ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002295648	**Fecha de emisión:**	07-11-2022	**Fecha de aceptación:**	09-11-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:		**Razón social:**	ORELLANA GUERRERO EDGAR FRANCISCO	**RUC:**	0101590479001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	susuper5@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	susuper5@hotmail.com		
Teléfono:	0996132438 072860371 072804880				
Tipo de cuenta:	Ahorros	**Número de cuenta:**	406002719904	**Código de la Entidad Financiera:**	244985
Nombre de la Entidad Financiera:	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO JUVENTUD ECUATORIANA PROGRESISTA LTDA. (JEP)				
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Ing. Patricio Morocho Samaniego			
Observación:	LOS MATERIALES SE ENTREGARÁN, EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS, FRENTE AL PARQUE LA PAZ, EN COORDINACION CON 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

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

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

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA

Persona que autoriza

Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

Máxima Autoridad

Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3212920150	*SOBRE MANILA F4 MARCA: IDEAL - ANCHO: 34 CM - COLOR: AMARILLO - FABRICANTE: INDUSTRIAS UNIDAS CIA LTDA - GRAMAJE: 75 G/M2 - LARGO: 25 CM - MATERIAL: PAPEL MANILA - MODELO: SOBRE MANILA F4 CON FILM AUTOADHESIVO - PESO: 15 G - SOLAPA: TROQUELADO CON FILM AUTOADHESIVO - UNIDAD: 1 UNIDAD	200 ( )	0,0600	0,0000	12,0000	12,0000	13,4400	01 000 001 530804

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

Total	13,4400

Número de Items	200
Flete	0,0000
Total de la Orden	13,4400

Fecha de Impresión: miércoles, 9 de noviembre de 2022, 08:19:03

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002301568	**Fecha de emisión:**	17-11-2022	**Fecha de aceptación:**	18-11-2022		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:		**Razón social:**	ASOCIACION DE SERVICIOS DE LIMPIEZA LIMPIA TODO ASOSERLITOD	**RUC:**	0391018510001		
Nombre del representante legal:	COROSO ABAD MARLENE OLIMPIA						
Correo electrónico el representante legal:	asoserlitod@gmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	asoserlitod@gmail.com				
Teléfono:							
Tipo de cuenta:	Ahorros	**Número de cuenta:**	2187453	**Código de la Entidad Financiera:**	244992	**Nombre de la Entidad Financiera:**	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO JARDIN AZUAYO LTDA.
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE							
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 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 Entidad:	**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 mercaderia:** de 8:00 a 16:30						
	Responsable de recepción de mercaderia: Lcda. Anita Heras Herrera						
Dirección de	LUIS CORDERO Z-7 2-11 y BARTOLOME SERRANO Y FRAY VICEN, S/E, S/D						

entrega:	
Observación:	Este servicio de limpieza se requiere desde el 1 de diciembre de 2022 para los CDI's de atención directa de la Dirección Distrital Azogues

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.
853300012	LIMPIEZA DE INTERIORES TIPO II - JORNADA: La entidad contratante generadora de la orden de compra, establecerá el cronograma en base a turnos, tomando en cuenta un horario de trabajo por persona de hasta 40 horas a la semana - NRO. DE PERSONAS: El número de personas asignadas al servicio de limpieza de oficinas depende de área total del lugar donde se realizará la limpieza, (dependerá del número de trabajadores, tomando en consideración un rendimiento de hasta 630 metros cuadrados por persona) - EQUIPAMIENTO: *Uniforme *Credencial de la empresa con foto y datos personales en letra legible y grande *Mascarillas desechables especiales para limpieza *Guantes de caucho	2179 (1 Meses)	1,2100	0,0000	2.636,5900	12,0000	2.952,9808	530209

	- HERRAMIENTAS: * Coche Escurridor, Coche Utilitario, Contenedor de Basura Móvil, Sistema Dust Mop, Sistema Limpiavidrios, Sistema Seca pisos - UNIFORMES: *Indumentaria adecuada para realizar trabajos de Limpieza *La indumentaria deberá estar en buenas condiciones de uso, mismo que será sujeto de inspección por la entidad contratante. *La indumentaria deberá adecuarse al clima. - SUPERVISIÓN: Existirá un Supervisor por Edificio o el Administrador del Contrato, quien se encargara de recorrer las inmediaciones de inmueble cuando crea correspondiente o necesario. - MAQUINARIA: * Abrillantadora, Aspiradora Industrial, Bombas Fumigadoras, Hdirolavadoras, Bombas de Succión, Escalera, Juego de herramientas menor - MATERIALES: Balde de 5 litros, Bomba de destape cañerías, Cepillo Mano de oso, Escoba cerda suave, Escoba de coco, Espátula, Esponjas, Guantes, Lana de acero, Lija de agua, Limpiones, Mascarilla, Recogedor de basura, Trapeador para baños, Trapeador de oficinas, Toalla para baños (limpión), Alcohol, Antisarro, Crema lustra muebles, Desengrasante Líquido, Desinfectante, Desodorante ambiental líquido, Desodorante, ambiental en pastilla, Destapa cañerías, Detergente industrial, Hipoclorito de sodio al 10% Insecticida, Limpiavidrios, atomizador. - HABILIDADES Y CARACTERÍSTICAS DEL PERSONAL DE LIMPIEZA: *Responsable *Conocimiento y experiencia *Honestidad y rectitud *Atento y amable, y mostrar buenas habilidades de comunicación *Excelente atención al cliente *Capacidad de trabajar en equipo *Concentración en el trabajo *Puntualidad y cumplimiento de fechas y parámetros. NOTA: (Verificar detalle en el pliego del procedimiento de Feria Inclusiva CDI-SERCOP-001-2015) - TAREAS BÁSICAS DEL PERSONAL DEL SERVICIO DE LIMPIEZA DE OFICINAS: Limpieza de exteriores con una altura máxima de 2 metros. Limpieza de pisos alfombrados (aspirar, lavado de alfombras). Limpieza de pisos de madera (barrer y abrillantar los pisos). Limpieza de suelos tipo baldosa y porcelanato (barrer, fregar). Limpieza de muebles (quitar polvo, limpiar la superficie). Limpieza de barrederas Limpieza de paredes. Limpieza de bebederos y dispensadores de agua. Limpieza de plantas y macetas. Limpieza de persianas internas o cortinas Limpieza de ventanas interiores y vidrios. Limpieza de equipos como computadoras, impresoras, teléfonos, etc. Limpieza del Ascensor. Limpieza de gradas y pasamanos. Limpieza de Garita. Limpieza de inodoros, lavamanos, urinarios, divisiones interiores. Limpieza de espejos. Limpieza de cristales Vaciado de papeleras Desinfección Minuciosa de los elementos mencionados. Reposición de material proporcionado por la entidad (servilletas (papel toalla), papel higiénico, jabón, fundas de basura) Recolección de basura Vaciado de papeleras. Lavado de vajillas, como tazas, platos, etc. Fumigación de oficinas. NOTA: (Verificar detalle en el pliego del procedimiento de Feria Inclusiva CDI-SERCOP-001-2015) - TIEMPO MINIMO DE CONTRATO: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-0020 En los productos de servicio de limpieza las entidades contratantes emitirán las órdenes de compra por un período mínimo de 6 .En caso de que las entidades contratantes emitan órdenes de compra por menor tiempo, el proveedor de considerarlo pertinente podrá solicitar a la entidad contratante dejar sin efecto la orden de compra.meses, para efectos de garantizar la estabilidad laboral de los trabajadores.							

Subtotal	2.636,5900
Impuesto al valor agregado (12%)	316,3908
Total	2.952,9808
Número de Items	2179
Total de la Orden	2.952,9808

Fecha de Impresión: lunes, 21 de noviembre de 2022, 08:51:49

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20220002306838	**Fecha de emisión:**	25-11-2022	**Fecha de aceptación:**	28-11-2022
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 mercaderia:**	08h30 a 16h30				

	Responsable de recepción de mercaderia: Lcda. Ana Guzhñay
Dirección de entrega:	AV. EL PARAISO, FRENTE AL CDIS EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC, CASA DE ATENCION DIRECTA CRAI
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 una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

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

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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

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

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA

Persona que autoriza

Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

Máxima Autoridad

Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
232200411	CANASTA – ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) - 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	22 (1 Meses)	16,4300	0,0000	361,4600	0,0000	361,4600	59 000 003 530801

	consumo en óptimas condiciones dentro de los siguientes siete días de entregado el producto. - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. Por retraso en la entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento dela orden de compra En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contratista incumplido No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0.5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear plaguicidas y fertilizantes químicos y/o abonos que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o en exceso Se solicitará el cambio del lote de producción. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) no cumple con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) no ha sido entregada en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) no ha sido entregada conforme a los pesos y tipos requeridos en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,5 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en el requerimiento de madurez de los productos Si se determina que los productos no cumple con la madurez requerida en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,6 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. - 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. - 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 indicacinnes comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Los alimentos que requieran un envase especial, el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberían ser capaces de proteger el producto, garantizar el buen estado de las cereales, granos secos, harinas y tubérculos y la aireación de las mismas. (Según norma NTE INEN-ISO 7558). Los siguientes materiales pueden ser utilizados: · Película portable de plástico y bolsas de papel, película plástica y bolsas de papel, así como platos de plástico. · "tubos" de malla portables, o "tubos" de malla y bolsas hechas de, plástico, viscosa fibra textil o una combinación de estos materiales. · Bandejas o cajas (cajas de altura superior a 25 mm) hechos de cartón, papel maché, de plástico o de pulpa de madera con un fondo plano o perfilado. Los materiales de embalaje pueden tener una superficie funcional y color (por ejemplo, la lámina debería ser transparente. La utilización de estos materiales debe ser utilizados previo acuerdo con la entidad contratante. - RECOLECCIÓN: Los alimentos deberán recolectarse cuidadnsamente 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 exceluyen alimentos arrugados y demasiado maduros, si su condición hace que los productos no aptos para el consumo a la llegada a su destino. - TOLERANCIA: Podrán permitirse, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque: CEREALES: Para cada especie, se tolerará una impureza varietal de un 5%. GRANOS SECOS: Para cada especie, se tolerará granos de diferente tamaño hasta un 5%. HARINAS: Para cada tipo de harina, se tolerará una impureza de máximn 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 intemos. 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 cm^2 de la superficie total. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del frutn. 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.
- REQUISISTOS MÍNIMOS: Deben cumplir los siguientes requisitos: CEREALES: TABLA 5. GRADO DE CALIDAD GRANO PARA CONSUMO ALIMENTARIO * GRADO DE CALIDAD PORCENTAJE DE GRANOS DAÑADOS GRANOS PEQUEÑOS Y DELGADOS O CUALQUIERA DE LOS DOS %(máx.) GRANOS PARTIDOS HUMEDAD IMPUREZAS % % (máx.) % (base húmeda) (máx.) % (máx.) 1 5 5 5 12 3 *Tabla de requisitos para cereales adaptada para esta ficha según normas INEN, (2015) GRANOS SECOS: TABLA 6. GRADO DE CALIDAD GRANO PARA CONSUMO ALIMENTARIO * GRADO DE CALIDAD PORCENTAJE DE GRANOS IMPERFECTOS PORCENTAJE DE GRANOS DAÑADOS NÚMERO TOTAL DE INSECTOS HUMEDAD IMPUREZAS % % % (máx.) % (base húmeda) (máx.) % (máx.) 1 3 1 4 12 3 *Tabla de requisitos para leguminosas adaptada para esta ficha según normas INEN, (2015) HARINAS: Deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano. Deberá estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Deberá estar exema 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) 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 fnrmas 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 exentns de malformaciones n curvaturas annrmales de los dedos; · Estar sin pistilos; · Estar con el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hnngos o desecados. Además, las manos y los racimos deberán incluir lo siguiente: · Una porción suficiente de cuello de color nnrma · Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.
- PLAZO DE ENTREGA: El plazo de entrega, comenzará a correr a partir de la formalización de la orden de compra, según cronograma establecido de mutuo acuerdo entre la entidad cnntratante 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 fnrtuito o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. A fin de cercinrarse en la cantidad de entrega parcial la entidad contratante previo a suscribir el acta de entrega-recepción parcial, pesará los prnductns 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 cnnstancia 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 la cereales, granos secos, harinas y tubérculos. - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área para almacenamiento y

despacho de cereales, granos secos, harinas y tubérculos, esta deberá ser obscura, fresca y ventilada. Para evitar daños no debe exponerse al sol.
- El Techo, paredes, piso deberá ser liso.
- APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN PARA : · NTE INEN 1234-ARROZ. · NTE INEN 2798:2013-AVENA. · NTE INEN 1559:04 / NTE INEN 2356:04-CEBADA. · NTE INEN 2765:2013-FRIJOL. · NTE INEN 1560:2013-LENTEJA. · NTE INEN 2720:2013-ARVEJAS. · CPE INEN CODEX CAC/RCP-22:2013-MANI. · NTE INEN 1673:2013-QUINUA. · NTE INEN 0187:2013 / NTE INEN 1761:2013-MAIZ SECO Y TIERNO. · NTE INEN 1375-FIDEOS. · NTE INEN 1516:87-PAPAS. · NTE INEN 1760:91-YUCA. · NTE INEN 2801:2013-PLATANO. · NTE INEN 1831:1992-MELLOCO. Para los productos que no se encuentran normalizados en el Ecuador se utilizará la Norma "International Standards for Fruit and Vegetables" La presente ficha aplica para la adquisición de cereales, granos secos, harinas y tubérculos destinados para la preparación de alimentos en tiempos de comida de desayuno, almuerzo, merienda y colaciones correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kcal diarias por persona.
- FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: Los pagos por la provisión del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadora de la orden de compra; en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica inmediatamente después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), copia simple de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor. De ser el caso, se realizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido por mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor.
- 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/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE ALMIDÓN /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 2 COLACIÓN 5% 100 3000 1 ALMUERZO 35% 700 21000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 1 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 9 (1) Cuadro referencial, En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se encontrará compensado dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2)La porción equivale a 50 gramos promedio de alimento ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de alimentos (cereales, granos secos, harinas, tubérculos) con aporte a la dieta con el 33,81 % del total de los alimentos que se consume en el día, en sus tres tiempos de comida (desayuno 7,14%, colaciones 5%, almuerzo 11,67% y merienda 10%), generando un aporte calórico de 676,19 kilocalorías al día; es decir 202785 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE ALMIDÓN (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS, Y/O TUBÉRCULOS, APORTE ENERGÉTICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCION % PORCION % PORCION % PORCION % CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y/O TUBERCULOS 2 7,14% 2 5% 3 11,67% 2 10% 9 33,81% ENERGIA/DIA 142,86 100 233,33 200 676,19 ENERGIA/MES 4285,71 3000 7000 6000 20285,71 ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3. se muestra una lista de alimentos clasificados de acuerdo a su tipo (cereales, granos secos, harinas y tubérculos), los mismas 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 PORCION DIARIA PESO TOTAL PESO TOTAL (g) PESO TOTAL (kg) CERALES ARROZ BLANCO 50 360 180 15 750 1720 1,72 AVENA 20 369 73,8 9 180 CEBADA 20 354 70,8 9 180 CANGUIL 50 355 177,5 6 300 MANI 50 579 289,5 3 150 QUINUA 20 353 70,6 8 160 GRANOS SECOS MAIZ/CHULPPI 40 365 146 8 320 2070 2,07 FREJOL 50 333 166,5 5 250 HABA 50 341 170,5 5 250 LENTEJA 50 353 176,5 5 250 ARVEJA 50 341 170,5 6 300 CHOCHOS 50 419 209,5 7 350 CHONTA 50 510,33 255,17 7 350 HARINAS MACHICA 20 366 73,2 3 60 3485 3,49 FIDEO 60 371 222,6 4 240 PAN MOLIDO 5 279 13,95 3 15 HARINAS* 50 364 182 55 2750 PAN BLANCO 60 279 167,4 7 420 TUBÉRCULOS PAPAS 60 77 46,2 8 480 3680 3,68 YUCA 60 160 96 8 480 PLÁTANO VERDE 50 132 66 8 400 CAMOTE 50 103 51,5 8 400 MELLOCOS 60 50 30 7 420 OCA 50 63 31,5 7 350 MASHUA 50 52 26 7 350 PAPA CHINA 50 101 50,5 8 400 MALANGA 50 132 66 8 400 * Harina de plátano, maíz, soya, trigo, haba, arveja, morada, y otras. FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 032 del 6 de julio del 2015, en donde se resuelve "EXPEDIR LAS DISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PRODUCIDOS O CULTIVADOS EN EL ECUADOR", específicamente en el Art 1.- Ámbito de aplicación y Art.2 Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. Las canastas de almidones (cereales, granos secos, harinas y tubérculos), tendrán un peso total de 11 kilogramos (kg) de alimento nacional. Con el fin de diversificar los alimentos; como se muestra en la tabla 4 la canasta se compondrá de por lo menos: · 3 tipos de cereales (2 kg), · 3 tipos de granos secos (2 kg), · 2 tipos de harinas (3kg) y · 4 tipos de tubérculos (4kg) TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE TIPO DE CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS, NECESARIOS PARA UNA DIETA DE 2000 KILOCALORIAS AL MES CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A SU TIPO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA DE ALMIDONES (kg) NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES CERALES 2 11 1 GRANOS SECOS 2 HARINAS 3 TUBÉRCULOS 4 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requiere de forma mensual, la entidad contratante deberá definir el número de personas que van a ser usuarios de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requiere por mes. El número mínimo de canastas a adquirir por de 50 al mes según el punto de equilibrio calculado en esta ficha. El número mínimo de canastas a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo etario a los adultos mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 unidades por mes, para la cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario. TABLA 4. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE ALMIDÓN (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) SUGERIDA, SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILOCALORÍAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1500 30 gr. 2 5 a 7 años 1750 40 gr 2 8 a 10 años 1900 50 gr. 1 11 a 14 años 2300 50 gr. 1 15 a 17 años 2500 50 gr 0,5 Adulto 2000 50 gr 1 Para las instituciones que cuenten con nutricionista o tengan definido el número de canastas según su necesidad institucional, podrán planificar las compras según sus requerimientos particulares; la tabla No. 4 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo es referencial. CALCULO DE CAPACIDAD MÁXIMA (Proveedor) La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Sin embargo se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción agrícola libre de productos químicos (agricultura orgánica, agroecología), extendiendo su cupo de hasta 350 canastas al mes, siempre y cuando cuenten con una certificación de alguna entidad pública o privada que avale este tipo de producción. El proveedor se compromete a entregar su producto en el área local de su domicilio; no obstante el proveedor podrá escoger el área de cobertura (cantonal, provincial o nacional) según su capacidad productiva. - 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 alimentns – ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) destinadas para la preparación en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo, merienda y colacinnes, cnrrespondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilncalorías 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 alimemos deberá ener en cuenta las recomendaciones señaladas en el Código de Práctica Eeuatoriana 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.							
123939113	CANASTA LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS - 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 incnmpatibles; residuos tóxicns de sustancias químicas o animales; inseetns que aniden en el equipo; restns de productos agrícolas en pudrición y desperdicios que obstruyan los orificios del drenaje y de circulaeión del aire situados en el suelo. Se deberá respetar las recomendaciones en el embalaje y apilamiento de la verdura. - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificaeión. Por retraso en la entrega del producto se aplieará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento dela orden de compra En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la nrden 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 kilngramos del total de la orden de compra. Emplear plaguicidas y fertilizantes químicos y/o abnnos que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o en exceso Se solieitará 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 Dinámieo Inclusivo. Incumplimientos de requisitos mínimos de la fieha 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 prnveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de prnducirse 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 especificaeiones 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 valnr total de la entrega parcial, la cual será nntificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante	27 (1 Meses)	17,8500	0,0000	481,9500	0,0000	481,9500	59 000 003 530801

