Garantía por Anticipo - En caso de existir, el proveedor deberá rendir, previamente, garantías por igual valor del anticipo. | • Garantía técnica - Cubrirá el 100% de los bienes con daños o alteraciones ocasionados por: fábrica, embalaje, manipulación, mala calidad de los materiales o componentes empleados en su fabricación.

- ADMINISTRACION: Una vez emitida la orden de compra, la entidad contratante asignará un administrador de la orden de compra quien deberá: • Suministrar al proveedor catalogado el cronograma de recepción de las prendas y entregar el Acta proveedor – bodega. • Verificar que el producto sea de calidad y en el caso de que existieran productos defectuosos solicitar los cambios necesarios. • Autorizar ampliaciones de plazo para la entrega del bien. • Solicitar la aplicación de las multas respectivas y notificar al proveedor. • Monitorear, verificar y controlar del cumplimiento de las

	especificaciones técnicas establecidas para la entrega del bien. La entidad contratante podrá asignar delegados para la recepción técnica del producto. • El Administrador del Contrato dará el informe de fiel cumplimiento del mismo - TIEMPO DE ENTREGA DEL BIEN: El plazo para la entrega de las prendas será de hasta cuarenta y cinco días (45), contados a partir de la formalización de la orden de compra (estado revisado). En caso que la entidad contratante solicite muestras o se realice toma de medidas, la entidad contratante en conjunto con el proveedor definirán el plazo de entrega, el mismo que será posterior a la entrega de medidas y/o muestras. Los tiempos de entrega podrán modificarse, previo acuerdo expreso entre entidad contratante y proveedor. Se podrán realizar entregas parciales totales, antes del plazo estipulado, conforme al cronograma de entrega previamente establecido de mutuo acuerdo entre el proveedor y la entidad contratante generadora de la orden de compra. - CONDICIONES DE ELABORACION DEL BIEN: • Los materiales empleados en la confección deben reunir las condiciones de durabilidad, confort, resistencia, solidez de color y calidad. • Los oferentes garantizarán que los materiales empleados no contengan sustancias tóxicas. • El proveedor catalogado está obligado a mantener la garantía técnica de confección de las prendas por el lapso de un (1) año, según el Artículo 76 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública. - MAQUINARIA: Según el grupo al que correspondan los proveedores deberán contar con la siguiente maquinaria mínima: CANTIDAD MAQUINARIA 1 Máquina recta una aguja 1 1 Overlock de 4 o 5 hilos 1 1 Maquina Cortadora Industrial. Los proveedores deberán adjuntar la documentación que respalde la disponibilidad de la maquinaria mínima requerida de acuerdo al GRUPO (contrato de compra-venta, facturas, títulos de propiedad, contrato o compromiso de alquiler o arrendamiento, declaración juramentada por el proveedor). El SERCOP directamente o a través de terceros, verificará la disponibilidad de la maquinaria declarada conforme se establece en el formulario "TABLA DE EQUIPAMIENTO Y HERRAMIENTAS", que consta en el pliego. - TRANSPORTE: El proveedor catalogado asumirá el costo de transporte hasta la dirección establecida por la entidad contratante para la entrega de los bienes dentro de la localidad en la que se halla sido catalogado, de acuerdo a lo establecido en la orden de compra, salvo acuerdo entre proveedor – entidad. La entrega del bien incluye el embalaje al interior de las instalaciones de la entidad contratante. En el caso de requerirse toma de tallas, y el proveedor presente dificultades para el efecto debido a una importante dispersión entre las diferentes unidades de negocio de cada entidad contratante, la entidad se encargará de reunir al personal en un solo punto o lugar específico para la toma de tallas o coordinarse entre la entidad y el proveedor. - AREA DE INTERVENCION: El área de intervención para la provisión de las prendas será determinada por el domicilio legal del proveedor, registrado en el RUP. Los participantes de los proveedores es a nivel nacional, excepto para la Provincia de Galapagos. Para la emisión de la orden de compra se regirá la contratación de proveedores locales, de no existir oferta local se podrá contratar proveedores de provincias adyacentes al lugar donde se demanda el servicio previo acuerdo entre entidad contratante y proveedor. - ACTUALIZACIONES: • Mediante Oficio Circular SERCOP-CDI-2016-041 de 10 de junio de 2016, se actualiza "Las fichas de los productos en los cuales exista las características "Corte reflectivo industrial debe cumplir norma ANSI/ISEA 107-2010 (...)" • Mediante Oficio Circular SERCOP-CDI-2018-1007 de 28 de diciembre de 2018, se actualizan los atributos de "Formación/Capacitación /Experiencia" y "Requisitos para el Pago", se homologan los textos concernientes a la afiliación de la seguridad social en las fichas técnicas.							

Subtotal	107,1800
Impuesto al valor agregado (12%)	12,8616
Total	120,0416

Número de Items	23
Total de la Orden	120,0416

Fecha de Impresión: martes 26 de julio de 2022, 10:03:46

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002239105	**Fecha de emisión:**	13-07-2022	**Fecha de aceptación:**	14-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:		**Razón social:**	ASOCIACION DE PRODUCCION TEXTIL SEMBRANDO EL FUTURO DEL AZUAY "ASOPROTEXFUA"	**RUC:**	0190434052001
Nombre del representante legal:	SINCHI JIMBO DORIS MARISOL				
Correo electrónico el representante legal:	asoprotexfua2017@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	asoprotexfua2017@hotmail.com		
Teléfono:	0991538895 072833246				

Tipo de cuenta:	Ahorros	**Número de cuenta:**	2274600	**Código de la Entidad Financiera:**	244992	**Nombre de la Entidad Financiera:**	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO JARDIN AZUAYO LTDA.

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección Entidad:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa, Daysi Campoverde
Dirección de entrega:	AV. REMIGIO CRESPO SN y LOS RÍOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
Observación:	LAS PRENDAS SE ENTREGARÁN EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACIÓN ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RÍOS, FRENTE AL PARQUE LA PAZ, EN COORDINACIÓN CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.	

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
88122001 1	CONJUNTO DE VESTIR PANTALON CON CAMISA O BLUSA - CINTA REFLECTIVA (Opcional): No Aplica - RECEPCIÓN DEL PRODUCTO: No Aplica - MAQUINARIA: Los proveedores deberán contar con la siguiente maquinaria mínima CANTIDAD MAQUINARIA MÍNIMA 1 De costura recta 1 Overlock de 5 hilos 1 Ojaladora industrial 1 Cortadora tela industrial 1 Botonera o 20 U 1 Fusionadora industrial 1 Plancha industrial Los proveedores deberán adjuntar la documentación que respalde la disponibilidad de la maquinaria mínima requerida (contrato de compra-venta, factura, títulos de propiedad, contrato o compromiso de alquiler o arrendamiento, declaración suscrita por el proveedor). El SERCOP directamente o a través de terceros, verificará la disponibilidad de la maquinaria declarada conforme se establece en el formulario "TABLA DE EQUIPAMIENTO Y HERRAMIENTAS", que consta en el pliego - INFRACCIONES Y SANCIONES: INFRACCIÓN MULTA / SANCIÓN Por incumplimiento en las condiciones específicas de elaboración de la prenda El proveedor deberá sustituir el bien garantizando el cumplimiento de la presente ficha técnica. El tiempo de entrega de dichas prendas será determinado por la Entidad Contratante. Por incumplimiento en el plazo de entregas parciales Se aplicará una multa del 1 por mil diario del valor correspondiente a la cantidad de prendas no entregadas, según lo acordado. Por incumplimiento en el plazo de entregas totales En los casos en que exista incumplimiento de entrega de los bienes adquiridos por caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobados por el administrador de la orden de compra, la entrega se podrá realizar en un plazo máximo adicional de hasta 10 días término, sin que durante dicho tiempo sea aplicable multa alguna, caso contrario se aplicará una multa del 1 por mil diario del valor de la orden de compra. Cuando el retraso supere los 10 días término contados a partir de la fecha límite de entrega del requerimiento efectuado a través de la orden de compra, se aplicará una multa del 1,5 por mil diario del valor de la orden de compra, contado desde el décimo primer día de retraso en la entrega de los bienes materia del requerimiento hasta que se realice la entrega de los mismos, es decir, que el valor por la multa podrá acumularse hasta la entrega de los bienes. En caso de que el incumplimiento de plazo establecido para la entrega del bien, supere los 29 días término, se realizará la declaratoria de contratista incumplido, salvo acuerdo expreso entre las partes. - ADMINISTRACIÓN: La entidad contratante deberá: • Suministrar al proveedor catalogado el cronograma de recepción de las prendas y entregar el Acta al proveedor. • Verificar que el producto sea de calidad y en el caso de que existieran productos defectuosos solicitar los cambios necesarios. • Verificar que las tallas de las prendas entregadas cumplan con las tallas de cada funcionario acorde al registro detallado en el Acta de control suscrito por el proveedor, el administrador y el funcionario en la toma de tallas. La entrega de prendas se limitará a las tallas registradas en dicha Acta. • La administración de la orden de compra, se realizará por parte de un delegado-técnico designado por la entidad contratante, quien realizará el monitoreo, verificación y control del cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para la entrega del bien. • El Administrador del Contrato dará el informe de fiel cumplimiento del mismo. - FORMACION, CAPACITACIÓN/ EXPERIENCIA: Las personas naturales, cada socio o trabajador deben presentar cualquiera de la siguiente documentación: • Copias de certificado(s) de aprobación de capacitación en la elaboración de prendas de confección textil, de al menos 60	10	26,0800	0,0000	260,8000	12,0000	292,0960	01 000 001 530802

horas, los certificados deben ser emitidos por una entidad acreditada por los organismos públicos competentes; o, • Copias de certificado(s) laboral(es) que respalde experiencia mínimo de 2 años en la confección de prendas de vestir; o, • Copia título profesional; o, técnico o tecnólogo; o, bachilleratos en la rama de la industria de la confección textil debidamente refrendados; o; • Copia de carné de calificación de artesano vigente en la rama de confección textil, emitido por la Junta Nacional de Defensa del Artesano; o, • Copia de certificación de competencias en la rama de confección textil vigente, otorgado por las entidades públicas competentes. Los oferentes que presenten en su oferta trabajadores bajo relación de dependencia, deberán presentar el Pago de Aportes al IESS mínimo de 3 meses, al momento de entregar la oferta o manifestación de interés. Los documentos deberán ser legibles y podrán acumularse para cumplir con el número de años u horas requeridos. Los certificados serán objeto de verificación de su autenticidad y veracidad tanto en la presentación y posteriormente. En caso de detectarse que la persona que certifica no firmó o no tiene el conocimiento de la emisión de este certificado, el SERCOP procederá a descalificar la oferta o terminar unilateralmente el convenio marco o adenda, sin perjuicio del resto de acciones legales que correspondan.

- CAPACIDAD MAXIMA DE PRODUCCIÓN: Los proveedores podrán ofertar como capacidad máxima de producción hasta lo detallado a continuación: ACTORES CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSUAL NÚMERO DE EMPLEADOS Personas Naturales o Jurídicas (Micro empresas) 110 prendas por cada trabajador De 1 hasta 9 Personas Naturales o Jurídicas (Pequeñas empresas) 110 prendas por cada trabajador De 10 hasta 49 Organizaciones de la Economía Popular y Solidaria (Sector cooperativo, asociativo y comunitario) 112 prendas por cada socio De acuerdo al número de socios Artesanos, Gremios de artesanos legalmente reconocidos 112 prendas por cada agremiado De acuerdo al número de agremiados reconocidos (mínimo 2 personas) Nota 1: Los proveedores que presenten en la oferta socios, agremiados o trabajadores con carnet del CONADIS, obtendrán por cada persona con discapacidad 100 prendas adicionales a la capacidad productiva declarada en total por todo el grupo. Nota 2: Si un solo proveedor no abastece el requerimiento de la entidad contratante, la entidad podrá generar una o más órdenes de compra; en este caso la entidad deberá coordinar con todos los proveedores que cubrirán su requerimiento los detalles y especificaciones mínimas: color, tonalidades y otros tanto de las telas como de otros insumos, con el fin de obtener prendas totalmente homogéneas.
- CONDICIONES PARTICULARES DEL BIEN / MATERIALES /DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / ESPECIFICACIONES TECNICAS: Tela para la camisa o blusa: Tipo de Ligamento: Taffetán - Popelina Peso: 150 -160 gr/m2 Ancho del útil: 150 cm Composición: 50% algodón 50% Poliéster Acabado: Charmeuse, sanforizado repelente al agua y al aceite Tela para el pantalón: Tipo de Tela: Gabardina Peso: 200 a 220 gr/m2 Ancho del útil: 150 cm Composición: 35% algodón 65% Poliéster Acabado: Charmeuse, sanforizado antiestático, tacto suave y repelente al agua y al aceite
- ANTECEDENTES: El Ministerio de Salud Pública – MSP mediante Oficio Nro. MSP-CGAF-2017-0444-O requiere realizar la adquisición de ropa de trabajo "uniformes" para las/los trabajadores correspondientes al año 2017, mediante Oficio MSP-CGAF-2017-0521-O, el MSP solicita al SERCOP la inclusión de las fichas técnicas aprobadas en el catálogo dinámico inclusivo. El SERCOP en base a sus atribuciones puede elaborar y actualizar fichas técnicas con el objetivo de normalizar bienes y servicios conforme lo establece el artículo 6 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública (LOSNCP) en su numeral 2: "Bienes y Servicios Normalizados: Objeto de contratación cuyas características o especificaciones técnicas que se hallen homologadas y catalogadas." y numeral 3: "Catálogo Electrónico: Registro de bienes y servicios normalizados publicados en el portal institucional para su contratación directa como resultante de la aplicación de convenios marco". De esta manera, una de las características fundamentales en este proceso de normalización es la determinación del precio unitario del bien o servicio, a partir del cual se formalizará la compra de determinado producto, como se hace referencia en la Resolución No. 025 del SERCOP, Capítulo 1, artículo 3, numeral 3.7 "Orden de Compra.- Es el acuerdo de voluntades por el cual se formaliza la adquisición de bienes o servicios normalizados a través de Catálogo Dinámico Inclusivo, mediante la cual la entidad contratante establece los bienes o servicios objeto de la contratación y su entrega; y, el proveedor seleccionado se obliga a su cumplimiento conforme el precio, plazo, forma y condiciones previstos en el Acuerdo de Compromiso". Observando lo dispuesto en el Art. 252 de la Codificación de Resoluciones SERCOP de 31 de agosto de 2016, que se refiere a incorporación de nuevos productos en categorías existentes, el Servicio Nacional de Contratación Pública en el caso de requerir la incorporación de nuevos productos en una categoría existente del Catálogo Dinámico Inclusivo, publicará en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública las fichas técnicas, y notificará a los proveedores catalogados la inclusión del nuevo producto. De igual manera el Art. 253 de la codificación mencionada anteriormente estipula la adhesión de proveedores a nuevos productos que permite a los proveedores catalogados que consten dentro de un procedimiento en el cual se incorpore un nuevo producto y tengan interés en adherirse al mismo, deberán presentar su manifestación de interés, demostrando que cumple con las condiciones requeridas en la ficha técnica, mediante los medios físicos o electrónicos que para ello disponga el Servicio Nacional de Contratación Pública.
- GARANTÍAS: Las Entidades Contratantes deberán exigir la presentación de garantías dependiendo de los siguientes casos: Garantía de Fiel Cumplimiento.- Para seguridad del cumplimiento del contrato y para responder por las obligaciones que contrajeren a favor de terceros, relacionadas con el contrato; el adjudicatario, antes o al momento de la firma del contrato, rendirá garantías por un monto equivalente al cinco (5%) por ciento del valor de la orden de compra, siempre que el monto del contrato sea mayor a multiplicar el coeficiente 0,000002 por el Presupuesto Inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico. Garantía por Anticipo.- El proveedor deberá rendir, previamente, garantías por igual valor del anticipo. Garantía técnica.- Cubrirá el 100% de los bienes con daños o alteraciones ocasionados por: fábrica, embalaje, manipulación, mala calidad de los materiales o componentes empleados en su fabricación/ confección.
- CONDICIONES / REQUISITOS DE PAGO: Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de la entidad generadora de la orden de compra y se efectuará en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica previo a la presentación de los siguientes documentos: • Factura emitida por el proveedor. • Copia de factura (s) de compra de tela nacional (Peso, cantidad, tipo de tela) • Acta de entrega-recepción definitiva a satisfacción de la entidad contratante. • Copia de la orden de compra. • Documentos de respaldo referente al cumplimiento de la afiliación a la seguridad social en la modalidad que corresponda de acuerdo a la naturaleza del proveedor. La cantidad del personal, debe ser considerada en función a la capacidad productiva de la ficha técnica del producto. El tiempo mínimo de afiliación que se verificará será desde la fecha de la generación de la orden de compra hasta la fecha del acta de entrega recepción.
- TIEMPO DE ENTREGA DEL BIEN: • El plazo para la entrega de las prendas será de hasta cuarenta y cinco (45), contados a partir de la formalización de la orden de compra (estado revisado). • Los tiempos de entrega podrán modificarse, previo acuerdo expreso entre entidad contratante y proveedor. • Se podrán realizar entregas parciales o totales, antes del plazo estipulado, conforme al cronograma de entrega previamente establecido de mutuo acuerdo entre el proveedor y la entidad contratante generadora de la orden de compra. • En caso de que la orden de

compra sea inferior a la capacidad de producción mensual del proveedor, el plazo de entrega podría ser anticipado a lo establecido, previo mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor.

