

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra: CE-20210002106837	Fecha de emisión: 16-11-2021	Fecha de aceptación: 18-11-2021
Estado de la orden: Revisada		
DATOS DEL PROVEEDOR		
Nombre comercial:	Razón social: HARNISTH PINOS ODGUIL ANTONIO	RUC: 0912538519001
Nombre del representante legal:		
Correo electrónico el representante legal: harpicorp.compraspublicas@gmail.com	Correo electrónico de la empresa: harpicorp.compraspublicas@gmail.com	
Teléfono: 0999381801 022860188		
Tipo de cuenta: Corriente	Número de cuenta: 2100155099	Código de la Entidad Financiera: 210358
		Nombre de la Entidad Financiera: BANCO DEL PICHINCHA
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE		
Entidad contratante: COORDINACION ZONAL 3-MIES	RUC: 1865021910001	Teléfono: 08-4463439 03-2823617
Persona que autoriza: Ing. Fabián Fonseca	Cargo: COORDINADOR ZONAL 3 MIES	Correo electrónico: fabian.fonseca@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso: SILVIA LORENA GUTIERREZ GUARACA	Correo electrónico: silvia.gutierrez@inclusion.gob.ec	
Dirección de entrega:	Provincia: TUNGURAHUA	Cantón: AMBATO
	Calle: ALFREDO PAREJA DIEZCANSECO	Número: S/N
	Edificio:	Departamento:
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería: 8:00 - 16h00	Parroquia: MATRIZ
	Responsable de recepción de mercadería: Ing. Gabriel Galarza	Intersección: NOBOA Y CAAMAÑO
Observación:	Teléfono: 08-4463439 03-2823617	
MATERIAL DE ASEO DE MIS MEJORES AÑOS. Administrador de la Orden de compras Dr. José Gómez. Se solicita coordinar la entrega con el Ing. Gabriel Galarza, responsable de bodega. Celular 099 567 2345. Número convencional del MIES Ambato 032410-306. Dirección para la entrega Av. Los Guaytambos - Centro Comercial Caracol- Oficina Administrativa del MIES No. 74.		

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:
**SILVIA LORENA
GUTIERREZ
GUARACA**

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: SILVIA LORENA GUTIERREZ GUARACA



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN MARCELO
FONSECA MORA**

Quié autoriza

Nombre: Ing. Fabián Fonseca



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN MARCELO
FONSECA MORA**

Autoridad

Nombre: FABIÁN MARCELO FONSECA MORA

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: ANTHONELLA - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS/ MICROORGANISMOS MESÓFILOS AEROBIOS TOTALES: 1 X 10 ³ UFC/G SEGÚN INEN 2867 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: VARIOS SEGÚN EL TIPO - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 6: De conformidad con lo establecido en el número 6 de la NTE INEN 2867 FECHA DE FABRICACION Y VENCIMIENTO VER EN LA ETIQUETA - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 5: De conformidad con lo establecido en el número 6 de la NTE INEN 2867 CONTENIDO DE ETIQUETADO EN ESPAÑOL - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 4: De conformidad con lo establecido en el número 6 de la NTE INEN 2867 LA ETIQUETA DEL PRODUCTO CUMPLE CON LOS REQUISITOS MINIMOS INDICADOS EN LA NORMA 2867 - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 2: NO TIENE INDICACIONES ADICIONALES - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 1: De conformidad con lo establecido en el número 6 de la NTE INEN 2867 *A: JABON LIQUIDO ANTHONELLA, B: HARPICORP DEL ECUADOR, C: ECUADOR, D: 1000 ML CON VALVULA, E: USO EXTERNO SOLAMENTE, F: NUMERO DE LOTE GENERADO A PARTIR DEL DIA DE FABRICACION, G: NSOC31510-19EC, H: WATER, SODIUM LAURETH SULFATE, COCAMIDOPROPYL BETAINE, SODIUM CHLORIDE, FRAGRANCE, 2 BROMO 2 NITROPROPANE - 1,3 DIOL, COCAMINE DEA, COLOUR* - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OLOR: VARIOS SEGÚN EL TIPO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ASPECTO: EMULSION - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ INGREDIENTES ACTIVOS: SODIUM LAURETH SULFATE - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ PH: 7 +/- 0,5 - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 3: De conformidad con lo establecido en el número 6 de la NTE INEN 2867 INGREDIENTES EN LA ETIQUETA EN NOMENCLATURA INCI - USOS: PARA LIMPIEZA EN GENERAL - FABRICANTE: HARPICORP DEL ECUADOR - ENVASE Y ETIQUETADO/ NOTA 7: De conformidad con lo establecido en el número 6 de la NTE INEN 2867 FECHA DE FABRICACION Y VENCIMIENTO CONSTA EN LA MISMA ETIQUETA DEL PRODUCTO - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS/ PSEUDOMONA AERUGINOSA: NO EXISTE PRESENCIA DE PSEUDOMONA AERUGINOSA SEGÚN INEN 2867 - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS/ ESCHERICHIA COLI: NO EXISTE PRESENCIA DE ESCHERICHIA COLI SEGÚN INEN 2867 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ SOLUBILIDAD: 100% SOLUBLE EN AGUA - PRESENTACIÓN COMERCIAL: 1000 ML VALVULA DOSIFICADORA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ BIODEGRADABILIDAD DEL TENSOACTIVO: >90% SEGÚN INEN 850 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIA ACTIVA VALORABLE: <30% SEGÚN INEN 850 - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS/ STAPHYLOCOCCUS AUREUS: NO EXISTE PRESENCIA DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS SEGÚN INEN 2867 - NORMATIVA SANITARIA: NSOC31510-19EC	300	2,4000	0,0000	720,0000	12,0000	806,4000	730805

Subtotal	720,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	86,4000
Total	806,4000

Número de Items	300
Flete	0,0000
Total de la Orden	806,4000

Fecha de Impresión: lunes 22 de noviembre de 2021, 11:10:19

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20210002106838	Fecha de emisión:	16-11-2021	Fecha de aceptación:	18-11-2021	
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 3-MIES	RUC:	1865021910001	Teléfono:	08-4463439 03-2823617	
Persona que autoriza:	Ing. Fabián Fonseca	Cargo:	COORDINADOR ZONAL 3 MIES	Correo electrónico:	fabian.fonseca@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	SILVIA LORENA GUTIERREZ GUARACA		Correo electrónico:	silvia.gutierrez@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	TUNGURAHUA	Cantón:	AMBATO	Parroquia:	MATRIZ
	Calle:	ALFREDO PAREJA DIEZCANSECO	Número:	S/N	Intersección:	NOBOA Y CAAMAÑO
	Edificio:		Departamento:		Teléfono:	08-4463439 03-2823617
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	8:00 - 16h00				
	Responsable de recepción de mercadería:	Ing. Gabriel Galarza				
Observación:	MATERIAL DE ASEO DE MIS MEJORES AÑOS. Administrador de la Orden de compras Dr. José Gómez. Se solicita coordinar la entrega con el Ing. Gabriel Galarza, responsable de bodega. Celular 099 567 2345. Número convencional del MIES Ambato 032410-306. Dirección para la entrega Av. Los Guaytambos - Centro Comercial Caracol- Oficina Administrativa del MIES No. 74.					