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 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 obscura, fresca y ventilada. Para evitar daños a las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS no debe exponerse al sol. - El Techo, paredes, piso deberá ser liso con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestruetura.
- 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.
- REQUISISTOS MÍNIMOS: Deben cumplir los siguientes requisitos: - Estar limpios, enteros, frescos y sanos; - Excluir todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado que afecte consumo; - Libres de insectos y daños causados por plagas; - Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Libres de humedad externa anormal y de daños causado por rajaduras, hendiduras o levantamiento de la verdura; - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas, - No deben presentar ningún nivel de deshidratación
- 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 REQUISISTOS DE PAGO: Los pagos por la provisión del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadora de la orden de compra; en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica inmediatamente después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), copia simple de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor. De ser el caso, se realizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido por mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. - 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. - 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. - CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina, debidamente registradas dentro de la SEPS (Superintendencia de Economía Popular y Solidaria). Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), acreditación al MAGAP u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para cada tiempo de comida (desayuno, colaciones, almuerzo y merienda) necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE VERDURA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE VERDURA /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 0 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 2							

COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 4 (1) Cuadro referencial, En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se encontrará compensado dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2)La porción equivale a 50 gramos promedio de verdura ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS a la dieta con el 17,78 % del total de los alimentos que se consume en el día (almuerzo 7,78 % y merienda 10 %), generando un aporte calórico de 355,56 kilocalorías al día; es decir 10666,67 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y APORTE ENERGÉTICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCION % PORCION % PORCION % PORCION % Verdura 0 0% 0 0% 2 7,78% 2 10% 4 17,78% ENERGIA/DIA 0 0 155,56 200 355,56 ENERGIA/MES 0 0 4666,67 600 10666,67 ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3. se muestra una lista de verduras clasificadas de acuerdo a su tipo, las mismas que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todas las 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 APIO 20 14 2,8 9 182 NABO 40 32 12,8 9 365 ESPINACA 40 23 9,2 9 365 HORTALIZA REPOLLO BROCOLÍ 50 34 17 9 456 2007 2,01 COLIFLOR 50 25 12,5 9 456 REPOLLO/COL MORADA 40 31 12,4 9 365 COL 40 26 10,4 9 365 LECHUGA ARREPOLLADA 40 14 5,6 9 365 CEBOLLA CEBOLLA BLANCA 10 44 4,4 120 1200 3000 3 CEBOLLA PAITEÑA (COLORADA, PERLA) 30 56 16,8 60 1800 ZANAHORIAS ZANAHORIA BLANCA 100 41 41 8 812 5612 5,61 ZANAHORIA AMARILLA 40 41 16,4 120 4800 TOMATE TOMATE RIÑON 40 21 8,4 90 3600 3600 3,6 AJO DIENTES DE AJO 3 134 4,02 40 120 120 0,12 HORTALIZA ENSALADA REMOLACHA CRUDA 50 43 21,5 9 462 2769 2,77 RÁBANO 50 11 5,5 9 462 PALMITO 20 26 5,2 9 185 PEPINILLO 50 12 6 9 462 SUCHINI 50 16 8 9 462 PIMIENTO 30 40 12 9 277 VAINITAS 50 31 15,5 9 462 GRANOS TIERNOS ARVEJAS VERDES 60 81 48,6 9 554 2769 2,77 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", especificamente en el Art 1.- Ámbito de aplicación y Art.2 Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. Las canastas de verduras tendrán un peso total de 22 kilogramos (kg) de verdura nacional. Con el fin de diversificar las verduras; como se muestra en la tabla 3, la canasta se compondrá de por lo menos: · 2 tipos de hortaliza de hoja (2kg) · 2 tipos de hortaliza repollo (3kg) · 2 tipos de cebolla (3 kg), 1 tipo de zanahoria (3 kg), tomate (4 kg) y ajo 0,1 (kg) · 4 tipos de hortaliza para ensalada (3 kg) · 2 tipos de granos tiernos (3 kg) · 1 tipo de calabaza[1] (1 kg) TABLA 3. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE LAS LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS POR SU TAMAÑO AL MES CLASIFICACIÓN DE LAS VERDURAS DE ACUERDO A SU TAMAÑO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA DE VERDURAS (kg) NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES HORTALIZA DE HOJA 2 22 1 HORTALIZA DE REPOLLO 3 CEBOLLA 3 ZANAHORIAS 3 TOMATE 4 AJO 0,1 HORTALIZA ENSALADA 3 GRANOS TIERNOS 3 CALABAZAS 1 ELABORADO POR SERCOP, 2016 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requiere de forma mensual, la entidad contratante deberá definir el número de personas que van a ser usuarios de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requiere por mes. El número mínimo de canastas a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo etario a los adultos mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 unidades por mes, para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario. TABLA 4. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS SUGERIDA POR DIA , SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILOCALORÍAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1500 30 gr. 2 5 a 7 años 1750 40 gr 2 8 a 10 años 1900 50 gr. 1 11 a 14 años 2300 50 gr. 1 15 a 17

	años 2500 50 gr 0,5 Adulto 2000 50 gr 1 Para las instituciones que 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.							
134929123	CANASTA FRUTAS FRESCAS - 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. cahe mencionar que los costos de estas verificaciones serán cubiertos por la Entidad Contratante. - 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 - REQUISISTOS MÍNIMOS: Deben cumplir los siguientes requisitos: - Estar limpios, enteros y sanos; - Excluir todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado que afecte consumo; - Libres de insectos y daños causados por plagas; - Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Libres de humedad externa anormal y de daños causado por rajaduras, hendiduras o levantamiento del fruto; - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas; y, - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - 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 coosumo 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 eotrega parcial del producto, será de mínimo 7 días y máximo I5 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. - 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:	29 (1 Meses)	19,9800	0,0000	579,4200	0,0000	579,4200	59 000 003 530801

	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 dela orden de compra En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contratista incumplido No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear plaguicidas y fertilizantes químicos y/o abonos que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o en exceso Se solicitará el cambio del lote de producción. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la norma INEN "CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/RCP 53-2003, IDT). Si se determina que la fruta no cumple con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de reincidencia, la entidad contratante solicitará a la Dirección Provincial del MAGAP (entidad rectora) la verificación del incumplimiento de esta norma (en un máximo de dos días de entregado el producto); en caso de que se verifique este incumplimiento. La entidad contratante contando con el Informe emitido por el MAGAP notificará al SERCOP, con el fin de realizar la exclusión definitiva del catálogo. - ENVASADO: Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de la fruta, deberán estar limpias y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Las frutas que requieran un envase especial (fruta pequeña), el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberían ser capaces de proteger el producto, garantizar el buen estado de las frutas y la aireación de las mismas. (Según norma NTE INEN-ISO 7558). Los siguientes materiales pueden ser utilizados: • Película portable de plástico y bolsas de papel, película plástica y bolsas de papel, así como platos de plástico. • "tubos" de malla portables, o "tubos" de malla y bolsas hechas de, plástico, viscosa fibra textil o una combinación de estos materiales. • Bandejas o cajas (cajas de altura superior a 25 mm) hechos de cartón, papel macbé, de plástico o de pulpa de madera cnn 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. - 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 (Superintendeneia de Economía Popular y Solidaria). Las Asociaciones de Produetores, las								

Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), acreditación al MAGAP u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculten la asociación El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de las frutas más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para cada tiempo de comida (desayuno, colaciones, almuerzo y merienda) necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE FRUTA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE FRUTA /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 1 ALMUERZO 35% 700 21000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 1 MERIENDA 30% 600 18000 0 TOTAL 100% 2000 60000 4 (1) Cuadro referencial, En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se encontrará compensado dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2)La porción equivale a 100 gramos promedio de fruta ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de las frutas a la dieta con el 12,46 % del total de los alimentos que se consume en el día, en sus tres tiempos de comida (desayuno 3,57%, colaciones 5% y almuerzo 3.89%), generando un aporte calórico de 277,78 kilocalorías al día; es decir 3333,33 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE FRUTA Y APORTE ENEGETICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DIA Y AL MES DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA Total porciones/día (UNIDAD) total alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCION (UNIDAD) % PORCION (UNIDAD) % PORCION (UNIDAD) % PORCION (UNIDAD) % Frutas 1 3,57 % 2 5 % 1 3,89 % 0 0 % 4 12,46 % ENERGIA/DIA (kcal) 71,43 100 77,7 0 249,21 ENERGIA/MES (kcal) 2142,86 3000 2333,3 0 7476,19 ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3. se muestra una lista de frutas clasificadas de acuerdo a su tamaño (grandes, medianas y pequeñas), las mismas que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todas las frutas dentro de esta canasta, sino que las mismas son una base de frutas que pueden ser sustituibles entre ellas de acuerdo a las siguientes parámetros: • Dentro de la misma clasificación por tamaño, • Que se encuentren con similar peso promedio • Que tengan relación con el aporte calórico por fruto. El cambio de frutas en la canasta está sujeto a las frutas de temporada. La fruta que será entregada por el proveedor deberá ser aprobada por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes. (ANEXO I). 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 COCO 50 177,00 354 3 150 UVA 100 68,00 68 3 300 TOTAL FRUTA AL MES POR PERSONA Gramos (g) 1072 Kilogramos(k) 10,72 (1)Para el cálculo de fruta grande se utilizó el peso de la porción recomendada de consumo de fruta (100 gramos), el peso promedio referencial es de 2000 gramos (2Kg) (2)Para el cálculo de la fruta pequeña se utilizó el peso de la porción recomendada de consumo de fruta (100 gramos), el cálculo solamente se realizará en peso (gramos) FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 032 del 6 de julio del 2015, en donde se resuelve "EXPEDIR LAS DISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PRODUCIDOS O CULTIVADOS EN EL ECUADOR", específicamente en el Art 1.- Ámbito de aplicación y Art.2 Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. Las canastas de frutas tendrán un peso total de 11 kilogramos (kg) de fruta nacional. Con el fin de diversificar los frutos; la canasta se compondrá de por lo menos: • 2 tipos de frutos de tamaño grande (2 kg), • 5 tipos de frutos de tamaño mediano (7kg) y • 2 tipos de frutos de tamaño pequeño (2kg) Como se muestra en la tabla 4. TABLA 4. COMPOSICIÓN DEUNA CANSTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE LAS FRUTAS POR SU TAMAÑO AL MES

	CLASIFICACIÓN DE LAS FRUTAS DE ACUERDO A SU TAMAÑO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CASNTA DE FRUTAS (kg) NÚMERO ESTIMADO DE FRUTAS NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES GRANDES 2 11 2 con peso promedio de 1,5 a 2 kg) 1 MEDIANAS 7 70 PEQUEÑAS 2 El número de frutas dependerá del peso requerido en esta ficha (2 kg) FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requiere de forma mensual, la entidad contratante deberá definir el número de personas que van a ser usuarios de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requiere por mes. La entidad contratante se compromete a comprar el número mínimo de canastas de 50, según el punto de equilibrio calculado en esta ficha. CÁLCULO DE CAPACIDAD MÁXIMA (Proveedor) La capacidad máxima por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes y una oferta mínima de 50 canastas. El proveedor se compromete a entregar su producto en el área local de su domicilio; no obstante el proveedor podrá escoger el área de cobertura (cantonal o provincial), según su capacidad productiva. - 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 Práeticas 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 snportar 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 Caladn 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. - 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. - 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 obscura, fresca y ventilada. Para evitar daños al fruto no debe exponerse al sol. - El Techo, paredes, piso deberá ser liso con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestructura - FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: Los pagos por la provisión del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadora de la orden de compra; en efectivo (dólares de los Estados Unidos de Norteamérica) inmediatamente después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), copia simple de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor. De ser el caso, se realizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido por mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor.							
229900911	CANASTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS - FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: Los pagos por la provisión del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadora de la orden de compra en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica; los que serán realizados después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), y a la que se debe adjuntar también, copia simple de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor. De ser el caso, se realizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido por mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. - PLAZO DE ENTREGA: El plazo de entrega, comenzará a correr a partir de la formalización de la orden de compra, según cronograma establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. Para el efecto, el plazo entre cada entrega parcial del producto, será de mínimo 7 días y máximo 15 días, salvo condiciones de caso fortuito o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. A fin de cerciorarse en la cantidad de entrega parcial la entidad contratante previo a suscribir el acta de entrega-recepción parcial, pesará los productos recibidos por el proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requerido. En el caso 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. - 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 producciόo 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 eo que se presenta a los consumidores, la leche y sus derivados no debe contener ningún contaminante[1] en un nivel que ponga en peligro el estado de la salud pública. Estos productos presentaran las siguientes características: · La leche y sus derivados deberán estar pasteurizados, deberán presentar características organolépticas normales, estar limpios y libres de calostro. · No debe ser distribuido en fecha posterior a la que aparece marcada en el rótulo del envase (no más de 5 días después de su pasteurización). · La leche pasteurizada envasada y colocada en el mercado, no debe ser reprocesada y debe ser vendida en su envase original. · La leche pasteurizada debe mantener la cadena de frío en el almacenamiento, distribución, y expendio a una temperatura de 4oC +- 2oC. · Los residuos de medicamentos veterinarios y sus metabolitos no podrán superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 2. · Los residuos de plaguicidas, pesticidas y sus metabolitos no podrán superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 2. QUESO El queso fresco debe contener un rango de porcentaje humedad (65-80%) entre semi blando y blando. Las materias primas utilizadas en su preparación,	35 (1 Meses)	13,0500	0,0000	456,7500	0,0000	456,7500	59 000 003 530801

deben cumplir con las normas relacionadas al Codex Alimentarius: · Leche pasteurizada · Ingredientes tales como: § Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de aroma. § Cuajo u otras enzimas coagulantes inocua idóneas. § Cloruro de sodio y/o cloruro de potasio como sucedáneo de la sal. § Las unidades de comercialización de este producto deben cumplir con lo dispuesto en la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad. § Se pueden utilizar aditivos permitidos y en las cantidades especificadas en la norma NTE INEN 2 074. § Se permite el límite máximo en contaminantes según lo que establece el Codex alimentarius de contaminantes Codex Stan 193-1995. MANTEQUILLA La elaboración del producto debe cumplir con el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura del Ministerio de Salud. La leche utilizada para la fabricación de la mantequilla y de la mantequilla de suero debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 9. La crema utilizada para la fabricación de la mantequilla y de la mantequilla de suero debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 712. Los residuos de plaguicidas y sus metabolitos, no deben superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 1 en su última edición. Los residuos de medicamentos veterinarios no deben superar los límites establecidos por el Codex Alimentarius CAC/MLR 2 en su última edición.

- 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, pisn deberá ser lisn con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestructura.
- 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 nn incluye IVA).
- DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos –PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS, destinados para la preparación del tiempo de comida (desayuno), correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60000 kilocalorías al mes. Cada canasta deberá contener: 350 gramos de queso fresco pasteurizado, 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogurt.
- 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 asnciada 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 padrán hacerlo a través de persnna 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 pesn promedio, el aparte calórico y las porciones de lácteos y sus derivados más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para los tiempns de comida de desayuno, necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE LÁCTEOS SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE LÁCTEOS /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 0 COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 0 TOTAL 100% 2000 60000 3 (1) Cuadro referencial, En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho parcentaje 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 kiloealorías 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 0% 3 10,71% ENERGÍA/DÍA 214,29 kcal/día 0 0 0 214,29 kcal/día ENERGÍA/MES 6428,57 kcal/día 0 0 0 6428,57 kcal/día ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3. Se muestran los productos que integran

esta canasta, los productos son irremplazables y deben estar presentes siempre en cada entrega, en el peso y volumen indicado. TABLA 3. LISTADO DE LÁCTEOS/DERIVADOS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SU TIPO OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (gramos) Energía (kcal) 100gramos Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCIÓN TOTAL PESO TOTAL GRAMOS UNIDAD LECHE/YOGURT LECHE DE VACA PASTEURIZADA 200 60 120 20 4000 (ml) 6 litros YOGURT 200 99 198 10 2000 (ml) QUESOS/ QUESO FRESCO 30 264 79,2 6 180(g) 400 gramos MANTEQUILLA QUESO DE COMIDA 30 299 89,7 6 170 (g) MANTEQUILLA 50 740 37 10 50 (g) FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 032 del 6 de julio del 2015, en donde se resuelve "EXPEDIR LAS DISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PRODUCIDOS O CULTIVADOS EN EL ECUADOR", específicamente en el Art 1.- Ámbito de aplicación y Art.2 Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. La canasta de lácteos debe cumplir con los siguientes requisitos: de 180 gramos de queso fresco de mesa, 170 gramos de queso de comida, 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche y 2 litros de yogurt, como se muestra en la tabla 4. TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE LÁCTEOS CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SU TIPO TOTAL UNIDAD LECHE 4 litros YOGURT 2 litros QUESOS 350 gramos MANTEQUILLA 50 gramos ELABORADO POR SERCOP, 2016 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requieren de forma mensual, la entidad contratante deberá definir el número de personas que van a ser usuarios de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requieren por mes. El número mínimo a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo etario a las personas mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 canastas por mes, para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario. TABLA 5. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE LÁCTEOS SUGERIDA POR DÍA, SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILOCALORÍAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1500 150 ml. 2 5 a 7 años 1750 200 ml. 2 8 a 10 años 1900 200 ml. 1 11 a 14 años 2300 200 ml. 1 15 a 17 años 2500 250 ml. 0,5 Adulto 2000 200 ml. 1 ELABORADO POR SERCOP, 2016 Para las instituciones que cuenten con nutricionista o tengan definido el número de canastas según su necesidad institucional, podrán planificar las compras según sus requerimientos particulares; la tabla No. 5 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo es referencial. CÁLCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA. La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción pecuaria libre de productos químicos, hormonales y demás productos restringidos (normas sanitarias vigentes), extendiendo su cupo de hasta 350 canastas al mes, siempre y cuando cuenten con certificación de alguna entidad pública o privada que avale este tipo de producción. El proveedor se compromete a entregar su producto en el área local de su domicilio; no obstante el proveedor podrá escoger el área de cobertura (cantonal, provincial o nacional) según su capacidad productiva.

- APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (CPE INEN-CPDEX 57:2013)
- REQUISISTOS MÍNIMOS: A. PRODUCCIÓN PRIMARIA El ganado bovino en la producción primaria deberá contar con : · Copia del certificado original de vacunación de Fiebre Aftosa con los datos del productor. B. PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE Según Acuerdo Ministerial 2013 (MAGAP-MSO-MIPRO), del Reglamento de control y regulación de la cadena de producción de la leche y sus derivados, (Capítulo VII: de las plantas procesadoras de leche y sus derivados), se deberá cumplir con los siguientes requisitos: · Todas las plantas de procesamiento de leche y sus derivados contarán con el permiso de funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud Pública a través de sus organismos competentes de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de la salud. · Todas las plantas de procesamiento de leche y sus derivados cumplirán las disposiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos Procesados y la Regulación Sanitaria de Alimentos. El monitoreo de su cumplimiento será responsabilidad del Ministerio de Salud Pública a través de los organismos competentes. · Las industrias lácteas, sean estas, micro, pequeña, medianas y/o grandes empresas, deberán informar mensualmente al MAGAP, sobre el pago por litro de leche al productor en finca y la comuna de proveedores. Todos los productos que 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.
- 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 extemos y no alterar las características organolépticas y físico-químicas del producto. QUESO Debe expenderse en envases asépticos herméticamente cerrados, que aseguren la adecuada conservación y calidad del producto. El producto debe acondicionarse en envases cuyo material, en contacto con el producto, sea resistente a su acción y no altere las características organolépticas del mismo. El embalaje debe hacerse en condiciones que mantenga las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio. MANTEQUILLA Las mantequillas deben expenderse en envases asépticos, y herméticamente cerrados, que aseguren la adecuada conservación y calidad del producto. Las mantequillas deben acondicionarse en envases cuyo material, en contacto con el producto, sea resistente a su acción y no altere las características organolépticas del mismo. El embalaje debe hacerse en condiciones que mantenga las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transpnrte y expendio Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de los alimentos
- ALMACENADO: Se debe cumplir con el requerimiento de la temperatura de la cadena de frio cnmo consta en la siguiente tabla: TABLA 6. CADENA DE FRIO PARA ALMACENADO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS PRODUCTO REFRIGERACIÓN CONGELADO TEMPERATURA DURACIÓN DE CONSERVA DURACIÓN DE CONSERVA oC días días Leche entera 0 a 4 - - yogurt 2 a 5 5 a 10 - Mantequilla 4 a 6 14 a 21 240 Quesos Frescos 0 a 5 2 - Quesos Blandos 0 a 2 - - Quesos Duros 0 a 5 - - FUENTE: Domínguez. 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos
- PRESENTACIÓN: Gaveta Plástica de Calado Total de Polietileno de alta densidad nueva, de dimensiones 54 cm x 36 cm x 30 cm, con un pesn 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 transpnrte de alimentos serán de prnpiedad 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.
- REQUISITOS ESPECIFICOS: LECHE ENTERA PASTEURIZADA Requisitos físicos y químicos (Leche entera pasteurizada) TABLA 7. REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS (LECHE ENTERA) REQUISITOS UNIDAD MIN. MÁX MÉTODO DE ENSAYO Densidad relativa NTE INEN 11 a 15oC - 1,029 1,033 a 20oC - 1,028 1,032 Cnntenido 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 Peroxidosa - Positivo NTE INEN 2334 Presencia de conservantes - Negativo NTE INEN 1500 Presencia de neutralizantes - Negativo NTE INEN 1500 Presencia de adulterantes - Negativo NTE INEN 1500 Grasa vegetal - Negativo NTE INEN 1500 Suero de leche - Negativo NTE INEN 2401 Residuos de medicamentos veterinarios Ug/l - LMR establecidos en el CODEX Alimentarius CAC/MLR 2 Los establecidos en el compendio de métodos de análisis identificados cnmo 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 alcohnl 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 máximn permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número de muestras permisibles con resultadns entre m y M. FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 Límite máximo de contaminantes TABLA 9. LÍMITES MÁXIMOS PARA CONTAMINANTES REQUISITO LÍMITE MÁXIMO (LM) MÉTODO DE ENSAYO Plomo, mg/kg 0,02 ISO/TS 6733 Aflatoxina

M1, ug/kg 0,5 ISO 14674 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 QUESO FRESCO Requisitos fisicoquímicos TABLA 10. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS REQUISITO MINIMO MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Grasa láctea en extracto seco, % (m/m) 25 - NTE INEN 63 Extracto seco Según el contenido de grasa en el extracto seco, de acuerdo a la siguiente tabla NTE INEN 64 Contenido de grasa en extracto seco (m/m) Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m) >20,0% < 30,0 % 28,00% FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 2620:2012 Requisitos microbiológicos TABLA 11. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA LECHE REQUISITOS n m M c MÉTODO DE ENSAYO Enterobaclerias, UFC/g 5 2x102 103 1 NTE INEN I 529-13 Recuento de Escherichia coli, UFC/g 5 < 10 10 I NTE INEN I 529-8 Staphylococus aureus UFC/g 5 10 103 1 NTE INEN 1 529-14 Listeria monocytogenes / 25 g 5 ausencia - ISO 11290-I Salmonella en 25 g 5 ausencia ausencia 0 NTE INEN 1 529-15 n = Número de muestras a examinar. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 2620:2012 MANTEQUILLA Requisitos fisicoquímicos para mantequillas TABLA 12. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS MÍN MÁX % MÉTODO DE ENSAYO Contenido de grasa, % (m/m) 80 --- NTE INEN 165 Extracto seco magro de la leche % (m/m) 1) --- 2 NTEINEN 14 Humedad, % (m/m) --- 16 NTE INEN 164 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 161:2011 Requisitos de la grasa par mantequillas TABLA 13. REQUISITOS DE GRASA PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS MÍNIMO MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Índice de refracción 40oC 1,452 8 I,456 5 NTE INEN 166 Índice de yodo, cg/g 26 45 NTEINEN 167 Índice de Reicher-Meissi, cm3/g 24 32 NTE INEN 168 Índice de Polenske, cm3/g I 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.

- 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 frio 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.
- 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 coocepto. 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 recepeión, a fin de que esta sirva como respaldo y se proceeda eon el cambio respeetivo. 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 proveednr del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimientn dela nrden de cnmpra En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su tntalidad, la entidad eontratante dará por terminado la orden de cnmpra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare eontratisia incumplido Nn eumplir eon el peso de entrega establecido en la orden de enmpra Si el proveednr ha ineumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplieará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de cnmpra, considerándose eomo peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de eompra. Emplear Productos de uso veterinario que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se eneuentren mal utilizados o se encuentren trazas en el producto Se solicitará el cambio del lote de producción. En caso de producirse una segunda reincideneia, la Entidad Contratante notifieará al SERCOP, mediante ofieio y doeumentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inelusivo. Incumplimientns de requisitos mínimos de la fieha Si se determina que los alimentos no eumplen coo los requisitns 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 documentns de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logístiea 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 eual será notifieada al prnveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reineideneia, la Entidad Contratante notifieará al SERCOP, mediante oficio y documentns de respaldn; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformaeión de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta fieha Si se determina que los alimentos no han sido entregados eonforme a lns pesos y tipos requeridos en esta fieha, se cobrará una multa equivalente al 0,5 % del valor total de la entrega parcial, la eual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincideneia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante ofieio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inelusivo. Incumplimiento en la norma HIGIENE PARA PRODUCTOS LÁCTOES (CPE INEN-CODEX 57:2013). En caso de reineidencia, 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 ineumplimiento. La entidad contratante contando con el Informe emitido por el MAGAP notificará al SERCOP, con el fin de realizar la exclusión definitiva del catálogo.
- PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar eon un administrador por eada 300 canastas. El administrador deberá presentar: - Certificado de formaeión o capacitaeión 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. - Certificadn de capacitación (al menos 40 horas) o experieneia (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 emidad contratante. 2) Gestionar la disponibilidad de productos para el armado de canastas. 3) Coordinar al personal necesario para el armado de eanastas (flujo de proeesos). 4) Revisar que el produeto cuente con las características requeridas de la canasta, de acuerdo a especificaciones proporcionadas en la presente ficha. Personal de servieio: 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 manipulaeión 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.							
2113119122	CANASTA DE PESCADOS Y MARISCOS - PRECIO DE ADHESIÓN:: USD. 50,44 por cada canasta de 4 kg de mariscos (pescados y crustáceos); ineluido transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA). - REQUISITOS ESPECÍFICOS: PESCADO Requisitos físico químicos para los pescados refrigerados o congelados TABLA 11 REQUISITO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO MÍN MÁX MÉTODO OE ENSAYO Nitrógeno básico volátil (expresado como total) mg/100 g ----- 30 NTE INEN 182 Requisitos microbiológicos para los pescados frescos refrigerados o congelados TABLA 12 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS PESCADOS FRESCOS REFRIGERADOS O CONGELADOS REQUISITO n m M c Método de ensayo Recuento de microorganismos mesófilos, ufc/g 5 5 x 104 1 x 105 3 AOAC 990,12 E. coli, ufc/g 5 <10 10 2 AOAC 998,08 Staphylococcus aureus coagulasa postiiv, ufc/g 5 100 1000 2 AOAC 2003.11 Salmonella /25 g 5 no detectado --- 0 NTE INEN 1529-15 Vibrio cholerae/25 g 5 no detectado --- 0 ISO/TS 21872-1 Vibrio parahaemolyticus/25 5 no detectado --- ISO/TS 21872-1 dónde: n: Número de muestras a examinar m: Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. Requisitos de límite de contaminantes El límite máximo de contaminantes no debe superar lo establecido en la siguiente tabla TABLA 6. LÍMITE DE CONTAMINANTES EN PESCADO Contaminante mg/hg LÍMITE MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Mercurio como Hg 0,5 OAC 974,14 Plomo, como Pb, mg/hg 0,5 OAC 999,10 Cadmio como Cd, mg/hg 0,5 OAC 999,10 Hidrocarburos Arimáticos policíclicos (en productos no ahumandos) 2 HPLC -OAD-FL Cromatografía de gases- FIO 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 I1 REQUISITO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO MÍN MÁX MÉTODO DE ENSAYO Nitrógeno básico volátil total mg/100 g ----- 30 NTE INEN 182 Métabisulfito de sodio mg/kg ----- 150 AOAC 990,28 FUENTE: NTE INEN 456:2013 Los productos deberán estar exentos de microorganismos patógenos y sustancias tóxicas producidas por estos, que puedan ocasionar un peligro para la salud. Requisitos microbiológicos Los productos deben cumplir con lo indicado en la tabla siguiente: TABLA 12. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO n m M c MÉTODO DE ENSAYO Recuento de microorganismos mesófilos, ufc/g 5 5 x 104 10 x 10 3 AOAC 990.12 E. coli ufc/g 5 <10 10 2 AOAC 998.08 Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ufc/g 5 100 1000 2 AOAC 2003.11 Salmonella, 25 g 5 no detectado --- 0 NTE INEN 1529-15 Vibrio cholerae/25 g 5 no deteciado --- 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 policiclicos (en productos no aumados) Benzo piren, ug/kg 2 HPLC-DAD HPLC-FL cromatografía de gases -FID FUENTE: NTE INEN 456:2013 - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante Por retraso en la entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento dela orden de compra En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contratista incumplido No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear Sc solicitará el cambio del lote de producción. Productos de uso veterinario que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD n 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	4 (1 Meses)	50,4400	0,0000	201,7600	0,0000	201,7600	59 000 003 530801

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 ta 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 ta conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha Si se determina que los alimentos no han sido entregados conforme a los pesos y tipos requeridos en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,5 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la norma PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 52:2003, IDT) En caso de reincidencia, la entidad contratante solicitará a la Dirección Provincial del MAGAP (entidad rectora) la verificación del incumplimiento de esta norma (en un máximo de dos días de entregado el producto); en caso de que se verifique este incumplimiento. La entidad contratante contando con el Informe emitido por el MAGAP notificará al SERCOP, con el fin de realizar la exclusión definitiva del catálogo.

- ANTICIPO Y GARANTÍA: La entidad contratante definirá la procedencia para ta entrega de un antieipo, 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 económieo, 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 tas características descritas en la presente ficha, cabe mencionar que los costos de estas verificaciones serán cubiertos por la Entidad Contratante.
- TRANSPORTE Y LOGÍSTICA; Se deberá cumplir con el Art. 129 (Medio de transporte), del capítulo II de las Buenas Prácticas de Manufactura, NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS. STABLECICIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECICMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA – DE -067-2015-GGG. Se cumplirá con la cadena de frío descrita en el atributo 13 "ALMACENAMIENTO" Los vehículos deberán cumplir las siguientes características: · Las paredes, los suelos y los techos estén hechos de un material apropiado y resistente a la corrosión, con superficies lisas e impermeables. · Los suelos estarán dotados de un sistema de drenaje idóneo; dotados de un equipo de refrigeración, para mantener el pescado o los mariscos refrigerados durante el transporte a una temperatura lo más próxima a 0°C que sea posible o, en el caso del pescado, mariscos y sus productos congetados, a –18° C o a temperaturas inferiores. El proveedor garantizará que ta 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.
- ALMACENADO: A. ALMACENAMIENTO EN REFRIGERADOR (Fases de elaboración 2 y t4)[3] El pescado y/o marisco se llevará a las instalaciones de refrigeración sin excesiva demora; las instalaciones serán capaces de mantener el pescado a una temperatura comprendida entre 0°C y -4°C. Los planes de rotación de las existencias garantizarán una utilización adecuada del pescado; el pescado se almacenará en bandejas poco profundas y se rodeará de cantidades suficientes de hielo picado. B. ALMACENAMIENTO EN CONGELADOR (Fases de elaboración 3 y 20)[4] Las instalaciones serán capaces de mantener el pescado a -18°C o temperaturas inferiores, con oscilaciones mínimas de las temperaturas;

1. CARNE DE PESCADO El pescado entero, eviscerado, descabezado o

	en filetes, se deberá llevar a una temperatura no mayor de -30oC, hasta su congelación completa, luego será mantenido a una temperatura no mayor a -27oC en cámaras frigoríficas o en equipos especiales destinados para el efecto. El pescado congelado, eo filetes, deberá mantenerse a una temperatura no mayor de -27oC, desde la congelación hasta la venta al público. El tiempo máximo de almacenamiento aconsejable, en estas condiciones, será de hasta 3 meses año. 2. CARNE DE MARISCOS Los mariscos y camarones congelados se prepararán y envasarán de manera que la deshidratación y la oxidación sean mínimas. El producto se mantendrá en congelación (-18 °C) de modo que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución. Se requiere cumplir con las siguientes temperaturas para mantener la cadena de frío que se muestra en la tabla 10 TABLA 10. TEMPERATURA PARA MESCADOS Y MARISCOS EN ALMACENAMIENTOS PRODUCTO REFRIGERADOS CONGELADOS Temperatura °C 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. - ENVASADO: Este producto se requiere un sistema de envasado al vacío o en atmósfera modificada (EAM) La carne del pescado/mariseo 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 eo cuenta la NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, STABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA – DE -067-2015-GGG A. CARNE DE PESCADO Para el transporte y almacenamiento del pescado, deberá emplearse cajas de material impermeable, de preferencia no recuperables después de su uso o recipientes de materiales inoxidables, sin espacios muertos y de una estructura tal, que permita una limpieza total y un desagüe completo. B. CARNE DE MARISCO El material del envase debe ser resistente a la acción del producto, de manera que no altere su composición y su calidad organoléptica. El envasado EAM o envasados al vacío y el embalaje deben hacerse en condiciones que mantengan las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio - HIGIENE DEL PERSONAL: Las personas que entren en contacto directo o indirecto con carne o partes comestibles de animales deberán: · Mantener un nivel adecuado de aseo personal; · Usar ropa protectora apropiada a las circunstancias, y asegurarse de que la ropa protectora no desechable sea limpiada antes del trabajo y en el curso de éste; · Si utilizan guantes durante la matanza y el faenado de los animales y la manipulación de la carne, asegurarse de que son de un tipo autorizado para la actividad de que se trate. · Lavarse y desinfectarse inmediatamente las manos y la ropa protectora cuando hayan estado en contacto con partes anormales de los animales que pueda contener patógenos trasmitidos por los alimentos; · Cubrir toda herida o corte con una venda impermeable; y · Guardar la ropa protectora y los efectos personales en lugares separados de las zonas donde puede haber carne. - REQUISISTOS MÍNIMOS PARA EL FAENAMIENTO DE LAS CANALES Y EL ACOPIO DE HUEVOS: 1 - REQUISISTOS MÍNIMOS: Los productos que integran esta canasta deberán encontrarse congelados y contar con el debido registro sanitario. A. PRODUCCIÓN PRIMARIA Durante la producción primaria el proveedor garantizará la prácticas acuícolas o de pesca adecuadas y que los animales se mantengan en adecuado estado de salud. La procedencia de los animales deberá garantizar presencia de buenas prácticas acuícolas y/o pesqueras, veterinarias y de alimentación de los animales, higiene general adecuada del personal y el equipo de producción o pesca. B. PROCESO DE FAENADO 1. CARNE DE PESCADO. Se cumplirá con los requisitos de la Norma INEN NTE INEN 1896:2013 "Pescados y frescos refrigerados o congelados de producción acuícola", los mismos que se establecen en el numeral 19 (Requisitos Específicos). El pescado deberá estar en perfectas condiciones de conservación, sus ojos deberán ser transparentes, la piel y las escamas brillantes, las agallas de color rojo y su olor característico normal. La carne después de su descongelación deberá ser consistente y elástica y al comprimirlas con el dedo, deberá desaparecer								

inmediatamente la señal producida. La sangre abdominal deberá presentar un aspecto brillante. 2. CARNE DE MARISCOS. El olor, color y sabor deben ser los característicos del producto. No se permiten olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o característicos de los piensos utilizados en la alimentación. CAMARONES. Se cumplirán los requisitos establecidos según Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 456:2013, los mismos que se establecen en el numeral 19 (Requisitos Específicos).

- 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 1 de Prácticas para el Control de la Utilización de Medicamentos Veterinarios (CAC/RCP 38-1993) y las Directrices del Codex para el Establecimiento de un Programa Reglamentario para el Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CAC/GL 16-1993). Según norma NTE INEN 1896:2013 "Pescados frescos refrigerados o congelados de producción acuícola", se cumplirán con los siguientes requisitos: Residuos veterinarios permitidos TABLA 12 RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS PARA CARNE DE PESCADO MEDICAMENTO LÍMITE MÁXIMO MÉTIODO DE ENSAYO Cloranfenieol, ug/kg 0,3 LC-MS/MS (límite máximo residual) E. cnli, ufc/g 1 LC-MS/MS *Tetraciclin, ug/kg 100 HPLC-DAD *Oxitetraciclina 100 *Clortetraciclina 100 Sulfonaminda, ug/kg 100 HPLC-DAD *sulfornanida 100 *Sulfametacina 100 *Sulfadiaeina 100 *Sulfamercina 100 *Sulfatiazol Quinolonas, ug/kg 100 HPLC-DAD *Enroflnxacina 100 *danafloxacina 200 Fluquilema Florfenicol, ug/kg 100 HPLC-MS/MS Verde malAquita más leuco verde malaquita,ug/kg 2 HPLC-MS/MS Límite máximo de residuos de plaguicidas TABLA 12 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PARA CARNE DE PESCADO PLAGUICIDAS LÍMITE MÁXIMO MÉTIODO DE ENSAYO Compuestos organoclorados incluidos PCBs Dioxinas pg/g 8 Cromatografía de gases -ECD -EQT -PCDD -F-PCB *Hecta cloro, ug/kg 200 Cromatografía de gases -ECD *Aldrin, ug/kg 200 Cloradano iso A, ug/kg 50 DDE + 3,4,4,5- tetracloro befenil, ug/kg 50 3,4,4,5- tetracloro bifenil + dieldrin 15 2,3,4,4,pentacloro bifeniln 15 2,3,4,4,pentacloro bifenil 15 DDD + 2,3,4,4,5 TETRACLOROBIFENILO 15 2,3,4,4,5 tetraclorobifenilo 15 DDT 1 000 3,3,4,4,5 pentacloro bifenilo 15 2,3,3,4,4,5 hexaeloro bifenilo 15 2,3,4,4,5,5, hexacloro bifenilo 15 3,344,5,5 hexacoloro bifenilo 15 2. CARNE DE MARISCOS. CAMARÓN. El límite máximo de residuos de medicamentos veterinarios, en los camarones de prnducción acuícola son los que se encuentran en la tabla 6. TABLA 7. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS MEDICAMENTO LÍMITE MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Cloranfenicol, µg/kg (límite máximo residual) 0,3 LC- MS/MS Cromatografía de gases - MS/S Nitrofurano, µg/kg (AMOZ;AOZ;AHD,SEM) 1 LC- MS/MS * Tetraciclina, µg/kg 100 HPLC-DAD *Oxitetraciclina, µg/kg 100 * Clortetraciclina, µg/kg 100 Sulfonamidas, µg/kg 100 HPLC-DAD *Sulfanimalida 100 *Sulfametacina 100 *Sulfadiacina 100 *Sulfameracina 100 *Sulfatiazol Quinolonas, µg/kg 100 HPLC-FLD - Enrofloxaeina 100 - Ácido oxolilico 100 - Danafloxaeina 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 produeción 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 - Aldrín, µg/kg 200 - Cloradano iso A, µg/kg 50 - Cloradano iso B, µg/kg 50 - DDE + 3,4,4',5-tetraeloro bifenil, , µg/kg 15 - 3,4,4',5-tetracloro bifenil + Dieldrín 15 - 2,3',4,4' pentacloro bifenilo 15 - 2',3,4,4' pentaclnro bifenil 15 - DDD + 2,3,4,4',5 tetraclorobifenilo 15 - 2,3,4,4',5 tetraclorobifenilo 15 - DDT 1 000 - 3,3',4,4',5 pentaclorn bifenilo 15 - 2,3,3',4,4',5 hexaeloro bifenilo 15 - 2,3',4,4',5,5' hexaeloro bifeniln 15 - 3,3',4,4',5,5' hexacloro bifenilo 15 FUENTE: NTE INEN 456:2013