- TRANSPORTE: El proveedor catalogado asumirá el costo de transporte hasta la dirección establecida por la entidad contratante para la entrega de los bienes dentro de la localidad en la que se hubiese catalogado, de acuerdo a lo establecido en la orden de compra, salvo acuerdo entre proveedor – entidad. La entrega del bien incluye el embarque al interior de las instalaciones de la entidad contratante.
- CONDICIONES / FORMA DE ENTREGA DEL BIEN: Empaquetado de cada prenda en fundas termoplásticas, transparentes, selladas. El embalaje se hará en sacos o fundas (resistentes).
- PARCHES / BORDADOS / ESTAMPADOS O LOGOTIPOS / COMPLEMENTOS TEXTILES: La entidad contratante en coordinación con el proveedor definirá el diseño del logotipo y ubicación en la prenda, así como el material a utilizar. La prenda incluye un bordado de alta calidad de hasta 10 hilos con medidas hasta 2,5 hasta 8,5.
- ACABADO: El proveedor deberá revisar el acabado de cada prenda a detalle, las prendas serán entregadas en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter a las prendas a un control de calidad.
- TALLA: (Cargar con la norma NTE INEN 0257): Las tallas de las prendas deberán estar en el siguiente rango: 32 34 36 38 40 42 44 46 48 Con el fin de llevar un registro adecuado de tallas y evitar inconvenientes al momento de la entrega de prendas, el Administrador del contrato de la entidad contratante conjuntamente con el proveedor levantarán un acta de control con la toma de tallas de cada funcionario, registrando los nombres y apellidos de cada servidor así como las tallas correspondientes, la misma debe ser suscrita por el funcionario, el administrador y el proveedor, otorgando una copia del Acta a cada uno. El proveedor, de ser requerido por la entidad, deberá presentar con la entrega de muestras, las fichas técnicas de las telas empleadas para la confección, proporcionadas por el proveedor nacional de telas.
- DISEÑO: La descripción del diseño y la imagen es referencial, puede variar (sujeto al precio establecido). La entidad contratante podrá elegir los siguientes diseños de camisa, blusa y pantalón. El precio de la presente ficha técnica incluye: - Un pantalón con una camisa, o - Un pantalón con una blusa. CAMISA MODELO A Cuello camisero, mangas largas, con un bolsillo frontal a la altura del pecho, cuello, puños y vincha frontal indeformables con entretela tejida. 7 botones frontales más dos botones de repuesto colocados en la parte interior, 2 botones en cada puño con tajali de un botón. Cerrada con doble costura. Posterior con hombrera y pliegues de armado. Refuerzo en costuras, botones y ojales. CAMISA MODELO B Cuello camisero, mangas cortas con dobladillo y pespunte de 4 cm., dos bolsillos frontales a la altura del pecho. Cuello y vincha frontal indeformables, con entretela tejida. 7 botones frontales más dos botones de repuesto colocados en la parte interior. Cerrada con doble costura. Posterior con hombrera y pliegues de armado. Refuerzo en costuras, botones y ojales. BLUSA MODELO A Corte y cuello camisero, mangas cortas con dobladillo, o mangas largas con puños indeformables, con entretela tejida y dos botones en cada uno; pinzas y/o bastales frontales y posteriores de armado, de 5 a 7 botones frontales de 18 líneas dos agujeros, más dos botones de repuesto colocados en la parte interior. cuello indeformable con entretela tejida. Vincha de 2.5 cm de ancho, con entretela tejida. BLUSA MODELO B Cuello recto con vincha de 2 ½ cm. en V, mangas cortas con dobladillo, o mangas largas con puño indeformable, con entretela tejida, ancho de 8 cm con 2 botones y tajali; delantero con 5 o 6 botones de 18 líneas de dos agujeros, más dos botones de repuesto colocados en la parte interior. Cuello indeformable, bastales y/o pinzas en delanteros y posterior para dar estilo. Entretela tejida en pie de cuello, y vincha. Los dos modelos de las blusas pueden incluir un bolsillo frontal a la altura del pecho. PANTALÓN MODELO A Diseño casual con pretina y pasadores en la cintura. El frente lleva bolsillos en diagonal a los costados con cierre de nylon y botón, la espalda lleva pinzas de asentamiento y bolsillos de ribete, refuerzos de costuras a nivel de bolsillos traseros y bolsillos delanteros. PANTALON MODELO B Modelo tipo clásico, con dos bolsillos traseros tipo parche, dos bolsillos delanteros y un relojero, con atraques y/o refuerzos de costuras a nivel de bolsillos traseros y bolsillos delanteros, cierre de nylon, cinco pasadores, botón a nivel de la cintura. Los pantalones de mujer se deben realizar con detalles de confección de silueta femenina.
- ÁREA DE INTERVENCIÓN: El área de intervención para la prestación del servicio será determinada por el domicilio legal del proveedor, registrado en el RUP. La participación de los proveedores es a nivel nacional, excepto para la Provincia de Galápagos. Para la emisión de la orden de compra se regirá la contratación de proveedores locales, de no existir oferta local se podrá contratar proveedores de provincias adyacentes al lugar donde se demanda el bien previo acuerdo entre entidad contratante y proveedor.
- CONDICIONES DE ELABORACIÓN DEL BIEN: • Los materiales empleados en la confección deben reunir las condiciones de durabilidad, confort, resistencia, solidez de color y calidad. • Los oferentes garantizarán que los materiales empleados no contengan sustancias tóxicas • La materia prima será exclusivamente de origen nacional. • El proveedor catalogado está obligado a mantener la garantía técnica de confección de las prendas por el lapso de un (1) año, según el Artículo 76 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.
- ACTUALIZACIONES: Mediante Oficio Circular SERCOP-CDI-2018-007 de 28 de diciembre de 2018, se actualizan los atributos de "Formación/Capacitación/Experiencia" y "Requisitos para el Pago", se homologan los textos concernientes a la afiliación de la seguridad social en las fichas técnicas.
- MUESTRAS: Una vez generada la orden de compra, la entidad contratante podrá solicitar muestras de la prenda y/o toma de tallas.
- PERSONAL MÍNIMO: ACTORES NUMERO DE EMPLEADOS Personas Naturales o Jurídicas (Micro empresas) De 1 hasta 9 Personas Naturales o Jurídicas (Pequeñas empresas) De 10 hasta 49 Organizaciones de la Economía Popular y Solidaria (Sector cooperativo, asociativo y comunitario) De acuerdo al número de socios Artesanos, Gremios de artesanos legalmente reconocidos De acuerdo al número de agremiados reconocidos (mínimo 2 personas)
- OBJETIVO: Normalizar productos de confección textil, con la finalidad de propiciar la compra inclusiva que beneficie a los actores de la Economía Popular y Solidaria; micro y pequeñas empresas, artesanos y unidades económicas populares dentro del Catálogo Dinámico Inclusivo.
- COLOR: El color principal de las prendas, así como los colores de costuras, la ubicación y diseño de los mismos, serán determinados por la entidad contratante.
- FORMA DE PAGO: Será facultad de cada entidad contratante, establecer la forma de pago, de cualquiera de las siguientes formas: • Contra Entrega: La entidad contratante podrá realizar el pago por la totalidad de la orden de compra, siempre y cuando no exista un anticipo. Si se establecen entregas parciales, el pago será contra entrega parcial del bien, según cronograma establecido por el proveedor y la entidad contratante, de conformidad con la capacidad productiva declarada por el proveedor, o determinada como mínimo en la ficha del producto específico. • Anticipo: La entidad contratante podrá otorgar anticipos de hasta el 70% del valor total de la orden de compra. El proveedor adjudicado para recibir el anticipo, deberá rendir previamente la garantía por igual valor del anticipo, el cual se amortizará a medida que se vaya entregando el bien, en el caso que existan

	entregas parciales. - ETIQUETA: La etiqueta deberá estar colocada en la parte interior de cada prenda, según lo determine la entidad contratante, constando en ella la talla de la prenda, nombre del fabricante, RUC y teléfono de contacto. Adicionalmente, se debe incluir en la etiqueta, recomendaciones breves de lavado para conservación adecuada de la prenda. Cumplir con la norma INEN-13 e INEN-1875:2012.							

Subtotal	260,8000
Impuesto al valor agregado (12%)	31,2960
Total	292,0960

Número de Items	10
Total de la Orden	292,0960

Fecha de Impresión: viernes 15 de julio de 2022, 10:58:34

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002239104	**Fecha de emisión:**	13-07-2022	**Fecha de aceptación:**	14-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	APROTEXAZUAY	**Razón social:**	ASOCIACIÓN DE PRODUCCIÓN TEXTIL DEL AZUAY APROTEXAZUAY	**RUC:**	0190428494001
Nombre del representante legal:	AGUIRRE RIVADENEIRA SANTIAGO ISRAEL				
Correo electrónico el representante legal:	aguirresantiagoisrael@gmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	aguirresantiagoisrael@gmail.com		
Teléfono:					

Tipo de cuenta:	Ahorros	**Número de cuenta:**	2253666	**Código de la Entidad Financiera:**	244992	**Nombre de la Entidad Financiera:**	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO JARDIN AZUAYO LTDA.

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		

Dirección Entidad:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Dirección de entrega:	AV. REMIGIO CRESPO SN y LOS RÍOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA				
Observación:	LAS PRENDAS SE ENTREGARÁN EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACIÓN ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RÍOS, FRENTE AL PARQUE LA PAZ, EN COORDINACIÓN CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté

habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
8812200[illegible]	CAMISETAS TIPO POLO MANGAS CORTAS-ÓRDENES DE COMPRA DE HASTA 660 UNIDADES - FORMA DE PAGO: No Aplica - ACABADO: No Aplica - MUESTRAS: No Aplica - PERSONAL MINIMO: No Aplica - ANTECEDENTES: No Aplica - OBJETIVO: No Aplica - PARCHES / BORDADOS / ESTAMPADOS O LOGOTIPOS / COMPLEMENTOS TEXTILES: No Aplica - CINTA REFLECTIVA (Opcional): No Aplica - RECEPCIÓN DEL PRODUCTO: No Aplica - CONDICIONES PARTICULARES DEL BIEN / MATERIALES /DESCRIPCION DEL PRODUCTO / ESPECIFICACIONES TECNICAS: TELA Tela Pique de 65% poliéster y 35% algodón desde 230 gr/m2 (+/-5gr/m2) con tratamiento al pre encogido, de fabricación nacional. La entidad contratante definirá el gramaje de la camiseta, siempre y cuando cumpla con el gramaje mínimo establecido. / COLOR: A definir por la entidad contratante / ETIQUETA: La etiqueta deberá estar colocada en el interior de la prenda con la talla, nombre del fabricante, RUC y teléfono de contacto / Deberá cumplir con la norma NTE INEN 1 875:2004 y RTE INEN 013:2013. TALLAS: *Una vez generada la orden de compra la entidad podrá solicitar muestras de la prenda y/o toma de medidas./ *La toma de medidas se realizará respecto de las siguientes tallas: 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44 / *Adicionalmente de mutuo acuerdo con el/los proveedor/es se puede establecer la entrega de tallas superiores siempre que no supere el 20% total de la adquisición / - DISEÑO: DISEÑO: *Cuello tejido, con resta de refuerzo a nivel de cuello y/o hombros, con tapa costura (mejor terminado). *Manga corta con puños tejidos./ *Un bolsillo de forma rectangular ubicado en el lado frontal de la prenda al costado superior izquierdo con doble costura a nivel de bordes, borde inferior en V (de ser requerido por la entidad contratante). *3 Botones plásticos o de tagua (más 1 de repuesto) ubicados en abertura del tercio superior del pecho incluyendo sujetón de cuello. / *Terminado exterior en doble costura./ *Hilo para confección de la prenda tipo mercerizado / *Terminado interior en costura tipo overlock y costura de seguridad (4 hilos), ambas costura desde interior. / *Abertura lateral inferior con resta / *Dobladillos en bajos./ *Las prendas de mujer se realizarán teniendo en cuenta detalle de confección./ - CONDICIONES / REQUISITOS DE PAGO: Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de la entidad generadora de la orden de compra y se efectuará en dólares de los Estados Unidos de América previo a la presentación de los siguientes documentos: • Factura emitida por el proveedor. • Copia de factura (s) de compra de tela nacional (Peso, cantidad, tipo de tela) • Acta de entrega-recepción definitiva a satisfacción de la entidad contratante. • Copia de la orden de compra. • Documentos de respaldo referente al cumplimiento de la afiliación a la seguridad social en la modalidad que corresponderé según la naturaleza del proveedor. La cantidad del personal, debe ser considerada en función a la capacidad productiva de la ficha técnica del producto. El tiempo mínimo de afiliación que se verificará será desde la fecha de la generación de la orden de compra hasta la fecha del acta de entrega recepción./ - CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN: Los proveedores podrán ofertar como capacidad máxima total según lo detallado a continuación: GRUPO 1: Personas Naturales 250 prendas. De forma individual/ GRUPO 2: Personas Jurídicas (Micro empresas) 200 prendas por cada trabajador Hasta 9 trabajadores. / GRUPO 3: Personas Jurídicas (Pequeñas empresas) 100 prendas por cada	5	8.8500	0,0000	44,2500	12,0000	49,5600	01 000 001 530802