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:
**SILVIA LORENA
GUTIERREZ
GUARACA**

Funcionaria Encargada del Proceso

Nombre: SILVIA LORENA GUTIERREZ GUARACA



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN MARCELO
FONSECA MORA**

Qui autoriza

Nombre: Ing. Fabián Fonseca



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN MARCELO
FONSECA MORA**

Máxima Autoridad

Nombre: FABIÁN MARCELO FONSECA MORA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
266101217	*PAÑO DE LIMPIEZA PARA SUPERFICIES 10 UNIDADES PAÑO DE LIMPIEZA PARA SUPERFICIES 10 UNIDADES Marca: KANGURU - Propiedades / Composición: % CELULOSA % POLIPROPILENO %ALGODON - Propiedades / Absorción de agua: 100 % - Fabricante: PLASTILIMPIO - Presentación Comercial: PAQUETE POR 10 UNIDADES - Propiedades / Absorción aceite: 80 % - Propiedades/ Espesor: 120 g /m2 - Propiedades/ Gramaje: 100 g /m2 - Propiedades / Lavado: RESISTENTE AL LAVADO - Propiedades / Peso: 0.0714GR PAQUETE POR 10 - Propiedades / Resistencia química a acetona, etanol, blanqueador, ácido acético: RESISTENTE - Propiedades/ Tamaño: 33*33 - Usos: LIMPIEZA GENERAL	420	1,5850	0,0000	665,7000	12,0000	745,5840	730805

Subtotal	665,7000
Impuesto al valor agregado (12%)	79,8840
Total	745,5840

Número de Items	420
Flete	0,0000
Total de la Orden	745,5840

Fecha de Impresión: lunes 22 de noviembre de 2021, 11:09:42

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20210002106839	Fecha de emisión:	16-11-2021	Fecha de aceptación:	18-11-2021	
Estado de la orden:	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:		Razón social:	PAUCAR ALMEIDA MONICA PAULINA	RUC:	1713823365001	
Nombre del representante legal:		Correo electrónico de la empresa:	admon_distribuidores@hotmail.com			
Correo electrónico del representante legal:	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 3-MIES	RUC:	1865021910001	Teléfono:	08-4463439 03-2823617	
Persona que autoriza:	Ing. Fabián Fonseca	Cargo:	COORDINADOR ZONAL 3 MIES	Correo electrónico:	fabian.fonseca@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	SILVIA LORENA GUTIERREZ GUARACA	Correo electrónico:	silvia.gutierrez@inclusion.gob.ec			
Dirección de entrega:	Provincia:	TUNGURAHUA	Cantón:	AMBATO	Parroquia:	MATRIZ
	Calle:	ALFREDO PAREJA DIEZCANSECO	Número:	S/N	Intersección:	NOBOA Y CAAMAÑO
	Edificio:		Departamento:		Teléfono:	08-4463439 03-2823617
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	8:00 - 16h00				
	Responsable de recepción de mercadería:	Ing. Gabriel Galarza				
Observación:	MATERIAL DE ASEO DE MIS MEJORES AÑOS. Administrador de la Orden de compras Dr. José Gómez. Se solicita coordinar la entrega con el Ing. Gabriel Galarza, responsable de bodega. Celular 099 567 2345. Número convencional del MIES Ambato 032410-306. Dirección para la entrega Av. Los Guaytambos - Centro Comercial Caracol- Oficina Administrativa del MIES No. 74.					

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:
**SILVIA LORENA
GUTIERREZ
GUARACA**

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: SILVIA LORENA GUTIERREZ GUARACA



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN MARCELO
FONSECA MORA**

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabián Fonseca



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN MARCELO
FONSECA MORA**

Persona que autoriza

Nombre: FABIÁN MARCELO FONSECA MORA

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 número 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 número 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 máximo 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 número 5 de la NTE INEN 1430 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ GRAMAJE: 32 g/m2, de conformidad con lo establecido en el número 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 número 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	875	1,3800	0,0000	1.207,5000	12,0000	1.352,4000	730805

Subtotal	1.207,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	144,9000
Total	1.352,4000

Número de Items	875
Flete	0,0000
Total de la Orden	1.352,4000

Fecha de Impresión: lunes 22 de noviembre de 2021, 11:07:00

<p>productiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 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 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. - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a las 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 • 1929-2013, 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. - 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. - 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. - 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. - 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 - 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 fresca 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. - 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. - REQUISITOS 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. 										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	10.525,5900
Impuesto al valor agregado (12%)	1.263,0708
Total	11.788,6608

Número de Ítems	403
Total de la Orden	11.788,6608

Fecha de Impresión: jueves 18 de noviembre de 2021, 15:56:40

<p>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 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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-MANL. · 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. - 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. - REQUISITOS 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, alargados, 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 magalladuras; · Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos; · Estar sin pestillos; · 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 norma · 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 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 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 empaque y apilamiento de los alimentos.
--

Subtotal	1.314,4000
Impuesto al valor agregado (12%)	157,7280
Total	1.472,1280

Número de Items	80
Total de la Orden	1.472,1280

Fecha de Impresión: martes 23 de noviembre de 2021, 16:43:09

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20210002112123	Fecha de emisión:	26-11-2021	Fecha de aceptación:	30-11-2021	
Estado de la orden:	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:	BICO INTERNACIONAL S.A.	Razón social:	BICO INTERNACIONAL S.A.	RUC:	1791260635001	
Nombre del representante legal:	CARRERA PROAÑO MILTON EDUARDO					
Correo electrónico el representante legal:	mcarrera@crp.ec	Correo electrónico de la empresa:	mcarrera@crp.ec			
Teléfono:	0993767546 0963089555 0981300300 02299480					
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	1005016132	Código de la Entidad Financiera:	210384	
		Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO PRODUBANCO			
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE						
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 05D01 LATACUNGA MIES	RUC:	0560024050001	Teléfono:	0998358695 03-2809928	
Persona que autoriza:	Mgs. Tania Vásquez	Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL	Correo electrónico:	compraspublicas.latacunga@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	HUGO MARCELO NETO ACURIO	Correo electrónico:	marcenet30@hotmail.com			
Dirección de entrega:	Provincia:	COTOPAXI	Cantón:	LATACUNGA	Parroquia:	IGNACIO FLORES (PARQUE FLORES)
	Calle:	SANCHEZ DE ORELLANA	Número:	5751	Intersección:	LUIS FERNANDO RUIZ
	Edificio:		Departamento:		Teléfono:	0998358695 03-2809928
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	08:00 A 16:00				
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Martha Umajinga				
Observación:	ADQUISICIÓN DE SUMINISTROS DE OFICINA PARA LA DIRECCIÓN DISTRITAL 05D01 LATACUNGA MIES					

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:
**HUGO MARCELO
NETO ACURIO**