- PLAZO DE ENTREGA: El plazo de entrega, comenzará a eorrer 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 eerciorarse en la cantidad de entrega parcial la entidad contratante previo a suscribir el acta de entrega-recepción pareial, pesará los productos recibidos por el proveedor a fin de verifiear que se eumpla con el peso requerido. En el caso se comprobare que el peso es menor de lo que debía haber entregado de manera pareial, 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.
- 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 aeuicultura. 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. - FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: Los pagos por la provisión del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadora de la orden de compra en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica; los que serán realizados después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), y a la que se debe adjuntar también, copia simple de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor. De ser el caso, se realizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido por muluo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. - PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas. El administrador deberá presentar: - Certificado de formación o capacitación de al menos 20 ltoras 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 - PRESENTACIÓN: Gaveta Pláslica 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 permile una temperatura de trabajo de -20° a 50° (°C), dando así un peso mínimo de 16,66 kg por gaveta llena. Las gavetas destinadas al transporte de alimentos serán de propiedad exclusiva del proveedor, el mismo que deberá garantizar el buen uso de las mismas, es decir que éstas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de alimentos. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de las gavetas. Según el número de canastas que requiera la entidad contratante, la entidad definirá el tipo de envasado para los alimentos correspondientes a esta ficha. El proveedor deberá entregar sus productos solo en las gavetas según como se especifica en esta ficha. - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: Los establecimientos deberán incluir un modelo de circulación de los productos proyectado de manera que se eviten posibles fuentes de contaminación, se reduzcan al mínimo las demoras en los procesos que pudieran dar lugar a una ulterior disminución de la calidad y se evite la contaminación cruzada de los productos acabados con las materias primas. Para el diseño y la construcción de establecimientos de elaboración de pescado se deberán tener en cuenta las recomendaciones siguientes: Para facilitar la limpieza y la desinfección: · Las superficies de las paredes. los tabiques y los pisos deberán estar hechas de materiales impermeables y atóxicos; · Todas las superficies con las que pudiera entrar en contacto el pescado, los mariscos y sus productos deberán estar hechas de materiales resistentes a la corrosión e impermeables, de color claro, lisos y fáciles de limpiar; · Las superficies de las paredes y tabiques deberán ser lisas hasta una altura apropiada para las operaciones; · los pisos deberán estar construidos de una manera que facilite su drenaje; · Los techos y accesorios situados en lugares elevados deberán estar construidos y terminados de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y la condensación, así como el esparcimiento de partículas; · Las ventanas estarán construidas de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y · · Cuando sea necesario, dispondrán de redes móviles de prntección contra insectos, que se puedan limpiar. De ser necesario, las ventanas serán fijas; · La superficie de las puertas será lisa e impermeable; · Las uniones de suelos y paredes estarán construidas para facilitar la limpieza (uniones redondeadas. Para reducir al mínimo la contaminación: · La disposición de los establecimientos estará proyectada para reducir al mínimo la contaminación cruzada, lo que podrá conseguirse mediante una separación física o cronológica; · Todas las superficies de las zonas de manipulación deberán ser de materiales no tóxicos, lisas e impermeables y hallarse en buen estado de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de baba,								

sangre, escamas y vísceras de pescado y se disminuya el riesgo de contaminación física; · Se dispondrá de instalaciones adecuadas para la manipulación y el lavado de los productos, con un suministro suficiente de agua fría potable a esos efectos; · Se dispondrá de instalaciones adecuadas y suficientes para el almacenamiento o la producción de hielo; · Las lámparas de los techos estarán cubiertas o dotadas de protección idónea para impedir que se produzca contaminación por medio del vidrio u otros materiales; · Habrá suficiente ventilación para eliminar el exceso de vapor, humo y olores desagradables, y se evitarán la contaminación cruzada por aerosoles; · Se dispondrá de los medios necesarios para lavar y desinfectar el equipo, cuando proceda; · Las tuberías de agua no potable deberán identificarse claramente y separarse de las de agua potable, a fin de evitar la contaminación; · Todas las cañerías y conductos de evacuación de desechos estarán en condiciones de soportar una carga máxima; · Se reducirá al mínimo la acumulación de desechos sólidos, semisólidos o líquidos para impedir la contaminación; · Se identificarán claramente los recipientes para despojos y materiales de desecho, los cuales estarán convenientemente dotados de una tapa que encaje perfectamente y construidos con material impermeable; · Se dispondrá de instalaciones separadas y adecuadas para evitar la contaminación del pescado por: - sustancias venenosas o nocivas; - materiales almacenados en seco, envases, etc.; - despojos y materiales de desecho; · Se dispondrá de instalaciones adecuadas de lavabos y retretes, aisladas de la zona donde se manipula el pescado; · Se impedirá la entrada de aves, insectos, y otros animales, plagas y parásitos; el sistema de abastecimiento de agua estará provisto de un dispositivo de reflujo cuando proceda.
· CALIDAD: A. PRODUCCIÓN PRIMARIA RECEPCIÓN. Para el pescado y mariscos crudos, deben cumplir con las siguientes especificaciones: · Características organolépticas propias del producto como aspecto, olor, textura, etc.; · No poseer Indicadores químicos de la descomposición y/o contaminación, por ejemplo, TVBN, histamina, metales pesados, residuos de plaguicidas, nitratos, etc.; · Exento de materias extrañas; · Características físicas como el tamaño del pescado y/o marisco; Se rechazará el pescado/marisco del que se sepa que contiene sustancias dañinas, descompuestas o extrañas que no se eliminarán o reducirán a un nivel aceptable mediante los procedimientos normales de clasificación o preparación; se facilitará información sobre la zona de captura. B. FAENADO. EVISCERADO Y LAVADO (Fases de elaboración 6 y 7)[1] El eviscerado se considera completo cuando se han eliminado el tubo intestinal y los órganos internos. Se dispondrá de un suministro suficiente de agua de mar limpia o agua potable para lavar la superficie del pescado con el fin de eliminar escamas sueltas y al pescado y/o marisco eviscerado con el fin de eliminar la sangre y las vísceras de la cavidad ventral; FILETEADO, DESUELLO, RECORTE Y EXAMEN A CONTRALUZ (Fases de elaboración 8 y 9)[2] Se dispondrá de un suministro suficiente de agua del mar limpia o agoa potable para lavar: · El pescado antes del fileteado o el corte, especialmente si se ha descamado; · Los filetes después del fileteado, el desuello o el recorte con el fin de eliminar cualquier rastro de sangre, escamas o vísceras. El examen a contraluz de los filetes sin piel se realizará por personal especializado en un lugar idóneo que aproveche al máximo la iluminación es una técnica eficaz para controlar los parásitos (en el pescado fresco) y deberá emplearse cuando se utilicen especies de peces expuestas; La temperatura con objeto de controlar la histamina o un defecto, los filetes de pescado se cubrirán totalmente con hielo o se refrigerarán de manera apropiada en recipientes limpios, se protegerán contra la deshidratación. 1. CARNE DE PESCADO Se aplicarán criterios apropiados de evaluación sensorial para determinar la aceptabilidad del pescado y eliminar el pescado que presente una merma con respecto a las disposiciones sobre calidad esencial de las normas correspondientes del Codex. El pescado de especies blancas se considera inaceptable si presenta las características siguientes: Piel/baba: arenosa, colores apagados con motas de baba pardo-amarillenta Ojos: cóncavos, opacos, hundidos, descoloridos Agallas: gris-pardo o blanquecinas, baba amarillenta opaca, compacta o coagulada. Olor: carne con olor a aminas, 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
- 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, REFRIGERAOO Y CONGELAOO. REQUISITOS" - CAPACIOAO MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina. Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), acreditación del MAGAP u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculten esta forma de asociatividad. El cálculo de la capacidad máxima se elaboró tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de proteína más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para los tiempos de comida establecidos, necesarios para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias, como se muestra en la tabla 1. TABLA 1. OISTRIBUCIÓN OE PORCIONES (g) OE INGESTA OE PROTEÍNA SEGÚN TIEMPOS OE COMIOA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS OE COMIOA (1) PORCENTAJE OE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL OÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEOIO SUGERIOA OE CARNE (2) OESAYUNO 25% 500 15000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENOA 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. ELABORAOO 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 OE PROTEÍNA POR CAOA TIEMPO OE COMIOA AL OÍA Y AL MES. OESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENOA 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 OIA 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 OE PESCADO Y MARISCO SUSTITUIBLES OE ACUEROO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA ESPECIE CLASIFICACIÓN OPCIÓN PESO PROMEOIO 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 OORAOO/ 50 168 84 18 900 1,8 4 PICUOO/ 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 OE MARISCOS 50 74 37 3 150 CALAMAR 50 92 46 3 150 *Oentro 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, ELABORAOO 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 OE UNA CANASTA OE PESCAOOS Y MARISCOS CLASIFICACIÓN OE LAS PESCAOO Y MARISCO OE ACUEROO A SU TIPO PESO (Kg) PESO TOTAL OE UNA CANASTA PESCADO Y MARISCO(kg) NÚMERO OE CANASTAS POR PERSONA / MES FILETE 1,8 4 1 OTROS FILETES 1,4 MARISCOS 0,6 ELABORAOO 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 "EXPEOIR LAS OISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN OE ALIMENTOS OESTINAOOS AL CONSUMO HUMANO PROOUCIOOS O CULTIVAOOS EN EL ECUAOOR", específicamente en el Art 1.- Ámbito de aplicación y Art.2 Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. ACLARACIÓN PARA LA ENTIOAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requieren de forma mensual, la entidad contratante deberá definir el número de personas que vaya ser usuarios de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requieren por mes. El número mínimo a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando

	como grupo etario a las personas mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 canastas por mes. para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario. TABLA 5. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE PROTEÍNA SUGERIDA POR DIA , SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILOCALORÍAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1500 30 gr. 2 5 a 7 años 1750 40 gr 2 8 a 10 años 1900 50 gr. 1 11 a 14 años 2300 50 gr. 1 15 a 17 años 2500 50 gr 0,5 Adulto 2000 50 gr 1 Para las instituciones que cuenten con nutricionistas o tengan definido el número de canastas según su necesidad institucional, podrán planificar las compras según sus requerimientos particulares; la tabla No. 4 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo es referencial. CÁLCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA. La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción acuícola libre de productos químicos, hormonales y demás productos restringidos (normas sanitarias vigentes), extendiendo su cupo de hasta 350 canastas al mes, siempre y cuando cuenten con una certificación de alguna entidad pública o privada que avale este tipo de producción. El proveedor se compromete a entregar su producto en el área local de su domicilio; no obstante el proveedor podrá escoger el área de cobertura (cantonal, provincial o nacional) según su capacidad productiva. - DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos – PESCADO Y MARISCOS destinados para la preparación en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo, merienda y colaciones, correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60000 kilocalorías al mes.							
162002117	CANASTA - ESPECIAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS - PRECIO DE ADHESIÓN: USD. 381,58 Por cada canasta (para 50 personas) de 41,99 kilogramos y 3,52 litros de especias y productos procesados incluido transporte al lugar acordado por la Entidad Contratante. (El precio no incluye IVA). - ENVASADO: Se deberá tomar en cuenta la NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA – DE -067-2015-GGG y al REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 253 (1R), "ENVASES FLEXIBLES RETORNABLES PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS SOMETIDOS A UN PROCESO DE ESPTERILIZACIÓN POR CALOR" - 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 garanlizar 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 embataje, 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 Emidad Contratante sin justificación. Por retraso en la entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento dela orden de compra En el	1 (1 Meses)	381,5800	0,0000	381,5800	12,0000	427,3696	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 cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 5 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear Se solicitará el cambio del producto de producción. Productos de uso agrícola que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o se encuentren trazas en el producto final En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha Si se determina que los alimentos no cumplen con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura Si se determina que los alimentos no han sido entregados en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en la conformación de la canasta en pesos y tipos requeridos en esta ficha Si se determina que los alimentos no han sido entregados conforme a los pesos y tipos requeridos en esta ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,5 % del valor total de la entrega parcial, la cunl 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 obscura, fresca y ventilada. Para evitar daños de los productos no debe exponerse al sol. - El Techo, paredes, piso deberá ser liso con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestructura. - TRANSPORTE Y LOGÍSTICA: Se deberá cumplir con el Art. 129 (Medio de transporte), del capítulo II de las Buenas Prácticas de Manufactura, NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA – DE -067-2015-GGG. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante. - CALIDAD: A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de las especias, (sal o dulce); el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el planteadas en el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (AGROCALIDAD, 2016) y/o deberá establecer dentro de la organización Sistemas participativos de garantía de las organizaciones. - REQUISISTOS MÍNIMOS: Todos los productos que integran esta canasta deberán formar parte de la Economía Popular y Solidaria y contar con el debido registro sanitario vigente, a excepción de las especias dulces y de sal que deberán ser cultivadas bajo sistemas de producción amigables con el medioambiente y bajo Normas de Buenas Prácticas Agrícolas. Conforme a la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, "Normativa Técnica sanitaria para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, Establecimientos de distribución, comercialización, transporte y establecimientos de alimentación colectiva". La presente ficha aplica para la adquisición de productos alimenticios procesados que se consumen en los tres tiempos de comida (desayuno, almuerzo y merienda) y colaciones. - PLAZO DE ENTREGA: La entrega se realizará mensualmente. El plazo de entrega, comenzará a correr a partir de la formalización de la orden de compra, según cronograma establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. Para el efecto, el plazo entre cada entrega del producto, será de mínimo 7 días, salvo condiciones de caso fortuito o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. A fin de cerciorarse en la cantidad de entrega parcial la entidad contratante previo a suscribir el acta de entrega-recepción, se pesará los productos recibidos por el proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requerido. En el caso de que se comprobare que el peso es menor de lo que debía haber entregado, se dejará constancia en el acta entrega-recepción, el proveedor deberá completar el peso total contratado previo a la suscripción del acta entrega-recepción definitiva. - FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: Los pagos por la provisión del							

bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadora de la orden de compra; en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica inmediatamente después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), copia simple de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor. De ser el caso, se realizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido por mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor.

- CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio, que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina. Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), certificación del MAGAP, MIPRO, MIES u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculten esta forma de asociatividad. El proveedor se compromete a entregar su producto en el área local de su domicilio; no obstante el proveedor podrá escoger el área de cobertura (cantonal, provincial o nacional) según su capacidad productiva. La estimación que se realiza para el consumo de 50 personas es referencial para la tabla número 1. Se estima que una canasta de especias y productos procesados puede abastecer para 50 personas adultas mayores de 18 años durante un mes. TABLA 1. LISTA DE PRODUCTOS Y CANTIDADES CALCULADAS PARA EL CONSUMO ESTIMADO DE 50 PERSONAS POR MES No DETALLE DEL PRODUCTO CANTIDAD UNIDAD No DE PORCIONES ESTIMADAS/MES PESO TOTAL (kg) /ml CHOCOLATE Chocolate en polvo 7,5 Unidades de 500 g 3750 7,5 kg Chocolate en barra hasta 60 % de cacao 14 Unidades de 275 g 3750 ENDULZANTE Panela en bloque 4 Unidad de 1 kg 3750 18,75 kg Azúcar morena 34 Unidades de 454 g 15000 CAFÉ Café Instantáneo 8 Unidades de 500 g 3750 7,5 kg Café pasado 4 Unidades de 500 g 3750 CONSERVA DE DULCE Conservas en almíbar (varias frutas) 2 Unidades de 820 g 50 1,64 kg CONSERVA DE SAL conservas en salmuera (varias verduras) 4 Unidades de 400 g 50 1,6 kg ESPECIAS DE SAL Orégano 1 Unidad de 100 g 100 1,5 kg Albaca 1 Unidad de 100 g 100 Eneldo 1 Unidad de 100 g 100 Sábila 1 Unidad de 100 g 100 Tomillo 1 Unidad de 100 g 100 Cilantro 1 Atado de 100 g 100 Perejil 1 Atado de 100 g 100 Laurel 1 Unidad de 100 g 100 Pimienta en polvo 1 Fundas de 100 g 100 Pimienta en grano 1 Fundas de 100 g 100 Achiote 1 Fundas de 100 g 100 Linaza 1 Fundas de 100 g 100 Comino en polvo 1 Fundas de 100 g 100 Comino en grano 1 Fundas de 100 g 100 Ajo en polvo 1 Fundas de 100 g 100 ESPECIAS DE DULCE Pimienta dulce 1 Fundas de 100 g 100 1,2 kg Anís de pan 1 Atado de 100 g 100 Anís estrellado 1 Atado de 100 g 100 Clavo de olor 1 Atado de 100 g 100 Hierba buena 1 Atado de 100 g 100 Manzanilla 1 Atadn 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 tnmate 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 cnnserva de sal (1,6 kg) · 5 tipos de especias de sal (1,5 kg) · 5 tipns 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 etarins de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 1 canastas por mes. El proveedor entregará al menos un producto que se encuentre dentro de una misma clasificación. Para los productos de especias dulces y de sal, se entregarán al menos 5 tipos de especias de cada grupo; no obstante el tipo de productos se determinarán previo acuerdo con la entidad contratante.

- PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas. Deberá presentar: - Certificado de fnrmación 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 añn) 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 comerciatización dc atimentos, u otros.) TAREAS: 1) Coordinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acordado cnn 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 lns productos requeridns en esta ficha cuente con las características requeridas de la canasta, de acuerdo a

	especificaciones proporcionadas en la presente ficha. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 6 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: Experiencia y conocimiento en servicio de embalaje, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afines. El personal deberá estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asociación y su jornada laboral dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llega al centro de acopio. 2) Pesar los alimentos 3) Lavar y/o limpiar los alimentos según sea el caso. 4) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 5) Pesar los alimentos y armar las canastas 6) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 7) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante. - DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer productos alimenticios procesados destinados para el consumo estimado de 50 personas, en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo, merienda y colaciones, correspondientes a un mes.							
2113119122	PRODUCTOS CARNICOS Y HUEVOS - 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). - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante. Por retraso en la entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento dela orden de compra En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contratista incumplido No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear Productos de uso veterinario que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o se encuentren trazas en el producto Se solicitará el cambio del lote de producción. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha Si se determina que los alimentos no cumplen con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Eotidad 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 Ioforme emitido por el MAGAP notificará al SERCOP, con el fin de realizar la exclusión definitiva del catálogo. - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA CARNE (CPE INEN-CODEX 58:2013). - REQUISISTOS MÍNIMOS PARA EL FAENAMIENTO DE LAS CANALES Y EL ACOPIO DE HUEVOS: A. CARNE VACUNA Y PORCINA: Los proveedores deberán cumplir los siguientes requisitos: 1. Según Acuerdo Ministerial No. 016 del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), el ganado bovino destinado al faenamiento deberá cumplir con la: · Guía de movilización del ganado	18 (1 Meses)	46,5800	0,0000	838,4400	0,0000	838,4400	59 000 003 530801

con los datos del productor y del comprador. · Copia del certificado original de vacunación de Fiebre Aftosa con los datos del productor. · Factura o comprobante de venta autorizado por el SRI del productor detallando los datos del comprador y la transacción realizada de acuerdo a la categoría y número de animales. 2. Los socios de las organizaciones ganaderas garantizarán que durante la PRODUCCIÓN PRIMARIA (CRIANZA DE ANIMALES EN CAMPO), se realicen las siguientes actividades: · Contar con un sistema de identificación y trazabilidad animal, con el fin de permitir la rastreabilidad hasta el lugar de origen, para poder llevar a cabo una investigación reglamentaria. · Los productores responsables de la crianza de los animales deberán proporcionar la información pertinente sobre el estado sanitario de los animales en relación con la producción de carne inocua y apta para el consumo humano. 3. El matadero facilitará a los productores primarios la información sobre el reglamento para la inspección y habilitación de mataderos, certificados de registros sanitarios del centro de faenamiento, y permisos de funcionamiento; además deberá proporcionar información sobre la inocuidad y salubridad de los animales y de la carne, con el objeto de mejorar la higiene en la explotación ganadera, que se haya faenado en ellos y que sea destinada para la provisión de las canastas de productos cárnicos. B. HUEVOS DE GALLINA. Se aplicará la norma técnica ecuatoriana NTE INEN 1973:2013 para HUEVOS COMERCIALES Y OVOPRODUCTOS. REQUISITOS: Los huevos deben preservarse a una temperatura de refrigeración de 0oC a 4oC. 1. POR PESO. El huevo de gallina requerido para esta ficha es la de clasificación IV, con las siguientes características. TABLA 8. CLASIFICACIÓN DE LOS HUEVOS FRESCOS DE GALLINA POR SU MASA (PESO) UNITARIA, MASA POR 10 UNIDADES TIPO (TAMAÑO) MASA UNITARIA (g) MASA POR DIEZ UNIDADES (g) MIN MÁX MIN MÁX IV 58 64 580 640 FUENTE: Norma INEN, NTE INEN 1973:2013 2. POR GRADO. Los huevos frescos de gallina de grado B para comercialización al consumidor, deben cumplir los siguientes requisitos: TABLA 9. CLASIFICACIÓN DEL HUEVO FRESCO DE GALLINA DE GRADO B. CASCARÓN Y CUTÍCULA Normal e intacta, manchas mínimas. CÁMARA DE AIRE Su altura no excederá del 15 mm, inmóvil. CLARA Transparente, limpia, de consistencia gelatinosa. YEMA Visible a trasluz, bajo forma de sombra solamente; pequeña separación en caso de rotación del huevo. OLOR Y SABOR Exento de olores y sabores extraños. FUENTE: Norma INEN, NTE INEN 1973:2013 3. FÍSICOS. Las características físicas del huevo comercial de gallina se presentan en la tabla 9: TABLA 10. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL HUEVO COMERCIAL DE GALLINA. PARÁMETRO MÍNIMO MÁXIMO UNIDADES MÉTODO DE ENSAYO Color de la yema 7 12 Unidades de color Abanico colorimétrico para la yema Grado de frescura 70 110 Unidades Haugh Medición de unidades Haugh Cámara de aire ----- 15 Milímetros Ovoscopía 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, PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS, PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS-MADURADOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS PRECOCIDOS – COCIDOS. Los proveedores deben cumplir con lo dispuesto en la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

- CALIDAD: TODOS LOS PRODUCTOS DE ESTA CANASTA DEBERÁN CONTAR CON SU RESPECTIVO REGISTRO SANITARIO. A. CARNE VACUNA Y PORCINA: Se aplicará la norma CPE INEN –CODEX 58:2013:HIGIENE PARA LA CARNES en las diferentes etapas del proceso: 1. PRODUCCIÓN PRIMARIA. El proveedor garantizará la inclusión de Buenas Prácticas de Higiene (BPH), por ejemplo, la salud e

higiene de los animales, registros de los tratamientos, piensos e ingredientes de los piensos y factores ambientales pertinentes. La producción primaria deberá incluir programas oficiales u oficialmente reconocidos para el control de la vigilancia de los agentes zoonóticos presentes en las poblaciones animales y en el medio ambiente, se deberá dar parte de las enfermedades zoonóticas de declaración obligatoria según se requiera. 2. PREVIO AL FAENAMIENTO. Los centros de faenado deberán contar con registros sanitarios actualizados y permisos de funcionamiento municipal vigente. Los animales que se presenten para la matanza deberán estar suficientemente limpios, de manera que no pongan en peligro la (higiene) inocuidad de los productos durante la matanza y el faenado. Los animales destinados al faenamiento serán sometidos a reposo de 72 horas y a una dieta hídrica de hasta 12 horas antes de su matanza. Se realizará una ducha o lavado del animal, a fin de que este ingrese a la matanza en condiciones higiénicas. Todos los animales llevados a la zona de matanza deberán ser sacrificados sin demora, una vez iniciado el sacrificio. Las operaciones de insensibilización, punción y sangrado de los animales no deberán efectuarse a una velocidad superior a aquella a la que puedan admitirse los cuerpos de los animales para su faenado. Se tomará como referencia los siguientes pesos y/o edades previo al faenamiento: ESPECIE ESPECIFICACIÓN Vacuno 24 a 36 meses Porcino 110 kg Aviar 3,5 kg 3. FAENADO Y EVISERADO. El desangre debe ser en lo posible lo más completo. La sangre debe recogerse y manejarse higiénicamente. El proceso de faenamiento deberá efectuar personal debidamente calificado. El faenamiento debe efectuarse con el cuidado suficiente a fin de garantizar la limpieza de la canal (carcasa) y evitar contaminaciones por contacto con paredes y pisos; el tiempo de este proceso no debe exceder de 30 minutos. Cabeza, menudencias y canal deben mantenerse separadas asegurando una clara identificación de las partes que pertenecen a cada animal, hasta que termine la inspección post morten con el dictamen correspondiente. Pieles y extremidades deben ser retiradas inmediatamente de la nave de faenamiento y almacenadas provisionalmente. Los animales sacrificados que sean escaldados, chamuscados o sometidos a un tratamiento análogo, deberán ser despojados de toda cerda, pelo, costras, plumas, cutículas y suciedad. 4. CORTE Y DESHUESADO. Los cortes aplicables para esta ficha son los denominados primarios (son los brazos, piernas, chuletero y costillar) y secundarios (cortes con o sin hueso, obtenidos a partir de los cortes primarios, tales como: pulpas, saló0, 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 q integra esta ficha. Si la entidad contratante deseara constatar la aplicación de las Buenas Prácticas Pecuarias de producción de huevos, deberá solicitar a la Dirección Provincial del MAGAP o AGROCALIDAD un informe de muestreo e inspección. Si la muestra inspeccionada no cumple con uno o más de los requisitos establecidos, se rechazará el producto, quedando su comercialización sujeta al acuerdo de partes interesadas y a las multas respectivas. Los resultados se darán a conocer al proveedor una vez generada la Orden de Compra.

- REQUISITOS ESPECÍFICOS: Gaveta Plástica de Calado Total de Polietileno de alta densidad nueva, de dimensiones 54 cm x 36 cm x 30 cm, con un peso aproximado de 2,2 kg (vacía) y que permite una temperatura de trabajo de -20° a 50° (°C), dando así un peso mínimo de 16,66 kg por gaveta

llena. Las gavetas destinadas al transporte de alimentos serán de propiedad exclusiva del proveedor, el mismo que deberá garantizar el buen uso de las mismas, es decir que éstas no podrán ser empleadas para acciones ajenas a la del transporte de alimentos. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contrataote 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.

- 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 frio descrita en el numeral 10 "ALMACENADO" Se deberá cumplir con el Art. 129 (Medio de transporte), del capítuto 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 potvo 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 agemes transmisibles.
- ALMACENADO: Se deberá cumplir con la cadena de frío establecida para cada producto, como se muestra en la siguiente tabla: TABLA 12. CADENA DE FRÍO PARA ALMACENADO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS CÁRNICOS. PRODUCTO REFRIGERACIÓN CONGELADO TEMPERATURA HUMEDAD RELATIVA DURACIÓN DE CONSERVA HUMEDAD RELATIVA DURACIÓN DE CONSERVA oC % días oC días Vaca 0 a -1,5 90 10 a 28 -18 a -20 365 Ternera -1 90 7 a 21 -18 a -20 300 Cordero -1 90 a 95 7 a 2t -18 a-20 270 Cerdo 0 a -1,5 90 a 95 7 a 14 -18 a -20 160 Tocino -3 a-1 80 a 90 30 -18 a -20 90 Aves 0 a 2 85 a 90 -18 a -20 Huevos 0 a 1 85 a 90 160 a 190 FUENTE: Domínguez. 2009. Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos.
- ENVASADO: A. MATERIALES PARA LA CARNE Los materiales y envolturas que estén en contacto directo o indirecto con los alimentos tienen que estar fabricados de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura para que no transfieran sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, modificar la composición de los alimentos o provocar una alteración de las caracteristicas 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 frio. La temperatura de almacenamiento de los productos terminados en los lugares de expendio debe estar entre 0nC y 4nC (refrigeración). Los materiales empleadns para envasar los productos deben ser grado alimentario aprobados para uso en este tipo de alimentos. 1. CARNE VACUNA, PORCINA Y AVIAR. Según la nnrma CPE INEN-CODEX 58:2013, DE HIGIENE PARA LA CARNE, el material de envasado deberá ser apto para su utilizaeión, y ser almacenado y utilizado en forma higiénica. 2. EMBUTIDOS. Según Norma Téenica 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 Téenica 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, distribueión y manejo de huevos deben ser nuevos y libres de polvo o sustancias extrañas. - Los contenedores plásticos deben ser de materiales inocuos, libres de residuns tóxicos y olores extraños, que permitan su fácil limpieza y previa desinfeeeión al uso.

- PLAZO DE ENTREGA: El plazo de entrega, comenzará a correr a partir de la formalización de la orden de compra, según cronograma estableeido 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 emregado de manera parcial, se dejará constancia en el acta entrega-recepción, el proveedor deberá completar el peso total contratado previo a la suscripeión del acta entrega-recepción definitiva.
- FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: Los pagos por la provisión del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadora de la orden de compra en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica; los que serán realizados después de la suscripeión del acta de entrega recepción (total o parcial), y a ta 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 partieipar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través de persona jurídica, en la figura de microempresas (de 2 hasta 9 empleados) o pequeñas empresas (de 10 hasta 49 empleados); o de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio, que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina. Las micro y pequeñas empresas deberán garantizar a sus empleados todos los beneficios de ley respecto a la Normativa Laboral vigente. Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), acreditación del MAGAP u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculten esta forma de asociatividad. El cálculo de la capacidad máxima se elaboró tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de proteína más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para los tiempos de comida establecidos, necesarios para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias, como se muestra en la tabla 1. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE PROTEÍNA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE CARNE (2) DESAYUNO 25% 500 15000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 6 (1) Cuadro referencial: En el caso de no existir tas 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 CARACTERISTICAS OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (gramos) Energía (kcal) 100 gramos Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCION DIARIA PESO TOTAL PESO TOTAL (g) PESO TOTAL (kg) CARNE POLLO ENTERO 50 216 108 64 3200 6100 6,1 CERDO 50 143 72 16 800 RES 50 126 63 42 2100 OTRAS CARNES HÍGADO 50 135 68 2 100 300 0,3 PANZA, O MONDONGO 50 90 45 2 100 LENGUA 50 224 112 2 100 EMBUTIDOS SALCHICHA/MORTADELA DE POLLO 50 257 129 2 100 300 0,3 SALCHICHA/MORTADELA DE RES 50 305 153 2 100 SALCHICHÓN/MORTADELA DE CERDO 50 247 124 2 100 TOTAL 7 FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 4 se puede observar las características de huevos de gallina que se requiere para esta canasta. TABLA 4. NÚMERO DE UNIDADES DE HUEVOS REQUERIDOS/ MENSUAL. CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SUS CARACTERISTICAS OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (g) Energía (kcal) 100 g Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL UNIDADES HUEVOS HUEVO DE GALLINA 60 147 88,2 10 FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 032 del 6 de julio del 2015, en donde se resuelve "EXPEDIR LAS DISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PRODUCIDOS O CULTIVADOS EN EL ECUADOR", específicamente en el Art 1.- Ámbito de aplicación y Art. 2.- Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. En las tablas No. 5 y 6 se puede apreciar los componentes que integran la canasta de productos cárnicos y huevos con su respectivo peso. TABLA 5. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE CÁRNICOS. CLASIFICACIÓN DE LAS PRODUCTOS CÁRNICOSS DE ACUERDO A SU TIPO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA CÁRNICOS(kg) NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES CARNE 6,1 7 1 OTRAS CARNES 0,3 EMBUTIDOS 0,3 ELABORADO POR SERCOP, 2016 TABLA 6. NÚMERO DE HUEVOS DE GALLINA POR CANASTA. TIPO PESO PROMEDIO (g) NÚMERO DE HUEVOS NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES HUEVOS DE GALLINA 60 10 1 ELABORADO POR SERCOP, 2016 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requieren de forma mensual, la entidad contratante deberá definir el número de personas que van a ser usuarios de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requieren por mes. El número mínimo a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo etario a las personas mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 canastas por mes, para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario. TABLA 7. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE PROTEÍNA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS, SUGERIDA POR DÍA, SEGÚN GRUPO ETARIO. RANGO DE EDAD KILOCALORÍAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1500 30 gr. 2 5 a 7 años 1750 40 gr 2 8 a 10 años 1900 50 gr. 1 11 a 14 años 2300 50 gr. 1 15 a 17 años 2500 50 gr 0,5 Adulto 2000 50 gr 1 ELABORADO POR SERCOP, 2016 Para las instituciones que cuenten con nutricionistas o tengan definido el número de canastas según su necesidad institucional, podrán planificar las compras según sus requerimientos particulares. La tabla No. 7 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo como elemento referencial. CÁLCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA. La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Se dará

	prioridad a las organizaciones que realicen su producción pecuaria libre de productos químicos, hormonales y demás productos restringidos (normas sanitarias vigentes), extendiendo su cupo de hasta 350 canastas al mes, siempre y cuando cuenten con una certificación de alguna entidad pública o privada que avate 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 disiribución 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 asnciación 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.							

Subtotal	3.301,3600
Impuesto al valor agregado (0%)	45,7896
Total	3.347,1496

Número de Items	136
Total de la Orden	3.347,1496

Fecha de Impresión: lunes, 28 de noviembre de 2022, 12:42:03

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002306846	**Fecha de emisión:**	25-11-2022	**Fecha de aceptación:**	28-11-2022
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 mercaderia:**	08h30 a 16h30					

	Responsable de recepción de mercaderia:	Lcda. Ana Guzhñay
Dirección de entrega:	AV. EL PARAISO, CENTRO DIURNO, FRENTE AL CDI EMBLEMATICO HUAYNA CAPAC	
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	**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.
2113119122	PRODUCTOS CARNICOS Y HUEVOS - REQUISISTOS MÍNIMOS PARA EL FAENAMIENTO DE LAS CANALES Y EL ACOPIO DE HUEVOS: A. CARNE VACUNA Y PORCINA: Los proveedores deberán cumplir los siguientes requisitos: 1. Según Acuerdo Ministerial No. 016 del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), el ganado bovino destinado al	6 (1 Meses)	46,5800	0,0000	279,4800	0,0000	279,4800	59 000 001 530801

faenamiento deberá cumplir con la: · Guía de movilización del ganado con los datos del productor y del comprador. · Copia del certificado original de vacunación de Fiebre Aftosa con los datos del productor. · Factura o comprobante de venta autorizado por el SRI del productor detallando los datos del comprador y la transacción realizada de acuerdo a la categoría y número de animales. 2. Los socios de las organizaciones ganaderas garantizarán que durante la PRODUCCIÓN PRIMARIA (CRIANZA DE ANIMALES EN CAMPO), se realicen las siguientes actividades: · Contar con un sistema de identificación y trazabilidad animal, con el fin de permitir la rastreabilidad hasta el lugar de origen, para poder llevar a cabo una investigación reglamentaria. · Los productores responsables de la crianza de los animales deberán proporcionar la información pertinente sobre el estado sanitario de los animales en relación con la producción de carne inocua y apta para el consumo humano. 3. El matadero facilitará a los productores primarios la información sobre el reglamento para la inspección y habilitación de mataderos, certificados de registros sanitarios del centro de faenamiento, y permisos de funcionamiento; además deberá proporcionar información sobre la inocuidad y salubridad de los animales y de la carne, con el objeto de mejorar la higiene en la explotación ganadera, que se haya faenado en ellos y que sea destinada para la provisión de las canastas de productos cárnicos. B. HUEVOS DE GALLINA. Se aplicará la norma técnica ecuatoriana NTE INEN 1973:2013 para HUEVOS COMERCIALES Y OVOPRODUCTOS. REQUISITOS: Los huevos deben preservarse a una temperatura de refrigeración de 0oC a 4oC. 1. POR PESO. El huevo de gallina requerido para esta ficha es la de clasificación IV, con las siguientes características. TABLA 8. CLASIFICACIÓN DE LOS HUEVOS FRESCOS DE GALLINA POR SU MASA (PESO) UNITARIA, MASA POR 10 UNIDADES TIPO (TAMAÑO) MASA UNITARIA (g) MASA POR DIEZ UNIDADES (g) MIN MÁX MIN MÁX IV 58 64 580 640 FUENTE: Norma INEN, NTE INEN 1973:2013 2. POR GRADO. Los huevos frescos de gallina de grado B para comercialización al consumidor, deben cumplir los siguientes requisitos: TABLA 9. CLASIFICACIÓN DEL HUEVO FRESCO DE GALLINA DE GRADO B. CASCARÓN Y CUTÍCULA Normal e intacta, manchas mínimas. CÁMARA DE AIRE Su altura no excederá del 15 mm, inmóvil. CLARA Transparente, limpia, de consistencia gelatinosa. YEMA Visible a trasluz, bajo forma de sombra solamente; pequeña separación en caso de rotación del huevo. OLOR Y SABOR Exento de olores y sabores extraños. FUENTE: Norma INEN, NTE INEN 1973:2013 3. FÍSICOS. Las características físicas del huevo comercial de gallina se presentan en la tabla 9: TABLA 10. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL HUEVO COMERCIAL DE GALLINA. PARÁMETRO MÍNIMO MÁXIMO UNIDADES MÉTODO DE ENSAYO Color de la yema 7 12 Unidades de color Abanico colorimétrico para la yema Grado de frescura 70 110 Unidades Haugh Medición de unidades Haugh Cámara de aire ----- 15 Milímetros Ovoscopía 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** extema 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, 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.

- ALMACENADO: Se deberá cumplir con la cadena de frío establecida para cada producto, como se muestra en la siguiente tabla: TABLA 12. CADENA DE FRÍO PARA ALMACENADO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS CÁRNICOS. PRODUCTO REFRIGERACIÓN CONGELADO TEMPERATURA HUMEDAD RELATIVA DURACIÓN

DE CONSERVA HUMEDAD RELATIVA DURACIÓN DE CONSERVA oC % días nC días Vaca 0 a -1,5 90 10 a 28 -18 a -20 365 Ternera -1 90 7 a 21 -18 a -20 300 Cordero -1 90 a 95 7 a 21 -18 a-20 270 Cerdo 0 a -1,5 90 a 95 7 a 14 -18 a -20 160 Tocino -3 a-1 80 a 90 30 -18 a -20 90 Aves 0 a 2 85 a 90 -18 a -20 Huevos 0 a 1 85 a 90 160 a 190 FUENTE: Dnmínguez. 2009. Recomendacinnes para la cnnservación y transpnrte de alimentos perecederos.