	trabajador Hasta 49 trabajadores.] GRUPO 4: Organización es de la Economía Popular y Solidaria (Sector Cooperativo, asociativo y comunitario) 500 prendas por cada socio De acuerdo al número de socios.] GRUPO 5: Artesanos. Gremios de artesanos legalmente reconocidos 300 prendas por cada socio agremiado De acuerdo al número de artesanos reconocidos.] Nota: Los proveedores que presenten en la oferta socios, agremiados o trabajadores con carnet del CONADIS, obtendrán por cada persona con discapacidad 100 prendas adicionales a la capacidad productiva declarada.] - ACTUALIZACIONES: Mediante Oficio Circular SERCOP-CDI-2018-007 de 28 de diciembre de 2018, se actualizan los atributos de "Formación/Capacitación/Experiencia" y "Requisitos para el Pago", se homologan los textos concernientes a la afiliación de la seguridad social en las fichas técnicas.] - GARANTIAS: Referirse al Convenio Marco.] - COLOR: A definir por la entidad contratante.] - TALLA: * Una vez generada la orden de compra la entidad podrá solicitar muestras de la prenda y/o toma de medidas.] * La toma de medidas se realizará respecto de las siguientes tallas: 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44.] * Adicionalmente de mutuo acuerdo con el/los proveedor/es se puede establecer la entrega de tallas superiores siempre que no supere el 20% total de la adquisición.] - ETIQUETA: La etiqueta deberá estar colocada en el interior de la prenda con la talla, nombre del fabricante, RUC y teléfono de contacto. Deberá cumplir con la norma NTE INEN 1 875:2004 y RTE INEN 013:2015.] - MAQUINARIA: Según el grupo al que correspondan los proveedores deberán contar con la siguiente maquinaria mínima: GRUPO 1: 1 De costura recta, 1 Overlock de 4 hilos, 1 Recubridora, 1 Botonera o 20 U, 1 Ojaladora o 20 U. GRUPO 2 1 De costura recta, 2 Overlock de 4 hilos, 1 Recubridora, 1 Botonera o 20 U, 1 Ojaladora o 20 U. GRUPO 3: 1 De costura recta, 3 Overlock de 4 hilos, 1 Recubridora, 1 Botonera o 20 U, 1 Ojaladora o 20 U, GRUPO 4 y 5: 2 De costura recta, 4 Overlock de 4 hilos, 2 Recubridora, 1 Botonera o 20 U, 1 Ojaladora o 20 U. Los proveedores deberán adjuntar la documentación que respalde la disponibilidad de la maquinaria mínima requerida de acuerdo al GRUPO (contrato de compra-venta, facturas, títulos de propiedad, contrato o compromiso de alquiler o arrendamiento, declaración suscrita por el proveedor).] El SERCOP directamente o a través de terceros, verificará la disponibilidad de la maquinaria declarada conforme se establece en el formulario "TABLA DE EQUIPAMIENTO Y HERRAMIENTAS", que consta en el pliego.] - FORMACIÓN, CAPACITACIÓN/ EXPERIENCIA: Las personas naturales, cada socio o trabajador deben presentar cualquiera de la siguiente documentación: • Copias de certificado(s) de aprobación de capacitación en la elaboración de prendas de confección textil, de al menos 60 horas, los certificados deben ser emitidos por una entidad acreditada por los organismos públicos competentes; o, • Copias de certificado(s) laboral(es) que respalde experiencia mínima de 2 años en la confección de prendas de vestir; o, • Copia título profesional: o, técnico o tecnólogo; o, bachilleratos en la rama de la industria de la confección textil debidamente refrendados, o, • Copia de carné de calificación de artesano vigente en la rama de confección textil, emitido por la Junta Nacional de Defensa del Artesano; o, • Copia de certificación de competencias en la rama de confección textil vigente, otorgado por las entidades públicas competentes.] Los oferentes que presentes en su oferta trabajadores bajo relación de dependencia, deberán presentar el Pago de Aportes al IESS mínimo de 3 meses, al momento de entregar la oferta o manifestación de interés.] Los documentos deberán ser legibles y podrán acumularse para cumplir con el número de años a horas requeridas.] Los certificados serán objeto de verificación de su autenticidad y veracidad tanto en la presentación y posteriormente.] En caso de detectarse que la persona que certifica no firmó o no tuvo el conocimiento de la emisión de este certificado, el SERCOP procederá a descalificar la oferta o terminar unilateralmente el convenio marco o adenda, sin perjuicio del resto de acciones legales que correspondan.] - TRANSPORTE: El proveedor catalogado asumirá el costo de transporte hasta la dirección establecida por la entidad contratante para la entrega de los bienes dentro de la localidad en la que se hubiese catalogado, de acuerdo a lo establecido en la orden de compra, salvo acuerdo entre proveedor entidad.] La entrega del bien incluye el estibaje al interior de las instalaciones de la entidad contratante.] - INFRACCIONES Y SANCIONES: - En los casos en que exista incumplimiento de entrega de los bienes adquiridos por caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobados por el administrador de la orden de compra, la entrega se podrá realizar en un plazo máximo adicional de hasta 10 días término, sin que durante dicho tiempo sea aplicable multa alguna, caso contrario se aplicará una multa del 1 por mil diario del valor a facturar correspondiente al bien no entregado y que consta en la orden de compra.] - Cuando el retraso supere los 10 días término contados a partir de la fecha límite de entrega del requerimiento efectuado a través de la orden de compra, se aplicará una multa del 1,5 por mil diario del valor a facturar, contado desde el décimo primer día de retraso en la entrega de los bienes materia del requerimiento hasta que se realice la entrega de los mismos; es decir, que el valor por la multa podrá acumularse hasta la entrega de los bienes.] - En caso de incumplimientos en las especificaciones técnicas, el proveedor deberá sustituir el bien, garantizando el cumplimiento de lo establecido en la presente ficha técnica.] - En caso de que el incumplimiento del término establecido para la entrega del bien, supere los 29 días, se realizará la declaratoria de contratista incumplido, exceptuando acuerdo entre las partes para dicha entrega.] - CONDICIONES DE ELABORACIÓN DEL BIEN: • Los materiales empleados en la confección, deben reunir las condiciones de durabilidad, confort, resistencia y calidad.] • Los oferentes garantizarán que los materiales empleados no contengan sustancias tóxicas.] • El/los proveedor/es catalogado/s está obligado a mantener la garantía técnica de confección de las prendas por el lapso de un (1) año.] • La materia prima será exclusivamente de origen nacional.] - CONDICIONES / FORMA DE ENTREGA DEL BIEN: * Empaquetado en fundas plásticas, transparentes, selladas en las que se distinga claramente talla y color.] * El embalaje se hará en sacos o fundas (opcionales) y deberá estar bien identificada: talla y color.] - ADMINISTRACIÓN: La entidad contratante deberá: * Suministrar al proveedor catalogado el cronograma de recepción de las prendas y entregar el Acta proveedor - bodega.] * Verificar que el producto sea de calidad y en el caso de que existieran productos defectuosos solicitar los cambios necesarios.] * La administración de la orden de compra, se realizará por parte de un delegado-técnico designado por la entidad contratante, quien realizará el monitoreo, verificación y control del cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para la entrega del bien.] * El Administrador de la orden de compra dará el informe de fiel cumplimiento del mismo.] - AREA DE INTERVENCIÓN: El área de intervención para la provisión de las prendas será determinada por el domicilio del proveedor, registrado en el RUP.] - TIEMPO DE ENTREGA DEL BIEN: * El plazo para la entrega de las prendas será de hasta treinta días (30), contados a partir de la formalización de la orden de compra (estado revisado).] * En caso que la entidad contratante solicite muestras o se realice toma de medidas, la entidad contratante en conjunto con el proveedor definirán el plazo de entrega, el mismo que será posterior a la entrega de medidas y/o muestras.] * Los tiempos de entrega podrán modificarse, previo acuerdo expreso entre entidad contratante y proveedor.] *Se podrán realizar entregas parciales, antes del plazo estipulado, conforme al cronograma de entrega previamente establecido de mutuo acuerdo entre el proveedor y la entidad contratante generadora de la orden de compra.]								

Subtotal	44,2500
Impuesto al valor agregado (12%)	5,3100
Total	49,5600

Número de Items	5
Total de la Orden	49,5600

Fecha de Impresión: viernes 15 de julio de 2022, 10:58:09

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002238257	**Fecha de emisión:**	12-07-2022	**Fecha de aceptación:**	13-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:		**Razón social:**	GONZALES CASTRO MARIA ALEXANDRA	**RUC:**	1400706782001
Nombre del representante legal:	GONZALEZ CANGO LUIS ANTONIO				
Correo electrónico el representante legal:	alexadra_gonzales85@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	alexadra_gonzales85@hotmail.com		
Teléfono:	0990162678 0993181603 0994351137 0993181603 0993181603 072741538				
Tipo de cuenta:	Ahorros	**Número de cuenta:**	4001953408	**Código de la Entidad Financiera:**	230206
Nombre de la Entidad Financiera:	BANECUADOR				
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MGS. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	**Cargo:**	DIRECTOR DITRITAL MORONA MIES	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA	**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com		

Dirección Entidad:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES A VIERNES 08H00 17H00				
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA				
Dirección de entrega:	HERNANDO DE BENAVENTE 2420 y JOSE FELIX PINTADO, JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP,					
Observación:	ESTIMADO OFERENTE, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD PARA COORDINAR LOS DETALLES DE LOS BIENES Y EVITAR INCONVENIENTES AL MOMENTO DE LA ENTREGA.					

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la

totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MGS. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
881220013	SÁBANAS PARA CUNA - DISEÑO: No Aplica - ANTECEDENTES / OBJETIVO: No Aplica - CONDICIONES PARTICULARES DEL BIEN: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:// TELA// Región: Todas la regiones.// Nombre: Bramante// Composición (Urdido y trama): 65% poliéster (+/-5%) – 35% algodón (+/-5%).// Peso: 130 – 140 gr./m2 (+/-5%).// Ancho: 150 – 180 (+/- 1cm).// Color: Fondo blanco con estampados infantiles // Encogimiento: + / - 2%.// Solidez al lavado con cloro: 4 (AATCC 61 – TEST 4A).// APLICACIÓN: Material textil utilizado para vestir y proteger la cuna, la sobre sabana, debe poseer un doblez de aproximadamente de 10cm en la parte superior, y la sabana en contacto con la colchón debe tener elástico en las esquina para un mejor aseguramiento con la superficie de la colchón. - MAQUINARIA: Según el grupo al que correspondan los proveedores deberán contar con la siguiente maquinaria mínima:// GRUPO 1: 1 De Costura Recta - 1 Overlock - 1 Zig-Zag o 20 U ó Ojaladora.// GRUPO 2: 2 De Costura Recta - 2 Overlock - 1 Zig-Zag o 20 U ó Ojaladora - 1 Recubridora // GRUPO 3: 3 De costura recta - 3 Overlock de 4 o 5 hilos - 1 Zig-Zag ó 20 U ó Ojaladora - 2 Recubridora.// GRUPO 4: 4 De costura recta - 4 Overlock de 4 o 5 hilos - 1 Zig-Zag ó 20 U ó Ojaladora - 3 Recubridora.// Los proveedores deberán adjuntar la documentación que respalde la disponibilidad de la maquinaria mínima requerida de acuerdo al GRUPO (contrato de compra - venta, factura, títulos de propiedad, contrato o compromiso de alquiler o arrendamiento, declaración suscrita por el proveedor).// El SERCOP directamente o a través de terceros, verificará la disponibilidad de la maquinaria declarada conforme se establece en el formulario “TABLA DE EQUIPAMIENTO Y HERRAMIENTAS”, que consta en el pliego.// Nota: Los “Artesanos y Gremios de artesanos legalmente reconocidos” deberán declarar la maquinaria mínima de acuerdo al GRUPO 1 en el caso de presentarse individualmente y maquinaria del GRUPO 4 en el caso de presentarse como gremio reconocido. - LOGOTIPO / BORDADO: 1)Para la lencería general: Los logotipos institucionales se colocarán en toda la lencería general reusable, sea mediante estampado, sublimado o bordado a fin de precautelar el bien y mantener la imagen institucional en base al diseño y arte de los estampados se basará en el Manual de imagen corporativa del Ministerio de Salud Pública vigente. // 2) Para la lencería Quirúrgica: Los logotipos institucionales se colocarán en toda la lencería quirúrgica, mediante estampado rotativo unicolor (gris) en toda la tela, donde constará únicamente un logo de 3 x 3 cm del Ministerio de Salud Pública. - FORMACIÓN, CAPACITACIÓN/ EXPERIENCIA: Las personas naturales, cada socio o trabajador deben presentar cualquiera de la siguiente documentación://- Copias de certificado(s) de aprobación de capacitación en la elaboración de prendas de confección textil, de al menos 60 horas, los certificados deben ser emitidos por una entidad acreditada por los organismos públicos competentes; o// - Copias de certificado(s) laboral(es) que respalde experiencia mínimo de 2 años en la confección de prendas de vestir; o// - Copia título profesional; o, técnico o tecnólogo; o, bachilleratos en la rama de la industria de la confección textil debidamente refrendados, o// - Copia de carné de calificación de artesano vigente en la rama de confección textil, emitido por la Junta Nacional de Defensa del Artesano; o// - Copia de certificación de competencias en la rama de	10	9,0000	0,0000	90,0000	12,0000	100,8000	530820