Firmado electrónicamente por:
**TANIA GABRIELA
VÁSQUEZ PAREDES**



Firmado electrónicamente por:
**TANIA GABRIELA
VÁSQUEZ PAREDES**

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: HUGO MARCELO NETO ACURIO

Persona que autoriza

Nombre: Mgs. Tania Vásquez

Máxima Autoridad

Nombre: TANIA GABRIELA VÁSQUEZ PAREDES

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
321290418	*RESMA DE PAPEL BOND A4 DE 75 GR RESMA DE PAPEL BOND A-4 DE 75 GR MARCA: REPROPAL - GRAMAJE: 75 G/M2 - ANCHO: 21 CM - OPACIDAD DEL PAPEL: 87 % - MODELO: PAPEL BOND 75 G - LARGO: 29,7 CM - BLANCURA: 92 % - MATERIAL: PAPEL - PESO: 2.34 KG - HUMEDAD: 4.3 % - FABRICANTE: CARVAJAL PULPA Y PAPEL - UNIDAD: RESMILLA DE 500 HOJAS - COLOR: BLANCO	300	2,9500	0,0000	885,0000	0,0000	885,0000	01.00.000.001.530804 # 164

Subtotal	885,0000
Impuesto al valor agregado (0%)	0,0000
Total	885,0000

Número de Items	300
Flete	0,0000
Total de la Orden	885,0000

Fecha de Impresión: martes 30 de noviembre de 2021, 13:02:39

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20210002112122	Fecha de emisión:	26-11-2021	Fecha de aceptación:	30-11-2021	
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 05D01 LATACUNGA MIES	RUC:	0560024050001	Teléfono:	0998358695 03-2809928	
Persona que autoriza:	Mgs. Tania Vásquez	Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL	Correo electrónico:	compraspublicas.latacunga@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	HUGO MARCELO NETO ACURIO		Correo electrónico:	marcenet30@hotmail.com		
Dirección de entrega:	Provincia:	COTOPAXI	Cantón:	LATACUNGA	Parroquia:	IGNACIO FLORES (PARQUE FLORES)
	Calle:	SANCHEZ DE ORELLANA	Número:	5751	Intersección:	LUIS FERNANDO RUIZ
	Edificio:		Departamento:		Teléfono:	0998358695 03-2809928
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	08:00 A 16:00				
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Martha Umajinga				
Observación:	ADQUISICIÓN DE SUMINISTROS DE OFICINA PARA LA DIRECCIÓN DISTRITAL 05D01 LATACUNGA MIES					

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:
**HUGO MARCELO
NETO ACURIO**



Firmado electrónicamente por:
**TANIA GABRIELA
VASQUEZ PAREDES**



Firmado electrónicamente por:
**TANIA GABRIELA
VASQUEZ PAREDES**

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: HUGO MARCELO NETO
ACURIO

Persona que autoriza

Nombre: Mgs. Tania Vásquez

Máxima Autoridad

Nombre: TANIA GABRIELA
VÁSQUEZ PAREDES

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
36990001123	*SEPARADORES PLASTICOS A4 FUNDA 10 U SEPARADORES PLASTICOS A-4 FUNDA 10 UNID MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - FABRICANTE: Cogecomsa S.A. - PESO BRUTO: 90 G - LARGO: 29.5 CM - PRESENTACIÓN: CON PESTAÑAS - MATERIAL: PLÁSTICO - 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 PLÁSTICO: 120 MICRONES - MODELO: SEPARADORES PLÁSTICOS A4 FUNDA 10 U CON PERFORACIONES	20	0,5300	0,0000	10,6000	12,0000	11,8720	01.00.000.001.530804 # 164

Subtotal	10,6000
Impuesto al valor agregado (12%)	1,2720
Total	11,8720

Número de Items	20
Flete	0,0000
Total de la Orden	11,8720

Fecha de Impresión: martes 30 de noviembre de 2021, 13:04:48

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20210002112121	Fecha de emisión:	26-11-2021	Fecha de aceptación:	30-11-2021	
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:	0999008060 026008952 026010417 026046724 0998736219					
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:	DIRECCION DISTRITAL 05D01 LATACUNGA MIES	RUC:	0560024050001	Teléfono:	0998358695 03-2809928	
Persona que autoriza:	Mgs. Tania Vásquez	Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL	Correo electrónico:	compraspublicas.latacunga@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	HUGO MARCELO NETO ACURIO	Correo electrónico:	marcenet30@hotmail.com			
Dirección de entrega:	Provincia:	COTOPAXI	Cantón:	LATACUNGA	Parroquia:	IGNACIO FLORES (PARQUE FLORES)
	Calle:	SANCHEZ DE ORELLANA	Número:	5751	Intersección:	LUIS FERNANDO RUIZ
	Edificio:		Departamento:		Teléfono:	0998358695 03-2809928
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	08:00 A 16:00				
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Martha Umajinga				
Observación:	ADQUISICIÓN DE SUMINISTROS DE OFICINA PARA LA DIRECCIÓN DISTRITAL 05D01 LATACUNGA MIES					

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:
**HUGO MARCELO
NETO ACURIO**

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: HUGO MARCELO NETO
ACURIO



Firmado electrónicamente por:
**TANIA GABRIELA
VASQUEZ PAREDES**

Persona que autoriza

Nombre: Mgs. Tania Vásquez



Firmado electrónicamente por:
**TANIA GABRIELA
VASQUEZ PAREDES**

Maxima Autoridad

Nombre: TANIA GABRIELA VÁSQUEZ
PAREDES

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3212920135	*ARCHIVADORES TAMAÑO OFICIO LOMO 8 CMS ARCHIVADORES TAMANO OFICIO LOMO 8 CMS MARCA: LC - PESO: 352 GR - MATERIAL: CARTÓN - LARGO: 33.5 CM - DIMENSIÓN DEL LOMO: 8 CM - COLOR: NEGRO - MODELO: TAMAÑO OFICIO LOMO 8 CM CON RADO - MECANISMO Y PRESOR: MECANISMO Y PRESOR METÁLICO RESISTENTE A LA CORROSIÓN - MATERIAL FONDO EXTERIOR: 115 GR - UNIDAD: 1 UNIDAD - MATERIAL FONDO INTERIOR: 90 GR - CALIBRE DEL CARTÓN: 1.80 MM - FABRICANTE: JOSE LUIS FALCONI CISNEROS - ANCHO: 27.5 CM	235	1,1140	0,0000	261,7900	12,0000	293,2048	01.00.000.001.530804 # 164

Subtotal	261,7900
Impuesto al valor agregado (12%)	31,4148
Total	293,2048

Número de Items	235
Flete	0,0000
Total de la Orden	293,2048

Fecha de Impresión: martes 30 de noviembre de 2021, 13:06:08

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20210002112120	Fecha de emisión:	26-11-2021	Fecha de aceptación:	30-11-2021	
Estado de la orden:	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:		Razón social:	MENDOZA SALTOS GELLYS BRISELA	RUC:	1307188118001	
Nombre del representante legal:						
Correo electrónico el representante legal:	officonex@gmail.com	Correo electrónico de la empresa:	officonex@gmail.com			
Teléfono:	024511480 023880708 0994467935					
Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	1060495127	Código de la Entidad Financiera:	210356	
				Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PACIFICO	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE						
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 05D01 LATACUNGA MIES	RUC:	0560024050001	Teléfono:	0998358695 03-2809928	
Persona que autoriza:	Mgs. Tania Vásquez	Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL	Correo electrónico:	compraspublicas.latacunga@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	HUGO MARCELO NETO ACURIO	Correo electrónico:	marcenet30@hotmail.com			
Dirección de entrega:	Provincia:	COTOPAXI	Cantón:	LATACUNGA	Parroquia:	IGNACIO FLORES (PARQUE FLORES)
	Calle:	SANCHEZ DE ORELLANA	Número:	5751	Intersección:	LUIS FERNANDO RUIZ
	Edificio:		Departamento:		Teléfono:	0998358695 03-2809928
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	08:00 A 16:00				
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Martha Umajinga				
Observación:	ADQUISICIÓN DE SUMINISTROS DE OFICINA PARA LA DIRECCIÓN DISTRITAL 05D01 LATACUNGA MIES					

