

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20220002276849	Fecha de emisión:	28-09-2022	Fecha de aceptación:	05-10-2022	
Estado de la orden:	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:		Razón social:	ESNAPRIV CIA. LTDA	RUC:	1591715093001	
Nombre del representante legal:	SANMIGUEL MORA JESSICA ALEXANDRA					
Correo electrónico el representante legal:	esnapriv@gmail.com	Correo electrónico de la empresa:	esnapriv@gmail.com			
Teléfono:	0992808624 062886761					
fipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	2100134666	Código de la Entidad Financiera:	210358	
		Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA			
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 W	Cargo:	DIRECTOR DISTRITAL	Correo electrónico:	rodrigo.vazquez@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	DIRECCIONDISTRITAL01D04GUALACEO	Correo electrónico:	angela.lituma@inclusion.gob.ec			
Dirección de entrega:	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 a 17:00				
	Responsable de recepción de mercadería:	SEBASTIAN LOPEZ				
Observación:	SERVICIO DE SEGURIDAD Y VIGILANCIA PARA UN MES PARA LAS OFICINAS DE LA DDG					

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.



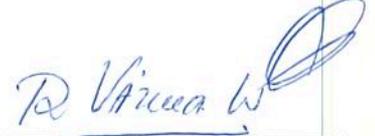
Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: Angela Lituma Cillca
DIRECCION DISTRITAL 01D04GUALACEO



Persona que autoriza

Nombre: RODRIGO VAZQUEZ
W



Máxima Autoridad

Nombre: RODRIGO MAURICIO
VAZQUEZ WEBSTER

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
852500063	<p>Punto Servicio Institucional de 12 Horas - Lunes a Domingo Nocturno Mensual Sin Arma</p> <p>MARCA: NO APLICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - EQUIPAMIENTO: *Cinturón. *Radio Handy (certificado de homologación de la Agencia de Regulación y Control de las Telecomunicaciones -ARCOTEL) *Sistema de comunicación manos libres (En caso de requerirlo) *Chaleco antibalas IIA (mínimo), o en puestos de alto riesgo IIIA las especificaciones técnicas de los chalecos se sujetará a alguna de las normas internacionales: NTMD- 0028-A3, NOM-166-SCFI, MA.01-A1, NIJ-0101, ASTM E2902 y sus equivalentes, en cuanto a los componentes del Chaleco: Parte Frontal, Parte Trasera, 2 Paneles Balísticos, Placa reductora de Trauma, Cierres y/o adhesivos *Linterna *Impermeable *Tolete (PR24) *Detector de Metales (En caso de requerirlo) *Calzado adecuado para prestar el servicio. - CARACTERÍSTICAS DEL PERSONAL: La empresa de seguridad deberá garantizar que las personas encargadas para prestar el servicio de seguridad deben estar en condiciones óptimas. - FACTOR HOMBRE: 1,7 guardias - FABRICANTE: PROVEEDOR DEL SERVICIO - MATERIALES: *Material de escritorio, para los puestos de seguridad: libro anotaciones, esferográficos, regla, etc. *Formularios para el control de acceso y salida de los diversos tipos de vehículos - OBLIGACIONES DEL PATRONO: *Presentar cada mes pago de aportes al IESS *Presentar cada mes acreditación a las cuentas individuales de cada Guardia de Seguridad. *Presentar cada mes el pago de pólizas de responsabilidad civil y de accidentes personales. - ARMAMENTO: *Autorización de tenencia vigente emitido por Comando Conjunto de las Fuerzas Armadas - JORNADA: Nocturna - MOVILIZACIÓN: Incluye Movilización - SUPERVISIÓN: Incluye supervisión - UNIFORMES: *Se utilizará exclusivamente el autorizado por el Departamento de Control y Supervisión de Empresas de Seguridad Privadas de la Policía Nacional COSP. *El uniforme deberá estar en buenas condiciones de uso, mismo que será sujeto de inspección por la entidad contratante. *Como parte del uniforme, el guardia de seguridad debe portar la credencial de identificación personal en un lugar visible, ésta incluirá el logotipo y nombre de la compañía de seguridad, los datos personales del portador nombres completos, número de cédula de identidad, función asignada y su fotografía. *El uniforme deberá adecuarse al clima de la localidad. *Deberá contar con el permiso de uniformes otorgado por el Departamento de Control de Organizaciones de Seguridad Privada COSP. - CAPACITACIÓN: Capacitación nivel I y reentrenamiento con certificado vigente De conformidad con el Acuerdo Ministerial 195 Art. 23 - TAREAS BÁSICAS DEL PERSONAL DE VIGILANCIA Y SEGURIDAD: Garantizar la seguridad de las personas y los bienes en el punto contratado 	1 (1 Meses)	2.073,1300	0,0000	2.073,1300	12,0000	2.321,9056	530208

Subtotal	2.073,1300
Impuesto al valor agregado (12%)	248,7756
Total	2.321,9056
Número de Items	1

Flete	0,0000
Total de la Orden	2.321,9056

Fecha de Impresión: jueves, 6 de octubre de 2022, 09:21:35

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO				
Orden de compra:	CE-20220002284268	Fecha de emisión:	13-10-2022	Fecha de aceptación: 14-10-2022
Estado de la orden:	Revisada			
DATOS DEL PROVEEDOR				
Nombre comercial:		Razón social:	ROLDAN LEON GALO ELIAS	RUC: 0104253034001
Nombre del representante legal:				
Correo electrónico el representante legal:	Nicoltex2016@gmail.com	Correo electrónico de la empresa:	Nicoltex2016@gmail.com	
Teléfono:	0981434214			
Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	4009865023	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 PARA EL PERSONAL DEL PROGRAMA 58			

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: Angélica Litema Cilloca
 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.
881220011	<p>CHOMPA CON MANGAS DESPRENDIBLES</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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 (resistentes) y deberá estar bien identificada: talla y color.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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</p>	16 ()	31,0600	0,0000	496,9600	12,0000	556,5952	730802

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.

- **CONDICIONES PARTICULARES DEL BIEN / MATERIALES /DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:** DESCRIPCIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TELA Tela impermeable 100% poliéster, en peso entre 7.5 a 8.5 onzas/yarda cuadrada con forro interno.
- **CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN:** Los proveedores podrán ofertar como capacidad máxima total según lo detallado a continuación: GRUPOS/ACTORES CAPACIDAD PRODUCTIVA/NÚMERO DE EMPLEADOS GRUPO 1: Personas Naturales 250 prendas. De forma individual GRUPO 2: Personas Jurídicas (Micro empresas) 200 prendas por cada trabajador. Hasta 9 GRUPO 3: Personas Jurídicas (Pequeñas empresas) 100 prendas por cada trabajador. Hasta 49 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: 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.
- **MAQUINARIA:** Según el grupo al que correspondan los proveedores deberán contar con la siguiente maquinaria mínima: GRUPOS: CANTIDAD MAQUINARIA GRUPO 1: 1 De costura recta 1 Overlock de 4 o 5 hilos GRUPO 2: 2 De costura recta 1 Overlock de 4 o 5 hilos GRUPO 3: 1 De costura recta 3 Overlock de 4 o 5 hilos GRUPO 4: 4 De costura recta 2 Overlock de 4 o 5 hilos 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.
- **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
- **COLOR:** Los colores serán definidos por la entidad contratante.
- **ETIQUETA:** La etiqueta deberá estar colocada en el interior de la chompa con la talla de la prenda, nombre del fabricante, RUC y teléfono de contacto. Cumplir con la norma NTE INEN 1 875:2004 y RTE INEN 013:2013.
- **TALLA:** Una vez generada la orden de compra la entidad contratante podrá solicitar muestras de la prenda y/o toma de medidas. 34 36 38 40 42 44
- **GARANTÍAS:** Acuerdo de Compromiso (Convenio Marco)
- **DISEÑO:** • 2 Bolsillos laterales (semi-inclinados) con vivo, asegurados con cierre poliéster a nivel de cintura. 1 bolsillo a nivel de pecho semi-oculto vertical, asegurado con cierre poliéster. Cierre en poliéster, reverse, con llave. • Mangas con cierre poliéster de chompa para desmontar, que permita que la prenda sea un chaleco. Puños regulables con tira y velcro. • Forro interno: de acuerdo al clima a definir por la entidad contratante generadora de la orden de compra. Las prendas de mujer se realizarán teniendo en cuenta detalle de confección
- **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.
- **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 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.
- **MUESTRAS:** Ver en el atributo Talla

Subtotal	496,9600
Impuesto al valor agregado (12%)	59,6352
Total	556,5952

Número de Items	16
------------------------	----

Fecha de Impresión: viernes, 14 de octubre de 2022, 14:41:46

Total de la Orden	556,5952
--------------------------	----------

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002285398	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022	
Estado de la orden:	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:	CLUSTERPACK	Razón social:	CAJAS Y EMPAQUES INDUSTRIALES CLUSTERPACK CPK S.A.	RUC:	1792722357001	
Nombre del representante legal:	MONTALVO TORRES MARISOL BERTHA					
Correo electrónico el representante legal:	solmontalvocluster@gmail.com	Correo electrónico de la empresa:	solmontalvocluster@gmail.com			
Teléfono:	0958700050 0999800230 0999800515 022042254 022041198					
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	1645006475	Código de la Entidad Financiera:	210315	
		Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO BOLIVARIANO			
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE						
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES	RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano	Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA		Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES	Parroquia:	AZOGUES
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D	Teléfono:	072240840
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30				
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera				
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar					