- ENVASADO: A. MATERIALES PARA LA CARNE Los materiales y envolturas que estén en contactn directo o indirecto con los alimentos tienen que estar fabricadns de acuerdn con las buenas prácticas de manufactura para que no transfieran sus componentes a lns alimentos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, modificar la composición de los alimentos o provncar una alteración de las características organnlépticas de la carne. Los materiales que se podrán utilizar son: · Adhesivns · Cerámica · Corcho · Caucho · Vidrio · Resinas de intercambio iónico · Papel y cartón · Celulnsa 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 frio. La temperatura de almacenamiento de los prnductns terminadns en los lugares de expendio debe estar entre 0nC y 4nC (refrigeración). Los materiales empleadns para envasar los productns deben ser grado alimentario aprobados para usn 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 Nnrma 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 productns deben ser de grado alimentario aprobados para usn en este tipo de alimentns. B. HUEVOS: Se tnmará en cuenta la Nnrma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1973:2013, DE HUEVOS COMERCIALES Y OVOPRODUCTOS, que especifica que se deberá colncar los huevos en envases con compartimientos interiores, que permitan colocar verticalmente lns huevos, con la cámara de aire hacia a arriba, facilitando su cnnservación. Los contenedores (cubetas) pueden ser de cartón o de plástico: - Los cnntenednres de cartón utilizadns 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 olnres extraños, que permitan su fácil limpieza y previa desinfección al usn.

- PLAZO DE ENTREGA: El plazo de entrega, comenzará a cnrrer a partir de la formalización de la orden de compra, según crnnograma establecidn de mutuo acuerdn entre la entidad contratante y el prnveednr. Para el efecn, el plazo entre cada entrega parcial del producto, será de mínimo 7 días y máximo 15 días, salvo condiciones de casn fortuito o fuerza mayor, comn eventos, desastres o fenómenns naturales imprevistns, 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 pesn requerido. En el caso de que se cnmpruebe que el peso es menor de lo que debía haber entregado de manera parcial, se dejará constancia en el acta entrega-recepción, el proveedor deberá completar el peso total contratado previo a la suscripción del acta entrega-recepción definitiva.

- FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: Los pagos pnr 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; lns que serán realizadns después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), y a la que se debe adjuntar también, copia simple de la nrden de compra y la factura emitida por el proveedor. De ser el caso, se reatizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido por mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el prnveednr.

- CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica pndrán hacerlo a través de persnna jurídica, en la figura de microempresas (de 2 hasta 9 empleados) o pequeñas empresas (de 10 hasta 49 empleadns); o de fnrma asnciada bajn la figura de Asnciaciones de Productores, Conperativas de Comercialización, Centrns de Acopio y/n Consnrcin, que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina. Las micro y pequeñas empresas deberán garantizar a sus empleadns todos lns beneficios de ley respecto a la Normativa Laboral vigente. Las Asociaciones de Productnres, las Conperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consnrcios 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 consnrcios se solicitará los documentos habilitantes que faculten esta fnrma de asociatividad. El cálculn 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 OE PORCIONES (g) OE INGESTA OE PROTEÍNA SEGÚN TIEMPOS DE COMIOA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIOA (1) PORCENTAJE OE ALIMENTOS A INGERIRSE OURANTE EL OÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEOIO SUGERIOA OE CARNE (2) OESAYUNO 25% 500 15000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENOA 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. ELABORAOO 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 OE PROTEÍNA POR CADA TIEMPO OE COMIOA AL DÍA Y AL MES. OESAYUNO 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 OIA 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 cames, · Quc 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 PROOUCTOS CÁRNICOS SUSTITUIBLES OE ACUEROO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA CLASIFICACIÓN DE ACUEROO A SUS CARACTERISTICAS OPCIÓN PESO PROMEOIO PORCIÓN (gramos) Energía (kcal) 100 gramos Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCION OIARIA 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 EMBUTIOOS SALCHICHA/MORTAOELA OE POLLO 50 257 129 2 100 300 0,3 SALCHICHA/MORTAOELA 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 UNIOAOES OE HUEVOS REQUERIOOS/ MENSUAL. CLASIFICACIÓN OE ACUEROO A SUS CARACTERISTICAS OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (g) Energía (kcal) 100 g Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL UNIDADES HUEVOS HUEVO OE GALLINA 60 147 88,2 10 FUENTE: INCAP, 2012, ELABORAOO 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 "EXPEOIR LAS OISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS OESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PRODUCIDOS O CULTIVAOOS 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 OE LAS PRODUCTOS CÁRNICOSS DE ACUERDO A SU TIPO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA CÁRNICOS(kg) NÚMERO OE CANASTAS POR PERSONA / MES CARNE 6,1 7 1 OTRAS CARNES 0,3 EMBUTIOOS 0,3 ELABORADO POR SERCOP, 2016 TABLA 6. NÚMERO DE HUEVOS DE GALLINA POR CANASTA. TIPO PESO PROMEOIO (g) NÚMERO DE HUEVOS NÚMERO OE CANASTAS POR PERSONA / MES HUEVOS OE GALLINA 60 10 1 ELABORADO POR SERCOP, 2016 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAO 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 hnras) n 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 prnductos 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 especificacinnes 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 cnn: 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). - 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 cnrrespondientes 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 lns 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 faenadc 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 identificaeión de las partes que pertenecen a cada animal, hasta que termine la inspección post morten con el dictamen correspondiente. Pieles y extremidades deben ser retiradas inmediatamente de la nave de faenamiento y almacenadas provisionalmente. Los animales sacrificados que sean escaldados, chamuscados o sometidos a un tratamiento análogo, deberán ser despojados de toda cerda, pelo, costras, plumas, cutículas y suciedad. 4. CORTE Y DESHUESADO. Los cortes aplicables para esta ficha son los denominados primarios (son los brazos, piernas, chuletero y costillar) y secundarios (cortes con o sin hueso, obtenidos a partir de los cortes primarios, tales como: pulpas, salón, lomos, chuleta, etc.), como se muestra en la figura 1 y 2. FIGURA 1. CORTES PRIMARIOS DE RES FUENTE: www.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 eviseeración 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 Práeticas Peeuarias de produeción de huevos (AGROCALIDAD, 2016) y/o se integrará además Sistemas participativos de garantía de las organizaciones, para cada produeto q integra esta ficha. Si la entidad contratante deseara constatar la aplicación de las Buenas Práeticas Peeuarias de producción de huevos, deberá solicitar a la Dirección Provincial del MAGAP o AGROCALIDAD un informe de muestreo e inspección. Si la muestra inspeccionada no cumple con uno o más de los requisitos establecidos, se rechazará el producto, quedando su comercialización sujeta al acuerdo de partes interesadas y a las multas respectivas. Los resultados se darán a conocer al proveedor una vez generada la Orden de Compra.

- HIGIENE DEL PERSONAL: Las personas que entren en contacto directo o indirecto con los productos eárnicos o partes comestibles de animales deberán: · Mantener un nivel adecuado de aseo personal; · Usar ropa protectora apropiada a las eircunstancias, y asegurarse de que la ropa protectora no deseehable 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 direeto o indirecto con productos eárnicos o partes comestibles de animales, deberán: · Dejar de trabajar si están clínicamente afectadns pnr 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. - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA CARNE (CPE INEN-CODEX 58:2013). - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Contratante. Por retraso en la entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento dela orden de compra En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contratista incumplido No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear Productos de uso veterinario que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o se encuentren trazas en el producto Se solicitará el cambio del lote de producción. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha Si se determina que los alimentos no cumplen con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura Si se determina que los alimentos no han sido entregados en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogn 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 tipns 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 administradnr 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 cnn 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 tntal 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 emplen 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 verifieaciones 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 transpnrtarse 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 frio descrita en el numeral 10 "ALMACENADO" Se deberá cumplir cnn							

	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 proveednr correrá cnn tndns los gastns de logística y transpnrte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado pnr la entidad contratante. - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: Se deberá disponer de un área en dnnde cumpla las siguientes características: · Área de almacenamiento y clasificación de productns. 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 expnnerse al snl. · El Techo, paredes, piso deberá ser liso con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestructura.							
229900911	CANASTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS - PLAZO DE ENTREGA: El plazn de entrega, comenzará a correr a partir de la formalización de la orden de compra, según cronngrama establecidn de mutuo acuerdn 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 fortuitn o fuerza mayor, como eventns, desastres o fenómenos naturales imprevistns, de cnnformidad 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 productns recibidos por el proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requeridn. En el casn de que se cnmpruebe que el pesn es menor de lo que debía haber entregado de manera parcial, se dejará constancia en el aeta entrega-recepción, el proveedor deberá completar el peso total contratado previn a la suscripción del acta entrega-recepción definitiva. - PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveednr que desee participar deberá cnntar con un administrador por cada 300 canastas. El administradnr deberá presentar: - Certificado de formación o capacitación de al menns 20 horas en higiene y manipulación de alimentns o Certificado de salud ocupacional para la manipulación de alimentos, emitido pnr el MSP o entidades privadas afines. - Certificado de capacitación (al menos 40 horas) o experiencia (al menns 1 año) en administración de alimentns 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 ntros.) TAREAS: 1) Conrdinar la logística de entrega a tiempo en el lugar acnrdado con la entidad cnntratante. 2) Gestionar la dispnnibilidad de productos para el armadn de canastas. 3) Cnnrdinar 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. Persnnal de servicin: El proveedor que desee participar deberá contar con 2 persnnas de servicio por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicin deberá contar con: Experiencia y conocimiento en servicio de embalaje, higiene y manipulación de alimennns de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacinnal emitidn por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afines. El personal deberá estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asnciación y su jornada laboral dependerá del tiempo que se demnre en armar y embalar todas las canastas. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llega al centro de acnpio. 2) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 3) Pesar los alimentns y armar las canastas 4) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 5) Descargar las canastas en el lugar acnrdadn por la entidad contratante. - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega (sin justificación), señalados por la Entidad Cnntratante Pnr retraso en la entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diarin del valor a facturar correspondiente al productn no entregadn que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficin y documentns de respaldn, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento dela orden de compra En el caso de que el proveednr suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará pnr 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 ln contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0.2 % del valor total de la nrden de compra, cnnsiderándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramns del total de la orden de compra. Emplear Productos de usn veterinario que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o se encuentren trazas en el producto Se snlicitará el cambin del lote de producción. En casn de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficin y dncumentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha Si se determina que lns alimentos no cumplen cnn los requisitos mínimns	14 (1 Meses)	13,0500	0,0000	182,7000	0,0000	182,7000	59 000 001 530801

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 produeirse una segunda reineidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámieo 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 eonforme a los pesos y tipos requerídos 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 LÁCTOES (CPE INEN-CODEX 57:2013). En caso de reincidencia. la entidad contratante solicitará a la Direeción 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 coefieiente 0,000002 por el presupoesto 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 eon daños o alteraciones por embalaje, manipulación, mala calidad de la materia prima o componentes empleados en su produceión. · El proveedor firmará una carta de eompromiso de eanje de los productos que se encuentren en mal estado o deterioro, como por ejemplo plagas, pudrición o toxicidad en el empleo de plaguieidas. · 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 eostos 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 frio 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 produceión 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 eumplir 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: · Produetos 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 0ºC. 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; inseetos 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 vehiculo. Se deberá respetar las recomendaciones en el embalaje y apilamiento de los alimentos. El proveedor correrá eon todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de aeopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante.
- REQUISITOS ESPECIFICOS: LECHE ENTERA PASTEURIZADA Requisitos físicos y químicos (Leehe entera pasteurizada) TABLA 7. REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS (LECHE ENTERA) REQUISITOS UNIDAD MIN. MÁX MÉTODO DE ENSAYO Densidad relativa NTE INEN 11 a 15oC - 1,029 1,033 a 20oC - 1,028 1,032 Contenido de grasa % 3 - NTE INEN 12 (fracción de masa) Acidez titulable, expresada como

	ácido láctico % 0,13 0,18 NTE INEN 13 (fracción de masa) Sólidos totales % 11,3 - NTE INEN 14 (fracción de masa) Sólidos no grasos % 8,3 - - (fracción de masa) 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 Peroxidosa - 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 - Negaiivo NTE INEN 1500 Suero de leche - Negativo NTE INEN 2401 Residuos de medicamentos veterinarios Ug/l - LMR establecidos en el CODEX Alimentarius CAC/MLR 2 Los estableeidos 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.t4 n = Número de muestras a examinar. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 Límite máximo de contaminantes TABLA 9. LÍMITES MÁXIMOS PARA CONTAMINANTES REQUISITO LÍMITE MÁXIMO (LM) MÉTODO DE ENSAYO Plomo, mg/kg 0,02 ISO/TS 6733 Aflatoxina M1, ug/kg 0,5 ISO 14674 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 10:2012 QUESO FRESCO Requisitos fisicoquímicos TABLA 10. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS REQUISITO MINIMO MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Grasa láctea en extracto seco, % (m/m) 25 - NTE INEN 63 Extracto seco Según el contenido de grasa en el extracto seco, de acuerdo a la siguiente tabla NTE INEN 64 Contenido de grasa en extracto seco (m/m) Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m) >20,0% < 30,0 % 28,00% FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 2620:2012 Requisitos microbiológicos TABLA 11. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA LECHE REQUtSITOS 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 Staphylococus aureus UFC/g 5 10 103 1 NTE INEN 1 529-14 Listeria monocytogenes / 25 g 5 ausencia - ISO 11290-1 Salmonella en 25 g 5 ausencia ausencia 0 NTE INEN 1 529-15 n = Número de muestras a examinar. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN 2620:2012 MANTEQUILLA Requisitos fisicoquímicos para mantequillas TABLA 12. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS MÍN MÁX % MÉTODO DE ENSAYO Contenido de grasa, % (m/m) 80 --- NTE INEN 165 Extracto seco magro de la leche % (m/m) 1) --- 2 NTEINEN 14 Humedad, % (m/m) --- 16 NTE INEN 164 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN t61:2011 Requisitos de la grasa par mantequillas TABLA 13. REQUISITOS DE GRASA PARA MANTEQUILLAS REQUISITOS MÍNIMO MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Índice de refracción 40oC 1,452 8 1,456 5 NTE INEN 166 Índice de yodo, cg/g 26 45 NTEINEN 167 Índice de Reicher-Meissi, cm3/g 24 32 NTE INEN 168 Índice de Polenske, cm3/g 1 3,6 NTE INEN 168 Índice de saponificación, mg/g 218 234 NTE INEN t69 FUENTE: Norma Técnica Ecuatoriana. NTE INEN I61:2011 Requisitos microbiológicos para las mantequiltas 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 tas recomendaciones y documentos que proporcione la Entidad Contratante referente al uso de tas gavetas. Según et número de canastas que requiera la								

	entidad contratante, la entidad definirá el tipo de envasado para los alimentos correspoodientes 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 frio como eonsta en la siguiente tabla: TABLA 6. CADENA DE FRIO PARA ALMACENADO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS PRODUCTO REFRIGERACIÓN CONGELADO TEMPERATURA DURACIÓN DE CONSERVA DURACIÓN DE CONSERVA oC días días Leche entera 0 a 4 - - yogurt 2 a 5 5 a 10 - Mantequilla 4 a 6 14 a 21 240 Quesos Freseos 0 a 5 2 - Quesos Btandos 0 a 2 - - Quesos Duros 0 a 5 - - FUENTE: Domínguez. 2009. Recomendaciones para la conservaeión 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 expenderse en envases asépticos herméticamente cerrados, que aseguren la adecuada conservación y calidad del producto. El producto debe acondicionarse en envases cuyo material, en contacto con el producto, sea resistente a su acción y no altere las características organolépticas del mismo. El embalaje debe hacerse en condiciones que mantenga las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio. MANTEQUILLA Las mantequillas debeo expenderse en envases asépticos, y herméticamente cerrados, que aseguren la adecuada conservación y calidad del producto. Las mantequillas deben acondicionarse en envases cuyo material, en contacto con el producto, sea resistente a su acción y no altere las características organolépticas del mismo. El embalaje debe hacerse en condiciones que mantenga las características del producto y aseguren su inncuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de los alimentos - REQUISISTOS MÍNIMOS: A. PRODUCCIÓN PRIMARIA El ganado bovino en la produeción 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 Alimentns. El monitoreo de su eumplimiento será responsabilidad del Ministerio de Salud Pública a través de los organismos competentes. · Las industrias láeteas, sean estas, micro, pequeña, medianas y/o grandes empresas, deberán informar mensualmeote 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, químieos, microbiológieos 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 mismns que se anotan en el numeral 16 de la presente ficha. MANTEQUILLA · Se debe dar cumplimiento a los requisitos fisicoquímicos, de grasa y microhiológicos 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 REQUISISTOS DE PAGO: Los pagos por la provisión del bien se realizarán eon 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 aeta de entrega recepeión (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 muuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. - CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha iécnica 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 Comercializaeión, 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 jurídiea, en la figura de mieroempresas								