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:
**HUGO MARCELO
NETO ACURIO**

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: HUGO MARCELO NETO
ACURIO



Firmado electrónicamente por:
**TANIA GABRIELA
VASQUEZ PAREDES**

Persona que autoriza

Nombre: Mgs. Tania Vásquez



Firmado electrónicamente por:
**TANIA GABRIELA
VASQUEZ PAREDES**

Máxima Autoridad

Nombre: TANIA GABRIELA
VÁSQUEZ PAREDES

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3212920131	*ARCHIVADOR DE CARTON NO. 15 CON TAPA ARCHIVADOR DE CARTÓN NO. 15 CON TAPA MARCA: ESTILO - ANCHO TAPA: 328 mm - ANCHO BASE: 300 mm - ALTO TAPA: 48 mm - ALTO BASE: 254 mm - GRAMAJE TEST BASE: 150 g/m2 - LARGO TAPA: 390 mm - COLOR: BLANCO - IMPRESIÓN: Genérica con especificaciones para el armado de la base - MODELO: ARCHIVADOR DE CARTÓN NO. 15 CON TAPA - UNIDAD: 1 UNIDAD - MATERIAL: CARTON - FLAUTA: C - PESO: 710 GR - FABRICANTE: GRUPASA GRUPO PAPELERO CIA LTDA - LARGO BASE: 374 mm - GRAMAJE TEST TAPA: 150 g/m2	296	1,3700	0,0000	405,5200	12,0000	454,1824	01.00.000.001.530804 # 164

Subtotal	405,5200
Impuesto al valor agregado (12%)	48,6624
Total	454,1824

Número de Items	296
Flete	0,0000
Total de la Orden	454,1824

Fecha de Impresión: martes 30 de noviembre de 2021, 13:06:49

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20210002106871	Fecha de emisión:	16-11-2021	Fecha de aceptación:	17-11-2021
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	ASOCIACION DE SERVICIOS DE CATERING Y EVENTOS LA DELICIA ASOSERDEL	Razón social:	ASOCIACION DE SERVICIOS DE CATERING Y EVENTOS LA DELICIA ASOSERDEL	RUC:	0591732293001
Nombre del representante legal:	GUAMANGATE ANTE DELIA CRISTINA				
Correo electrónico el representante legal:	asoladelicia1@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	asoladelicia1@hotmail.com		
Teléfono:	0995416478				
Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	147504	Código de la Entidad Financiera:	245134
Nombre de la Entidad Financiera:	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO CHIBULEO LTDA.				
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 05D01 LATACUNGA MIES	RUC:	0560024050001	Teléfono:	0998358695 03-2809928
Persona que autoriza:	Mgs. Tania Vásquez	Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL	Correo electrónico:	compraspublicas.latacunga@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	HUGO MARCELO NETO ACURIO		Correo electrónico:	marcenet30@hotmail.com	
Dirección Entidad:	Provincia:	COTOPAXI		Cantón:	LATACUNGA
	Calle:	SANCHEZ DE ORELLANA		Número:	5751
	Edificio:			Departamento:	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	08:00 A 16:00			
	Responsable de recepción de mercadería:	Lic. Rosa Herrera, Lic. Liliana Tulmo			
Dirección de entrega:	SANCHEZ DE ORELLANA 5751 y LUIS FERNANDO RUIZ, ,				
Observación:	La orden de compra estará vigente para los 7 días del mes de noviembre y 23 días del mes de diciembre de 2021 conforme Terminos de Referencia Institucionales, cabe mencionar que la presente Orden de Compra iniciara el servicio a partir del 22 de noviembre de 2021				

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:
**HUGO MARCELO
NETO ACURIO**



Firmado electrónicamente por:
**TANIA GABRIELA
VÁSQUEZ PAREDES**



Firmado electrónicamente por:
**TANIA GABRIELA
VÁSQUEZ PAREDES**

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: HUGO MARCELO NETO
ACURIO

Persona que autoriza

Nombre: Mgs. Tania Vásquez

Máxima Autoridad

Nombre: TANIA GABRIELA
VÁSQUEZ PAREDES

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300212	<p>Servicio de Alimentación para programas infantiles CIBV</p> <p>- TIEMPO MÍNIMO DE ORDEN DE COMPRA: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019</p> <p>En los productos de servicio de alimentación para programas infantiles CIBV y alimentación hospitalaria, enunciadas anteriormente, incorporados en el Catálogo Dinámico Inclusivo del Servicio de Preparación de Alimentos, singado con el código No. CDI-SERCOP-007-2016, las entidades contratantes emitirán las órdenes de compra por un período mínimo de 6 meses, para efectos de garantizar la estabilidad laboral de los trabajadores. En caso de que las entidades contratantes emitan órdenes de compra por menor tiempo, el proveedor de considerarlo pertinente podrá solicitar a la entidad contratante dejar sin efecto la orden de compra.</p> <p>- UNIFORMES DE PERSONAL E IDENTIFICACIÓN: El personal deberá cumplir con las siguientes especificaciones: • Estar uniformado, camisa o camiseta cerrada de colores claros, • Mascarillas desechables • Mandil • Guantes latex • Calzado adecuado (antideslizante) • Malla para cabello, el cual deberá estar recogido • Cuidado personal integral (manos, uñas cortas) • No portar accesorios (anillos, pulseras, relojes, aretes) • No presentar infecciones cutáneas o heridas • Identificación con datos personales y fotografía actualizada</p> <p>- PLAZO DE ENTREGA: El plazo y el horario de entrega, comenzará a correr a partir de la generación de la orden de compra, según cronograma y horario establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor, a fin de garantizar la prestación oportuna del servicio. La entidad contratante establecerá el margen de tiempo en el que considere no prestación del servicio y/o impuntualidad del mismo.</p> <p>- NORMATIVA APLICABLE: • Registro Oficial N° 308. Reglamento para la regulación y control de proveedores de alimentos de los centros infantiles del buen vivir. • Norma Técnica de Desarrollo Infantil Integral. Servicio de Centros de Desarrollo Infantil. Modalidad Institucional CIBV-CDI. • Protocolo de la externalización del servicio de alimentación para centros infantiles del Buen Vivir CIBV • Normativa para la externalización del servicio de alimentación de los Centros Infantiles del Buen Vivir- CIBV. • Acuerdo ministerial N°000243. Norma Técnica para la implementación y funcionamiento de los servicios públicos y privados de desarrollo infantil integral. • Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG. Norma Técnica sanitaria sobre prácticas correctas de higiene para establecimientos procesadores de alimentos categorizados como artesanales y organizaciones del Sistema de Economía Popular y Solidaria.</p> <p>- JORNADA: La jornada de trabajo será de lunes a viernes en días laborables y no excederá de ocho horas según lo estipulado en el Código de Trabajo.</p> <p>- INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS: Se aplicarán las siguientes multas: 1. Por la no prestación del servicio se cobrará una multa del 5% por día de servicio no prestado por el valor total de la orden de compra. En caso de reincidencia se procederá a la liquidación y terminación de la orden de compra, sin embargo el proveedor estará obligado a prestar el servicio de alimentación hasta un día antes del servicio del nuevo proveedor, quien deberá notificar a la entidad contratante la fecha del servicio. 2. Por impuntualidad del servicio solicitado, se aplicará una multa mínima 0.5% por cada día de retraso, sobre el valor total de la orden de compra. 3. Por la ausencia del personal mínimo requerido para la prestación del servicio en la presente ficha se aplicará el 0.25% cuando el 50% del personal se ausente en un mismo día; y el 0.5% cuando una persona se ausente un día. 4. Por mala calidad de los alimentos y servicios se aplicará el 1% cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día; y 0.5% cuando exista un 20% de malas calificaciones en un mismo día. 5. Por el cambio en los menús preestablecidos y aprobados por el Administrador de la Orden de Compra sin la debida autorización, se aplicará una multa del 0.5% por cada cambio, por el valor total de la orden de compra. 6. Por</p>	2130 (1 meses)	2,4100	0,0000	5.133,3000	12,0000	5.749,2960	# 110 ITEM 530235

incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha se aplicará una multa del 1% cuando el 80% de los utensilios y equipos no sean provistos en un mismo día; y el 0.5% cuando el equipo no haya sido repuesto 24 horas posteriores a la notificación. 7. Si se evidencia la falta de inocuidad en el servicio de alimentación se aplicará el 5% cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día; y 1% cuando exista un 20% de malas calificaciones en un mismo día.

- **GUIA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS PARA NIÑOS:** Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos: • Condimentos artificiales: (sabores, ajinomotos, salsa de tomate, maggys, mayonesa industrializadas, etc.) • Embutidos: salchichas, mortadelas, chorizos, jamón, etc. • Enlatados: sardinas, carnes enlatadas, frutas enlatadas, verduras enlatadas, etc. •

Frescos o jugos con colorantes de todo tipo. • Gaseosas de todo tipo. • Galletas de todo tipo. (Se aplicará a la normativa vigente) • Gelatinas con colorantes. • Comidas o alimentos re-calentados de la mañana a la tarde (coladas especialmente por la fermentación de los hidratos de carbono de los cereales y /o frutas). • Aguas aromáticas como desayuno o en los refrigerios. • Preparaciones como canguil con dulce en los refrigerios de las mañanas o tarde como alimento principal. • No licuar los alimentos y/o preparaciones una vez cocidos por facilitar el consumo.

- **GARANTÍA Y ANTICIPO:** La garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía de la misma es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0.000002 por el presupuesto inicial del Estado de correspondiente ejercicio económico. La garantía de buen uso del anticipo, por un valor equivalente al 100% del valor a recibirse por este concepto, si existe un acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor adjudicado luego de la emisión de la orden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto no podrá entregarse un anticipo mayor al 30% del monto total de la orden de compra respectiva. El valor por concepto de anticipo será depositado en una cuenta que el proveedor asigne para el efecto, en un banco estatal o privado de propiedad de entidades del Estado en un cincuenta por ciento o más. (El artículo 76 del Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas establece que los anticipos correspondientes a la contratación pública no pierden su calidad de recursos públicos, hasta el momento de ser devengados, y que la normativa aplicable a la gestión de dichos recursos será la que corresponde a las personas jurídicas de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del artículo 299 de la Constitución de la República. La norma constitucional citada prevé que los recursos públicos deben manejarse en la banca pública). La garantía técnica en la cual el proveedor se comprometa a observar y cumplir la totalidad de las especificaciones técnicas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formato I) La garantías serán entregadas a través de cualquier forma prevista en el artículo 73 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y serán devueltas conforme lo dispuesto en el artículo 77 de la misma ley.

- **FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL:** Cocinero: • Formación o capacitación, en conocimientos gastronómicos, nutrición infantil y experiencia mínima de 1 año. • Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP, Universidades que presten este servicio entre otros. • Certificado de salud vigente del año en curso. Ayudante de cocina: • Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año. • Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP, Universidades que presten este servicio entre otros. • Certificado de salud vigente del año en curso. En caso de que la Entidad Contratante proporcionase manuales de seguridad, de manejo de desechos, o cualquier otro tipo de documentación que se destine a optimizar el servicio; deberán darse a conocer a todo el personal responsable de la prestación del servicio a fin de ser puestos en práctica, con el debido respaldo o registro de la capacitación.

- **EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO PARA SERVICIO:** Los equipos y utensilios mínimos necesarios para la prestación del servicio son: • Vajilla de material liso, no poroso y fácil de limpiar y desinfectar, que incluye plato hondo, plato tendido, vaso y jarro o taza, mismos que no deberán tener ningún defecto como roturas, trizaduras o desperfectos similares. Cada niño o niña dispondrá de una vajilla. • Cuchara pequeña de acero inoxidable, se prohíbe cuchara grande • Utensilios de acero inoxidable • Bandejas plásticas de self-service, de tamaño adecuado para la el servicio del menú • Servilletas desechables de papel de calidad y tamaño adecuado para este servicio El Administrador de la orden de compra podrá inspeccionar el estado de los utensilios y herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo inmediato.

- **EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO PARA ELABORACIÓN:** El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos. • Deben ser de material inoxidable, no poroso, liso, de fácil limpieza y desinfección. • Todos los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de dos tipos de alimentos para evitar la contaminación cruzada. • Deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no tóxico y que se hayan limpiado y desinfectado bien, cerrados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes extraños. No se permitirá la utilización de recipientes plásticos para el transporte de frescos, coladas, jugos o ensaladas por el riesgo de contaminación. Los requerimientos mínimos necesarios para la elaboración son: • Ollas y sartenes • Menaje • Implementos de aseo necesarios para la limpieza. • El proveedor deberá contar con tanques de gas industriales (cilindros de 45 Kg) y los repondrá cada vez que se requiera, sin que involucre un costo adicional a la entidad

- **DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:** El servicio radica en la provisión diaria de cuatro comidas las que deben cubrir las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los alimentos. • El proveedor del servicio de alimentación contratado entregará al Coordinador/a del CIBV la planificación de un ciclo de menús de cuatro semanas, para la revisión y aprobación del Coordinador/a CIBV. • El proveedor deberá contar con un área en la cual elabora los alimentos que deberá reunir condiciones higiénico-sanitarias óptimas para evitar contaminación, alteración de su composición. • El servicio será entregado por el proveedor en los Centros Infantiles del Buen Vivir – CIBV. • Los alimentos al no ser preparados en las instalaciones de la Entidad Contratante, deberán guardar normas de higiene y ser adecuadamente transportados a la Entidad para la entrega a los beneficiarios. • Para el cumplimiento del objeto del servicio, el proveedor dotará de los insumos, herramientas, menaje y equipos necesarios para la prestación de este servicio y el transporte de los alimentos. • Es responsabilidad del proveedor manejar todo el sistema logístico (tiempos de entrega del servicio, opción de transporte, almacenaje, distribución y movilización) que le permita entregar el producto en óptimas condiciones. • El proveedor deberá realizar la limpieza de las instalaciones, antes y después del lugar donde se servirán los alimentos. • La limpieza y desinfección de la vajilla es responsabilidad del proveedor. • El administrador de la orden de compra, el SERCOP directamente o a través de terceros, según sea el caso, verificará el cumplimiento de las especificaciones técnicas constantes en la presente ficha técnica, cuando lo creyere oportuno; para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que le sea requerida.