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:
**ANA LUCIA
HERAS**

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: ANA LUCIA HERAS
HERRERA



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas
Serrano



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO
RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3212920131	*ARCHIVADOR DE CARTON NO. 15 CON TAPA MARCA: CLUSTERPACK - COLOR: KRAFT - FLAUTA: C - GRAMAJE TEST BASE: 150 gr/m2 - GRAMAJE TEST TAPA: 150 gr/m2 - IMPRESIÓN: Genérica con especificaciones para el armado de la base - LARGO BASE: 374 mm - LARGO TAPA: 394 mm - MATERIAL: CARTON - MODELO: Archivador De Cartón No.15 Con Tapa - PESO: 710GR - UNIDAD: 1 UNIDAD - FABRICANTE: GRUPASA - ALTO BASE: 254 MM - ALTO TAPA: 48 mm - ANCHO BASE: 300 mm - ANCHO TAPA: 328 MM	30 ()	1,3700	0,0000	41,1000	12,0000	46,0320	530804

Subtotal	41,1000
Impuesto al valor agregado (12%)	4,9320
Total	46,0320
Número de Items	30
Flete	0,0000
Total de la Orden	46,0320

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:09:07

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002285399	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022	
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES	RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano	Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA		Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES		
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D		
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30				
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera				
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar					

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:
**ANA LUCIA
HERAS**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

**Funcionario Encargado del
Proceso**

Nombre: ANA LUCIA HERAS
HERRERA

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas
Serrano

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO
RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
36990001118	*PROTECTOR DE HOJAS GRUESO A-4 X 100 UNIDADES MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - LARGO: 30 CM - ESPESOR: 90 MICRONES - ANCHO: 23 CM - FABRICANTE: Cogecomsa S.A. - MATERIAL: POLIPROPILENO - MODELO: PROTECTOR DE HOJA GRUESO A4 X 100 U - NÚMERO DE PERFORACIONES: 11 PERFORACIONES CON PROTECTOR - PESO: 980 G - UNIDAD: 1 PAQUETE DE 100 UNIDADES - CALIBRE: 90 MICRONES - COLOR: TRANSPARENTE	5 ()	9,0000	0,0000	45,0000	12,0000	50,4000	530804

Subtotal	45,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	5,4000
Total	50,4000
Número de Items	5

Flete	0,0000
Total de la Orden	50,4000

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:11:48

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002285400	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022	
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES	RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano	Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA		Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES		
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D		
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30				
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera				
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar					

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:
**ANA LUCIA
HERAS**

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: ANA LUCIA HERAS HERRERA



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas Serrano



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
4299500127	*GRAPAS 26/6 CAJA DE 5000 U MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - ANCHO DE LA CAJA: 4 CM - COLOR: PLATA - FABRICANTE: ANHUI TIANHUI INDUSTRIAL - LARGO DE CAJA: 11 CM - MATERIAL: ACERO INOXIDABLE - MODELO: GRAPAS 26/6 CAJA 5000 U - PESO DE LA CAJA: 163 G - TAMAÑO: 26/6 - UNIDAD: 1 CAJA DE 5000 UNIDADES	10 ()	0,6000	0,0000	6,0000	12,0000	6,7200	530804

Subtotal	6,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	0,7200
Total	6,7200
Número de Items	10
Flete	0,0000

Total de la Orden

6,7200

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:12:40

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002285401	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022	
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES	RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano	Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA		Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES		
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D		
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30				
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera				
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar					

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:
**ANA LUCIA
HERAS**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

**Funcionario Encargado del
Proceso**

Nombre: ANA LUCIA HERAS
HERRERA

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas
Serrano

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO
RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
451300017	*CALCULADORA TIPO SUMADORA 12 DIGITOS MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - ANCHO: 10 CM - COLOR: NEGRO - ESPESOR: 1.7 CM - FABRICANTE: NINGBO WELLCOME TRADING CO. LTD. - FORMA DE FUNCIONAMIENTO: SOLAR - INCLUYE: FUNCIONES BÁSICAS MATEMÁTICAS - LARGO: 13.8 CM - MATERIAL: PLÁSTICO - MODELO: CALCULADORA TIPO SUMADORA DE 12 DÍGITOS - PESO: 94 G - UNIDAD: 1 UNIDAD - TIPO: 12 DÍGITOS	4 ()	5,3907	0,0000	21,5628	12,0000	24,1503	530804

Subtotal	21,5628
Impuesto al valor agregado (12%)	2,5875
Total	24,1503

Número de Items	4
Flete	0,0000
Total de la Orden	24,1503

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:14:04

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002285402	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022	
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES	RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano	Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA		Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES		
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D		
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30				
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera				
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar					

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:
**ANA LUCIA
HERAS**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

**Funcionario Encargado del
Proceso**

Nombre: ANA LUCIA HERAS
HERRERA

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas
Serrano

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO
RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
4299500129	*SACAPUNTAS PEQUENO METALICO 1 SERVICIO MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - ALTO: 0,9 CM - ANCHO: 1,4 CM - CAPACIDAD: LÁPICES HASTA DE 7 MM - COLOR: PLATA - FABRICANTE: NINGBO WELLCOME TRADING CO. LTD. - FORMA: RECTANGULAR - LARGO: 2,5 CM - MATERIAL: METAL - MODELO: SACAPUNTAS PEQUEÑO METÁLICO 1 SERVICIO - PESO: 3 G - UNIDAD: 1 UNIDAD - USO: GRAN AFILADO DE LÁPICES DE GRAFITO	8 ()	0,1190	0,0000	0,9520	12,0000	1,0662	530804

Subtotal	0,9520
Impuesto al valor agregado (12%)	0,1142
Total	1,0662

Número de Items	8
Flete	0,0000
Total de la Orden	1,0662

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:14:37

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002285403	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022	
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES	RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano	Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA		Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES		
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D		
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30				
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera				
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar					

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:
**ANA LUCIA
HERAS**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: ANA LUCIA HERAS HERRERA

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas Serrano

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3699000182	*GOMA EN BARRA DE 40 GR MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - COLOR: BLANCO - MODELO: GOMA EN BARRA 40 G - ANCHO: 2.9 CM - FABRICANTE: ANHUI TIANHUI INDUSTRIAL - LARGO: 11 CM - MATERIAL: GOMA BLANCA - PESO: 40 G DE CONTENIDO - UNIDAD: 1 UNIDAD	4 ()	0,9177	0,0000	3,6708	12,0000	4,1113	530804

Subtotal	3,6708
Impuesto al valor agregado (12%)	0,4405
Total	4,1113
Número de Items	4
Flete	0,0000
Total de la Orden	4,1113

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:15:06

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002285404	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022		
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES		RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano		Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA			Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES	Parroquia:	AZOGUES	
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN	
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D	Teléfono:	072240840	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30					
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera					
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar						

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:
**ANA LUCIA
HERAS**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: ANA LUCIA HERAS
HERRERA

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas
Serrano

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO
RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
4299500112	*CLIPS STANDAR 32 MM METALICOS MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - FABRICANTE: FRAMECO S.A - COLOR: PLATA - MATERIAL: CUERPO DE ACERO NIQUELADO - MODELO: CLIP STANDARD 32 MM METÁLICO - PESO: 40 G - TAMAÑO: 32 MM - UNIDAD: 1 CAJA DE 100 UNIDADES	10 ()	0,2000	0,0000	2,0000	12,0000	2,2400	530804

Subtotal	2,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	0,2400
Total	2,2400
Número de Items	10
Flete	0,0000
Total de la Orden	2,2400

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:16:19

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO				
Orden de compra:	CE-20220002285405	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación: 18-10-2022
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES	RUC:	0360022200001	Teléfono: 072240840
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano	Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico: ana.heras@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA		Correo electrónico: ana.heras@inclusion.gob.ec	
Dirección de entrega:	Provincia: CAÑAR	Cantón:	AZOGUES	Parroquia: AZOGUES
	Calle: LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección: BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN
	Edificio: S/E	Departamento:	S/D	Teléfono: 072240840
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30		
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera		
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar			

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:
**ANA LUCIA
HERAS**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

**Funcionario Encargado del
Proceso**

Nombre: ANA LUCIA HERAS
HERRERA

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas
Serrano

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO
RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
321491327	*ETIQUETAS ADHESIVAS 1.39 X 4.39 T3 MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - ANCHO: 4,39 CM - COLOR: VARIOS COLORES - FABRICANTE: Cogecomsa S.A. - LARGO: 1,39 CM - MATERIAL RESPALDO: PAPEL SILICONADO - MODELO: ETIQUETAS ADHESIVAS 1.39 X 4.39 T3 - PODER DE FIJACIÓN: 50 HORAS - UNIDAD: FUNDA DE 10 HOJAS ,15 ETIQUETAS POR HOJA - MATERIAL SUSTRATO: PAPEL BOND - PEGAJOSIDAD: 1000 GRAMOS/PULGADA - PESO: 18 G	12 ()	0,3200	0,0000	3,8400	12,0000	4,3008	530804

Subtotal	3,8400
Impuesto al valor agregado (12%)	0,4608
Total	4,3008
Número de Items	12

Flete	0,0000
Total de la Orden	4,3008

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:16:46

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002285406	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022	
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES	RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano	Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA		Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES		
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D		
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30				
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera				
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar					

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:
**ANA LUCIA
HERAS**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: ANA LUCIA HERAS
HERRERA

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas
Serrano

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO
RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
389110736	*LAPIZ HB CON GOMA CAJA 12 UNIDADES MARCA: CARIOCA - FABRICANTE: PLASTIUNIVERSAL - COLOR: TURQUESA CON LINEAS AZUL - DIÁMETRO DE LA MINA: 2 MM - DIÁMETRO DEL CUERPO: 7 MM - FORMA DEL CUERPO: TRIANGULAR - LARGO: 18.98 CM - MATERIAL: RESINA, MADERA Y GRAFITO - MODELO: LÁPIZ HB CON GOMA CAJA 12 UNIDADES - PESO: 90 G - UNIDAD: 1 CAJA DE 12 UNIDADES - MINA: TIPO HB	8 ()	1,6700	0,0000	13,3600	12,0000	14,9632	530804