	confección textil vigente, otorgado por las entidades públicas competentes.// Los oferentes que presenten en su oferta trabajadores bajo relación de dependencia, deberán presentar el pago de aportes al IESS mínimo de 3 meses, al momento de entregar la oferta o manifestación de interés.// Los documentos deberán ser legibles y podrán acumularse para cumplir con el número de años u horas requeridas.// Los certificados serán objeto de verificación de su autenticidad y veracidad tanto en la presentación y posteriormente.// En caso de detectarse que la persona que certifica no firmó o no tiene el conocimiento de la emisión de este certificado, el SERCOP procederá a descalificar la oferta o terminar unilateralmente el convenio marco o adenda, sin perjuicio del resto de acciones legales que correspondan.//
	- FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de la entidad generadora de la orden de compra y se efectuará en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica previo a la presentación de los siguientes documentos:// - Factura emitida por el proveedor.// - Copia de factura (s) de compra de tela nacional (Peso, cantidad, tipo de tela)// - Acta de entrega-recepción definitiva a satisfacción de la entidad contratante.// - Copia de la orden de compra.// - Documentos de respaldo referente al cumplimiento de la afiliación a la seguridad social en la modalidad que correspondiere según la naturaleza del proveedor.// La cantidad del personal, debe ser considerada en función a la capacidad productiva de la ficha técnica del producto.// El tiempo mínimo de afiliación que se verificará será desde la fecha de la generación de la orden de compra hasta la fecha del acta de entrega recepción.//
	- CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN / PERSONAL MÍNIMO: Los proveedores podrán ofertar como capacidad máxima total según lo detallado a continuación: GRUPO 1: Personas Naturales - 250 prendas (De forma individual)// GRUPO2: Personas jurídicas(Microempresas) - 200 prendas (Por cada trabajador contratado) - hasta 9 empleados.// GRUPO 3: Personas Jurídicas (Pequeñas empresas) - 100 prendas (por cada trabajador contratado) - hasta 49 empleados.// GRUPO 4: Organizaciones de la Economía Popular y Solidaria (Sector Cooperativo, asociativo y comunitario)- 300 prendas (por cada socio) - De acuerdo al número de socios// Grupo 5: Artesanos, Gremios de artesanos legalmente reconocidos - 300 prendas (por cada agremiado) - De acuerdo al número de artesanos reconocidos// Nota 1: Los proveedores que presenten en la oferta socios, agremiados o trabajadores con carnet del CONADIS, obtendrán por cada persona con discapacidad 100 conjuntos adicionales a la capacidad productiva declarada en total por todo el grupo.//
	- ADMINISTRACIÓN: La entidad contratante deberá: // Suministrar al proveedor catalogado el cronograma de recepción de las prendas y entregar el Acta proveedor – bodega.// Verificar que el producto sea de calidad y en el caso de que existieran productos defectuosos solicitar los cambios necesarios.// La administración de la orden de compra, se realizará por parte de un delegado-técnico designado por la entidad contratante, quien realizará el monitoreo, verificación y control del cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para la entrega del bien.// El Administrador del Contrato dará el informe de fiel cumplimiento del mismo.//
	- ACTUALIZACIONES: Mediante Oficio Circular SERCOP-CDI-2018-007 de 28 de diciembre de 2018, se actualizan los atributos de “Formación/Capacitación/Experiencia” y “Requisitos para el Pago”, se homologan los textos concernientes a la afiliación de la seguridad social en las fichas técnicas.
	- INFRACCIONES Y SANCIONES: - En los casos en que exista incumplimiento de entrega de los bienes adquiridos por caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobados por el administrador de la orden de compra, la entrega se podrá realizar en un plazo máximo adicional de hasta 10 días término, sin que durante dicho tiempo sea aplicable multa alguna, caso contrario se aplicará una multa del 1 por mil diario del valor a facturar correspondiente al bien no entregado y que consta en la orden de compra.// - Cuando el retraso supere los 10 días término contados a partir de la fecha límite de entrega del requerimiento efectuado a través de la orden de compra, se aplicará una multa del 1,5 por mil diario del valor a facturar, contado desde el décimo primer día de retraso en la entrega de los bienes materia del requerimiento hasta que se realice la entrega de los mismos; es decir, que el valor por la multa podrá acumularse hasta la entrega de los bienes.// - En caso de incumplimientos en las condiciones específicas de elaboración del bien, el proveedor deberá sustituir el bien garantizando el cumplimiento de la presente ficha técnica.// - En caso de que el incumplimiento de plazo establecido para la entrega del bien, supere los 29 días término, se realizará la declaratoria de contratista incumplido, exceptuando acuerdo entre las partes para dicha entrega.//
	- ÁREA DE INTERVENCIÓN: El área de intervención para la provisión de las prendas será determinada por el domicilio legal del proveedor, registrado en el RUP.
	- CONDICIONES DE ENTREGA DEL BIEN: - Empaquetado en fundas plásticas, transparentes, selladas en las que se distinga claramente talla y color.// - El embalaje se hará en sacos o fundas (resistentes) y deberá estar bien identificada: talla y color.//
	- CONDICIONES DE ELABORACIÓN DEL BIEN: - Los materiales empleados en la confección, deben reunir las condiciones de durabilidad, confort, resistencia y calidad.// - Los oferentes garantizarán que los materiales empleados no contengan sustancias tóxicas.// - El proveedor catalogado está obligado a mantener la garantía técnica de confección de las prendas por el lapso de un (1) año.// - La materia prima será exclusivamente de origen nacional.//
	- TRANSPORTE: El proveedor catalogado asumirá el costo de transporte hasta la dirección establecida por la entidad contratante para la entrega de los bienes dentro de la localidad en la que se hubiese catalogado, de acuerdo a lo establecido en la orden de compra, salvo acuerdo entre proveedor – entidad. La entrega del bien incluye el estibaje al interior de las instalaciones de la entidad contratante.
	- GARANTÍAS: Referirse al Convenio Marco del procedimiento
	- TIEMPO DE ENTREGA DEL BIEN: *El plazo para la entrega de las prendas será de hasta treinta días (30), contados a partir de la formalización de la orden de compra (estado revisado); * En caso que la entidad contratante solicite muestras o se realice toma de medidas, la entidad contratante en conjunto con el proveedor definirán el plazo de entrega, el mismo que será posterior a la entrega de medidas y/o muestras. Los tiempos de entrega podrán modificarse, previo acuerdo expreso entre entidad contratante y proveedor. *Se podrán realizar entregas parciales totales, antes del plazo estipulado, conforme al cronograma de entrega previamente establecido de mutuo acuerdo entre el proveedor y la entidad contratante generadora de la orden de compra.
	- COLOR: Referirse al atributo "Condiciones Particulares del Bien"
	- ETIQUETA: La etiqueta, con la talla de la prenda deberá estar colocada en el interior, con nombre del fabricante, RUC y teléfono de contacto.
	- TALLAS: 110cm de largo x 70cm de ancho (MEDIDAS DEL COLCHÓN). // Nota: Referencia de altura de colchón: 15 cm								

Subtotal	90,0000

Impuesto al valor agregado (12%)	10,8000
Total	100,8000

Número de Items	10
Total de la Orden	100,8000

Fecha de Impresión: miércoles 27 de julio de 2022, 16:58:02

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002238256	**Fecha de emisión:**	12-07-2022	**Fecha de aceptación:**	13-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	ASOCIACION DE PRODUCCION TEXTIL REINA SUCUA "ASOTEXSUCUA"	**Razón social:**	ASOCIACION DE PRODUCCION TEXTIL REINA SUCUA "ASOTEXSUCUA"	**RUC:**	1490818576001
Nombre del representante legal:	RIERA CHIMBORAZO REINA ISABEL				
Correo electrónico el representante legal:	asotexsucua@gmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	asotexsucua@gmail.com		
Teléfono:	0994457941 0985818324				

Tipo de cuenta:	Ahorros	**Número de cuenta:**	2274696	**Código de la Entidad Financiera:**	244992	**Nombre de la Entidad Financiera:**	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO JARDIN AZUAYO LTDA.

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MGS. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	**Cargo:**	DIRECTOR DITRITAL MORONA MIES	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA	**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com		

Dirección Entidad:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES A VIERNES 08H00 17H00
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA

Dirección de entrega:	HERNANDO DE BENAVENTE 2420 y JOSE FELIX PINTADO, JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP,
Observación:	ESTIMADO OFERENTE, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD PARA COORDINAR LOS DETALLES DE LOS BIENES Y EVITAR INCONVENIENTES AL MOMENTO DE LA ENTREGA.

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MGS. SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
881220013	TOALLA DE BAÑO - 140cm x 70cm - DISEÑO: No Aplica - ANTECEDENTES / OBJETIVO: No Aplica - MAQUINARIA: Según el grupo al que correspondan los proveedores deberán contar con la siguiente maquinaria mínima:// GRUPO 1: 1 De Costura Recta - 1 Overlock - 1 Zig-Zag o 20 U ó Ojaladora.// GRUPO 2: 2 De Costura Recta - 2 Overlock - 1 Zig-Zag o 20 U ó Ojaladora - 1 Recubridora // GRUPO 3: 3 De costura recta - 3 Overlock de 4 o 5 hilos - 1 Zig-Zag ó 20 U ó Ojaladora - 2 Recubridora.// GRUPO 4: 4 De costura recta - 4 Overlock de 4 o 5 hilos - 1 Zig-Zag ó 20 U ó Ojaladora - 3 Recubridora.// Los proveedores deberán adjuntar la documentación que respalde la disponibilidad de la maquinaria mínima requerida de acuerdo al GRUPO (contrato de compra - venta, factura, títulos de propiedad, contrato o compromiso de alquiler o arrendamiento, declaración suscrita por el proveedor).// El SERCOP directamente o a través de terceros, verificará la disponibilidad de la maquinaria declarada conforme se establece en el formulario "TABLA DE EQUIPAMIENTO Y HERRAMIENTAS", que consta en el pliego.// Nota: Los "Artesanos y Gremios de artesanos legalmente reconocidos" deberán declarar la maquinaria mínima de acuerdo al GRUPO 1 en el caso de presentarse individualmente y maquinaria del GRUPO 4 en el caso de presentarse como gremio reconocido. - INFRACCIONES Y SANCIONES: - En los casos en que exista incumplimiento	20	10,0000	0,0000	200,0000	12,0000	224,0000	530820

	de entrega de los bienes adquiridos por caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobados por el administrador de la orden de compra, la entrega se podrá realizar en un plazo máximo adicional de hasta 10 días término, sin que durante dicho tiempo sea aplicable multa alguna, caso contrario se aplicará una multa del 1 por mil diario del valor a facturar correspondiente al bien no entregado y que consta en la orden de compra.// - Cuando el retraso supere los 10 días término contados a partir de la fecha límite de entrega del requerimiento efectuado a través de la orden de compra, se aplicará una multa del 1,5 por mil diario del valor a facturar, contado desde el décimo primer día de retraso en la entrega de los bienes materia del requerimiento hasta que se realice la entrega de los mismos; es decir, que el valor por la multa podrá acumularse hasta la entrega de los bienes.// - En caso de incumplimientos en las condiciones específicas de elaboración del bien, el proveedor deberá sustituir el bien garantizando el cumplimiento de la presente ficha técnica.// - En caso de que el incumplimiento de plazo establecido para la entrega del bien, supere los 29 días término, se realizará la declaratoria de contratista incumplido, exceptuando acuerdo entre las partes para dicha entrega.//
	- FORMACIÓN, CAPACITACIÓN/ EXPERIENCIA: Las personas naturales, cada socio o trabajador deben presentar cualquiera de la siguiente documentación://- Copias de certificado(s) de aprobación de capacitación en la elaboración de prendas de confección textil, de al menos 60 horas, los certificados deben ser emitidos por una entidad acreditada por los organismos públicos competentes; o// - Copias de certificado(s) laboral(es) que respalde experiencia mínimo de 2 años en la confección de prendas de vestir; o// - Copia título profesional; o, técnico o tecnólogo; o, bachilleratos en la rama de la industria de la confección textil debidamente refrendados, o// - Copia de carné de calificación de artesano vigente en la rama de confección textil, emitido por la Junta Nacional de Defensa del Artesano; o// - Copia de certificación de competencias en la rama de confección textil vigente, otorgado por las entidades públicas competentes.// Los oferentes que presenten en su oferta trabajadores bajo relación de dependencia, deberán presentar el pago de aportes al IESS mínimo de 3 meses, al momento de entregar la oferta o manifestación de interés.// Los documentos deberán ser legibles y podrán acumularse para cumplir con el número de años u horas requeridas.// Los certificados serán objeto de verificación de su autenticidad y veracidad tanto en la presentación y posteriormente.// En caso de detectarse que la persona que certifica no firmó o no tiene el conocimiento de la emisión de este certificado, el SERCOP procederá a descalificar la oferta o terminar unilateralmente el convenio marco o adenda, sin perjuicio del resto de acciones legales que correspondan.//
	- FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de la entidad generadora de la orden de compra y se efectuará en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica previo a la presentación de los siguientes documentos:// - Factura emitida por el proveedor.// - Copia de factura (s) de compra de tela nacional (Peso, cantidad, tipo de tela)// - Acta de entrega-recepción definitiva a satisfacción de la entidad contratante.// - Copia de la orden de compra.// - Documentos de respaldo referente al cumplimiento de la afiliación a la seguridad social en la modalidad que correspondiere según la naturaleza del proveedor.// La cantidad del personal, debe ser considerada en función a la capacidad productiva de la ficha técnica del producto.// El tiempo mínimo de afiliación que se verificará será desde la fecha de la generación de la orden de compra hasta la fecha del acta de entrega recepción.//
	- CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN / PERSONAL MÍNIMO: Los proveedores podrán ofertar como capacidad máxima total según lo detallado a continuación: GRUPO 1: Personas Naturales - 250 prendas (De forma individual)// GRUPO2: Personas jurídicas(Microempresas) - 200 prendas (Por cada trabajador contratado) - hasta 9 empleados.// GRUPO 3: Personas Jurídicas (Pequeñas empresas) - 100 prendas (por cada trabajador contratado) - hasta 49 empleados.// GRUPO 4: Organizaciones de la Economía Popular y Solidaria (Sector Cooperativo, asociativo y comunitario)- 300 prendas (por cada socio) - De acuerdo al número de socios// Grupo 5: Artesanos, Gremios de artesanos legalmente reconocidos - 300 prendas (por cada agremiado) - De acuerdo al número de artesanos reconocidos// Nota 1: Los proveedores que presenten en la oferta socios, agremiados o trabajadores con carnet del CONADIS, obtendrán por cada persona con discapacidad 100 conjuntos adicionales a la capacidad productiva declarada en total por todo el grupo.//
	- ACTUALIZACIONES: Mediante Oficio Circular SERCOP-CDI-2018-007 de 28 de diciembre de 2018, se actualizan los atributos de “Formación/Capacitación /Experiencia” y “Requisitos para el Pago”, se homologan los textos concernientes a la afiliación de la seguridad social en las fichas técnicas.
	- TIEMPO DE ENTREGA DEL BIEN: - El plazo para la entrega de las prendas será de hasta treinta días (30), contados a partir de la formalización de la orden de compra (estado revisado);// - En caso que la entidad contratante solicite muestras o se realice toma de medidas, la entidad contratante en conjunto con el proveedor definirán el plazo de entrega, el mismo que será posterior a la entrega de medidas y/o muestras. Los tiempos de entrega podrán modificarse, previo acuerdo expreso entre entidad contratante y proveedor.// - Se podrán realizar entregas parciales totales, antes del plazo estipulado, conforme al cronograma de entrega previamente establecido de mutuo acuerdo entre el proveedor y la entidad contratante generadora de la orden de compra.//
	- ADMINISTRACIÓN: La entidad contratante deberá: // Suministrar al proveedor catalogado el cronograma de recepción de las prendas y entregar el Acta proveedor – bodega.// Verificar que el producto sea de calidad y en el caso de que existieran productos defectuosos solicitar los cambios necesarios.// La administración de la orden de compra, se realizará por parte de un delegado-técnico designado por la entidad contratante, quien realizará el monitoreo, verificación y control del cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para la entrega del bien.// El Administrador del Contrato dará el informe de fiel cumplimiento del mismo.//
	- CONDICIONES DE ENTREGA DEL BIEN: - Empaquetado en fundas plásticas, transparentes, selladas en las que se distinga claramente talla y color.// - El embalaje se hará en sacos o fundas (resistentes) y deberá estar bien identificada: talla y color.//
	- LOGOTIPO / BORDADO: 1)Para la lencería general: Los logotipos								

	institucionales se colocarán en toda la lencería general reusable, sea mediante estampado, sublimado o bordado a fin de precautelar el bien y mantener la imagen institucional en base al diseño y arte de los estampados se basará en el Manual de imagen corporativa del Ministerio de Salud Pública vigente. // 2) Para la lencería Quirúrgica: Los logotipos institucionales se colocarán en toda la lencería quirúrgica, mediante estampado rotativo unicolor (gris) en toda la tela, donde constará únicamente un logo de 3 x 3 cm del Ministerio de Salud Pública. - CONDICIONES DE ELABORACIÓN DEL BIEN: - Los materiales empleados en la confección, deben reunir las condiciones de durabilidad, confort, resistencia y calidad.// - Los oferentes garantizarán que los materiales empleados no contengan sustancias tóxicas.// - El proveedor catalogado está obligado a mantener la garantía técnica de confección de las prendas por el lapso de un (1) año.// - La materia prima será exclusivamente de origen nacional.// - CONDICIONES PARTICULARES DEL BIEN: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:// TELA// Región: Todas la regiones.// Nombre: Tela absorbente// Composición: 100% algodón // Peso: 400 gr./m2 (+/-5%).// Tamaño: 170x70 cm (+/-1cm).// Color: Blanco Óptico.// APLICACIÓN: Prenda que se usa para absorber el agua del cuerpo después del aseo del paciente - TRANSPORTE: El proveedor catalogado asumirá el costo de transporte hasta la dirección establecida por la entidad contratante para la entrega de los bienes dentro de la localidad en la que se hubiese catalogado, de acuerdo a lo establecido en la orden de compra, salvo acuerdo entre proveedor – entidad.// La entrega del bien incluye el estibaje al interior de las instalaciones de la entidad contratante. - GARANTÍAS: Referirse al Convenio Marco del procedimiento - ÁREA DE INTERVENCIÓN: El área de intervención para la provisión de las prendas será determinada por el domicilio legal del proveedor, registrado en el RUP - COLOR: Referirse al atributo "Condiciones Particulares del Bien" - ETIQUETA: La etiqueta, con la talla de la prenda deberá estar colocada en el interior, con nombre del fabricante, RUC y teléfono de contacto. - TALLAS: 140 x 70 cm							