- **CONDICIONES PARA LA ENTREGA DEL SERVICIO:** El proveedor entregará en el lugar y hora acordada los alimentos, a la entidad contratante. • Disponer en los recipientes térmicos los alimentos preparados calientes, separados de los alimentos preparados fríos. Utilizar recipientes diferentes para estos dos tipos de alimentos preparados. • Los vehículos deben tener un compartimento separado, protegido contra el sol directo, viento, polvo, lluvia y otras contaminaciones que puedan degradar la calidad del producto. • El vehículo debe estar destinado

para el uso exclusivo del servicio de alimentación. • La movilización de los alimentos corren por cuenta del proveedor.

- **CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO:** • Se permitirá el consumo de fritos como máximo una sola vez por semana (carnes, tubérculos, plátanos, masas). El aceite empleado, de ser el caso, será usado por una (1) sola oportunidad y NO será reutilizado. • Los alimentos deben ser preparados el mismo día de consumo para garantizar la ingesta de alimentos frescos. • Deberán presentarse 15 minutos antes de cada prestación de servicio de alimentación. • El desayuno se debe preparar entre las 6 a 7 horas de la mañana. • El refrigerio generalmente es una fruta entera o en ocasiones ensaladas de frutas que deben ser preparadas momentos antes de su consumo, es decir de 9h30 a 10h00 del día. • Las preparaciones que conforman el almuerzo deben prepararse entre las 10h00 a 11h30 del día; y especialmente considerar que las ensaladas de verduras y los jugos de frutas son dos tipos de preparaciones que no deben faltar diariamente y que deben ser preparadas momentos antes de su entrega y consumo para evitar la pérdida de vitaminas y minerales. • El refrigerio de la tarde debe prepararse entre las 14:00 y 15:00 horas para evitar la fermentación de los hidratos de carbono (azúcares). • Todos los alimentos deben presentarse en pedazos pequeños (considerando la edad) que faciliten la cocción y especialmente el consumo por parte de las niñas y los niños. • El periodo del servicio de los alimentos debe ser de al menos dos horas entre comida y comida. • Garantizar que los alimentos calientes sean servidos a todos los niños y niñas por igual, a una temperatura adecuada (37°C). • Todos los alimentos que forman parte de las preparaciones de los diferentes tiempos de comida, deben ser de muy buena calidad en sus características organolépticas: olor, color, sabor, textura, consistencia. • Se utilizará productos de procedencia nacional conforme lo estipulado en las Resoluciones Externas No. RE-SERCOP-2015-0000032 y No. RE-SERCOP-2015-0000034. • Los productos con los que se elaboran las preparaciones, no se limitarán a los listados anteriormente descritos; a más de éstos serán todos los necesarios para dar un servicio de calidad.
- **CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN:** La cantidad ofertada será de acuerdo al número de menús diarios: desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo y refrigerio media tarde. Los menús serán estructurados según regiones (costa, sierra y Amazonía) y de acuerdo a los requerimientos establecidos por el administrador de la orden de compra. Ver Anexo 1 con menú referencial. Capacidad máxima de producción: la capacidad productiva estará dada en función del número servicios mensuales requeridos para atender a los niños y niñas diariamente, con un máximo de 40 niños diarios durante 22 días al mes, con el personal mínimo descrito en el numeral 13 de la presente ficha. En caso de que el proveedor declare una capacidad productiva adicional, deberá justificar al menos 1 ayudante de cocina más para la preparación de los alimentos por cada 40 niños.
- CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSUAL:** 880 servicios (40 niños durante 22 días al mes).
- **ALCANCE:** El servicio será adquirido a través de las siguientes entidades: • El Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES. • Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados – GAD. • Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública- LOSNCP.
- **UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad
- **FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO:** Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 El pago será realizado al proveedor por las raciones alimenticias diarias efectivamente recibidas por la entidad contratante. No obstante, el valor pagado al proveedor a ser pagado al proveedor no podrá ser menor al 60% del valor de la orden de compra
- **REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN:** Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos. • Colocar los alimentos en estanterías, no en el piso, deben estar separados de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras. • Las áreas de conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos deben guardar independencia en relación al baño y/o baterías sanitarias. • Mantener los alimentos siempre limpios y exentos de contaminación. No deben estar cerca de animales, materiales de limpieza o productos químicos. • Aplicar el principio: Primero en llegar, primero en salir (PEPS). • Los alimentos procesados contarán con certificado de registro sanitario o notificación sanitaria vigente, otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento detallada en el mismo. El tiempo máximo de consumo de estos productos debe estar vigente. • Todos los alimentos deberán almacenarse en envases limpios y con tapas, debidamente etiquetados y fechados. • Los alimentos perecederos deben colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro. • Elegir los alimentos y/o preparaciones bajos en grasas, azúcar y sal. • Los alimentos potencialmente peligrosos se deben mantener adecuadamente refrigerados (5°C o menos) o calientes (70°C o más) para evitar el desarrollo de microorganismos. • Las frutas y hortalizas de preferencia deben ser las de temporada, frescas, en buen estado que no estén en contacto con el suelo; se rechazarán si tienen presencia de manchas negras, café o moradas pues pueden contener bacterias, hongos y virus que afectan la salud. • Para la elaboración de las comidas deberá utilizarse agua tratada o potable. La Entidad Contratante podrá realizar en cualquier instante y a través de laboratorios especializados, el análisis físico-químico y microbiológico del agua a ser utilizada en la elaboración de los alimentos, a su costo. • No deberá almacenar ningún tipo de jabón, detergente, desinfectante, insecticida, raticida o solventes junto a los viveres. • Se debe evitar la exposición a riesgos de los alimentos durante su preparación, transporte y expendio. • En caso de no disponibilidad algún alimento, sustituir por otro del mismo valor nutricional y referencia de costo, por ejemplo: carne por carne, fruta por fruta, verdura por verdura, cereal por cereal, lácteo por lácteo, leguminosa por leguminosa, grano tierno por grano tierno, etc. • Los proveedores deberán incluir en su oferta alimentos, bebidas y preparaciones tradicionales, aprovechando los productos de temporada e incentivando los hábitos y costumbres propios de la población; deberán adquirir como mínimo el 30% de los productos provenientes de la economía popular y solidaria, de la economía familiar de las micro y pequeñas unidades productivas, preferentemente productores locales, irrestrictamente, las disposiciones establecidas en normativas ambientales en relación a la fauna y flora en peligro de extinción.
- **GUIA DE REFERENCIA DE ALIMENTOS PERMITIDOS PARA NIÑOS:** Lácteos tratados térmicamente: leche, yogurt, queso, kumis ; carnes: res, pollo, cerdo y pescado (no se permite vísceras); o huevos de gallina y de codorniz; leguminosas: fríjol, soya, arveja, lenteja, habas, chocho, choclo, garbanzo; verduras: arveja, vainita, acelga, col, espinaca, brócoli, tomate, zanahoria, cebolla, pepinillo, rábano, remolacha; frutas (todo tipo), tubérculos: papa, oca, mellocos, yuca, camote, zanahoria blanca, plátanos; cereales: arroz, avena, cebada, morocho, quinua, maíz, pan blanco, pan integral, tostadas, fideo ; grasas: aguacate, nueces, almendras, maní, avellanas, aceite vegetal, aceite de oliva, mantequilla; alimentos procesados con registro sanitario o notificación sanitaria vigente.
- **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:** Al menos se deberá contar con el siguiente personal: Por cada 40 menús a elaborar, será necesario: - 1 Cocinero - 1 Ayudante de cocina - 1 Una persona para el servicio de alimentos Por cada 40 niños adicionales, será necesario incluir una persona más, para la preparación de los alimentos.
- **FUNCIONES DEL PERSONAL:** Cocinero: • Preparar los alimentos. • Supervisar el control de calidad del servicio. • Verificar en cumplimiento de las disposiciones contractuales. • Mantener limpias las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su elaboración. • Asegurar la entrega oportuna del servicio de alimentación en las instalaciones acordadas. Ayudantes de Cocina: • Cumplir disposiciones. • Ayudar con la preparación, correcto transporte y entrega de alimentos. Persona para el servicio de alimentos : • Servicio de los alimentos a niños y niñas en condiciones