Subtotal	13,3600
Impuesto al valor agregado (12%)	1,6032
Total	14,9632
Número de Items	8

Flete	0,0000
Total de la Orden	14,9632

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:17:16

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002285407	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022		
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES		RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano		Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA			Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES	Parroquia:	AZOGUES	
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN	
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D	Teléfono:	072240840	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30					
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera					
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar						

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:
**ANA LUCIA
HERAS**

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: ANA LUCIA HERAS
HERRERA



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas
Serrano



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO
RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
326000934	*TINTA CORRECTORA TIPO ESFERO MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - COLOR DEL CUERPO: BLANCO - ENVASE: CUERPO ERGONÓMICO DE MATERIAL PLÁSTICO CON VÁLVULA DOSIFICADORA - MATERIAL TINTA: TINTA CORRECTORA COLOR BLANCO - MODELO: TINTA CORRECTORA TIPO ESFERO - TAPA: TAPA CON CLIP DE CIERRE PERFECTO - TIPO DE PUNTA: PROVISTA DE UNA BOLILLA MEZCLADORA - UNIDAD: 1 UNIDAD - CONTENIDO NETO: 7 ML - FABRICANTE: JIANGSU DEHUANG STATIONERY CO.LTD. - LARGO: 13 CM - MATERIAL ENVASE: PLÁSTICO	8 ()	0,8333	0,0000	6,6664	12,0000	7,4664	530804

Subtotal	6,6664
Impuesto al valor agregado (12%)	0,8000
Total	7,4664
Número de Items	8

Flete	0,0000
Total de la Orden	7,4664

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:17:41

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002285408	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022	
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES	RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano	Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA		Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES		
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D		
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30				
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera				
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar					

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:
**ANA LUCIA
HERAS**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

**Funcionario Encargado del
Proceso**

Nombre: ANA LUCIA HERAS
HERRERA

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas
Serrano

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO
RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
326000914	*BORRADOR (GRANDE) PARA LAPIZ MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - ANCHO: 2 CM - COLOR: BLANCO - CONSISTENCIA: SUAVE - FABRICANTE: NINGBO WELLCOME TRADING CO. LTD. - LARGO: 5.5 CM - MODELO: BORRADOR GRANDE PARA LÁPIZ - PESO: 23 G - TIPO: RECTANGULAR - UNIDAD: 1 UNIDAD - MATERIAL: GOMA DE BORRAR	8 ()	0,1420	0,0000	1,1360	12,0000	1,2723	530804

Subtotal	1,1360
Impuesto al valor agregado (12%)	0,1363
Total	1,2723
Número de Items	8
Flete	0,0000

Total de la Orden

1,2723

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:18:08

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002285409	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022	
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES	RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano	Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA		Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES		
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D		
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30				
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera				
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar					

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:
**ANA LUCIA
HERAS**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

**Funcionario Encargado del
Proceso**

Nombre: ANA LUCIA HERAS
HERRERA

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas
Serrano

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO
RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3699000188	*GRAPADORA NORMAL METALICA GRANDE MARCA: EAGLE - FABRICANTE: TUNG YUNG INTERNATIONAL HONG KONG LIMITED - MODELO: GRAPADORA NORMAL METÁLICA GRANDE REF 900M - PROFUNDIDAD DE GARGANTA: PARA TIPO DE GRAPA ESTÁNDAR 26/6 - ALTO: 6.5 CM - ANCHO: 3.5 CM - COLOR: NEGRO - LARGO: 18.7 CM - MATERIAL BASE: ANTIDESLIZANTE - MATERIAL PARTE SUPERIOR: METAL Y PLÁSTICO - PESO: 305 G - UNIDAD: 1 UNIDAD	4 ()	4,3000	0,0000	17,2000	12,0000	19,2640	530804

Subtotal	17,2000
Impuesto al valor agregado (12%)	2,0640
Total	19,2640

Número de Items	4
Flete	0,0000
Total de la Orden	19,2640

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:18:32

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002285410	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022		
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES		RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano		Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA			Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES	Parroquia:	AZOGUES	
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN	
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D	Teléfono:	072240840	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30					
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera					
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar						

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:
**ANA LUCIA
HERAS**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: ANA LUCIA HERAS
HERRERA

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas
Serrano

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO
RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
36990001125	*SEPARADORES PLASTICOS A4 FUNDA ABECEDARIO MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - ANCHO: 22.5 CM - COLOR: GRIS - ESPESOR DEL PLÁSTICO: 120 MICRONES - LARGO: 29.5 CM - MATERIAL: PLÁSTICO - PESO: 113 G - UNIDAD: FUNDA DE SEPARADORES PLÁSTICOS A4 A A LA Z - FABRICANTE: Cogeconsa S.A. - MODELO: SEPARADORES PLÁSTICO A4 FUNDA DE A-Z ABECEDARIOS CON PERFORACIONES - PRESENTACIÓN: CON PESTAÑAS IMPRESAS DE A-Z ABECEDARIOS - REFUERZOS: CON PERFORACIONES PARA CARPETA	9 ()	1,0900	0,0000	9,8100	12,0000	10,9872	530804

Subtotal	9,8100
Impuesto al valor agregado (12%)	1,1772
Total	10,9872
Número de Items	9

Flete	0,0000
Total de la Orden	10,9872

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:19:01

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002285411	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022		
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES		RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano		Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA			Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES	Parroquia:	AZOGUES	
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN	
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D	Teléfono:	072240840	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30					
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera					
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar						

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:
**ANA LUCIA
HERAS**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: ANA LUCIA HERAS
HERRERA

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas
Serrano

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO
RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
36990001127	*TABLA PARA APUNTES (APOYAMANOS) MADERA MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - ALTURA DEL MECANISMO: 1,2 CM - ANCHO MECANISMO: 3 CM - CAPACIDAD: 100 HOJAS - COLOR: CAFÉ CLARO - ESPESOR: 3 MM - FABRICANTE: Cogecomsa S.A. - LARGO: 33.5 CM - MATERIAL REMACHES METÁLICOS: METAL NIQUELADO - PESO: 220 G - PESO MECANISMO MÁS REMACHES: 20 G - ANCHO: 23 CM - LARGO MECANISMO: 12 CM - MATERIAL: MDF - MATERIAL DEL MECANISMO: METAL NIQUELADO - MODELO: TABLA PARA APUNTES DE MADERA - NÚMERO DE REMACHES: 2 - PESO REMACHES METÁLICOS: 0,07 G - UNIDAD: 1 UNIDAD	4 ()	1,0000	0,0000	4,0000	12,0000	4,4800	530804

Subtotal

4,0000

Impuesto al valor agregado (12%)	0,4800
Total	4,4800
Número de Items	4
Flete	0,0000
Total de la Orden	4,4800

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:19:34

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002285412	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022	
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES	RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano	Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA		Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES		
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D		
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30				
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera				
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar					

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:
**ANA LUCIA
HERAS**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: ANA LUCIA HERAS
HERRERA

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas
Serrano

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO
RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
36990001151	*TIJERAS MEDIANAS DE 6 PULGADAS MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - COLOR: VARIOS COLORES - FABRICANTE: YANGJIANG BONLY INDUSTRIES LTD - MATERIAL HOJAS: ACERO INOXIDABLE - MATERIAL MANGO: POLIPROPILENO - MODELO: TIJERA PEQUEÑA 6" - PESO: 30 G - TAMAÑO: 6 PULGADAS - UNIDAD: 1 UNIDAD	4 ()	0,4700	0,0000	1,8800	12,0000	2,1056	530804

Subtotal	1,8800
Impuesto al valor agregado (12%)	0,2256
Total	2,1056
Número de Items	4
Flete	0,0000
Total de la Orden	2,1056

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:20:03

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002285413	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022		
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES		RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano		Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA			Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES	Parroquia:	AZOGUES	
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN	
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D	Teléfono:	072240840	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30					
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera					
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar						

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:
ANA LUCIA HERAS



Firmado electrónicamente por:
FABIAN ALEJANDRO RODAS SERRANO



Firmado electrónicamente por:
FABIAN ALEJANDRO RODAS SERRANO

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: ANA LUCIA HERAS HERRERA

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas Serrano

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
36990001139	*RESALTADORES VARIOS COLORES MARCA: CARIOCA - ANCHO: 16 MM - COLOR: CELESTE, AMARILLO, FUCSIA, NARANJA, VERDE - DISEÑO: PUNTA BISELADA PARA TRAZOS DE 2MM A 5MM - FABRICANTE: PLASTIUNIVERSAL - LARGO: 12.9 CM - MATERIAL CUERPO: POLIPROPILENO - MATERIAL FELPA: POLIESTER - MODELO: RESALTADOR VARIOS COLORES - PESO: 15.2 GR - TAPA: PLÁSTICA DE POLIETILENO LINEAL BAJA DENSIDAD - UNIDAD: 1 UNIDAD - MATERIAL TAPA: POLIETILENO	8 ()	0,4770	0,0000	3,8160	12,0000	4,2739	530804

Subtotal	3,8160
Impuesto al valor agregado (12%)	0,4579
Total	4,2739

Número de Items	8
Flete	0,0000
Total de la Orden	4,2739

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:20:38

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002285414	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022		
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES		RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano		Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA			Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES	Parroquia:	AZOGUES	
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN	
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D	Teléfono:	072240840	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30					
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera					
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar						