Subtotal	200,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	24,0000
Total	224,0000

Número de Items	20
Total de la Orden	224,0000

Fecha de Impresión: miércoles 27 de julio de 2022, 16:57:18

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002232587	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**Razón social:**	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**RUC:**	0102739521001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	dvillavicencio@spring.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	dvillavicencio@spring.com.ec		
Teléfono:	074137235 074049951 0998426981				
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	0022462890	**Código de la Entidad Financiera:**	210335
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DE GUAYAQUIL				
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3532101129	*JABON DE TOCADOR LIQUIDO CON VALVULA 1000 ML **JABON DE TOCADOR LIQUIDO CON VALVULA 1000 ML** **MARCA:** KLIE - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS/ MICROORGANISMOS MESOFILOS AEROBIOS TOTALES: LÍMITE MÁXIMO 5 X 10 3 UFC *G O ML, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN NTE INEN 2867. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: VARIOS - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 6: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NUMERO 6 DE LA NTE INEN 2867, LA CUAL INDICA QUE: 6.4 EL TITULAR DE LA NSO PODRÁ RECOMENDAR EN EL ENVASE, ETIQUETA O PROSPECTO, EL PLAZO ADECUADO DE CONSUMO DE ACUERDO A LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO COSMÉTICO, CUANDO ESTUDIOS CIENTÍFICOS ASÍ LO DEMUESTREN. - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 5: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 6 DE LA NTE INEN 2867, LA CUAL INDICA QUE: 6.3 LAS FRASES EXPLICATIVAS QUE FIGUREN EN LOS ENVASES O EMPAQUES DEBERÁN ESTAR EN IDIOMA ESPAÑOL. PARA LOS PRODUCTOS IMPORTADOS DE TERCEROS PAÍSES DEBERÁ FIGURAR LA TRADUCCIÓN AL IDIOMA ESPAÑOL INCORPORANDO AL MENOS EL MODO DE EMPLEO Y LAS PRECAUCIONES PARTICULARES, SI LAS HUBIERE, PUEDE ESTAR INCLUIDO POR CUALQUIER MECANISMO O METODOLOGÍA PARA ACONDICIONAR EL RÓTULO. - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 4: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NUMERO 6 DE LA NTE INEN 2867, LA CUAL INDICA QUE: 6.2 EN LOS ENVASES O EMPAQUES DE LOS PRODUCTOS QUE SE EXPENDEN EN FORMA INDIVIDUAL QUE SEAN DE TAMAÑO MUY PEQUEÑO, Y EN LOS QUE NO SEA POSIBLE COLOCAR TODOS LOS REQUISITOS PREVISTOS EN EL NUMERAL ANTERIOR, DEBE FIGURAR COMO MÍNIMO: A] EL NOMBRE DEL PRODUCTO. B] EL NÚMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA. C] EL CONTENIDO NOMINAL, D] EL NÚMERO DE LOTE, Y. E] LAS SUSTANCIAS QUE IMPLIQUEN RIESGO SANITARIO DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 5.3.2 DE ESTA NORMA. - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 2: EN EL CASO QUE LAS PRECAUCIONES PARTICULARES DEL LITERAL "D)" DEL NUMERAL 6.1, EXCEDAN EL TAMAÑO DEL ENVASE O EMPAQUE, ESTAS DEBERÁN FIGURAR EN UN PROSPECTO QUE EL INTERESADO INCORPORARÁ AL ENVASE. - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 1: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NUMERO 6 DE LA NTE INEN 2867, LA CUAL INDICA QUE: 6.1 EL ENVASE O EN EL EMPAQUE DE LOS PRODUCTOS COSMÉTICOS DEBE FIGURAR CON CARACTERES INDELEBLES, FÁCILMENTE LEGIBLES Y VISIBLES, Y DEBE CONTENER: A] NOMBRE Y MARCA DEL PRODUCTO. NTE INEN 2867:2015-03. B] NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE O DEL RESPONSABLE DE LA COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO COSMÉTICO. PODRÁN UTILIZARSE ABREVIATURAS, SIEMPRE Y CUANDO PUEDAN	60	2,5500	0,0000	153,0000	12,0000	171,3600	59 000 003 530805

	IDENTIFICARSE FACILMENTE EN TODO MOMENTO A LA EMPRESA. C] NOMBRE DEL PAÍS DE ORIGEN. D] EL CONTENIDO NOMINAL EN PESO, VOLUMEN O UNIDADES CUANDO APLIQUE EN EL SISTEMA INTERNACIONAL DE UNIDADES. E] LAS PRECAUCIONES PARTICULARES DE EMPLEO ESTABLECIDAS EN LAS NORMAS INTERNACIONALES SOBRE INGREDIENTES Y LAS RESTRICCIONES O CONDICIONES DE USO, INCLUIDAS EN LAS LISTAS INTERNACIONALES. F] EL NÚMERO DE LOTE O LA REFERENCIA QUE PERMITA LA IDENTIFICACIÓN DE LA FABRICACIÓN. G] EL NÚMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA [NSO]CON INDICACIÓN DEL PAÍS - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ OLOR: AGRADABLE. - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ ASPECTO: ACUOSO Y HOMOGÉNEO - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ INGREDIENTES ACTIVOS: TENSOACTIVOS Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PARA COMPLETAR SU FÓRMULA. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ PH: MÍNIMO 4.5 A MÁXIMO 7.5, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NUMERO 6 DE LA NTE INEN 850 - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 3: INCI ES UNA NOMENCLATURA CODIFICADA INTERNACIONAL RECONOCIDA QUE DEBE SER UTILIZADA COMO TAL, POR LO TANTO, NO PUEDE SER OBJETO DE TRADUCCIÓN. - USOS: PARA LA HIGIENE PERSONAL. - FABRICANTE: TEXTIQUIM - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 7: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NUMERO 6 DE LA NTE INEN 2867, LA CUAL INDICA QUE: 6.5 PARA EL CASO DE PRODUCTOS IMPORTADOS EL CÓDIGO DE NSO Y LOS DATOS DEL IMPORTADOR O DEL TITULAR DE LA NSO, PUEDE ESTAR INCLUIDOS EN UNA ETIQUETA ADICIONAL FIRMEMENTE ADHERIDA DE MANERA INDELEBLE AL ENVASE O EMPAQUE, O A SU VEZ MEDIANTE OTRO SISTEMA DE IMPRESIÓN DE TAL FORMA QUE NO COMPROMETA LA INFORMACIÓN PRIMARIA EMITIDA POR EL FABRICANTE. - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS/ PSEUDOMONA AERUGINOSA: AUSENCIA DE PSEUDIOMONA AÉRUGINOSA EN 1 G O ML., DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN NTE INEN 2867. - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS/ ESCHERICHIA COLI: AUSENCIA DE ESCHERICHIA COLI EN 1 G O ML, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN NTE INEN 2867. - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS/ SOLUBILIDAD: COMPLETAMENTE SOLUBLE EN AGUA - PRESENTACIÓN COMERCIAL: ENVASE DE 1000 ML CON VALVULA - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ BIODEGRADABILIDAD DEL TENSOACTIVO: MÍNIMO 90%, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NUMERO 6 DE LA NTE INEN 850 - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS/ MATERIA ACTIVA VALORABLE MAXIMO 30%, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NUMERO 4 DE LA NTE INEN 850 - REQUISITOS MICROBIOLOGICOS/ STAPHYLOCOCCUS AUREUS: AUSENCIA DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G O ML, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN NTE INEN 2867. - NORMATIVA SANITARIA: RESOLUCIÓN NO. ARCSA-DE-006-2017-CFMR								

Subtotal	153,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	18,3600
Total	171,3600

Número de Items	60
Flete	0,0000
Total de la Orden	171,3600

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:04:14

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002232586	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**Razón social:**	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**RUC:**	0102739521001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	dvillavicencio@spring.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	dvillavicencio@spring.com.ec		
Teléfono:	074137235 074049951 0998426981				
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	0022462890	**Código de la Entidad Financiera:**	210335
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DE GUAYAQUIL				
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec
Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Detalle de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3533100120	*AMBIENTAL VARIAS FRAGANCIAS EN AEROSOL 400 CC **AMBIENTAL VARIAS FRAGANCIAS EN AEROSOL 400 CC** **MARCA:** PERMANEX - PRESENTACIÓN COMERCIAL: UNIDAD [400 CC] - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS/ ESTADO FISICO A 20° C: LIQUIDO - ENVASE Y ETIQUETADO/ ETIQUETADO: DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA APLICABLE Y LA NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA VIGENTE - ENVASE Y ETIQUETADO/ MATERIAL DEL ENVASE: ALUMINIO CON PROPULSOR - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS/ DENSIDAD A 20 °C: 0,99 - 1,03 G/ML - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS/ OTROS INGREDIENTES: AGUA, ALCOHOL Y COLORANTES - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS/ COLOR: VARIOS - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS/ PH: 6,5 - 8,5 - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS/ OTROS CARACTERÍSTICAS: BIODEGRADABLE - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS/ OLOR: VARIAS FRAGANCIAS - FABRICANTE: TEXTIQUIM - USOS: PARA AROMATIZAR EL AMBIENTE. [USO DOMÉSTICO] - NORMATIVA SANITARIA: RESOLUCIÓN NO. ARCSA-DE-006-2017-CFMR - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS/ INGREDIENTES ACTIVOS: FRAGANCIA	50	2,5800	0,0000	129,0000	12,0000	144,4800	59 000 003 530805

Subtotal	129,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	15,4800
Total	144,4800

Número de Items	50
Flete	0,0000
Total de la Orden	144,4800

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:03:57

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002232582	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**Razón social:**	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**RUC:**	0102739521001
Nombre del representante legal:					
Correo **electrónico el representante legal:**	dvillavicencio@spring.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	dvillavicencio@spring.com.ec		
Teléfono:	074137235 074049951 0998426981				
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	0022462890	**Código de la Entidad Financiera:**	210335
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DE GUAYAQUIL				
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec
Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraidas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3641000223	*FUNDA DE BASURA DOMESTICA NEGRA 23X28 pulgadas **FUNDA DE BASURA DOMESTICA NEGRA 23'' X 28''** **MARCA:** KANGURO - USOS: PARA RESIDUOS Y DESECHOS SÓLIDOS, A EXCEPCIÓN DE DESECHOS PELIGROSOS Y ESPECIALES - FABRICANTE: PLASTILIMPIO - PROPIEDADES : ESPESOR DE LA PELICULA PLASTICA: 30 µm conformidad con lo establecido en el numero 6.3 de la NTE INEN 2290 - COLOR: NEGRA - PROPIEDADES : RESISTENCIA A LA TRACCIÓN: DM= 27.30 DT= 22.80 de conformidad con lo establecido en el numero 6.3 de la NTE INEN 2290 - PROPIEDADES / MATERIAL: POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD ; MATERIAL RECICLADO 70% - PRESENTACION COMERCIAL: PAQUETE DE DIEZ 10 UNIDADES - PROPIEDADES / ELONGACIÓN A LA ROTURA: DM = 420% DT= 880 % cumple con lo establecido en el numero 6.3 de la NTE INEN 2290 - ETIQUETADO: MARCA : Kanguru Fabricante: Plastilimpio Paquete : 10 unidades Medidas : 23 *28 Denominación : funda de basura domestica NEGRA Reciclado 70 % - PROPIEDADES / MEDIDA P-L EN CM Y PULGADAS: 58 X 71 CM - 23'' X 28''	100	1.0000	0.0000	100.0000	12.0000	112.0000	59 000 003 530805

Subtotal	100,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	12,0000
Total	112,0000

Número de Items	100
Flete	0,0000
Total de la Orden	112,0000

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:02:56

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002232579	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**Razón social:**	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**RUC:**	0102739521001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	dvillavicencio@spring.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	dvillavicencio@spring.com.ec		
Teléfono:	074137235 074049951 0998426981				
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	0022462890	**Código de la Entidad Financiera:**	210335
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DE GUAYAQUIL				
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec
Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3641000228	FUNDA DE BASURA USO INDUSTRIAL NEGRA 35" X 47" ***FUNDA DE BASURA USO INDUSTRIAL NEGRA 35X47 pulgadas MARCA:** KANGURU - ETIQUETADO: MARCA: Kanguru Fabricante: Plastilimpio Paquete : 10 unidades Medidas : 35*47 Denominacion : funda de basura USO industrial NEGRA Reciclado 70 % - PROPIEDADES / ELONGACIÓN A LA ROTURA: DM: 490 % - DT: 850% cumple con lo establecido en el numero 6.3 de la NTE INEN 2290 - PROPIEDADES / MATERIAL: Polietileno de baja densidad y debe contener material reciclado en 70% - PROPIEDADES / RESISTENCIA A LA TRACCIÓN: DM: 33.10 MPa - DT: 28 MPa, de conformidad con lo establecido en el numero 6.3 de la NTE INEN 2290 - COLOR: Negra - FABRICANTE: PLASTILIMPIO - PROPIEDADES / ESPESOR DE LA PELÍCULA PLASTICA: 40 µm, de conformidad con lo establecido en el numero 6.3 de la NTE INEN 2290 - USOS: Para residuos y desechos sólidos, a excepción de desechos peligrosos y especiales. - PROPIEDADES / MEDIDA P-L EN CM Y PULGADAS: 88 x 119 cm 35"x47" - PRESENTACION COMERCIAL: Paquete de diez 10 Unidades	75	3,1000	0,0000	232,5000	12,0000	260,4000	59 000 003 530805

Subtotal	232,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	27,9000
Total	260,4000

Número de Items	75
Flete	0,0000
Total de la Orden	260,4000

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:02:06

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232586	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**Razón social:**	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**RUC:**	0102739521001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	dvillavicencio@spring.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	dvillavicencio@spring.com.ec		
Teléfono:	074137235 074049951 0998426981				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	0022462890	**Código de la Entidad Financiera:**	210335
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DE GUAYAQUIL				

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888439 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:** CUENCA		**Parroquia:** SUCRE	
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:** SN		**Intersección:** LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:	Departamento:		**Teléfono:**	07-2888439 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepcion de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995802640				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*AMBIENTAL VARIAS FRAGANCIAS EN AEROSOL 400 CC	50	2.5800	0.0000	129.0000	12.9000	144.4800	[illegible] 530809
	AMBIENTAL VARIAS FRAGANCIAS EN AEROSOL 400 CC **MARCA:** PERMANEX - PRESENTACION COMERCIAL: UNIDAD [400 CC] - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: ESTADO FISICO A 20° C: LIQUIDO - ENVASE Y ETIQUETADO: ETIQUETADO DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA APLICABLE Y LA NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA VIGENTE - ENVASE Y ETIQUETADO: MATERIAL DEL ENVASE: ALUMINIO CON PROPULSOR - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: DENSIDAD A 20 °C: 0.99 - 1.09 G/ML - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: OTROS INGREDIENTES: AGUA, ALCOHOL Y CLORANTES - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: COLOR: VARIOS - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: PH: 6.5 - 8.5 - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: OTROS CARACTERISTICAS: ASPECTO: LIQUIDO - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: OLOR: VARIAS FRAGANCIAS - FABRICANTE: TEXTIQUIM - USOS: PARA AROMATIZAR EL AMBIENTE [USO DOMESTICO] - NORMATIVA SANITARIA: RESOLUCIÓN NO. ARCSA-DE-016-2017-CGAR - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: INGREDIENTES ACTIVOS: FRAGANCIA							