higiénico-sanitarias, considerando siempre la temperatura de los alimentos antes de servirlos. • Cumplir disposiciones. - SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN: La supervisión y la administración de la ejecución de la orden de compra lo realizará la entidad contratante. - MAQUINARIA MINIMA REQUERIDA: La maquinaria mínima necesaria para la prestación del servicio son: • Cocina • Horno • Licuadora • Batidora • Refrigeradora • Congelador							
--	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	5.133,3000
Impuesto al valor agregado (12%)	615,9960
Total	5.749,2960

Número de Items	2130
Total de la Orden	5.749,2960

Fecha de Impresión: miércoles 17 de noviembre de 2021, 17:00:17

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20210002106836	Fecha de emisión:	16-11-2021	Fecha de aceptación:	18-11-2021	
Estado de la orden:	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:	IMPORFACTORY CIA. LTDA.	Razón social:	IMPORFACTORY CIA. LTDA.	RUC:	1792385512001	
Nombre del representante legal:	ESPARZA ROMO MARLON ALEJANDRO					
Correo electrónico el representante legal:	mesparza@imporfactory.com.ec	Correo electrónico de la empresa:	mesparza@imporfactory.com.ec			
Teléfono:	0983201543 0991951350 2080900 2338700 2335554					
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	7415125	Código de la Entidad Financiera:	210356	
					Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PACIFICO
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE						
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 3-MIES	RUC:	1865021910001	Teléfono:	08-4463439 03-2823617	
Persona que autoriza:	Ing. Fabián Fonseca	Cargo:	COORDINADOR ZONAL 3 MIES	Correo electrónico:	fabian.fonseca@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	SILVIA LORENA GUTIERREZ GUARACA	Correo electrónico:	silvia.gutierrez@inclusion.gob.ec			
Dirección de entrega:	Provincia:	TUNGURAHUA	Cantón:	AMBATO	Parroquia:	MATRIZ
	Calle:	ALFREDO PAREJA DIEZCANSECO	Número:	S/N	Intersección:	NOBOA Y CAAMAÑO
	Edificio:		Departamento:		Teléfono:	08-4463439 03-2823617
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	8:00 - 16h00				
	Responsable de recepción de mercadería:	Ing. Gabriel Galarza				
Observación:	MATERIAL DE ASEO DE MIS MEJORES AÑOS. Administrador de la Orden de compras Dr. José Gómez. Se solicita coordinar la entrega con el Ing. Gabriel Galarza, responsable de bodega. Celular 099 567 2345. Número convencional del MIES Ambato 032410-306. Dirección para la entrega Av. Los Guaytambos - Centro Comercial Caracol- Oficina Administrativa del MIES No. 74.					

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:
SILVIA LORENA
GUTIERREZ
GUARACA