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:
ANA LUCIA HERAS



Firmado electrónicamente por:
FABIAN ALEJANDRO RODAS SERRANO



Firmado electrónicamente por:
FABIAN ALEJANDRO RODAS SERRANO

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: ANA LUCIA HERAS HERRERA

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas Serrano

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
4516002110	*PERFORADORA DE ESCRITORIO GRANDE MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - MODELO: PERFORADORA DE ESCRITORIO GRANDE - REGLA: INTEGRADA PARA CENTRAR - UNIDAD: 1 UNIDAD - COLOR: NEGRO - PESO: 485 G - ALTO: 125 MM - CAPACIDAD: 20 HOJAS - FABRICANTE: ANHUI TIANHUI INDUSTRIAL - INCLUYE: RECEPTÁCULO PARA RESIDUOS - LARGO: 146 MM - MATERIAL BASE: PLÁSTICO - MATERIAL MANGO: ACERO INOXIDABLE - ANCHO: 110 MM - NÚMERO DE PERFORACIONES: 2 PERFORACIONES A 8 CM	4 ()	5,0000	0,0000	20,0000	12,0000	22,4000	530804

Subtotal	20,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	2,4000
Total	22,4000

Número de Items	4
Flete	0,0000
Total de la Orden	22,4000

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:21:42

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002285415	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022	
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES	RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano	Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA		Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES		
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D		
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30				
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera				
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar					

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:
**ANA LUCIA
HERAS**

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: ANA LUCIA HERAS HERRERA



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas Serrano



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3212920158	*NOTAS ADHESIVAS CUBO DE 5 COLORES 3X3" MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - PESO: 160 G - UNIDAD: 1 CUBO 5 COLORES - ANCHO: 3 PULGADAS - CANTIDAD: CUBO DESDE 400 HOJAS - COLOR: VARIOS COLORES 5 COLORES - FABRICANTE: JIANGYIN MERRY INTERNATIONAL TRADE CO.LTD. - LARGO: 3 PULGADAS - MATERIAL: PAPEL - MATERIAL ADHESIVO: EMULSIÓN ACRÍLICA A BASE DE AGUA - MODELO: NOTAS ADHESIVAS CUBO DE 5 COLORES 3X3 PULGADAS - PRESENTACIÓN: 80 HOJAS POR COLOR, 5 COLORES POR PAQUETE	4 ()	3,0000	0,0000	12,0000	12,0000	13,4400	530804

Subtotal	12,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	1,4400
Total	13,4400

Número de Items	4
Flete	0,0000
Total de la Orden	13,4400

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:22:56

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002285416	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022		
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES		RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano		Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA			Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES	Parroquia:	AZOGUES	
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN	
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D	Teléfono:	072240840	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30					
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera					
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar						

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:
**ANA LUCIA
HERAS**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

**Funcionario Encargado del
Proceso**

Nombre: ANA LUCIA HERAS
HERRERA

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas
Serrano

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO
RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
36990001119	*REGLA METALICA 30 CM MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - ANCHO: 3 CM - COLOR: PLATA - ESPESOR: 0.06 CM - FABRICANTE: NINGBO WELLCOME TRADING CO. LTD. - MATERIAL: METÁLICO - MODELO: REGLA METÁLICA 30 CM - NUMERACIÓN: MILIMÉTRICA 1 AL 30 - PESO: 45 G - UNIDAD: 1 UNIDAD - GRADUACIÓN: MILIMETRADO - LARGO: 30 CM	4 ()	0,5200	0,0000	2,0800	12,0000	2,3296	530804

Subtotal	2,0800
Impuesto al valor agregado (12%)	0,2496
Total	2,3296
Número de Items	4

Flete	0,0000
Total de la Orden	2,3296

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:23:30

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002285417	Fecha de emisión:	14-10-2022	Fecha de aceptación:	18-10-2022	
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 03D01 AZOGUES BIBLIAN DELEG MIES	RUC:	0360022200001	Teléfono:	072240840	
Persona que autoriza:	Ing. Fabian Rodas Serrano	Cargo:	Director Distrital Azogues	Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANA LUCIA HERAS HERRERA		Correo electrónico:	ana.heras@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	Provincia:	CAÑAR	Cantón:	AZOGUES		
	Calle:	LUIS CORDERO	Número:	Z-7 2-11	Intersección:	BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN
	Edificio:	S/E	Departamento:	S/D		
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	de 8:00 a 16:30				
	Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Anita Heras Herrera				
Observación:	Material de oficina para la Unidad de Acompañamiento Familiar					

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:
**ANA LUCIA
HERAS**

**Funcionario Encargado del
Proceso**

Nombre: ANA LUCIA HERAS
HERRERA



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

Persona que autoriza

Nombre: Ing. Fabian Rodas
Serrano



Firmado electrónicamente por:
**FABIAN
ALEJANDRO RODAS
SERRANO**

Máxima Autoridad

Nombre: FABIAN ALEJANDRO
RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3212920135	*ARCHIVADORES TAMAÑO OFICIO LOMO 8 CMS MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - ANCHO: 27,5 CM - CALIBRE DEL CARTÓN: 1.75 MM - FABRICANTE: Cogecomsa S.A. - MATERIAL FONDO EXTERIOR: PAPEL DE 115 G - MATERIAL FONDO INTERIOR: PAPEL DE 115 G - MECANISMO Y PRESOR: METÁLICO RESISTENTE A LA CORROSION - UNIDAD: 1 UNIDAD - MODELO: TAMAÑO OFICIO, LOMO 8 CMS CON RADO - COLOR: NEGRO - DIMENSIÓN DEL LOMO: 8 CM - LARGO: 33.5 CM - MATERIAL: CARTÓN - PESO: 385 G	32 ()	1,4300	0,0000	45,7600	12,0000	51,2512	530804

Subtotal	45,7600
Impuesto al valor agregado (12%)	5,4912
Total	51,2512

Número de Items	32
Flete	0,0000
Total de la Orden	51,2512

Fecha de Impresión: martes, 18 de octubre de 2022, 10:23:57

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20220002290860	Fecha de emisión:	26-10-2022	Fecha de aceptación:	28-10-2022	
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 mercadería:	08h30 a 16h30				
	Responsable de recepción de mercadería:	Ing. Patricio Morocho Samaniego				
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 EL ING. PATRICIO MOROCHO, NUMERO DE CONTACTO: 0992220686.					

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

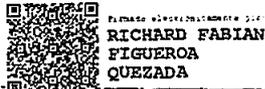
Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa

conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y 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 a 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



NANCY ELIZABETH
TORRES CABRERA



NANCY ELIZABETH
TORRES CABRERA

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.
8899300119	*TRAPEADOR REDONDO DE 24.30 CM MARCA: SOLKLIM - COLOR: BLANCO - DIMENSION: LONGITUD DE LA MANEJA (UM): 29 CM - PESO: 225 G APROX - ABSORCIÓN (PORCENTAJE): 100% - ALGODÓN, MICROFIBRA (PORCENTAJE) 85% - COMPOSICIÓN Y ESTRUCTURA: CONFECCIONADO CON HILOS - ABSORBENTES DE ALGODÓN O MICROFIBRA, CON OJETIC PARA INSERTAR DE MANGO - FABRICANTE: LEMADERMAN CARINA - MATERIAL MANGO: MADERA - PRESENTACIÓN: UNIDAD - USOS: PARA LIMPIAR, SECAR Y ABRAZANTAR PISOS Y SUPERFICIES	1	20.7520		20.7520	12%	23.2422	00000000

Subtotal	20.7520
Impuesto al valor agregado (12%)	2.4902
Total	23.2422
Numero de Items	16
Flete	0.0000
Total de la Orden	23.2422

Fecha de Impresión: martes, 1 de noviembre de 2022, 09:02:40

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20220002290861	Fecha de emisión:	26-10-2022	Fecha de aceptación:	28-10-2022	
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:	Ing. Patricio Morocho Samaniego				
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 EL ING. PATRICIO MOROCHO. NUMERO DE CONTACTO: 0992220686.					

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



PLIEGO DE RESPONSABILIDAD 2021
**RICHARD FABIAN
FIGUEROA
QUEZADA**



PLIEGO DE RESPONSABILIDAD 2021
**NANCY ELIZABETH
TORRES CABRERA**



PLIEGO DE RESPONSABILIDAD 2021
**NANCY ELIZABETH
TORRES CABRERA**

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.
321930018	<p>*PAPEL HIGIENICO JUMBO DOBLE HOJA BLANCO 250 METROS MARCA: BOUQUET - FABRICANTE: GIEFC S.A. - PRESENTACIÓN COMERCIAL: UNIDAD - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: ANCHO DE HOJA: 9 27CM - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: CARACTERÍSTICA: EL PAPEL HIGIENICO ES LIBRE DE MANCHAS, GRUMOS DE FIBRAS, ASTILLAS DE MADRAO CUALQUIER OTRO MATERIAL EXTRAÑO A SU COMPOSICIÓN NORMAL, DEBE SER APTO PARA EL DISPENSADOR UNIVERSAL - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: LARGO: 250M - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: MATERIAL: PAPEL - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: TIPO: DOBLE HOJA USOS: ASERO PERSONAL - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: RESISTENCIA A LA ROTURA POR TRACCIÓN LONGITUDINAL: 50 N/cm - ENVASE Y ETIQUETADO: DE CONFIRMIIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 5 DE LA NTF INEN 1430, LA CUAL INDICA QUE LOS RÓTULOS IMPRESOS DE LOS ROLLOS PARA USO EN EL HOGAR E INSTITUCIONAL DEBEN SER FACILMENTE LEGIBLES EN CONDICIONES DE VISIÓN NORMAL, REDACTADOS EN ESPAÑOL, ELABORADOS DE FORMA QUE NO DESAPAREZCAN BAJO CONDICIONES DE USO NORMAL, DEBEN CONTENER COMO MÍNIMO LA SIGUIENTE INFORMACIÓN: A) LONGITUD TOTAL EN METROS (M); B) MARCA COMERCIAL; C) NOMBRE DEL FABRICANTE; D) NÚMERO DE ROLLOS POR PAQUETE; E) NÚMERO DE CAPAS; F) DIRECCIÓN DEL FABRICANTE (CIUDAD Y PAÍS); G) EMPAQUE PARA LOS PRODUCTOS QUE SEAN OFERTADOS AL CONSUMIDOR FINAL DEBERÁ SER UNA ENVOLTURA DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL QUE LO PROTEJA DE LA CONTAMINACIÓN (HEMEDAS, POLVO, INSECTOS, ETC.), DE MANEJO Y ESTIBADO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: COLOR: BLANCO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: GRAMAJE: 25 78 g/m2 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: LONGITUD DE LA HOJA EN CM PERFORACIONES: De conformidad con lo establecido en el numeral 5 de la NTF INEN 1430 (*) No aplica para papel higiénico institucional, página 25 de INEN 1430</p>	23	17200	00000	398400	23000	421400	32000