Subtotal	129,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	15,4800
Total	144,4800

Número de Items	50
Flete	0,0000
Total de la Orden	144,4800

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232585	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	TEXTIQUIM CIA. LTDA.	**Razón social:**	TEXTIQUIM CIA. LTDA.	**RUC:**	1790824977001
Nombre del representante legal:	OÑA VITERI CARMEN DEL CONSUELO				
Correo electrónico el representante legal:	prosania@textiquim.com	**Correo electrónico de la empresa:**	prosania@textiquim.com		
Teléfono:					

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	01005006358	**Código de la Entidad Financiera:**	210384	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO PRODUBANCO

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Part. Pres
[illegible]2200135	*DESENGRASANTE LIQUIDO MULTIUSO PARA EL AREA DE ALIMENTOS GALON **DESENGRASANTE LIQUIDO MULTIUSO GALON** **MARCA:** BRIGHTEN MUEBLES - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: INGREDIENTES ACTIVOS AGENTES ALCALINOS, TENSOACTIVOS Y SOLVENTES, DE GRADO ALIMENTICIO - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: ESPECIFICACIONES: TODOS SUS INGREDIENTES ACTIVOS Y COMPONENTES DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO - ENVASE Y ETIQUETADO: MATERIAL DEL ENVASE: DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCION NO. ARCSA-DE-018-2018-JCGO, SE ESTABLECE QUE EL ENVASE DE LOS PRODUCTOS DEBERA ESTAR FABRICADO CON MATERIALES QUE NO PRODUZCAN REACCIONES FISICO-QUIMICAS CON EL PRODUCTO Y QUE NO ALTEREN SU CALIDAD Y SEGURIDAD DEBEN SER EN TODAS SUS PARTES RESISTENTES A FIN DE MANTENER LAS PROPIEDADES DEL PRODUCTO E IMPEDIR RUPTURAS Y PERDIDAS DURANTE EL TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y MANIPULACION - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: PH MAXIMO [illegible] DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NUMERO [illegible] INEN 2870 - ENVASE Y ETIQUETADO: ETIQUETADO: DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCION NO. ARCSA-DE-018-2018-JCGO, EL ETIQUETADO DEBERA CONTENER: A] NOMBRE DEL PRODUCTO, B] MARCA COMERCIAL, C] FORMULA DE COMPOSICION DEL PRODUCTO, D] NOMBRE Y DIRECCION DEL ESTABLECIMIENTO FABRICANTE [ENVASADOR, MAQUILADOR] CIUDAD Y PAIS, E] NOMBRE Y DIRECCION DEL DISTRIBUIDOR, SOLO PARA IMPORTADOS, F] CODIGO DE LA NOTIFICACION SANITARIA, G]	20	3.4100	0.0000	68.2000	12.0000	76.3840	[illegible]

	FECHA DE ELABORACION Y VENCIMIENTO H] NUMERO DE LOTE. I] CONTENIDO NETO DEL ENVASE EN PESO VOLUMEN O UNIDADES. J) USO PREVISTO DEL PRODUCTO DE ACUERDO A SU AMBITO DE APLICACION. K] INSTRUCCIONES O MODO DE USO DEL PRODUCTO. L) CONDICIONES ESPECIALES DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO. M] ADVERTENCIAS, PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y RESTRICCIONES. N] INDICACIONES ESPECIFICAS PARA EL USUARIO, CALIFICADO DE INCOMPATIBILIDAD CON OTRAS SUSTANCIAS, MEDIDAS Y EQUIPOS DE PROTECCION Y PERSONAL A CONSIDERAR, CUANDO CORRESPONDA O] MEDIDAS RELATIVAS A PRIMEROS AUXILIOS CUANDO APLIQUE, Y P] PICTOGRAMAS DE SEGURIDAD - PRESENTACIÓN COMERCIAL: GALON [3.785 LITROS] - FABRICANTE: TEXTIQUIM - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS: APARIENCIA: SOLUCION ACUOSA Y HOMOGENEA - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS: ALCALINIDAD LIBRE COMO NAOH MAXIMO 1.0% DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NUMERO 5 DE LA NTE INEN 2929 - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS: SOLUBILIDAD: COMPLETAMENTE SOLUBLE EN AGUA - NORMATIVA SANITARIA: RESOLUCIÓN No. ARCSA-DE-018-2015-JCGO - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS: MATERIA ACTIVA VALORACIÓN MAXIMO 10% DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NUMERO 5 DE LA NTE INEN 2929 - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS: BIODEGRADABILIDAD DEL TENSOACTIVO: 91% - USOS: ELIMINA LA GRASA DE LAS SUPERFICIES USO INDUSTRIAL - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS: OLOR: CARACTERISTICO - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS: COLOR: AMARILLENTO								

Subtotal	68.2000
Impuesto al valor agregado (12%)	8.1840
Total	76.3840

Número de Items	20
Flete	0.0000
Total de la Orden	76.3840

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:03:40

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002232584	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	COORPORACION"M&M""MEGASEO"CIA. LTDA.	**Razón social:**	CORPORACION "M&M" "MEGASEO" CIA.LTDA.	**RUC:**	0190433315001
Nombre del representante legal:	PESANTEZ ZEAS JENNY VIVIANA				
Correo electrónico el representante legal:	megaseocia@gmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	megaseocia@gmail.com		
Teléfono:	0982251809 4116182				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	4055013880	**Código de la Entidad Financiera:**	210315	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO BOLIVARIANO

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30				
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde				
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.					

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presu
32193 1017	*PAPEL TOALLA DE MANOS BLANCO ROLLO 100 METROS **PAPEL TOALLA DE MANOS BLANCO ROLLO 100 METROS** **MARCA:** FOREST - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: LARGO ROLLO: 100 M - FABRICANTE: DAKPOINT S.A. - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: MATERIAL TOALLAS: FIBRAS RECICLADAS MÁS 50 % - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: TIPO: DOBLE HOJA - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: GRAMAJE: 42 G/M2 - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: DIAMETRO ROLLO: 15,5 CM - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: CARACTERISTICA: ROLLO PRE- CORTADO, SIN CANUTO PARA DISPENSADOR DE FLUJO CENTRAL - ENVASE: LA ENVOLTURA ES DE PLASTICO, CUBRE TOTALMENTE DE LA CONTAMINACION (HUMEDAD, POLVO, INSECTOS, ETC - PRESENTACION COMERCIAL: UNIDAD - USOS: SECADO DE MANOS - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: PESO: 0,78 KG - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: COLOR: BLANCO	40	2,3500	0,0000	94,0000	12,0000	105,2800	39 000 00 [illegible] 530805

Subtotal	94,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	11,2800
Total	105,2800

Número de Items	40
Flete	0,0[illegible]
Total de la Orden	105,28[illegible]

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:03:24

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002232575	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	COORPORACION"M&M""MEGASEO"CIA. LTDA.	**Razón social:**	CORPORACION "M&M" "MEGASEO" CIA.LTDA.	**RUC:**	0190433315001
Nombre del representante legal:	PESANTEZ ZEAS JENNY VIVIANA				
Correo electrónico el representante legal:	megaseocia@gmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	megaseocia@gmail.com		
Teléfono:	0982251809 4116182				
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	4055013880	**Código de la Entidad Financiera:**	210315
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO BOLIVARIANO				

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presu
3219310 18	*PAPEL TOALLA DE MANOS BLANCO EN Z 150 UNIDADES **PAPEL TOALLA DE MANOS BLANCO EN Z 150 UNIDADES** **MARCA:** BOUQUET - PRESENTACIÓN COMERCIAL: PAQUETE X 150 HOJAS - FABRICANTE: GIECE S.A. - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: ANCHO HOJA SENCILLA: 23 CM X 23 CM - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: LARGO HOJA SENCILLA: 23 CM X 23 CM - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: CARACTERISTICA: INTERFOLIADO EN Z - USOS: SECADO DE MANOS - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: TIPO: DOBLE HOJA - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: GRAMAJE: 19 G/M2 - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: MATERIAL TOALLAS: PAPEL 100% RECICLADO CELULOSA VEGETAL - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: PESO: 450 - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS: COLOR: BLANCO - ENVASE: ENVOLTURA DE PLASTICO U OTRO MATERIAL QUE LO PROTEJA Y CUBRA TOTALMENTE DE LA CONTAMINACIÓN	150	0,9300	0,0000	139,5000	12,0000	156,2400	59 000 005 530805

Subtotal	139,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	16,7400
Total	156,2400

Número de Items	150
Flete	0,0000
Total de la Orden	156,2

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:00:49

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRONICO

rden de ompra:	CE-20220002232583	Fecha de emisión:	30-06-2022	Fecha de aceptación:	04-07-2022
tado de la den:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

ombre mercial:		Razón social:	HARNISTH PINOS ODGUIL ANTONIO	RUC:	0912538510001
ombre del presentante gal:					
rreo ectrónico el presentante gal:	harpicorp.comprapublicas@gmail.com	Correo electrónico de la empresa:	harpicorp.comprapublicas@gmail.com		
léfono:	0999381801 022860188				

po de enta:	Corriente	Número de cuenta:	2100155099	Código de la Entidad Financiera:	210358	Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

ntidad ntratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	RUC:	0160038240001	Teléfono:	07-2888419 07-2888421
rsona que toriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Cargo:	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	Correo electrónico:	nancy.torres@inclusion.gob.ec
ombre ncionario cargado l proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA		Correo electrónico:		richard.figueroa@inclusion.gob.ec

rección de trega:	Provincia: AZUAY	Cantón: CUENCA	Parroquia: SUCRE		
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	Número: SN	Intersección:	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:	Departamento:	Teléfono:	07-2888419 07-2888421	
tos de trega:	Horario de recepción de mercadería: 08h30 a 16h30				
	Responsable de recepción de mercadería:	Cpa. Daysi Campoverde			
rvación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC. EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640				

s pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad ntratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de orden de compra incluyéndose el IVA, de ser el caso.

de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada ra recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

ando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al termino ofertado y o acordado, se aplicara la multa conforme lo ablecido en el artículo 71 de la Ley Organica del Sistema Nacional de Contratacion Publica y la normativa legal vigente. La aplicación la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra esta sometida a todas las obligaciones contraidas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante esta obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las ordenes de compra se le aplicaran las mismas disposiciones de la Ley Organica del Sistema Nacional de Contratacion Publica y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPI	Descripcion	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (12%)	V. Total	CPC
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	LAVA VAJILLA 1000 GR.							

Subtotal	184,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	22,0800
Total	206,0800

Número de Items	80
Flete	0,0000
Total de la Orden	206,0800

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:03:09

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002232582	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**Razón social:**	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**RUC:**	0102739521001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	dvillavicencio@spring.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	dvillavicencio@spring.com.ec		
Teléfono:	074137235 074049951 0998426981				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	0022462890	**Código de la Entidad Financiera:**	210335	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DE GUAYAQUIL

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria debera certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
[illegible]	*FUNDA DE BASURA DOMESTICA NEGRA 23X28 pulgadas **FUNDA DE BASURA DOMESTICA NEGRA 23" X 28"** **MARCA:** KANGURO - USOS: PARA RESIDUOS Y DESECHOS SOLIDOS, A EXCEPCION DE DESECHOS PELIGROSOS Y ESPECIALES - FABRICANTE: PLASTLIMPIO - PROPIEDADES: ESPESOR DE LA PELICULA PLASTICA: [illegible] de conformidad con lo establecido en el numeral 6.7 de la NTE INEN 2290 - COLOR: NEGRA - PROPIEDADES: RESISTENCIA A LA TRACCION: [illegible] de conformidad con lo establecido en el numeral 6.7 de la NTE INEN 2290 - PROPIEDADES: MATERIAL: POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD [illegible] - PRESENTACION COMERCIAL: PAQUETE DE [illegible] - PROPIEDADES: ELONGACION A LA ROTURA: [illegible] de conformidad con lo establecido en el numeral 6.7 de la NTE INEN 2290 - ETIQUETADO: MARCA: [illegible] Funda de basura doméstica NEGRA [illegible] - PROPIEDADES: MEDIDA PULGADAS Y CM: [illegible] 23" X 28"	100	1,0000	0,0000	100,0000	12,0000	112,0000	[illegible]

Subtotal	100,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	12,0000
Total	112,0000

Número de Items	100
Flete	0,0000
Total de la Orden	112,0000

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:02:56

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

rden de ompra:	CE-20220002232581	Fecha de emisión:	30-06-2022	Fecha de aceptación:	04-07-2022
stado de la rden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

ombre mercial:		Razón social:	HARNISTH PINOS ODGUIL ANTONIO	RUC:	0912538519001
ombre del presentante gal:					
orreo ectrónico el presentante gal:	harpicorp.comprasphblicas@gmail.com	Correo electrónico de la empresa:	harpicorp.comprasphblicas@gmail.com		
léfono:	0999381801 022860188				

ipo de enta:	Corriente	Número de cuenta:	2100155099	Código de la Entidad Financiera:	210358	Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

ntidad ntratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	RUC:	0160038240001	Teléfono:	07-2888419 07-2888421
rsona que toriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Cargo:	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	Correo electrónico:	nancy.torres@inclusion.gob.ec
ombre ncionario cargado l proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			Correo electrónico:	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

rección de trega:	Provincia:	AZUAY	Cantón:	CUENCA	Parroquia:	SUCRE
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	Número:	SN	Intersección:	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:		Departamento:		Teléfono:	07-2888419 07-2888421
os de trega:	Horario de recepción de mercadería:	08h30 a 16h30				
	Responsable de recepcion de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde				
bservación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARAN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO 0995862640					

s pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad ntratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de orden de compra incluyendose el IVA., de ser el caso.

de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada ra recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

uando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y o acordado, se aplicara la multa establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Publica y la normativa legal vigente. La aplicación la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACION DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraidas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las ordenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Por Precio
[illegible]	[illegible]	25	1.1000	0.0000	27.5000	12.0000	30.8000	[illegible]

LAVA VAJILLA LIQUIDO DE LITRO
MARCA: HASPICORP
[illegible]

Subtotal	27.5000
Impuesto al valor agregado (12%)	[illegible]
Total	[illegible]

Número de Items	25
Flete	0.1900
Total de la Orden	30.8000

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:02:39

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002232580	**Fecha de emisión:**	30-06-2022	**Fecha de aceptación:**	04-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	PLASTILIMPIO S.A.	**Razón social:**	PLASTILIMPIO S.A.	**RUC:**	1792092108001
Nombre del representante legal:	ROSANIA ARISS PAULINA YASMIN				
Correo electrónico el representante legal:	prosania@plastilimpio.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	prosania@plastilimpio.com.ec		
Teléfono:	0987472673 0958799114 022478062 022478063				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	02333001601	**Código de la Entidad Financiera:**	210384	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO PRODUBANCO

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA			**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Cpa. Daysi Campoverde			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN EL CENTRO DE ADMINISTRACION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, EN COORDINACION CON LA CPA. DAYSI CAMPOVERDE NUMERO DE CONTACTO: 0995862640.				