	(de 2 hasta 9 empleados) o pequeñas empresas (de 10 hasta 49 empleados); o de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio, que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina. Las micro y pequeñas empresas deberán garantizar a sus empleados todos los beneficios de ley respecto a la Normativa Laboral vigente. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculten esta forma de asociatividad. El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de lácteos y sus derivados más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para los tiempos de comida de desayuno, necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE LÁCTEOS SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE LÁCTEOS /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 0 COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 0 TOTAL 100% 2000 60000 3 (1) Cuadro referencial, En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se compensará dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2)Una porción de leche/yogurt equivale a 200 gramos. Una porción de queso equivale a 30 gramos ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de lácteos (leche/yogurt, queso y mantequilla) a la dieta con el 10,71% del total de los alimentos que se consume en el día, en su tiempo de comida (desayuno, generando un aporte calórico de 214,29 kilocalorías al día; es decir 6428,57 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE LÁCTEOS POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE LACTEO/DERIVADOS 3 10,71% 0 0% 0 0% 0 0% 3 10,71% ENERGÍA/DÍA 214,29 kcal/día 0 0 0 214,29 kcal/día ENERGÍA/MES 6428,57 kcal/día 0 0 0 6428,57 kcal/día ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3. Se muestran los productos que integran esta canasta, los productos son irremplazables y deben estar presentes siempre en cada entrega, en el peso y volumen indicado. TABLA 3. LISTADO DE LÁCTEOS/DERIVADOS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SU TIPO OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (gramos) Energía (kcal) 100gramos Energía en función del peso de la porción (Kcal) TOTAL PORCIÓN TOTAL PESO TOTAL GRAMOS UNIDAD LECHE/YOGURT LECHE DE VACA PASTEURIZADA 200 60 120 20 4000 (ml) 6 litros YOGURT 200 99 198 10 2000 (ml) QUESOS/ QUESO FRESCO 30 264 79,2 6 180(g) 400 gramos MANTEQUILLA QUESO DE COMIDA 30 299 89,7 6 170 (g) MANTEQUILLA 50 740 37 10 50 (g) FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 032 del 6 de julio del 2015, en donde se resuelve "EXPEDIR LAS DISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PRODUCIDOS O CULTIVADOS EN EL ECUADOR", específicamente en el Art 1.- Ámbito de aplicación y Art.2 Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. La canasta de lácteos debe cumplir con los siguientes requisitos: de 180 gramos de queso fresco de mesa, 170 gramos de queso de comida, 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche y 2 litros de yogurt, como se muestra en la tabla 4. TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE LÁCTEOS CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A SU TIPO TOTAL UNIDAD LECHE 4 litros YOGURT 2 litros QUESOS 350 gramos MANTEQUILLA 50 gramos ELABORADO POR SERCOP, 2016 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requieren de forma mensual, la entidad contratante deberá definir el número de personas que van a ser usuarios de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requieren por mes. El número mínimo a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo etario a las personas mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 canastas por mes, para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario. TABLA 5. APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE LÁCTEOS SUGERIDA POR DÍA, SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILOCALORÍAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1500 150 ml. 2 5 a 7 años 1750 200 ml. 2 8 a 10 años 1900 200 ml. 1 11 a 14 años 2300 200 ml. 1 15 a 17 años 2500 250 ml. 0,5 Adulto 2000 200 ml. 1 ELABORADO POR SERCOP, 2016 Para las instituciones que cuenten con nutricionista o tengan definido el número de canastas según su necesidad institucional, podrán planificar las compras según sus requerimientos particulares; la tabla No. 5 servirá de guía para el cálculo de canastas según grupo etario, pero solo es referencial. CÁLCULO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA. La capacidad productiva por Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios, será de 300 canastas al mes. Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción pecuaria libre de productos químicos, hormonales y demás productos restringidos (normas sanitarias vigentes), extendiendo su cupo de							

	hasta 350 canastas al mes, siempre y cuando cuenten con certificación de alguna entidad pública o privada que avale este tipo de producción. El proveedor se compromete a entregar su producto en el área local de su domicilio; no obstante el proveedor podrá escoger el área de cobertura (cantonal, provincial o nacional) según su capacidad productiva. - DESCRIPCIÓN GENERAL: Proveer alimentos –PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS, destinados para la preparación del tiempo de comida (desayuno), correspondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persona, es decir 60000 kilocalorías al mes. Cada canasta deberá contener: 350 gramos de queso fresco pasteurizado, 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogurt. - PRECIO DE ADHESIÓN: USD. 13,05 por cada canasta de productos lácteos: 350 gramos de queso pasteurizado (fresco y/o comida), 50 gramos de mantequilla, 4 litros de leche pasteurizada y 2 litros de yogurt; incluido transporte al lugar acordado con la Entidad Contratante (El precio no incluye IVA). - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: La planta procesadora deberá tener un área destinada al almacenamiento del producto, con las siguientes características: - Área de almacenamiento y clasificación de prnductos. Esta área deberá contar con equipns 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 snl. - El techo, paredes, piso deberá ser liso con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestructura. - CALIDAD: A. PRODUCCIÓN PRIMARIA Durante la producción primaria el proveedor garantizará la reducción al mínimn 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 ordeñn, 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 propnrcionar 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 earacterísticas · Color. Debe ser blanco opalescente o ligeramente amarillento (se podrán presentar variacinnes en estas características, en funeión de la raza, estación climática o alimentación; pero estas no deben afectar signifieativamente las características sensnriales indicadas) · Olor. Debe ser suave, lácteo característico, libre de olores extraños. · Aspecto. Debe ser homogéneo, libre de materias extrañas. LECHE Y YOGURT Se dará cumplimiento a NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (CPE INEN-CPDEX 57:2013). Se dará cumplimiento a la Resolución ARCSA-DE-042-2015-GGG, TÉCNICA SUSTITUTIVA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS PROCESADOS. En el momento en que se presenta a los consumidores, la leche y sus derivados no debe contener ningún contaminante[1] en un nivel que ponga en peligro el estado de la salud pública. Estos productos presentaran las siguientes características: · La leche y sus derivados deberán estar pasteurizados, deberán presentar características organolépticas normales, estar limpios y libres de calostro. · No debe ser distribuido en fecha posterior a la que aparece marcada en el rótulo del envase (no más de 5 días después de su pasteurizaeión). · 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 almaeenamiento, distribueión, y expendio a una temperatura de 4oC +- 2oC. · Los residuos de medicamentos veterinarios y sus metabolitos no podrán superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 2. · Los residuos de plaguicidas, pesticidas y sus metabolitos no podrán superar los límites establecidos por el Codex Alimentario CAC/MLR 2. QUESO El queso fresco debe contener un rango de pnrcentaje 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 comn: § Cultivos iniciadnres de bacterias inocuas del ácido láctieo y/o productoras de aroma. § Cuajo u otras enzimas coagulantes inocua idóneas. § Cloruro de sodio y/o cloruro de potasio comn sucedáneo de la sal. § Las unidades de comercializaeión 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 nnrma 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 Práctieas 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 estableeidos 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.							
134929123	CANASTA FRUTAS FRESCAS - 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 eneuentran 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. - 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 - REQUISISTOS MÍNIMOS: Deben cumplir los siguientes requisitos: - Estar limpios, enteros y sanos; - Excluir todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado que afecte consumo; - Libres de insectos y daños causados por plagas; - Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Libres de humedad externa anormal y de daños causado por rajaduras, hendiduras o levantamiento del fruto; - Estar exentos de daños causadns por bajas temperaturas; y, - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - 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 infnrme 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. - 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 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	11 (1 Meses)	19,9800	0,0000	219,7800	0,0000	219,7800	59 000 001 530801

	300 canastas de 11 kilos cada una. Deberá presentar: - Certificado de formaeión o capacitaeión de al menos 20 horas en higiene y manipulación de alimentos o Certificado de salud oeupaeional para la manipulaeión de alimentos, emitido por el MSP o entidades privadas afines. - Certifieado de capaeitación (al menos 40 horas) o experieneia (al menos 1 año) en administraeión de alimentos y/o logística de alimentos y cadenas de distribución de alimentos. (certificado otnrgado pnr asneiaeiones o empresas campesinas en el área de cnmercialización de atimentns, u otros.) TAREAS: 1) Conrdinar la ingística de entrega a tiempo en el lugar acnrdado cnn la entidad contratante. 2) Gestionar la dispnnibilidad de producios para el armado de canastas. 3) Conrdinar al personal necesario para la limpieza de fruto y armadn de canastas (flujn de prncesns). 4) Revisar que la fruta requerida euente con las caracterísiieas requeridas de la canasta, de acuerdo a especifieaciones proporcionadas en la presente ficha. Persnnal de servieio: El proveedor que desee participar deberá contar con 2 personas pnr cada 300 eanastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar enn: Experieneia y conocimiento en servicin de embalaje, higiene y manipulaeión de alimentns de al menos seis meses y presentar certificadn de salud ocupacinnal emitido por el MSP para la manipulaeión de alimentns o entidades privadas afines. TAREAS: 1) Estar puntualmente cuando requiera el administrador del proveedor 2) La jornada dependerá del tiempo que se demnre 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 acuerdn al pesn snlicitado en esta ficha. 7) Pesar la fruta y armar las eanastas 8) Cargar las canastas en el vehículn de distribución. 9) Descargar las canastas en el lugar acnrdadn pnr la entidad contratante. - LOGÍSTICA: El proveednr eorrerá con todos los gastos de ingística y transporte desde el lugar de acnpio hasta el lugar acordadn por la entidad contratante. Los vehículos empleadns para el transpnrte de la fruta deberá tener en cuenta las reeomendaeiones señaladas en el Código de Práetiea Ecuatnriana CPE-INEN-CODEX CAC/RCP 44:2013. El estadn de lns vehículos es esencial para mantener la calidad de la fruta. El proveedor garantizará que la carga de prnductos no se contamine pnr olores provenientes de envíns anteriores o cargas incompatibles; residuns tóxicos de sustancias químicas n animales; insectos que aniden en el equipo; restos de productos agrícolas en pudrieión y desperdieios que obstruyan lns orificios del drenaje y de circulación del aire situadns 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 tiempns de entrega señaladns pnr la Entidad Contratante sin justificación. Por retrasn en la entrega del producto se aplicará una mulia del 0,5 % diario del valor a facturar cnrrespnndiente al prnducto no entregado que cnnsta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante nficio y dncumentos de respaldo, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del proveednr del Catálngn Dinámicn Inelusivo. Ineumplimiento dela nrden de eompra En el easo de que el proveedor suspenda o ineumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad eontratante dará por terminado la orden de eompra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare cnntratista incumplidn No eumplir eon el pesn de entrega estableeido en la orden de compra Si el proveedor ha incumplido ln cnntemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor tntal de la nrden de compra, cnnsiderándose eomo peso máximo de ineumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del tntal de la orden de compra. Emplear plaguicidas y fertilizantes químicns y/o abnnns que no hayan sido aprnbadns por AGROCALIDAD o a su vez se eneuentren mal utilizados o en exceso Se solieitará el cambio del tnte de produeeión. En caso de producirse una segunda reineidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solieitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Ineumplimiento 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 eon los requisitos mínimos estableeidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valnr total de la entrega pareial, la cual será notificada al proveednr por el administrador de la Orden de Compra. En casn de reincidencia, la entidad contratante snlicitará a la Direeión Provincial del MAGAP (entidad reetnra) la verificación del incumplimiento de esta norma (en un máximo de dns días de entregadn el prnducto); en caso de que se verifique este incumplimientn. La entidad cnntratante cnntando con el Infnrme emitido pnr el MAGAP nntificará al SERCOP, con el fin de reatizar la exclusión definitiva del catálngn. · ENVASADO: Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transpnrte de la fruta, deberán estar limpias y ser de calidad tal que evite cualquier dañn externo o interno al productn. Se permite el uso de materiales, en particular papel n sellos, cnn indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetadns con tinta o pegamentn no tóxico. Las frutas que requieran un envase especial (fruta pequeña), el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberían ser capaees de prnteger el prnducto, garantizar el buen estadn de las frutas y la aireación de las mismas. (Según nnrma NTE INEN-ISO 7558). Los siguientes materiales pueden ser utilizados: • Película portable de plástieo y bnlsas de papet, petícula plástica y bnlsas de papet, así comn platns 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. - 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. - 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. - FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: Los pagos por la provisión del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadora de la orden de compra; en efectivo (dólares de los Estados Unidos de Norteamérica) inmediatamente después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), copia simple de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor. De ser el caso, se realizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido por mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. - 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 obscura, fresca y ventilada. Para evitar daños al fruto no debe exponerse al sol. - El Techo, paredes, piso deberá ser liso con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestructura - 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 aciones 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. - 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. - 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 I MERIENDA 30% 600 18000 0 TOTAL 100% 2000 60000 4 (1) Cuadro referencial, En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se encontrará compensado dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2)La porción equivale a 100 gramos promedio de fruta ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de las frutas a la dieta con el 12,46 % del total de los alimentos que se consume en el día, en sus tres tiempos de comida (desayuno 3,57%, colaciones 5% y almuerzo 3.89%), generando un aporte calórico de 277,78 kilocalorías al día; es decir 3333,33 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE FRUTA Y APORTE ENEGETICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DIA Y AL MES DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA Total porciones/día (UNIDAD) total alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCION (UNIDAD) % PORCION (UNIDAD) % PORCION (UNIDAD) % PORCION (UNIDAD) % Frutas 1 3,57 % 2 5 % I 3,89 % 0 0 % 4 12,46 % ENERGIA/DIA (kcal) 71,43 100 77,7 0 249,21 ENERGIA/MES (kcal) 2142,86 3000 2333,3 0 7476,19 ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3. se muestra una lista de frutas clasificadas de acuerdo a su tamaño (grandes, medianas y pequeñas), las mismas que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todas las frutas dentro de esta canasta, sino que las mismas son una base de frutas que pueden ser sustituibles entre ellas de acuerdo a las siguientes parámetros: • Dentro de la misma clasificación por tamaño, • Que se encuentren con similar peso promedio • Que tengan relación con el aporte calórico por fruto. El cambio de frutas en la canasta está sujeto a las frutas de temporada. La fruta que será entregada por el proveedor deberá ser aprobada por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes. (ANEXO 1). TABLA 3. LISTADO DE FRUTAS SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA FRUTAS DE ACUERDO A SU TAMAÑO OPCIÓN PESO PROMEDIO/PORCIÓN DE FRUTA (g) ENERGÍA POR PESO PROMEDIO/PORCIÓN (kcal) 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 COCO 50 177,00 354 3 150 UVA 100 68,00 68 3 300 TOTAL FRUTA AL MES POR PERSONA Gramos (g) 1072 Kilogramos(k) 10,72 (1)Para el cálculo de fruta grande se utilizó el peso de la porción recomendada de consumo de fruta (100 gramos), el peso promedio referencial es de 2000 gramos (2Kg) (2)Para el cálculo de la fruta pequeña se utilizó el peso de la porción recomendada de consumo de fruta (100 gramos), el cálculo solamente se realizará en peso (gramos) FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 032 del 6 de julio del 2015, en donde se resuelve "EXPEDIR LAS DISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PRODUCIDOS O CULTIVADOS EN EL ECUADOR", 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 frutas de tamaño grande (2 kg), • 5 tipos de frutos de tamaño mediano (7kg) y • 2 tipos de frutos de tamaño pequeño (2kg) Como se muestra en la tabla 4. TABLA 4. COMPOSICIÓN DEUNA CANSTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE LAS FRUTAS POR SU TAMAÑO AL MES CLASIFICACIÓN DE LAS FRUTAS DE ACUERDO A SU TAMAÑO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CASNTA DE FRUTAS (kg) 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.							
2113119122	CANASTA DE PESCADOS Y MARISCOS - HIGIENE DEL PERSONAL: Las personas que entren en contacto directo o indirecto con carne o partes comestibles de animales deberán: · Mantener un nivel adecuado de aseo personal; · Usar ropa protectora apropiada a las circunstancias, y asegurarse de que la ropa protectora no desechable sea limpiada antes del trabajo y en el curso de éste; · Si utilizan guantes durante la matanza y el faenado de los animales y la manipulación de la carne, asegurarse de que son de un tipo autorizado para la actividad de que se trate. · Lavarse y desinfectarse inmediatamente las manos y la ropa protectora cuando hayan estado en contacto con partes anormales de los animales que pueda contener patógenos trasmitidos por los alimentos; · Cubrir toda herida o corte con una venda impermeable; y · Guardar la ropa protectora y los efectos personales en lugares separados de las zonas donde puede haber carne. - PRECIO DE ADHESIÓN:: USD. 50,44 por cada canasta de 4 kg de mariscos (pescados y crustáceos); ineluido 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 faculten esta forma de asociatividad. El cálculo de la capacidad máxima se elaboró tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de proteína más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para los tiempos de comida establecidos, necesarios para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias, como se muestra en la tabla 1. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE PROTEÍNA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE CARNE (2) DESAYUNO 25% 500 15000 1 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 6 (1) Cuadro referencial: En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se compensará dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2)La porción de carne equivale a 50 gramos. ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de pescados y mariscos a la dieta con el 25,2 % del total de los alimentos que se consumen en el día, en los tres tiempos de comida (desayuno 3,5 %, almuerzo 11,6 % y merienda 10,0 %) generando un aporte calórico de 504,7 kilocalorías al día; es decir 15142,8 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE PROTEÍNA POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES. DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/ total alimento TIPO DE ALIMENTO PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE PORCION APORTE día PROTEÍNAS 1 3,50% 0 0 3 11,60% 2 10% 6 25,20% ENERGÍA/ 71,4 kcal/día 0 233,3 kcal/día 200 kcal/día 504,7 kcal/día DIA ENERGÍA/ 2142,8 kcal/mes 0 7000 kcal/mes 6000 kcal/mes 15142,8 kcal/mes MES ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3. se muestra una lista pescados y mariscos clasificados por tipo, los mismos que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todos los productos dentro de esta canasta, sino que los mismos son sustituibles entre ellos de acuerdo a las siguientes parámetros: · Que se encuentren dentro de la misma clasificación. · Que tengan relación con el aporte calórico por alimento. El cambio de pescado o marisco en la canasta está sujeto a la disposición existente en el medio. Los alimentos de esta ficha que serán entregados por el proveedor deberán ser aprobados por la entidad contratante, previo acuerdo entre partes. TABLA 3. LISTADO DE PESCADO Y MARISCO SUSTITUIBLES DE ACUERDO A SU TAMAÑO, PESO Y ENERGÍA ESPECIE CLASIFICACIÓN OPCIÓN PESO PROMEDIO PORCIÓN (g) Energía (kcal) 100 g Energía en función del peso de la porción (Kcal) PESO TOTAL (g) PESO TOTAL g	2 (1 Meses)	50,4400	0,0000	100,8800	0,0000	100,8800	59 000 001 530801

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 peseado 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) · I 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 Consorcios, será de 300 canastas al mes. Se dará prioridad a las organizaciones que realicen su producción acuícola libre de productos químicos, hormonales y demás productos restringidos (normas sanitarias vigentes), extendiendo su cupo de hasta 350 canastas al mes, siempre y cuando cuenten con una certificación de alguna entidad pública o privada que avale este tipo de producción. El proveedor se compromete a entregar su producto en el área local de su domicilio; no obstante el proveedor podrá escoger el área de cobertura (cantonal, provincial o nacional) según su capacidad productiva.

- 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, 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 construidos de una manera que facilite su drenaje; · Los techos y accesorios situados en lugares elevados deberán estar construidos y terminados de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y la condensación, así como el esparcimiento de partículas; · Las ventanas estarán construidas de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y · Cuando sea necesario, dispondrán de redes móviles de protección contra insectos, que se puedan limpiar. De ser necesario, las ventanas serán fijas; · La superficie de las puertas será lisa e impermeable; · Las uniones de suelos y paredes estarán construidas para facilitar la limpieza (uniones redondeadas. Para reducir al mínimo la contaminación: · La disposición de los establecimientos estará proyectada para reducir al mínimo la contaminación cruzada, lo que podrá conseguirse mediante una separación física o cronológica; · Todas las superficies de las zonas de manipulación deberán ser de materiales no tóxicos, lisas e impermeables y hallarse en buen estado de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de baba, sangre, escamas y vísceras de pescado y se disminuya el riesgo de contaminación física; · Se dispondrá de instalaciones adecuadas para la manipulación y el lavado de los productos, con un suministro suficiente de agua fría potable a esos efectos; · Se dispondrá de instalaciones adecuadas y suficientes para el almacenamiento o la producción de hielo; · Las lámparas de los techos estarán cubiertas o dotadas de protección idónea para impedir que se produzca contaminación por medio del vidrio u otros materiales; · Habrá suficiente ventilación para eliminar el exceso de vapor, humo y olores desagradables, y se evitarán la contaminación cruzada por aerosoles; · Se dispondrá de los medios necesarios para lavar y desinfectar el equipo, cuando proceda; · Las tuberías de agua no potable deberán identificarse claramente y separarse de las de agua potable, a fin de evitar la contaminación; · Todas las cañerías y conductos de evacuación de desechos estarán en condiciones de soportar una carga máxima; · Se reducirá al mínimo la acumulación de desechos sólidos, semisólidos o líquidos para impedir la contaminación; · Se identificarán claramente los recipientes para despojos y materiales de desecho, los cuales estarán convenientemente dotados de una tapa que encaje perfectamente y construidos con material impermeable; · Se dispondrá de instalaciones separadas y adecuadas para evitar la contaminación del pescado por: - sustancias venenosas o nocivas; - materiales almacenados en seco, envases, etc.; - despojos y materiales de desecho; · Se dispondrá de instalaciones adecuadas de lavabos y retretes, aisladas de la zona donde se manipula el pescado; · Se impedirá la entrada de aves, insectos, y otros animales, plagas y parásitos; el sistema de abastecimiento de agua estará provisto de un dispositivo de								

	reflujo cuando proceda. - 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 ocupaeional para la manipulación de alimentos, emitido por el MSP o entidades privadas afines. - Certificado de capacitaeión (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 eampesinas en el área de comereialización 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 partieipar deberá contar con 1 persona por cada 300 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: Experiencia y conocimiento en servicio de embalaje, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afines. El personal deberá estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asociación y su jornada laboral dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llegan al centro de acopio. 2) Lavar y/o limpiar los alimentos según sea el caso. 3) Clasificar los alimentos y embalar de acuerdo al peso solicitado en esta ficha. 4) Pesar los alimentos y armar las canastas 5) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 6) Descargar las canastas en el lugar acordado por la entidad contratante - FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: Los pagos por la provisión del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadora de la orden de compra en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica; los que serán realizados después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), y a la que se debe adjuntar también, copia simple de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor. De ser el caso, se realizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido por mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. - 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 aeta 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 I de Prácticas para el Control de la Utilización de Medicamentos Veterinarios (CAC/RCP 38-1993) y las Directrices del Codex para el Establecimiento de un Programa Reglamentario para el Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CAC/GL 16-1993). Según norma NTE INEN 1896:2013 "Pescados frescos refrigerados o congelados de producción								