Subtotal	408,8700
Impuesto al valor agregado (12%)	49,0644
Total	457,9344

Número de Items	231
Flete	0,0000
Total de la Orden	457,9344

Fecha de Impresión: jueves, 27 de octubre de 2022, 13:14:21

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20220002291063	Fecha de emisión:	26-10-2022	Fecha de aceptación:	27-10-2022	
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 GÁLO CHRISTIAN					
Correo electrónico el representante legal:	info@gransol.com.ec	Correo electrónico de la empresa:	info@gransol.com.ec			
Teléfono:	0987587875 09-97427547 0980194981 074177337 0989834722					
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 mercadería:	08h30 a 16h30				

Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Ana Guzhñay
Dirección de entrega:	AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDIS HUAYNA CAPAC, EN EL CENTRO DIURNO
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 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
RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA



Persona que autoriza
NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA



Máxima Autoridad
NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

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.
162002117	CANASTA - ESPECIAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS 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 Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (AGROCALIDAD, 2016) y/o deberá establecer dentro de la organización.	1 (1 Meses)	381,5800	0,0000	381,5800	12,0000	427,696	59.000.000 54380,00

Sistemas participativos de garantía de las organizaciones.

- **REQUISITOS MÍNIMOS:** Todos los productos que integran esta canasta deberán formar parte de la Economía Popular y Solidaria y contar con el debido registro sanitario o 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.
- **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.
- **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 comprare 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 contratadn 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 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 snicitará 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
 Chncolate 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 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 Unid 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 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 Comino en polvo 1 Fundas de 100 g 100
 Comino en grano 1 Fundas de 100 g 100
AJO 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

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.

- 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 ESTERILIZACIÓN POR CALOR"**

- PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador pnr 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 clabnrr. 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).

- 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, por ejemplo golpes, aberturas de empaque, etc. La

	<p>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.</p> <p>- 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 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 confirmación 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.</p> <p>- 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 oscura, 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.</p> <p>- 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.</p>							
2113119122	<p>PRODUCTOS CARNICOS Y HUEVOS - 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</p>	5 (1 Meses)	46,5800	0,0000	232,9000	0,0000	232,9000	59 000 001 530801

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) Deseargar 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, 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.

- 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).

- 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.

- 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 mortem con el dictamen correspondiente. Piel 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, estras, plumas, cutículas y suciedad.
4. CORTE Y DESHUESADO. Los cortes aplicables para esta ficha son los denominados primarios (sin 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.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.

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 que 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 a 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.

- INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR:

INFRACCIONES Y 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 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 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 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.

- **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 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**

PRODUCTO	REFRIGERACIÓN	CONGELADO	TEMPERATURA	HUMEDAD RELATIVA	DURACIÓN DE CONSERVA
Vaca	0 a -1,5	90	10 a 28	-18 a -20	365
Ternera	-1	90	7 a 21	-18 a -20	270
Cerdo	0 a -1,5	90	7 a 21	-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	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 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 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 SERCOR, 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 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 cármicos de acuerdo a su clasificación.

TABLA 3. LISTADO DE PRODUCTOS CÁRMICOS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO. PESO Y ENERGÍA CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SU 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 cármicos y huevos con su respectivo peso.

TABLA 5. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE CÁRMICOS. CLASIFICACIÓN DE LAS PRODUCTOS CÁRMICOS DE ACUERDO A SU TIPO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA CÁRMICOS(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 CÁRMICOS. 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.

- **REQUISITOS 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, Acuicultura 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 0°C a 4°C. 1. **POR PESO.** El huevo de gallina requerido para esta ficha es 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 AJRE 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 Ovocopia 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 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 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,

	<p>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.</p> <p>- APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA CARNE (CPE INEN-CODEX 58:2013).</p>							
232200411	<p>CANASTA – ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS)</p> <p>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 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 los alimentos.</p> <p>- 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 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.</p> <p>- 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</p>	10 (1 Meses)	16,4300	0,0000	164,3000	0,0000	164,3000	59 000 001 530801

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.

- **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 contrataote, 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.

- **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.

- **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: **CFREALES:** 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 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.

- 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 pleneadas 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.

- 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 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 IREQUISITOS 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) 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 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 pisillos; · 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 achafanado 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.
- **INFRAESTRUCTURA MÍNIMA:** - Área de almacenamiento, clasificación y limpieza de los 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 oscura, fresca y ventilada. Para evitar daños no debe exponerse al sol.
- El Techo, paredes, piso deberá ser liso.
- **APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA:** Conforme a la **NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN PARA:**
 - ARROZ: 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
 - 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 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.
- **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 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/DÍA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DÍA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DF 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 TUBERCULOS. 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
 % PORCIÓN % PORCIÓN % PORCIÓN % CEREALES, GRANOS
 SECOS, HARINAS Y/O TUBERCULOS 2 7,14% 2 5% 3 11,67% 2 10% 9
 33,81% ENERGIA/DÍA 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 todas 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) 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 50 341
 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 TOTAL (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 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

	<p>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> <p>- 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.</p> <p>- 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 tuberosa 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.</p> <p>- 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.</p>							
<p>2113119122</p>	<p>CANASTA DE PESCADOS Y MARISCOS - 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 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 MÉTODO DE ENSAYO Cloranfenicol, ug/kg 0,3 LC-MS/MS (límite máximo residual) E. coli, ufc/g 1 LC-MS/MS *Tetraciclina, ug/kg 100 HPLC-DAD *Oxitetraciclina 100 *Clortetraciclina 100 Sulfonamida, ug/kg 100 HPLC-DAD *sulfonamida 100 *Sulfametacina 100 *Sulfadiazina 100 *Sulfamercina 100 *Sulfatiazol Quinolonas, ug/kg 100 HPLC-DAD *Enrofloxacin 100 *danafloxacin 200 Fluquitima 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 MÉTODO 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 bifenil, ug/kg 50 3,4,4,5- tetracloro bifenil + dieldrin 15 2,3,4,4,5,5,5,5 hexacloro bifenilo 15 2,3,4,4,5,5,5,5 hexacloro bifenilo 15 2,3,4,4,5,5,5,5 hexacloro 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, ug/kg (límite máximo residual) 0,3 LC-MS/MS Cromatografía de gases - MS/S</p>	<p>1 (1 Meses)</p>	<p>50,4400</p>	<p>0.0000</p>	<p>50,4400</p>	<p>0,0000</p>	<p>50,4400</p>	<p>59 000 001 530801</p>

Nitofurano, 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 * Sulfanilida 100 * Sulfametacina 100 * Sulfadiazina 100 * Sulfameracina 100 * Sulfatiazol Quinolonas, µg/kg 100 HPLC-FLD - Enrofloxacin 100 - Ácido oxoliiico 100 - Danafloxacin 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 tetraclorobifeniln 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

- 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).
- DESCRIPCIÓN 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 60000 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 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 facultan 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 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 (kg) 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. 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. 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 Consorcio, 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.

- 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"

- 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 molas 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, amoníaco, 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**

- **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 contruidos de una manera que facilite su drenaje; · Los techos y accesorios situados en lugares elevados deberán estar contruidos 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 contruidas 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 contruidas 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 contruidos 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 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.

- **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 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.

- **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.

- **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:** 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 pescador 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).

- REQUISITOS MÍNIMOS PARA EL FAENAMIENTO DE LAS CANALES Y EL ACOPIO DE HUEVOS: 1

- 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 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.

- 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, 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

- 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 -30°C, hasta su congelación completa, luego será mantenido a una temperatura no mayor a -27°C en cámaras frigoríficas o en equipos especiales destinados para el efecto. El pescado congelado, en filetes, deberá mantenerse a una temperatura no mayor de -27°C, 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 Temperatura °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.

- **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 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 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 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.

- **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

	<p>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.</p> <p>- 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 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 g 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 Aromáticos policíclicos (en productos no ahumados) 2 HPLC -DAD-FL Cromatografía de gases- FID Benzo pireno, ug/kg FUENTE: NTE INEN 1896:2013 CAMARON 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 10³ 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</p>							
123939113	<p>CANASTA LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS</p> <p>- 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</p>	9 (1 Meses)	17.8500	0.0000	160,6500	0,0000	160,6500	59 000 001 530801

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/DÍA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DÍA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE VERDURA /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 0 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 2 COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 4 (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 0 155,56 200 355,56 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) 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 AJO 20 14 2,8 9 182 NABO 40 32 12,8 9 365 ESPINACA 40 23 9,2 9 365 HORTALIZA REPOLLO BROCOLOÍ 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 PAITENA (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 RINON 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 FRIJOLES 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 DÍA, SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KLOCALORÍAS 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.

- 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 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, IDT). En caso de reincidencia, la entidad contratante solicitará a la Dirección Provincial del MAGAP (entidad rectora) la verificación del cumplimiento de esta norma (en un máximo de dos días de entregado el producto); en caso de que se verifique ese 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 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.