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraidas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
26610217	*PAÑO DE LIMPIEZA PARA SUPERFICIES 10 UNIDADES **PAÑO DE LIMPIEZA PARA SUPERFICIES 10 UNIDADES** **Marca:** MASTER - Propiedades / Composición: % DE CELULOSA % POLIPROPILENO % DE ALGODON - Propiedades / Absorcion de agua: 100% - Fabricante: INDECAUCHO - Presentación Comercial: PAQUETE POR 10 UNIDADES - Propiedades / Absorcion aceite: 80% - Propiedades/ Espesor: 120 g /m2 - Propiedades/ Gramaje: 100 g /m2 - Propiedades / Lavado: RESISTENTE AL LAVADO - Propiedades / Peso: 0.0754 GR * PAQUETE DE 10 UNID - Propiedades / Resistencia química a acetona, etanol, blanqueador, ácido acético: RESISTENTE - Propiedades/ Tamaño: 33*33CM - Uso: LIMPIEZA GENERAL	50	2,1900	0,0000	109,5000	12,0000	122,6400	59 000 003 530805

Subtotal	109,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	13,1400
Total	122,6400

Número de Items	50
Flete	0,0000
Total de la Orden	122,6400

Fecha de Impresión: lunes 4 de julio de 2022, 13:02:21

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002237232	**Fecha de emisión:**	11-07-2022	**Fecha de aceptación:**	13-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	PLASTILIMPIO S.A.	**Razón social:**	PLASTILIMPIO S.A.	**RUC:**	1792092108001
Nombre del representante legal:	ROSANIA ARISS PAULINA YASMIN				
Correo electrónico el representante legal:	prosania@plastilimpio.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	prosania@plastilimpio.com.ec		
Teléfono:	0987472673 0958799114 022478062 022478063				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	02333001601	**Código de la Entidad Financiera:**	210384	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO PRODUBANCO

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA			**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com

Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES - VIERNES 08H00 - 17H00
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA
Observación:	ESTIMADO OFERENTE, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD, CON LA FINALIDAD DE COORDINAR LOS BIENES A SER ENTREGADOS Y EVITAR INCOVENIENTES A FUTURO	

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3641000235	*FUNDA DE BASURA SEMINDUSTRIAL AZUL 30 PULGADAS X36 **FUNDA DE BASURA SEMI INDUSTRIAL AZUL 30" X 36"** **MARCA:** KANGURU - PROPIEDADES / MATERIAL: POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD , MATERIAL RECICLADO EN 70% - ETIQUETADO: MARCA KANGURU FABRICANTE PLASTILIMPIO PAQUETE 10 UNID - FABRICANTE: PLASTILIMPIO S.A. - PROPIEDADES / RESISTENCIA A LA TRACCIÓN: DM: 40.60 MPA - DT: 29.50 MPA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 6.3 DE LA NTE INEN 2290 - COLOR: AZUL - PROPIEDADES / MEDIDA P-L EN CM Y PULGADAS: 76 X 91 CM - 30" X 36" - USOS: PARA RESIDUOS Y DESECHOS SÓLIDOS, A EXCEPCIÓN DE DESECHOS PELIGROSOS Y ESPECIALES. - PRESENTACIÓN COMERCIAL: PAQUETE DE DIEZ 10 UNIDADES - PROPIEDADES / ELONGACIÓN A LA ROTURA: DM: 650 % - DT: 880% , DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 6.3 DE LA NTE INEN 229 - PROPIEDADES / ESPESOR DE LA PELÍCULA PLÁSTICA: 40 MICRAS, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NTE INEN 2290	200	1,7650	0,0000	353,0000	12,0000	395,3600	530805

Subtotal	353,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	42,3600
Total	395,3600

Número de Items	200
Flete	0,0000
Total de la Orden	395,3600

Fecha de Impresión: miércoles 27 de julio de 2022, 16:56:23

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002237231	**Fecha de emisión:**	11-07-2022	**Fecha de aceptación:**	13-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**Razón social:**	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**RUC:**	0102739521001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	dvillavicencio@spring.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	dvillavicencio@spring.com.ec		
Teléfono:	074137235 074049951 0998426981				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	0022462890	**Código de la Entidad Financiera:**	210335	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DE GUAYAQUIL

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA	**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com		

Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES - VIERNES 08H00 - 17H00
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA
Observación:	ESTIMADO OFERENTE, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD, CON LA FINALIDAD DE COORDINAR LOS BIENES A SER ENTREGADOS Y EVITAR INCOVENIENTES A FUTURO	

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
321931018	*PAPEL TOALLA DE MANOS BLANCO EN Z 150 UNIDADES **TOALLA INTERFOLEADA EN Z ELITE DH LAMINADA BLANCA 150U.** **MARCA:** ELITE - PRESENTACIÓN COMERCIAL: PAQUETE DE CIENTO CINCUENTA 150 UNIDADES - FABRICANTE: PRODUCTOS TISSUE DEL ECUADOR - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ANCHO HOJA SENCILLA: 23 CM - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LARGO HOJA SENCILLA: 23 CM - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CARACTERÍSTICA: INTERFOLIADO EN Z - USOS: SECADO DE MANOS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TIPO: DOBLE HOJA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ GRAMAJE: 40 GR-M2 SUMANDO LAS 2 HOJAS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIAL TOALLAS: FIBRAS RECICLADAS MAS DE UN 50% - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ PESO: 45 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: BLANCO - ENVASE: FUNDA DE POLIPROPILENO	265	0,9900	0,0000	262,3500	12,0000	293,8320	530805

Subtotal	262,3500
Impuesto al valor agregado (12%)	31,4820
Total	293,8320

Número de Items	265
Flete	0,0000

Total de la Orden	293,8320

Fecha de Impresión: miércoles 27 de julio de 2022, 16:55:01

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002237230	**Fecha de emisión:**	11-07-2022	**Fecha de aceptación:**	13-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**Razón social:**	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**RUC:**	0102739521001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	dvillavicencio@spring.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	dvillavicencio@spring.com.ec		
Teléfono:	074137235 074049951 0998426981				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	0022462890	**Código de la Entidad Financiera:**	210335	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DE GUAYAQUIL

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA			**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com

Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES - VIERNES 08H00 - 17H00
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA
Observación:	ESTIMADO OFERENTE, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD, CON LA FINALIDAD DE COORDINAR LOS BIENES A SER ENTREGADOS Y EVITAR INCOVENIENTES A FUTURO	

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3532101120	LAVA VAJILLA 1000 GR. **LAVA VAJILLA 1000 GR.** **MARCA:** ZAKKA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CONSISTENCIA: PASTOSA, CREMOSA O DURA. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: VARIOS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ BIODEGRADABILIDAD DEL TENSOACTIVO: MÍNIMO 90%. NORMA REFERENCIAL: NTE INEN 2880 - FABRICANTE: TEXTIQUIM - ENVASE Y ETIQUETADO/ MATERIAL DEL ENVASE: DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN NO. ARCSA-DE-018-2018-JCGO, SE ESTABLECE QUE, EL ENVASE DE LOS PRODUCTOS DEBERÁ ESTAR FABRICADO CON MATERIALES QUE NO PRODUZCAN REACCIONES FÍSICO-QUÍMICAS CON EL PRODUCTO Y QUE NO ALTEREN SU CALIDAD Y SEGURIDAD DEBEN SER EN TODAS SUS PARTES RESISTENTES A FIN DE MANTENER LAS PROPIEDADES DEL PRODUCTO E IMPEDIR RUPTURAS Y PÉRDIDAS DURANTE EL TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN. - ENVASE Y ETIQUETADO/ ETIQUETADO: DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN NO. ARCSA-DE-018-2018-JCGO, EL ETIQUETADO DEBERÁ CONTENER: A] NOMBRE DEL PRODUCTO, B] MARCA COMERCIAL, C] FÓRMULA DE COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO, D] NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO FABRICANTE [ENVASADOR, MAQUILADOR], CIUDAD Y PAÍS, E] NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL DISTRIBUIDOR, SOLO PARA IMPORTADOS, F] CÓDIGO DE LA NOTIFICACIÓN SANITARIA, G] FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO, H] NÚMERO DE LOTE, I] CONTENIDO NETO DEL ENVASE EN PESO, VOLUMEN O UNIDADES, J] USO PREVISTO DEL PRODUCTO DE ACUERDO A SU ÁMBITO DE APLICACIÓN, K] INSTRUCCIONES O MODO DE USO DEL PRODUCTO, L] CONDICIONES ESPECIALES DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO, M] ADVERTENCIAS, PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y RESTRICCIONES, N] INDICACIONES ESPECÍFICAS PARA EL USUARIO, TALES COMO: INCOMPATIBILIDAD CON OTRAS SUSTANCIAS, MEDIDAS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN Y PERSONAL A CONSIDERAR, CUANDO CORRESPONDA, O] MEDIDAS RELATIVAS A PRIMEROS AUXILIOS, CUANDO APLIQUE, Y P] PICTOGRAMAS DE SEGURIDAD. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ PH: MÁXIMO 11. NORMA REFERENCIAL: NTE INEN 2880 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OLOR: VARIOS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OTROS INGREDIENTES: PRESERVANTES,	23	2,4750	0,0000	56,9250	12,0000	63,7560	530805

	ANTIOXIDANTES - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIA ACTIVA VALORABLE: MÍNIMO 10%. NORMA REFERENCIAL: NTE INEN 2880 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL: MÁXIMO 30%. NORMA REFERENCIAL: NTE INEN 2880 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TEXTURA: FIRME Y HOMOGÉNEO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ P2O5: MÁXIMO 10%. NORMA REFERENCIAL: NTE INEN 2880 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ALCALINIDAD LIBRE COMO NAOH: MÁXIMO 0.5%. NORMA REFERENCIAL: NTE INEN 2880 - PRESENTACIÓN COMERCIAL: UNIDAD 1000 G - NORMATIVA SANITARIA: RESOLUCIÓN NO. ARCSA-DE-018-2018-JCGO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIA INSOLUBLE EN AGUA: MÁXIMO 50%. NORMA REFERENCIAL: NTE INEN 2880 - USOS: LAVADO DE UTENSILIOS DE COCINA [USO INDUSTRIAL] - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ INGREDIENTES ACTIVOS: TENSOACTIVOS							

Subtotal	56,9250
Impuesto al valor agregado (12%)	6,8310
Total	63,7560

Número de Items	23
Flete	0,0000
Total de la Orden	63,7560

Fecha de Impresión: miércoles 27 de julio de 2022, 16:54:28

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002237229	**Fecha de emisión:**	11-07-2022	**Fecha de aceptación:**	13-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**Razón social:**	VILLAVICENCIO QUIZHPI DIANA XIMENA	**RUC:**	0102739521001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	dvillavicencio@spring.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	dvillavicencio@spring.com.ec		
Teléfono:	074137235 074049951 0998426981				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	0022462890	**Código de la Entidad Financiera:**	210335	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DE GUAYAQUIL

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA			**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com

Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES - VIERNES 08H00 - 17H00
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA
Observación:	ESTIMADO OFERENTE, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD, CON LA FINALIDAD DE COORDINAR LOS BIENES A SER ENTREGADOS Y EVITAR INCOVENIENTES A FUTURO	

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
353210118	*JABON DE TOCADOR LIQUIDO CON VALVULA 500 ML **JABON DE TOCADOR LIQUIDO CON VALVULA 500 ML** **MARCA:** KLIE - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS/ ESCHERICHIA COLI: AUSENCIA DE ESCHERICHIA COLI EN 1 G O ML, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN NTE INEN 2867. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ INGREDIENTES ACTIVOS: TENSOACTIVOS Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PARA COMPLETAR SU FÓRMULA. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: VARIOS - FABRICANTE: TEXTIQUIM - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 7: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 6 DE LA NTE INEN 2867, LA CUAL INDICA QUE: 6.5 PARA EL CASO DE PRODUCTOS IMPORTADOS EL CÓDIGO DE NSO Y LOS DATOS DEL IMPORTADOR O DEL TITULAR DE LA NSO, PUEDE ESTAR INCLUIDOS EN UNA ETIQUETA ADICIONAL FIRMEMENTE ADHERIDA DE MANERA INDELEBLE AL ENVASE O EMPAQUE, O A SU VEZ MEDIANTE OTRO SISTEMA DE IMPRESIÓN DE TAL FORMA QUE NO COMPROMETA LA INFORMACIÓN PRIMARIA EMITIDA POR EL FABRICANTE. - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 4: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 6 DE LA NTE INEN 2867, LA CUAL INDICA QUE: 6.2 EN LOS ENVASES O EMPAQUES DE LOS PRODUCTOS QUE SE EXPENDEN EN FORMA INDIVIDUAL QUE SEAN DE TAMAÑO MUY PEQUEÑO, Y EN LOS QUE NO SEA POSIBLE COLOCAR TODOS LOS REQUISITOS PREVISTOS EN EL NUMERAL ANTERIOR, DEBE FIGURAR COMO MÍNIMO: A] EL NOMBRE DEL PRODUCTO, B] EL NÚMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA, C] EL CONTENIDO NOMINAL, D] EL NÚMERO DE LOTE, Y, E] LAS SUSTANCIAS QUE IMPLIQUEN RIESGO SANITARIO DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 5.3.2 DE ESTA NORMA. - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 1: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 6 DE LA NTE INEN 2867, LA CUAL INDICA QUE: 6.1 EL ENVASE O EN EL EMPAQUE DE LOS PRODUCTOS COSMÉTICOS DEBE FIGURAR CON CARACTERES INDELEBLES, FÁCILMENTE LEGIBLES Y VISIBLES, Y DEBE CONTENER: A] NOMBRE Y MARCA DEL PRODUCTO, NTE INEN 2867 2015-03, B] NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE O DEL RESPONSABLE DE LA COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO COSMÉTICO. PODRÁN UTILIZARSE ABREVIATURAS, SIEMPRE Y CUANDO PUEDAN IDENTIFICARSE FÁCILMENTE EN TODO MOMENTO A LA EMPRESA, C] NOMBRE DEL PAÍS DE ORIGEN, D] EL CONTENIDO NOMINAL EN PESO, VOLUMEN O UNIDADES CUANDO APLIQUE EN	100	2,0500	0,0000	205,0000	12,0000	229,6000	530805