Funcionario Encargado del Proceso



Firmado electrónicamente por:
FABIAN MARCELO
FONSECA MORA

Persona que autoriza



Firmado electrónicamente por:
FABIAN MARCELO
FONSECA MORA

Materia Autorizada

Nombre: SILVIA LORENA GUTIERREZ GUARACA

Nombre: Ing. Fabián Fonseca

Nombre: FABIÁN MARCELO FONSECA MORA

DETALLE								
CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	
342401412	<p>* HIPOCLORITO DE SODIO AL 5 POR CIENTO, GALON</p> <p>HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% GALON MARCA: SPARZA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CONTENIDO DE SEDIMENTOS: 0% - FABRICANTE: IMPORFACTORY CIA. LTDA. - NORMATIVA SANITARIA: CUMPLE CON LA RESOLUCION No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO - ENVASE Y ETIQUETADO: DE ACUERDO A LA RESOLUCION N. ARCSA-DE-018-2018-JCGO: ETIQUETADO: a) NOMBRE DEL PRODUCTO: CLORO b) MARCA: SPARZA c) FORMULA EN COMPOSICION DE PRODUCTO: HIPOCLORITO DE SODIO. AGUA d) NOMBRE Y DIRECCION DEL ESTABLECIMIENTO FABRICANTE. CIUDAD Y PAIS. FABRICADO POR IMPORFACTORY CIA. LTDA. UBICADO EN AVENIDA GENERAL ENRIQUEZ Y TANICUCHI SANGOLQUI - ECUADOR e) NO APLICA f) CODIGO DE LA NOTIFICACION SANITARIA: NSOH13757-166C g) FECHA DE ELABORACION Y VENCIMIENTO: CUMPLE CON ESTA INFORMACION. ESTE PRODUCTO TIENE UNA VIDA UTIL DE 1 AÑO A PARTIR DE SU ELABORACION h) NUMERO DE LOTE: CUMPLE DEFINIDO POR DOS DIGITOS DEL AÑO EN CURSO, SEGUIDOS DOS DIGITOS DEL MES Y FINALMENTE DOS DIGITOS DEL DIA DE ELABORACION i) CONTENIDO NETO DEL ENVASE: 1 GALON (3,785 LITROS) j) USO PREVISTO DEL PRODUCTO DE ACUERDO A SU AMBITO DE APLICACION: LIMPIEZA Y DESINFECCION EN TODAS DE SUPERFICIES BLANQUEADOR DE ROPA: ELIMINA MANCHAS DE TODO TIPO, EN ROPA BLANCA. k) INSTRUCCIONES O MODO DE USO DEL PRODUCTO: 1.- COMO BLANQUEADOR: 1/2 TAZA DE CLORO EN 10 LITROS DE AGUA 2.- COMO ANTIBACTERIAL: 1 TAZA DE CLORO EN 10 LITROS DE AGUA l) CONDICIONES ESPECIALES DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO: MANTENER EN UN LUGAR FRESCO NO MAS DE 30 °C, SECO Y ALEJADO DE LA LUZ SOLAR DIRECTA m) ADVERTENCIAS, PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y RESTRICCIONES: PUEDE REACCIONAR VIOLENTAMENTE CON ACIDOS FUERTES, PRODUCIENDO GAS DE CLORO TOXICO. OTROS INCOMPATIBLES INCLUYEN MATERIALES ORGANICOS, CELULOSA, MATERIALES OXIDABLES, AMONIAO, UREA, SALES DE AMONIO, ETILENAMINA, CIANUROS, COMPUESTOS DE NITROGENO, ALCOHOLES, METALES Y OXIDOS DE METAL. REACCIONA CON METALES PARA PRODUCIR GAS DE HIDROGENO INFLAMABLE. EL METAL Y LOS CATALIZADORES DE OXIDO DE METAL DESCOMPONEN LOS HIPOCLORITOS, LO CUAL DESARROLLA OXIGENO Y FRECUENTEMENTE CAUSA EXPLOSIONES. PUEDE REACCIONAR EXPLOSIVAMENTE CON COMPUESTOS QUE CONTENGAN NITROGENO, O FORMAR CLOROAMINAS, LAS CUALES SON EXPLOSIVAS. LAS SOLUCIONES ALCALINAS DE HIPOCLORITO PUEDEN REACCIONAR EXPLOSIVAMENTE CON ALGUNOS COMPUESTOS CLORO ORGANICOS a) INDICACIONES ESPECIFICAS PARA EL USUARIO: USAR GUAANTES DE CAUCHO CUANDO SE VAYA A MANIPULAR ESTE MATERIAL. DE SER POSIBLE UTILIZAR GAFAS PARA EVITAR EL CONTACTO CON LOS OJOS, INHALACION: EL ROCIO PUEDE IRRITAR LA NARIZ Y LA GARGANTA. SI SE MEZCLA CON ACIDOS, LAS SOLUCIONES DE HIPOCLORITO PUEDEN LIBERAR GRANDES CANTIDADES DE GAS DE CLORO. ESTE GAS PUEDE CAUSAR IRRITACION SEVERA DE NARIZ Y GARGANTA. LA EXPOSICION A NIVELES ELEVADOS DE GAS DE CLORO PUEDE DAR COMO RESULTADO UN DAÑO PULMONAR SEVERO CONTACTO CON LA PIEL: EL ROCIO Y LAS SOLUCIONES DE HIPOCLORITO DE SODIO PUEDEN CAUSAR IRRITACION EN LA PIEL. EN CASOS SEVEROS PUEDEN RESULTAR EN QUEMADURAS QUÍMICAS CONTACTO CON LOS OJOS: PUEDE CAUSAR QUEMADURAS SEVERAS Y DAÑOS EN LA CórNEA. LO CUAL PUEDE RESULTAR EN CEGUERA PERMANENTE. INGESTION: PUEDE CAUSAR IRRITACION, DOLOR E INFLAMACION A LA BOCA Y AL ESTOMAGO, VÓMITO, SHOCK, CONFUSIÓN, DELIRIO, COMA Y EN CASOS SEVEROS, LA MUERTE. PUEDE CAUSAR UNA PERFORACION EN ESÓFAGO O ESTÓMAGO. o) MEDIDAS RELATIVAS A PRIMEROS AUXILIOS: INHALACION: TRASLADAR A LA VÍCTIMA Y PROCURARLE AIRE LIMPIO. MANTENGA EN CALMA. SI NO RESPIRA, SUMINISTRE RESPIRACION ARTIFICIAL. LLAME AL MEDICO CONTACTO CON LA PIEL: LÁVESE INMEDIATAMENTE DESPUÉS DEL CONTACTO CON ABUNDANTE AGUA. DURANTE AL MENOS 15 MINUTOS. NO NEUTRALIZAR NI AREGGAR SUSTANCIAS DISTINTAS DEL AGUA. QUITESE LA ROPA CONTAMINADA Y LÁVELA ANTES DE REUSAR. HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD AGOSTO DE 2017 VERSIÓN: 4GTPM PÁGINA 3 DE 9 WWW.GTM.NET CONTACTO CON LOS OJOS: ENJUAGUE INMEDIATAMENTE LOS OJOS CON AGUA DURANTE AL MENOS 15 MINUTOS, Y MANTENGA ABIERTOS LOS PÁRPADOS PARA GARANTIZAR QUE SE ACLARA TODO EL OJO Y LOS TEJIDOS DEL PÁRPADO. ENJUAGAR LOS OJOS EN CUESTIÓN DE SEGUNDOS ES ESENCIAL PARA LOGRAR LA MÁXIMA EFICACIA. SI TIENE LENTES DE CONTACTO, QUITÉSE LAS DESPUÉS DE LOS PRIMEROS 5 MINUTOS Y LUEGO CONTINÚE ENJUAGÁNDOSE LOS OJOS. CONSULTAR AL MÉDICO. PUEDE OCASIONAR SERIOS DAÑOS A LA CórNEA. CONJUNTIVAS U OTRAS PARTES DEL OJO. INGESTIÓN: NO INDUZCA EL VÓMITO. ENJUAGUE LA BOCA CON AGUA. NUNCA SUMINISTRE NADA ORALMENTE A UNA PERSONA INCONSCIENTE. LLAME AL MÉDICO. SI EL VÓMITO OCURRE ESPONTÁNEAMENTE, COLOQUE A LA VÍCTIMA DE COSTADO PARA REDUCIR EL RIESGO DE ASPIRACIÓN. p) PICTOGRAMA DE SEGURIDAD: SI CUMPLE - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OLOR: CARACTERÍSTICO IRRIANTE - 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 DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD CON TAPA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ESTABILIDAD: 3 g/l - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OTROS INGREDIENTES: AGUA - PRESENTACION COMERCIAL: GALÓN [3,785 LITROS] - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CONTENIDO DE ALCALI [NAOH]: 3 g/l - USOS: LIMPIEZA Y DESINFECCION EN TODAS DE SUPERFICIES BLANQUEADOR DE ROPA: ELIMINA MANCHAS DE TODO TIPO, EN ROPA BLANCA. [Uso industrial] - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ INGREDIENTES ACTIVOS: HIPOCLORITO DE SODIO 5% - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CONTENIDO DE CLORO DISPONIBLE: 55 g/l - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: AMARILLO VERDOSO</p>	200	1,2850	0,0000	257,0000	12,0000	287,8400	730805

Subtotal	257,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	30,8400
Total	287,8400

Número de Items	200
Flete	0,0000
Total de la Orden	287,8400

Fecha de Impresión: lunes 22 de noviembre de 2021, 11:11:08