- **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.

- **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 oscura, fresca y ventilada. Para evitar daños a las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS no debe exponerse al sol. - El Techo, paredes, piso deberá ser liso con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestructura.

- **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.

- **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

- **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 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 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.

- **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.

- **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

- **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.

- **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.

- **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.

- **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

	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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 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 - 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. 							
134929123	<p>CANASTA FRUTAS FRESCAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 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. - 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. - 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 	10 (1 Meses)	19.9800	0,0000	199,8000	0,0000	199,8000	59 000 001 530801

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.

- **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.

- **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.

- **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 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.

- 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 deberán 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 empaque pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo, la lámina debería ser transparente; los pepinos pueden envasarse en materiales de empaque 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.

- 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 APOORTE ENÉRGICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACIÓN ALMUERZO MERIENDA Total porciones/día (UNIDAD) total alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN (UNIDAD) % PORCIÓN (UNIDAD) % PORCIÓN (UNIDAD) % PORCIÓN (UNIDAD) % Frutas 1 3,57 % 2 5 % 1 3,89 % 0 0 % 4 12,46 % ENERGÍA/DIA (kcal) 71,43 100 77,7 0 249,21 ENERGÍA/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) 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 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 COCD 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".
 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 CANASTA 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 CANASTA 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.

- 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 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 • 1929:2013, 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.

- REQUISITOS DE MADUREZ: Los frutos deberán recogerse
 cuidadosamente y presentar un desarrollo y estado que les permita soportar

	<p>un transporte, manipulación y almacenamiento que asegure su llegada en condiciones satisfactorias al lugar del destino. Además deberá garantizar su consumo en óptimas condiciones dentro de los siguientes siete días de entregado el producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - 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. - 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. 							
229900911	<p>CANASTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> 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. 	20 (1 Meses)	13,0500	0,0000	261,0000	0,0000	261,0000	59 000 001 530801

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 reprocessada 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 $40C \pm 20C$. 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 inócuas del ácido láctico y/o productoras de aroma. § Cuajo u otras enzimas coagulantes inócuas 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.

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 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 en 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.

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 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 LÁCTEOS (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.

- **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.

- **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 tóxicos 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.

- **REQUISITOS ESPECÍFICOS: 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 NTF
 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 Ugl - 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 MÍNIMO 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 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 MÍN MÁX % MÉTODO DE ENSAYO Contenido de grasa, % (m/m) 80 --- NTE INEN 165 Extracto seco magro de la leche % (m/m) 11 --- 2 NTE INEN 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 NTE INEN 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.

- 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 30° (°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.

- 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 FRÍO 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: Domínguez. 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos
- 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 expendirse 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 expendirse 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
- REQUISITOS 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 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 065, los mismos que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha. MANTEQUILLA - Se debe dar cumplimiento a los requisitos físico-químicos, 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.
- 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)
- 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 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/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 COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCION APOORTE PORCION APOORTE PORCION APOORTE PORCION APOORTE LACTEC/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. APOORTE 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 mantecquilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogurt.

- 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.

- PRECIO DE ADHESIÓN: USD. 13,05 por cada canasta de productos lácteos: 350 gramos de queso pasteurizado (fresco y/o comida), 50 gramos de mantecquilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogurt; incluido transporte al lugar acordado con la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA).

- 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.

Subtotal	1.450,6700
Impuesto al valor agregado (0%)	45,7896
Total	1.496,4596

Número de Items	56
Total de la Orden	1.496,4596

Fecha de Impresión: martes, 1 de noviembre de 2022, 08:44:48

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002291630	Fecha de emisión:	27-10-2022	Fecha de aceptación:	28-10-2022	
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:	0987587875 09-97427547 0980194981 074177337 0989834722					
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 mercadería:	08h30 a 16h30				

Responsable de recepción de mercadería:	Lcda. Ana Guzhñay
Dirección de entrega:	AV. EL PARAISO, CENTRO DE ATENCION DIRECTA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, FRENTE AL CDI HUAYNA CAPAC
Observación:	LOS ALIMENTOS SERÁN ENREGADOS DE ACUERDO AL MENÚ, 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 un banco financiero 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



NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA



NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

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

CPC	Descripción	DETALLE					Partida Presup.
		Cant.	Unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto	
162002117	CANASTA - ESPECIAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PRESENTACIÓN: Gaveta Plástica de Cauda Total de Polietileno de alta densidad nueva, de dimensión, 454 cm x 36 cm x 36 cm, con un peso aproximado de 2,2 kg (vacía) y que permanece a temperatura de trabajo a 20° a 50° (°C), dando así un peso mínimo de 10,60 kg por gaveta llena.	1 (1)	381,58000	0,0000	381,58000	0,0000	59,000

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.

- **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.

- **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 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.

- **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 oscura, 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.

- **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 TRANSPORTES 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 Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (AGRICULTURA, 2016) y/o deberá establecer dentro de la organización Sistemas participativos de garantía de las organizaciones.
- REQUISITOS 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 comprare 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 REQUISITOS DE PAGOS: 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 faculen 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

DETALLE DEL PRODUCTO CANTIDAD UNIDAD No DE PERSONAS 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 Drécano 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

	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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) <p>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.</p> <p>- 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. TARIAS: 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.</p> <p>- DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveen 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.</p> <p>- 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).</p> <p>- 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 el REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 253 (IR), "ENVASES FLEXIBLES RETORNABLES PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS SOMETIDOS A UN PROCESO DE ESTERILIZACIÓN POR CALOR"</p>							
229900911	<p>CANASTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS</p> <p>- 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).</p> <p>- 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.</p>	43 (1 Meses)	13,0500	0,0000	561,1500	0,0000	561,1500	59 000 003 530801

- 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 presentarán 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 4°C +/- 2°C. 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 sucedáneos 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.

- 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 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.

- **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 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 LÁCTEOS (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.

- **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.

- **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 (freseo) 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 CPF-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 aniden en el vehículo; restos de productos agrícolas en putrefacción 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.

- REQUISITOS ESPECIFICOS: LECHE ENTERA PASTEURIZADA
 Requisitos físicos y químicos (Leche entera pasteurizada) TABLA 7.
REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS (LECHE ENTERA) REQUISITOS UNIDAD MÍN. 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) 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/1 - 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 (L.M) 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 MÍNIMO 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 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 FÍSICOQUÍMICOS 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 NTE INEN 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 NTE INEN 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 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.

- 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.
- 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 FRÍO 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: Domínguez. 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos
- 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 expendirse 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 expendirse 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
- REQUISITOS 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 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 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.

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)

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 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/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 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 3 10,71% ENERGÍA/DÍA 214,29 kcal/día 0 0 214,29 kcal/día ENERGÍA/MES 6428,57 kcal/día 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

	<p>“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 pnr 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 nrganizacinnnes que realicen su producción pecuaria libre de productos químicos, hnrmonales 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 (cantnnaal, provincial o nacional) según su capacidad productiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos –PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS, destinados para la preparación del tiempo de comida (desayunn), 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. - 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 de: 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 producius 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. 							
<p>123939113</p>	<p>CANASTA LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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 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 	<p>22 (1 Meses)</p>	<p>17,8500</p>	<p>0.0000</p>	<p>392,7000</p>	<p>0,0000</p>	<p>392,7000</p>	<p>59 000 003 530801</p>

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 Inklusivo. 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 Inklusivo. 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 Inklusivo. 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 Inklusivo. 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 Inklusivo. 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.

- **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.

- **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.

- **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 oscura, fresca y ventilada. Para evitar daños a las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS no debe exponerse al sol. - El Techo, paredes, piso deberá ser liso con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestructura.
- **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.
- **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.
- **CALIDAD:** Se dará cumplimiento a las NDRMAS 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 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 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.
- **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.
- **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
- **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.

- **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 - FRIJOLE. · 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.

- **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.

- **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.

- **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 afecten al aspecto general del producto, su

	<p>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 A LA 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 2600 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>							
<p>2113119122</p>	<p>CANASTA DE PESCADOS Y MARISCOS - 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 - 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). - DESCRIPCIÓN 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 60000 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</p>	<p>4 (1 Meses)</p>	<p>50,4400</p>	<p>0,0000</p>	<p>201,7600</p>	<p>0,0000</p>	<p>201,7600</p>	<p>59 000 003 530801</p>

Acopio y/o Consorcio que forme 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 de 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 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 COLACIÓN ALMUERZO MERIENDA total porciones total alimento TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN APORTE PORCIÓN APORTE PORCIÓN APORTE día PROTEÍNAS 1 2,50% 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 DÍA 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. Ambito 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 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 (canal, provincial o nacional) según su
 capacidad productiva.

- **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"

- **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, nublados, descoloridos Agallas: gris-
 pardo o blanquecinas, baba amarillenta opaca, compacta o enagulada. Olor:
 carne con olor a aminas, amoníaco, 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 FAMAÑO
 CONTEO** (con referenci 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

- **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 puede entrar en contacto el pescado, los maniscos 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 contruidos de una manera que facilite su drenaje; - Los techos y accesorios situados en lugares elevados deberán estar contruidos 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 contruidas 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 contruidas 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 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 contruidos 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 lavado 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 reflujó 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 (vuelta) 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.

- **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.

- **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 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.

- **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. 31 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.