	EL SISTEMA INTERNACIONAL DE UNIDADES, E] LAS PRECAUCIONES PARTICULARES DE EMPLEO ESTABLECIDAS EN LAS NORMAS INTERNACIONALES SOBRE INGREDIENTES Y LAS RESTRICCIONES O CONDICIONES DE USO, INCLUIDAS EN LAS LISTAS INTERNACIONALES, F] EL NÚMERO DE LOTE O LA REFERENCIA QUE PERMITA LA IDENTIFICACIÓN DE LA FABRICACIÓN, G] EL NÚMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA [NSO]CON INDICACIÓN DEL PAÍS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ BIODEGRADABILIDAD DEL TENSOACTIVO: MÍNIMO 90%, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 6 DE LA NTE INEN 850 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OLOR: AGRADABLE - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIA ACTIVA VALORABLE: MÁXIMO 30%, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 4 DE LA NTE INEN 850 - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 5: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 6 DE LA NTE INEN 2867, LA CUAL INDICA QUE: 6.3 LAS FRASES EXPLICATIVAS QUE FIGUREN EN LOS ENVASES O EMPAQUES DEBERÁN ESTAR EN IDIOMA ESPAÑOL. PARA LOS PRODUCTOS IMPORTADOS DE TERCEROS PAÍSES DEBERÁ FIGURAR LA TRADUCCIÓN AL IDIOMA ESPAÑOL INCORPORANDO AL MENOS EL MODO DE EMPLEO Y LAS PRECAUCIONES PARTICULARES, SI LAS HUBIERE, PUEDE ESTAR INCLUIDO POR CUALQUIER MECANISMO O METODOLOGÍA PARA ACONDICIONAR EL RÓTULO. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ASPECTO: ACUOSO Y HOMOGÉNEO - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS/ STAPHYLOCOCCUS AUREUS: AUSENCIA DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G O ML, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN NTE INEN 2867. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ SOLUBILIDAD: COMPLETAMENTE SOLUBLE EN AGUA - PRESENTACIÓN COMERCIAL: UNIDAD [ENVASE DE 500 ML CON VÁLVULA] - USOS: PARA LA HIGIENE PERSONAL - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ PH: MÍNIMO 4.5 A MÁXIMO 7.5, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 6 DE LA NTE INEN 850 - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 6: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 6 DE LA NTE INEN 2867, LA CUAL INDICA QUE: 6.4 EL TITULAR DE LA NSO PODRÁ RECOMENDAR EN EL ENVASE, ETIQUETA O PROSPECTO, EL PLAZO ADECUADO DE CONSUMO DE ACUERDO A LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO COSMÉTICO, CUANDO ESTUDIOS CIENTÍFICOS ASÍ LO DEMUESTREN. - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 2: EN EL CASO QUE LAS PRECAUCIONES PARTICULARES DEL LITERAL ?D]? DEL NUMERAL 6.1, EXCEDAN EL TAMAÑO DEL ENVASE O EMPAQUE, ESTAS DEBERÁN FIGURAR EN UN PROSPECTO QUE EL INTERESADO INCORPORARÁ AL ENVASE. - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS/ MICROORGANISMOS MESÓFILOS AEROBIOS TOTALES: LÍMITE MÁXIMO 5 X 103 UFC*/G O ML, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN NTE INEN 2867. - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 3: INCI ES UNA NOMENCLATURA CODIFICADA INTERNACIONAL RECONOCIDA QUE DEBE SER UTILIZADA COMO TAL, POR LO TANTO, NO PUEDE SER OBJETO DE TRADUCCIÓN. - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS/ PSEUDOMONA AERUGINOSA: AUSENCIA DE PSEUDOMONA AERUGINOSA EN 1 G O ML., DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN NTE INEN 2867. - NORMATIVA SANITARIA: RESOLUCIÓN NO. ARCSA-DE-006-2017-CFMR							

Subtotal	205,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	24,6000
Total	229,6000

Número de Items	100
Flete	0,0000
Total de la Orden	229,6000

Fecha de Impresión: miércoles 27 de julio de 2022, 16:54:07

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002237228	**Fecha de emisión:**	11-07-2022	**Fecha de aceptación:**	13-07-2022		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:		**Razón social:**	PAUCAR ALMEIDA MONICA PAULINA	**RUC:**	1713823365001		
Nombre del representante legal:							
Correo electrónico el representante legal:	admon_distribuidores@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	admon_distribuidores@hotmail.com				
Teléfono:	022603902 0983152028						
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	7536941	**Código de la Entidad Financiera:**	210356	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PACIFICO
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE							
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678		
Persona que autoriza:	MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec		
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA			**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com		
Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL	
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO	
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678	
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES - VIERNES 08H00 - 17H00					
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA					
Observación:	ESTIMADO OFERENTE, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD, CON LA FINALIDAD DE COORDINAR LOS BIENES A SER ENTREGADOS Y EVITAR INCOVENIENTES A FUTURO						

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
321930018	*PAPEL HIGIENICO JUMBO DOBLE HOJA BLANCO 250 METROS **PAPEL HIGIENICO JUMBO DOBLE HOJA BLANCO 250 METROS** **MARCA:** FOREST - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TIEMPO DE ABSORCIÓN: 35 s, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ RESISTENCIA A LA ROTURA POR TRACCIÓN LONGITUDINAL: 120 N/m, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - ENVASE Y ETIQUETADO: De conformidad con lo establecido en el número 5 de la NTE INEN 1430, La rotulación de cada rollo esta legiblemente clara, en idioma español, informando todas las características y bondades del mismo. a) longitud total en metros: 250 metros. b) marca comercial: Forest. c) nombre del fabricante: DAKPOINT S.A.. d) número de rollo por paquete: 4 rollos por paquete. e) número de capas: 2. f) dirección del fabricante, ciudad y país: San Gerónimo 2 Lote 2 Mz. 465 (Chongón) Guayaquil - Ecuador. El empaque es de plástico, conservando así el producto y evitando la contaminación de polvo, humedad, insectos, etc. Facilitando el apilamiento y en bodegaje. Arrume maximo de 10 tendidos sobre estiba - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: BLANCO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LONGITUD DE LA HOJA ENTRE PERFORACIONES: 10 CM, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ GRAMAJE: 32 g/m2, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - PRESENTACIÓN COMERCIAL: EMPAQUE X 4 ROLLOS DE 250 METROS BLANCO DOBLE HOJA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ANCHO DE HOJA: 9.5 CM, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - FABRICANTE: DAKPOINT S.A. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TIPO: DOBLE HOJA - USOS: ASEO PERSONAL - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIAL: PAPEL TISSUE - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LARGO: 250 METROS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CARACTERÍSTICA: LIBRE DE MANCHAS, GRUMOS DE FIBRAS, ASTILLAS DE MADERA O CUALQUIER MATERIAL EXTRAÑO A SU COMPOSICION NORMAL APTO PARA EL DISPENSADOR UNIVERSAL	75	2,1000	0,0000	157,5000	12,0000	176,4000	530805

Subtotal	157,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	18,9000

Total	176,4000

Número de Items	75
Flete	0,0000
Total de la Orden	176,4000

Fecha de Impresión: miércoles 27 de julio de 2022, 16:53:30

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002237227	**Fecha de emisión:**	11-07-2022	**Fecha de aceptación:**	13-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA			**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com

Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES - VIERNES 08H00 - 17H00
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA

Observación:	ESTIMADO OFERENTE, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD, CON LA FINALIDAD DE COORDINAR LOS BIENES A SER ENTREGADOS Y EVITAR INCOVENIENTES A FUTURO

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
363900012	*ESPONJA PARA LAVAR PLATOS FIBRA MIXTA **ESPONJA PARA LAVAR PLATOS FIBRA MIXTA** **MARCA:** ZENTELLA - PROPIEDADES / ALTO: 9 CM - PRESENTACIÓN COMERCIAL: UNIDAD - FABRICANTE: DIMABRU CIA. LTDA - PROPIEDADES / COLOR: AMARILLO , VERDE - PROPIEDADES / ANCHO: 7 CM - PROPIEDADES / PROFUNDIDAD: 4.5 CM - PROPIEDADES / DESCRIPCIÓN: ESPONJA SUAVE, FLEXIBLE CON FIBRA ACRÍLICA - USOS: LAVADO DE VAJILLA - PROPIEDADES / COMPOSICIÓN: ESPUMA DE POLIURETANO, FIBRA ACRÍLICA TEÑIDA, RESINA Y ABRASIVO	24	0,2390	0,0000	5,7360	12,0000	6,4243	530805

Subtotal	5,7360
Impuesto al valor agregado (12%)	0,6883
Total	6,4243

Número de Items	24
Flete	0,0000
Total de la Orden	6,4243

Fecha de Impresión: miércoles 27 de julio de 2022, 16:53:01

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002237226	**Fecha de emisión:**	11-07-2022	**Fecha de aceptación:**	13-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:		**Razón social:**	ESPINOZA ALVAREZ CARLOS ADRIAN	**RUC:**	0104503719001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	mastercleancue@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	mastercleancue@hotmail.com		
Teléfono:	0997323055 0990508600				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	7949790	**Código de la Entidad Financiera:**	210356	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PACIFICO

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA			**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com

Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES - VIERNES 08H00 - 17H00				
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA				
Observación:	ESTIMADO OFERENTE, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD, CON LA FINALIDAD DE COORDINAR LOS BIENES A SER ENTREGADOS Y EVITAR INCOVENIENTES A FUTURO					

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse

por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3462009219	Desinfectante concentrado amonio cuaternario 10 por ciento caneca **Desinfectante concentrado amonio cuaternario 10 por ciento caneca** **Marca:** MASTER CLEAN - Propiedades Físico-Químicas/ Concentración de amonios cuaternarios: 10% - Envase y Etiquetado/ Etiquetado: De conformidad con la Resolución No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO, el etiquetado deberá contener: a] Desinfectante -Desinfloor, b] Master Clean, c] Fórmula de composición del producto, d] Espinoza Alvarez Carlos Adrian-Isac Chico y Juan Bautista, Cuenca - Ecuador, e] Nombre y dirección del distribuidor, solo para importados, f] Código de la Notificación Sanitaria NSOH2222-20EC, g] Fecha de elaboración y vencimiento, h] Número de lote, i] Contenido neto del envase en peso, volumen o unidades, j] Uso previsto del producto de acuerdo a su ámbito de aplicación, k] Instrucciones o modo de uso del producto, l] Condiciones especiales de almacenamiento del producto, m] Advertencias, precauciones de seguridad y restricciones, n] Indicaciones específicas para el usuario, tales como: incompatibilidad con otras sustancias, medidas y equipos de protección y personal a considerar, cuando corresponda, o] Medidas relativas a primeros auxilios, cuando aplique, y p] Pictogramas de seguridad. - Fabricante: ESPINOZA ALVAREZ CARLOS ADRIAN - Envase y Etiquetado/ Material del Envase: De conformidad con la Resolución No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO, se establece que, el envase de los productos deberá estar fabricado con materiales que no produzcan reacciones físico-químicas con el producto y que no alteren su calidad y seguridad deben ser en todas sus partes resistentes a fin de mantener las propiedades del producto e impedir rupturas y pérdidas durante el transporte, almacenamiento y manipulación. - Normativa Sanitaria: Resolución No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO - Presentación Comercial: Caneca [20 Litros] - Propiedades Físico-Químicas/ Alcalinidad libre como NaOH: 0.80% - Propiedades Físico-Químicas/ Biodegradabilidad del tensoactivo: 90% - Propiedades Físico-Químicas/ Característica: Amplio espectro antimicrobiano y efectivo frente a virus, células vegetativas y esporas de bacterias y hongos. - Propiedades Físico-Químicas/ Color: Varios Según la Fragancia - Propiedades Físico Químicas/ Estado físico: Líquido	5	19,5000	0,0000	97,5000	12,0000	109,2000	530805

	- Propiedades Físico-Químicas/ Ingredientes Activos: Amonios cuaternarios de quinta generación - Propiedades Físico-Químicas/ Materia activa valorable: 9% - Propiedades Físico-Químicas/ Olor: Varios aromas - Propiedades Físico-Químicas/ Otros Ingredientes: Agua desmineralizada - Propiedades Físico-Químicas/ pH: 6.5 - Propiedades Físico-Químicas/ Solubilidad: Completamente soluble en agua - Usos: Limpieza y desinfección de pisos, paredes, baños, entre otros. [Uso industrial]							

Subtotal	97,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	11,7000
Total	109,2000

Número de Items	5
Flete	0,0000
Total de la Orden	109,2000

Fecha de Impresión: miércoles 27 de julio de 2022, 16:52:37

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002237225	**Fecha de emisión:**	11-07-2022	**Fecha de aceptación:**	13-07-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:		**Razón social:**	ESPINOZA ALVAREZ CARLOS ADRIAN	**RUC:**	0104503719001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	mastercleancue@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	mastercleancue@hotmail.com		
Teléfono:	0997323055 0990508600				
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	7949790	**Código de la Entidad Financiera:**	210356
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PACIFICO				
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 14D01-MORONA-MIES	**RUC:**	1460021450001	**Teléfono:**	072703494 0982458678
Persona que autoriza:	MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL MORONA	**Correo electrónico:**	raul.rodriguez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PAUL GONZALO BARROS VEGA			**Correo electrónico:**	compraspublicasms@gmail.com

Dirección de entrega:	**Provincia:**	MORONA SANTIAGO	**Cantón:**	MORONA	**Parroquia:**	MACAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
	Calle:	HERNANDO DE BENAVENTE	**Número:**	2420	**Intersección:**	JOSE FELIX PINTADO
	Edificio:	JUNTO AL INSTITUTO SUPERIOR NORMAL JFP	**Departamento:**		**Teléfono:**	072703494 0982458678
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	LUNES - VIERNES 08H00 - 17H00				
	Responsable de recepción de mercaderia:	ING. FELIX CHIRIBOGA				
Observación:	ESTIMADO OFERENTE, UNA VEZ ACEPTADA LA ORDEN DE COMPRA, FAVOR COMUNICARSE CON LA ENTIDAD, CON LA FINALIDAD DE COORDINAR LOS BIENES A SER ENTREGADOS Y EVITAR INCOVENIENTES A FUTURO					

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse

por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO	Firmado electrónicamente por: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO
Nombre: PAUL GONZALO BARROS VEGA	Nombre: MGS. RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECOI	Nombre: RAUL SEBASTIAN RODRIGUEZ PACHECO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3532200129	*SUAVIZANTE DE ROPA GALON **SUAVIZANTE DE ROPA GALON** **MARCA:** MASTER CLEAN - USOS: SUAVIZAR LA ROPA Y REDUCIR DAÑOS POR EL LAVADO. [USO INDUSTRIAL] - ENVASE Y ETIQUETADO/ MATERIAL DEL ENVASE: DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN NO. ARCSA-DE-018-2018-JCGO, SE ESTABLECE QUE, EL ENVASE DE LOS PRODUCTOS DEBERÁ ESTAR FABRICADO CON MATERIALES QUE NO PRODUZCAN REACCIONES FÍSICO-QUÍMICAS CON EL PRODUCTO Y QUE NO ALTEREN SU CALIDAD Y SEGURIDAD DEBEN SER EN TODAS SUS PARTES RESISTENTES A FIN DE MANTENER LAS PROPIEDADES DEL PRODUCTO E IMPEDIR RUPTURAS Y PÉRDIDAS DURANTE EL TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ INGREDIENTES ACTIVOS: TENSOACTIVOS CATIÓNICOS, AGENTES SUAVIZANTES - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ PH: 4 - PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS/ ESTADO FÍSICO: LÍQUIDO VISCOSO - PRESENTACIÓN COMERCIAL: GALÓN [3,785 LITROS] - ENVASE Y ETIQUETADO/ ETIQUETADO: De conformidad con la Resolución No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO, el etiquetado deberá contener: a] Suavizante Textil Softmaster, b] Master Clean, c] Fórmula de composición del producto, d] Espinoza Alvarez Carlos Adrian-Isac Chico y Juan Bautista, Cuenca - Ecuador, e] Nombre y dirección del distribuidor, solo para importados, f] Código de la Notificación Sanitaria, g] Fecha de elaboración y vencimiento, h] Número de lote, i] Contenido neto del envase en peso, volumen o unidades, j] Uso previsto del producto de acuerdo a su ámbito de aplicación, k] Instrucciones o modo de uso del producto, l] Condiciones especiales de almacenamiento del producto, m] Advertencias, precauciones de seguridad y restricciones, n] Indicaciones específicas para el usuario, tales como: incompatibilidad con otras sustancias, medidas y equipos de protección y personal a considerar, cuando corresponda, o] Medidas relativas a primeros auxilios, cuando aplique, y p] Pictogramas de seguridad. - FABRICANTE: ESPINOZA ALVAREZ CARLOS ADRIAN	15	4,5000	0,0000	67,5000	12,0000	75,6000	530805

	- PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ SOLUBILIDAD: COMPLETAMENTE SOLUBLE EN AGUA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OTROS INGREDIENTES: AGUA DESMINERALIZADA, PRESERVANTES, Y AROMA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: VARIOS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OLOR: VARIOS - NORMATIVA SANITARIA: RESOLUCIÓN NO. ARCSA-DE-018-2018-JCGO							

Subtotal	67,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	8,1000
Total	75,6000

Número de Items	15
Flete	0,0000
Total de la Orden	75,6000

Fecha de Impresión: miércoles 27 de julio de 2022, 16:52:10