- **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 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 MÉTODO DE ENSAYO Cloranfenicol, µg/kg 0,3 LC-MS/MS (límite máximo residual) E. coli, ufc/g 1 LC-MS/MS *Tetraciclina, µg/kg 100 HPLC-DAD *Oxitetraciclina 100 *Clortetraciclina 100 Sulfonamida, µg/kg 100 HPLC-DAD *sulfonamida 100 *Sulfametacina 100 *Sulfadiazina 100 *Sulfamercina 100 *Sulfatiazol Quinolonas, µg/kg 100 HPLC-DAD *Enrofloxacin 100 *danafloxacin 200 Fluquilema Florfenicol, µg/kg 100 HPLC-MS/MS Verde malaquita más leuco verde malaquita, µg/kg 2 HPLC-MS/MS Límite máximo de residuos de plaguicidas TABLA 12 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PARA CARNE DE PESCADO PLAGUICIDAS LÍMITE MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Compuestos organoclorados incluidos PCBs Dioxinas pg/g 8 Cromatografía de gases -ECD -EQT -PCDD -F-PCB *Hecta cloro, µg/kg 200 Cromatografía de gases -ECD *Aldrin, µg/kg 200 Cloradano iso A, µg/kg 50 DDE + 3,4,4,5-tetracloro bifenil, µg/kg 50 3,4,4,5-tetracloro bifenil + dieldrin 15 2,3,4,4,5-pentacloro bifenilo 15 2,3,4,4,5-pentacloro bifenil 15 DDD + 2,3,4,4,5 TETRACLOROBIFENILO 15 2,3,4,4,5 tetraclorobifenil 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 hexacloro bifenil 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/MS 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 *Sulfanilamida 100 *Sulfametacina 100 *Sulfadiazina 100 *Sulfamercina 100 *Sulfatiazol Quinolonas, µg/kg 100 HPLC-FLD - Enrofloxacin 100 - Ácido oxolilico 100 - Danafloxacin 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 - PCOD - 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 tetraciorobifenilo 15 - 2,3,4,4',5 tetraciorobifenilo 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

- **REQUISITOS 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 comprimirlos 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).

- REQUISITOS MÍNIMOS PARA EL FAENAMIENTO DE LAS CANALES Y EL ACOPIO DE HUEVOS. 1

- 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 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.

- 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, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN,**

COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA. ARCSA - DE 067-2015-GGG A.

CARNE DE PESCADO Para el transporte y almacenamiento de 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

- **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 -30°C, hasta su congelación completa, luego será mantenido a una temperatura no mayor a -27°C en cámaras frigoríficas o en equipos especiales destinados para el efecto. El pescado congelado, en filetes, deberá mantenerse a una temperatura no mayor de -27°C, 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**

CDNGELADOS Temperatura °C Temperatura °C Conservación días

Pescado graso 0 a 2° C -18 °C 120 Pescado magro (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.

- **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 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 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 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 u 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 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

	<p>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. IDI) En caso de reincidencia, la entidad contratante solicitará a la Dirección Provincial del MAGAP (entidad rectora) la verificación del incumplimiento de esta norma (en un máximo de dos días de entregado el producto); en caso de que se verifique este incumplimiento. La entidad contratante contando con el Informe emitido por el MAGAP notificará al SERCOP, con el fin de realizar la exclusión definitiva del catálogo.</p> <p>- 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 5.5×10^4 x 10^5 2 AOAC 990.12 E. coli, ufc/g $5 < 10^{10}$ 2 AOAC 998.08 Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ufc/g 5×10^6 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 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. LÍMITE DE CONTAMINANTES EN PESCADO Contaminante mg/kg LÍMITE MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Mercurio como Hg 0,5 AOAC 974.14 Plomo como Pb, mg/kg 0,5 AOAC 999.10 Cadmio como Cd, mg/kg 0,5 AOAC 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 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 Recuent. de microorganismos mesófilos, ufc/g 5.5×10^4 x 10^3 AOAC 990.12 E. coli, ufc/g $5 < 10^{10}$ 2 AOAC 998.08 Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ufc/g 5×10^6 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</p>							
<p>134929123</p>	<p>CANASTA FRUTAS FRESCAS</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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</p>	<p>32 (1 Meses)</p>	<p>19,9800</p>	<p>0,0000</p>	<p>639.3600</p>	<p>0,0000</p>	<p>639.3600</p>	<p>59.000003 530801</p>

leves de la cáscara ya sanados de origen mecánico - Defectos leves de la piel

- **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 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.

- **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. En las frutas que requieran un envase especial (fruta pequeña), el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberán ser capaces de proteger el producto, garantizar el buen estado de las frutas y la aireación de las mismas. (Según norma NTF 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 peñinos 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

- **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/DÍA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DÍA 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 2,45 % del total de los alimentos que se consume en el día, en sus tres tiempos de comida (Desayuno 0,57% colaciones 5% y almuerzo 3,89%), generando un aporte calórico de 277,5 kilocalorías al día, es decir 3332,331 kilocalorías al mes. **TABLA 2. PORCENTAJE DE FRUTA Y APORTE ENERGÉTICO (KCAL) EN CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACION ALMUERZO MÉRINDA** Total por mes/día (UNIDAD) tota. alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCIÓN (UNIDAD) % PORCIÓN (UNIDAD) % FRUTAS 1 3,57 % 2 5 % 1 3,89 % 0 0 % 1 2,46 % **ENERGÍA DÍA (kcal)** 71,43 100 77,7 0 249,21 **ENERGÍA/MES (kcal)** 2142,86 3000 2332,33 0 7476,19 **ELABDRADO 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 sustituidas 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 del país será aprobada por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes. **ANEXO 1). TABLA 3. LISTADO DE FRUTAS, SUS TIPOLES 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) GRANDE (1) (peso promedio 2kg) PAPAÑA 100 39,00 39 3 300 MELÓN 100 34,00 34 3 300 SANDÍA 100 36,00 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 0 450 PERA 75 39,00 52 0 425 BANANO 200 178,00 89 5 1000 DURAZNO 65 29,90 46 4 260 GRANADILLA 50 47,00 94 5 250 GUAYABA 60 36,60 51 4 249 MAMEY 80 40,80 51 3 240 MANDARINA 65 34,35 53 4 260 MANGO 75 44,25 59 4 300 MARACUYA 50 25,50 51 4 206 NARANJA 125 38,75 47 2 875 NARANJILLA 50 14,00 28 7 350 ESPINO 75 24,00 32 0 225 ZAPOTE 15 90,75 121 3 225 LIMÓN SUTIL 30 9,00 30 3 90 QUITO 75 66,75 89 0 225 AGUACATE 200 320,00 160 3 600 TOMATE DE ÁRBOL 50 25,50 3 150 PEQUEÑA(2) TAMARINDO 100 239,00 239 3 300 UVIJA 100 64,00 64 3 300 TAXO 100 37,00 37 3 306 CAPULLI 100 84,00 84 3 300 MORA 100 43,00 43 3 300 FRESA 100 22,00 32 3 300 COCO 50 177,00 354 3 150 UVA 100 68,00 58 3 300 **TOTAL FRUTA AL MES POR PERSONA** Gramos (g) (072 Kilogramos(kg) (0,72) 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 realmente se realizará en peso (gramos) FUENTE: INCAP, 2012. **ELABORADO POR SERCOP, 2016** Esta ficha se acogió a la resolución de Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 032 del 6 de julio del 2016, 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" 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 frutas de tamaño grande (2 kg), • 5 tipos de frutos de tamaño mediano (7kg), • 2 tipos de frutos de tamaño pequeño (2kg) Como se muestra en la tabla 4. **TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA 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 CANASTA DE FRUTAS (kg), NÚMERO ESTIMADO DE FRUTAS NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES GRANDES 2 (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 cumplir el número mínimo de canastas de 10, según el punto de equilibrio establecido en esta ficha. **CÁLCULO DE CAPACIDAD MÁXIMA:** Proveedor y la capacidad máxima por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Comarciales, será de 500 canastas al mes y una oferta mínima de 50 canastas. El proveedor se compromete a entregar su producto en el área local de su producción; no obstante, el proveedor podrá escoger el área de cobertura (cantonal o provincial) según su capacidad productiva. • **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).******

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 y 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 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 • 1929/2013, 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.

- **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.

- **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 15,66 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.

- **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.

- **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.

- **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.

- **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.
- **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 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 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 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 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, a ntros.) **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.

2113119122	<p>PRODUCTOS CARNICOS Y HUEVOS</p> <p>- 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</p> <p>- 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</p>	16 (1 Meses)	46,5800	0,0000	745,2800	0,0000	745,2800	59 000 003 530801
------------	---	--------------	---------	--------	----------	--------	----------	-------------------

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 cumplirá 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 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 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 deteriora, 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.

- **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.

- **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. **2.3.1.1.1. FAENAMIENTO.** Los centros de faenado deberán contar con registros sanitarios actualizados y permisos de funcionamiento multistatal vigentes. Los animales que se presenten para faenado deberán estar suficientemente limpios, de manera que no pongan en peligro la inocuidad de los productos durante la matanza y el faenado. Los animales destinados al faenamiento serán sometidos a un reposo de 12 horas y a una dieta hídrica de hasta 12 horas antes de su matanza. Se realizará una última lavada del animal, a fin de que este ingrese a la matanza en condiciones higiénicas. Todos los animales llevados a la planta 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 dormirse 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 Aves 3,5 kg **FAENADO Y EMBUTADOS.** El desangre debe ser en lo posible lo más completo. La sangre debe recogerse y manejarse higiénicamente. El proceso de faenamiento deberá efectuarse personalmente capacitado. El faenamiento debe efectuarse con el cuidado suficiente a fin de garantizar la limpieza de la canal (carcasa) y evitar contaminaciónes 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. Piel y extremidades deben ser retiradas inmediatamente de la nave de faenamiento y almacenadas provisionalmente. Los animales sacrificados que sean esquilados, chamuscados o sometidos a un tratamiento análogo, deberán ser despojados de toda cerda, pelo, costuras, plumas, malaxas y suciedad. **4. CORTE Y DESHUESADO.** Los cortes aplicables para esta ficha son los determinados primarios (son los brazos, piernas, chuleta y costillar) y secundarios (corte con o sin hueso, obtenidos a partir de los cortes primarios, tales como: pulpas, salch, lonas, chuleta, etc.), como se muestra en la figura 1 y 2. **FIGURA 1. CORTES PRIMARIOS DE RES FUENTE:** www.laprensa.com, **FOTOLIA, 2016** **FIGURA 2. CORTES PRIMARIOS DE CERDO FUENTE:** www.eljornalondelseron.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 el cerne se cora o deshuesa antes de alcanzar las temperaturas adecuadas para el almacenamiento, 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 de faenamiento. 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 123 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 NTP INEN 2074. Todos los aditivos deben cumplir las normas de identidad, de pureza, 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 (ACROCALIDAD, 2015) y se integrará además Sistemas participativos de garantía de las organizaciones para cada producto que integra esta ficha. Si la entidad contratante deseara consultar la aplicación de las Buenas Prácticas Pecuarias de producción de huevos, deberá solicitar a la Dirección Provincial del MAGAP el AGRICULTURA un informe de muestra 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 MÍNIMOS PARA EL FAENAMIENTO DE LAS CARNE VACUNA Y EL ACOPIO DE HUEVOS A CARNE VACUNA Y PORCINA: Los proveedores deberán cumplir los siguientes requisitos: Según Acuerdo Ministerial No 013 del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) el ganado bovinos destinado a faenamiento deberá cumplir con la Guía de movilización del ganado

con los datos del productor y del comprador. C) Plan de trazabilidad: origen de vacunación de Fiebre Aftosa, todos los datos del productor, factura o comprobante de venta autorizado por el SR, de productor detallando los datos del comprador, y la transacción realizada (fecha, lote, categoría y número de animales). D) Los socios de las organizaciones ganaderas garantizarán que durante la PRODUCCIÓN PRIMARIA (RIANMAS DE ANIMALES EN CARIÓTIPO) se realicen las siguientes actividades: Contar con un sistema de identificación y trazabilidad animal, con el fin de controlar la estabilidad hasta el lugar de destino, poder llevar a cabo una investigación epidemiológica. Los productores responsables de la crianza de los animales deberán proporcionar toda la información pertinente sobre el estado sanitario de los animales en relación con la producción de carne inocua y apta para el consumo humano. El productor facilitará a los productores consumidores información sobre el reglamento para la inspección e identificación de mataderos, permisos de los sanitarios del centro de matadero, y permisos de saneamiento, además deberá proporcionar información sobre el nivel de inocuidad y salubridad de los animales que lo cruce, con el objetivo de requerir a higiene en la explotación ganadera que se ha y que será destinada para la producción de las carnes de productos cárnicos.

5.1.1. HUEVOS DE GALLINA. Se aplicará la norma técnica y sustantiva NTE INEN 1973:2013 para HUEVOS DE GALLINAS.

5.1.2. PRODUCTOS REQUISITOS Los frezcos deben presentarse a una temperatura de refrigeración de 0°C a 4°C . POR PESO El huevo de gallina requerido para esta ficha es la de clasificación V, con las siguientes características TABLA 8. CLASIFICACIÓN DE LOS HUEVOS.

FRESCOS DE GALLINA POR SU MASA (PESO) UNIDADES MASA POR CADA UNIDADES TIPO (MÁS O MENOS MASA EN TABLA) (g) MASA POR DIEZ UNIDADES (g) MÍN. MÁX. MÍN. MÁX. MÍN. MÁX. MÍN. MÁX. FUENTE: Norma INEN NTE INEN 1973:2013. POR GRADO Los huevos frescos de gallina de grado 2 para su comercialización a consumidores deben cumplir los siguientes requisitos TABLA 9. CLASIFICACIÓN DE HUEVO FRESCO DE GALLINA DE GRADO B, CÁSCARO Y YEMMA.

YEMMA Norma INEN 1973:2013. CÁMARA DE AIRE No debe exceder del 15 mm. (no. en) CLAR. Trasparencia: líquida, de consistencia gelatinosa. YEMMA. Visión: homogénea, bajo forma de bombas, solamente pequeña separación en caso de rotación del huevo. OLORES SABOR Exento de olores y sabores extraños. FUENTE: Norma INEN NTE INEN 1973:2013. FÍSICOS Las características físicas de los huevos de gallina se presentan en la tabla 10. TABLA 10. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS HUEVOS COMERCIALES DE GALLINA. PARÁMETRO MÍNIMO MÁXIMO UNIDADES MÍN. MÁX. MÍN. MÁX. MÍN. MÁX. MÍN. MÁX. O Color de la yema 7-10 Unidades de color Abanico

10 milímetros para la yema Grado de viscosidad 7-10 Unidades (mg/ml) Medición de unidades (mg) Cámara de aire 10-15 Milímetros Olor de la yema de la cáscara 0-25 0-1 Milímetros Medición directa de la yema específica 1.074 1.078 Solución salina FUENTE: Norma INEN NTE INEN 1973:2013. MICROBIOLOGÍA 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 MÉTODOS DE ENSAYO Dónde M Recuento aerobios mesofílicos 5.2×10^4 5.104 NTE INEN 1509:2013. E. coli 10^2 g $^{-1}$ externa 5.2×10^5 5.105 NTE INEN 1509:2013. E. coli g $^{-1}$ interna Ausencia de Salmonella spp. en 25 g $^{-1}$ 5.106 Ausencia de NTE INEN 1509:2013. Parámetros de cada una del producto. Parámetros de inocuidad del producto Dónde: n= número de muestras por extracción, m= número de muestras defectuosas que se aceptan, n= total de aceptación, m= número de rechazo. C) EMBUTIDOS Los requisitos organolépticos de las embutidos deben ser característicos y específicos para cada tipo de producto destinado al consumo. Los embutidos deben elaborarse con carne de cerdo cerada. No se empleará grasa vegetal en sustitución de la grasa de animales de abasto. El producto no debe contener residuos de plaguicidas.

5.1.3. CALOR 1. Contaminantes Codex Item 193. Residuos de medicamentos veterinarios CAC LMR 2, en cantidades superiores a las límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius. Los aditivos no deben utilizarse para cubrir deficiencias sanitarias de materia prima, producto o instalaciones de manufactura. Pueden añadirse los establecidos en NTE INEN 1514. Todos los aditivos deben cumplir las normas de identidad de pureza de fabricante de su toxicidad de tener las mismas indicaciones de los Codex Alimentarius de FAO/OMS. Debe ser factible la evaluación de identidad y mantenencia y la metodología analítica debe ser administrada por el laboratorio, reportador o construido de el país, con los requisitos microbiológicos y microbiológicos establecidos en la Norma Técnica Neotropical NTE INEN 1338:2013. CARNE Y PRODUCCIÓN CÁRNICA.

5.1.4. PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS. PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS MADURADOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS PRECOCIDOS. COCIDOS. Los proveedores deben cumplir con la descripción de los productos del Sistema Ecuatoriano de la Carne.

5.1.5. APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA. Conforme a la Norma Técnica Ecuatoriana INEN DE HIGIENE PARA LA CARNE (CPE INEN-CODEX 58:2013).

5.1.6. 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 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**

Producto	Refrigeración (°C días)	Congelado (°C días)
Vaca	0 a -1,5 90 10 a 28	-18 a -20 365
Ternera	-1 90 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 -20 160
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-CGG** Se debe cumplir con la cadena de frío. La temperatura de almacenamiento de los productos terminados en los lugares de expendio debe estar entre 0°C y 4°C (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 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 de 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 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 faculden 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 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** 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 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 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 CÁRNICOS 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

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.

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).

232200411	<p>CANASTA – ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> 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 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. - 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 SFPS (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 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/DÍA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA <table border="1"> <thead> <tr> <th>TIEMPO DE COMIDA</th> <th>TIEMPO DE COMIDA (g)</th> <th>TIEMPO DE COMIDA (g)</th> <th>TIEMPO DE COMIDA (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ALMIDÓN /DÍA (2)</td> <td>DESAYUNO 25% 500 15000</td> <td>2 COLACIÓN 5% 100 3000</td> <td>1 ALMUERZO 35% 700 21000</td> </tr> <tr> <td>3 COLACIÓN 5% 100 3000</td> <td>1 MERIENDA 30% 600 18000</td> <td>2 TOTAL 100% 2000 60000</td> <td>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 675,19 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 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 </td></tr></tbody> </table> 	TIEMPO DE COMIDA	TIEMPO DE COMIDA (g)	TIEMPO DE COMIDA (g)	TIEMPO DE COMIDA (g)	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 675,19 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 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	16 (1 Meses)	16.4300	0,0000	262.8800	0,0000	262,8800	59 000 003 530801
TIEMPO DE COMIDA	TIEMPO DE COMIDA (g)	TIEMPO DE COMIDA (g)	TIEMPO DE COMIDA (g)																	
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 675,19 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 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 todas 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 (keal) 100 gramos Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCIÓN 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 50 331 166,5 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 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 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 1,5 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.

- 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.

- 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 embalaje y apilamiento de los alimentos.

- 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 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.

- **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.

- **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.

- **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.

- **ENVASADO:** Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de los 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 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.

- **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 conocimiento 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 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 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.

- 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.

- 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 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

<p>HUMEDAD IREQUISITOS 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</p> <p>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 norma · Un cuello de corte limpio, no achafanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.</p> <p>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 oscura, fresca y ventilada. Para evitar daños no debe exponerse al sol. - El Techo, paredes, piso deberá ser liso.</p>	
---	--

Subtotal	3.184,7100
Impuesto al valor agregado (0%)	45,7896
Total	3.230,4996
Número de Items	134
Total de la Orden	3.230,4996

Fecha de Impresión: martes, 1 de noviembre de 2022, 08:47:08