	acuícola", se cumplirán con los siguientes requisitos: Residuos veterinarios permitidos TABLA 12 RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS PARA CARNE DE PESCADO MEDICAMENTO LÍMITE MÁXIMO MÉTIODO DE ENSAYO Cloranfenicol, ug/kg 0,3 LC-MS/MS (límite máximo residual) E. coli, ufc/g 1 LC-MS/MS *Tetraciclin, ug/kg 100 HPLC-DAD *Oxitetraciclina 100 *Clortetraciclina 100 Sulfonaminda, ug/kg 100 HPLC-DAD *sulfornanida 100 *Sulfametacina 100 *Sulfadiacina 100 *Sulfamercina 100 *Sulfatiazol Quinolonas, ug/kg 100 HPLC-DAD *Enrofloxacina 100 *danafloxacina 200 Fluquilema Florfenicol, ug/kg 100 HPLC-MS/MS Verde malAquita más leuco verde malaquita,ug/kg 2 HPLC-MS/MS Límite máximo de residuos de plaguicidas TABLA 12 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PARA CARNE DE PESCADO PLAGUICIDAS LÍMITE MÁXIMO MÉTIODO DE ENSAYO Compuestos organoclorados incluidos PCBs Dioxinas pg/g 8 Cromatografía de gases -ECD -EQT -PCDD -F-PCB *Hecta cloro, ug/kg 200 Cromatografía de gases -ECD *Aldrin, ug/kg 200 Cloradano iso A, ug/kg 50 DDE + 3,4,4,5- tetracloro befenil, ug/kg 50 3,4,4,5- tetracloro bifenil + dieldrin 15 2,3,4,4,pentacloro bifenilo 15 2,3,4,4,pentacloro bifenil 15 DDD + 2,3,4,4,5 TETRACLOROBIFENILO 15 2,3,4,4,5 tetraclorobifenilo 15 DDT 1 000 3,3,4,4,5 pentacloro bifenilo 15 2,3,3,4,4,5 hexacloro bifenilo 15 2,3,4,4,5,5, hexacloro bifenilo 15 3,344,5,5 hexacoloro bifenilo 15 2. CARNE DE MARISCOS. CAMARÓN. El límite máximo de residuos de medicamentos veterinarios, en los camarones de producción acuícola son los que se encuentran en la tabla 6. TABLA 7. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS MEDICAMENTO LÍMITE MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Cloranfenicol, µg/kg (límite máximo residual) 0,3 LC- MS/MS Cromatografía de gases - MS/S Nitrofurano, µg/kg (AMOZ;AOZ;AHD,SEM) 1 LC- MS/MS * Tetraciclina, µg/kg 100 HPLC-DAD *Oxitetraciclina, µg/kg 100 * Clortetraciclina, µg/kg 100 Sulfonamidas, µg/kg 100 HPLC-DAD *Sulfanimalida 100 *Sulfametacina 100 *Sulfadiacina 100 *Sulfameracina 100 *Sulfatiazol Quinolonas, µg/kg 100 HPLC-FLD - Enrofloxacina 100 - Ácido oxolilico 100 - Danafloxacina 200 - Flumequina Florfenicol, µg/kg 100 HPLC-MS/MS Verde malaquita más leuco verde malaquita, µg/kg 2 HPLC-MS/MS FUENTE: NTE INEN 456:2013 El límite máximo de residuos de plaguicidas, en los camarones de producción acuícola son los establecidos en la tabla 8. TABLA 8. Residuos de plaguicidas PLAGUICIDAS LÍMITE MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Compuestos Organoclorados incluidos PCBs 8 Cromatografía de gases - ECD Dioxinas pg/g - EQT - PCDD - F-PCB -Hecta cloro, µg/kg 200 Cromatografía de gases - ECD - Aldrín, 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 + Dieldrín 15 - 2,3',4,4' pentacloro bifenilo 15 - 2',3,4,4' pentacloro bifenil 15 - DDD + 2,3,4,4',5 tetraclorobifenilo 15 - 2,3,4,4',5 tetraclorobifenilo 15 - DDT 1 000 - 3,3',4,4',5 pentacloro bifenilo 15 - 2,3,3',4,4',5 hexacloro bifenilo 15 - 2,3',4,4',5,5' hexacloro bifenilo 15 - 3,3',4,4',5,5' hexacloro bifenilo 15 FUENTE: NTE INEN 456:2013 - REQUISISTOS MÍNIMOS: Los productos que integran esta canasta deberán encontrarse congelados y contar con el debido registro sanitario. A. PRODUCCIÓN PRIMARIA Durante la producción primaria el proveedor garantizará la prácticas acuícolas o de pesca adecuadas y que los animales se mantengan en adecuado estado de salud. La procedencia de los animales deberá garantizar presencia de buenas prácticas acuícolas y/o pesqueras, veterinarias y de alimentación de los animales, higiene general adecuada del personal y el equipo de producción o pesca. B. PROCESO DE FAENADO 1. CARNE DE PESCADO. Se cumplirá con los requisitos de la Norma INEN NTE INEN 1896:2013 "Pescados y frescos refrigerados o congelados de producción acuícola", los mismos que se establecen en el numeral 19 (Requisitos Específicos). El pescado deberá estar en perfectas condiciones de conservación, sus ojos deberán ser transparentes, la piel y las escamas brillantes, las agallas de color rojo y su olor característico normal. La carne después de su descongelación deberá ser consistente y elástica y al comprimirlas con el dedo, deberá desaparecer inmediatamente la señal producida. La sangre abdominal deberá presentar un aspecto brillante. 2. CARNE DE MARISCOS. El olor, color y sabor deben ser los característicos del producto. No se permiten olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o característicos de los piensos utilizados en la alimentación. CAMARONES. Se cumplirán los requisitos establecidos según Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 456:2013, los mismos que se establecen en el numeral 19 (Requisitos Específicos). - REQUISISTOS MÍNIMOS PARA EL FAENAMIENTO DE LAS CANALES Y EL ACOPIO DE HUEVOS: 1 - 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 compnnentes a los alimentos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, modificar la composición de los alimentos o provocar una alteración de las características organolépticas de la carne. Los materiales que se podrán utilizar son: · Adhesivos · Cerámica · Corcho · Caucho · Vidrio · Resinas de intercambio iónico · Papel y cartón · Celulosa regenerada · Ceras Se deberá tomar en cuenta la NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, STABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA – DE -067-2015-GGG A. CARNE DE PESCADO Para el transnrte y almacenamiento del pescadn, 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 tntal y un desagüe completn. B. CARNE DE MARISCO El material del envase debe ser resistente a la acción del producto, de manera que nn altere su composición y su calidad organoléptica. El envasadn EAM o envasadns al vacío y el embalaje deben hacerse en condiciones que mantengan las características del productn y aseguren su inocuidad durante el almacenamientn, 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 0ºC y -4ºC. Los planes de rotación de las existencias garantizarán una utilización adecuada del pescado; el pescadn se almacenará en bandejas poco profundas y se rodeará de cantidades suficientes de hielo picado. B. ALMACENAMIENTO EN CONGELADOR (Fases de elaboración 3 y 20)[4] Las instalaciones serán capaces de mantener el pescado a -18ºC o temperaturas inferiores, con oscilaciones mínimas de las temperaturas; 1. CARNE DE PESCADO El pescado entero, eviscerado, descabezado o en filetes, se deberá llevar a una temperatura no mayor de -30oC, hasta su congelación completa, luego será mantenido a una temperatura nn mayor a -27oC en cámaras frigoríficas o en equipos especiales destinados para el efecto. El pescado congeladn, en filetes, deberá mantenerse a una temperatura no mayor de -27oC, desde la congelación hasta la venta al público. El tiempn máximo de almacenamiento aconsejable, en estas cnndiciones, será de hasta 3 meses año. 2. CARNE DE MARISCOS Lns 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 mndn que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución. Se requiere cumplir cnn 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 Pescadn graso 0 a 2° C -18 °C 120 Pescadn 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, STABLECICIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECICMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA – DE -067-2015-GGG. Se cumplirá con la cadena de frío descrita en el atributo 13 "ALMACENAMIENTO" Los vehículos deberán cumplir las siguientes características: · Las paredes, lns 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 0ºC que sea posible o, en el caso del pescado, mariscos y sus produetos congelados, a –18º C o a temperaturas inferiores. El proveedor garantizará que la carga de productos no se contamine pnr olores provenientes de envíos anteriores o cargas incompatibles; residuos tóxicos de sustancias químicas o animales; insectns 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 lns alimentos. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acnrdado por la entidad cnntratante. - 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 verificacinnes 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 Incumplimientns 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 nn 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 respaldn, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Ineumplimiento dela orden de compra En el caso de que el proveedor suspenda o ineumpla 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 nrden 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 notifieará 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 eobrará 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 dneumentos 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. Ineumplimiento 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 ofieio y dncumentos 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.
- REQUISITOS ESPECÍFICOS: PESCADO Requisitos fisico químicos para los pescados refrigerados o congelados TABLA I1 REQUISITO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO MÍN MÁX MÉTODO DE ENSAYO Nitrógeno básico volátil (expresado como tntal) mg/100 g ----- 30 NTE INEN 182 Requisitos microbiológicos para los pescados frescos refrigerados o congelados TABLA 12 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS PESCADOS FRESCOS REFRIGERADOS O CONGELADOS REQUISITO n m M c Método de ensayo Recuento de microorganismos mesófilos, ufc/g 5 5 x 104 1 x 105 3 AOAC 990,I2 E. coli, ufc/g 5 <10 10 2 AOAC 998,08 Staphylococcus aureus coagulasa postiiv, ufc/g 5 100 1000 2 AOAC 2003,11 Salmonella /25 g 5 no detectado --- 0 NTE INEN 1529-15 Vibrio cholerae/25 g 5 no detectado --- 0 ISO/TS 21872-1 Vibrio parahaemolyticus/25 5 nn detectado --- ISO/TS 21872-1 dónde: n: Número de muestras a examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: Número de muestras permisibles con resultados entre m y M. Requisitos de límite de contaminantes El límite máximo de contaminantes no debe superar lo establecido en la siguiente tabla TABLA 6. LÍMITE DE CONTAMINANTES EN PESCADO Contaminante mg/hg LÍMITE

	MÁXIMO MÉTODO DE ENSAYO Mercurio como Hg 0,5 OAC 974.14 Plomo, como Pb, mg/hg 0,5 OAC 999,10 Cadmio como Cd, mg/hg 0,5 OAC 999,10 Hidrocarburos Arimáticos policíclicos (en productos no ahumandos) 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 cn 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 Métabisulfito de sodio mg/kg ----- 150 AOAC 990,28 FUENTE: NTE INEN 456:2013 Los productos deberán estar exentos de microorganismos patógenos y sustancias tóxicas producidas por estos, que puedan ocasionar un peligro para la salud. Requisitos microbiológicos Los productos deben cumplir con lo indicado en la tabla siguiente: TABLA 12. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS CAMARONES CONGELADOS REQUISITO n m M c MÉTODO DE ENSAYO Recuento de microorganismos mesófilos, ufc/g 5 5 x 104 10 x 10 3 AOAC 990.12 E. coli ufc/g 5 <10 10 2 AOAC 998.08 Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ufc/g 5 100 1000 2 AOAC 2003.11 Salmonella/ 25 g 5 no detectado --- 0 NTE INEN 1529-15 Vibrio cholerae/25 g 5 no detectado --- 0 ISO/TS 21872-1 Vibrio parahaemolyticus/25 g 5 no detectado ISO/TS 21872-1 FUENTE: NTE INEN 456:2013 Requisitos contaminantes El límite máximo de contaminantes no debe superar lo establecido en la tabla 8. TABLA 13. LÍMITE MÁXIMO DE CONTAMINANTES CONTAMINANTE LÍMITE MÁXIMO mg/kg MÉTODO DE ENSAYO Mercurio, como Hg 0,5 AOAC 974.14 Cadmio como Cd 0,5 AOAC 999.10 Plomo, como Pb 0,5 AOAC 999.10 Hidrocarburos aromáticos policiclicos (en productos no aumados) Benzo piren, ug/kg 2 HPLC-DAD HPLC-FL cromatografía de gases -FID FUENTE: NTE INEN 456:2013							
200411	CANASTA – ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) - 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. - INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimientos en los tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. Por retraso en la entrega del producto se aplicará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento dela orden de compra En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contratista incumplido No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 6 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear plaguicidas y fertilizantes químicos y/o abonos que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o en exceso Se solicitará el cambio del lote de producción. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) no cumple con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura Si se determina que los ALMIDONES (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) no ha sido entregada en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en ta 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	13 (1 Meses)	16,4300	0,0000	213,5900	0,0000	213.5900	59 000 001 530801

	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, manipulaeión, 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 constaneia del mal estado o deterioro del producto en el acta de entrega recepeión, 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 caraeterísticas deseritas 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 em 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 exelusiva del proveedor, el mismo que deberá garantizar el buen uso de las mismas, es decir que éstas no podrán ser empleadas para aeciones ajenas a la del traosporte de cereales, granos secos, harinas y tubérculos. En adición el proveedor deberá tomar en cuenta las recomendaciones y doeumentos que proporeione 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. - ENVASADO: Las gavetas utilizadas deberán ser exclusivamente para el transporte de la cereales, granos secos, harinas y tubérculos, deberán estar limpias y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Los alimentos que requieran un envase especial, el material deberá cumplir las normas de salud e higiene y deberían ser capaces de proteger el producto, garantizar el buen estado de las cereales, granos secos, harinas y tubérculos y la aireación de las mismas. (Según oorma 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 produee. 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 conservaeión y presentaeión 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 cntratante 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. - REQUISISTOS MÍNIMOS: Deben cumplir los siguientes requisitos: CEREALES: TABLA 5. GRADO DE CALIDAD GRANO PARA CONSUMO ALIMENTARIO * GRADO DE CALIDAD PORCENTAJE DE GRANOS DAÑADOS GRANOS PEQUEÑOS Y DELGADOS O CUALQUIERA DE LOS DOS %(máx.) GRANOS PARTIDOS HUMEDAD IMPUREZAS % % (máx.) % (base húmeda) (máx.) % (máx.) 1 5 5 5 12 3 *Tabla de requisitos para cereales adaptada para esta ficha según normas INEN, (2015) GRANOS SECOS: TABLA 6. GRADO DE CALIDAD GRANO PARA CONSUMO ALIMENTARIO * GRADO DE CALIDAD PORCENTAJE DE GRANOS IMPERFECTOS PORCENTAJE DE GRANOS DAÑADOS NÚMERO TOTAL DE INSECTOS HUMEDAD IMPUREZAS % % % (máx.) % (base húmeda) (máx.) % (máx.) 1 3 1 4 12 3 *Tabla de requisitos para leguminosas adaptada para esta ficha según normas INEN, (2015) HARINAS: Deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano. Deberá estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. TABLA 6. GRADO DE CALIDAD DE LAS HARINAS PARA CONSUMO ALIMENTARIO * GRADO DE CALIDAD TAMAÑO DE LA PARTÍCULA (pasa por un tamiz de 212 um, mínimo CENIZAS (materia seca) IMPUREZAS HUMEDAD 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 PLATANO VERDE[1] Deberán: · Estar enteros (tomando el dedo como referencia); · Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; · Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; · Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; · Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas; · Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños; · Ser de consistencia firme; · Estar exentos de daños causa dos por bajas temperaturas; · Estar prácticamente exentos de magulladuras; · Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos; · Estar sin pistilos; · Estar con el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. Además, las manos y los racimos deberán incluir lo siguiente: · Una porción suficiente de cuello de color norma · Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo. - PLAZO DE ENTREGA: El plazo de entrega, comenzará a correr a partir de la formalización de la orden de compra, según cronograma establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. Para el efecto, el plazo entre cada entrega parcial del producto, será de mínimo 7 días y máximo 15 días, salvo condiciones de caso fortuito o fuerza mayor, como eventos, desastres o fenómenos naturales imprevistos, de conformidad con lo que manda Art. 30 del Código Civil. A fin de cerciorarse en la cantidad de entrega parcial la entidad contratante previo a suscribir el acta de entrega-recepción parcial, pesará los productos recibidos por el proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requerido. En el caso de comprobarse que el peso es menor de lo que debía haber entregado de manera parcial, se dejará constancia en el acta entrega-recepción, el proveedor deberá completar el peso total contratado previo a la suscripción del acta entrega-recepción definitiva. - INFRAESTRUCTURA MÍNIMA: - Área de almacenamiento, clasificación y limpieza de la cereales, granos secos, harinas y tubérculos. - Área destinada para ubicación de las gavetas. Las gavetas deberán ser limpiadas cada vez que sean utilizadas. - Área para almacenamiento y despacho de cereales, granos secos, harinas y tubérculos, esta deberá ser obscura, fresca y ventilada. Para evitar daños no debe exponerse al sol. - El Techo, paredes, piso deberá ser liso. - APLICACIÓN DE LA PRESENTE FICHA: Conforme a la NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANAS INEN PARA : · NTE INEN 1234-ARROZ. · NTE INEN 2798:2013-AVENA. · NTE INEN 1559:04 / NTE INEN 2356:04-CEBADA. · NTE INEN 2765:2013-FRIJOL. · NTE INEN 1560:2013-LENTEJA. · NTE INEN 2720:2013-ARVEJAS. · CPE INEN CODEX CAC/RCP-22:2013-MANI. · NTE INEN 1673:2013-QUINUA. · NTE INEN 0187:2013 / NTE INEN 1761:2013-MAIZ SECO Y TIERNO. · NTE INEN 1375-FIDEOS. · NTE INEN 1516:87-PAPAS. · NTE INEN 1760:91-YUCA. · NTE INEN 2801:2013-PLATANO. · NTE INEN 1831:1992-MELLOCO. Para los productos que no se encuentran normalizados en el Ecuador se utilizará la Norma "International Standards for Fruit and Vegetables" La presente ficha aplica para la adquisición de cereales, granos secos, harinas y tubérculos destinados para la preparación de alimentos en tiempos de comida de desayuno, almuerzo, merienda y colaciones enrrespondientes a un mes, que satisfagan las necesidades calóricas de 2000 kcal diarias por persona. - FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: Los pagos por la provisión del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadora de la orden de compra; en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica inmediatamente después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), copia simple de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor. De ser el caso, se realizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido por mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. - CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo de forma asoeiada 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 Comercializaeión, 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/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1)								

	PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE ALMIDÓN /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 2 COLACIÓN 5% 100 3000 1 ALMUERZO 35% 700 21000 3 COLACIÓN 5% 100 3000 1 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 9 (1) Cuadro referencial, En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se encontrará compensado dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2)La porción equivale a 50 gramos promedio de alimento ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de alimentos (cereales, granos secos, harinas, tubérculos) con aporte a la dieta con el 33,81 % del total de los alimentos que se consume en el día, en sus tres tiempos de comida (desayuno 7,14%, colaciones 5%, almuerzo 11,67% y merienda 10%), generando un aporte calórico de 676,19 kilocalorías al día; es decir 202785 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE ALMIDÓN (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS, Y/O TUBÉRCULOS, APORTE ENERGÉTICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCION % PORCION % PORCION % PORCION % CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y/O TUBERCULOS 2 7,14% 2 5% 3 11,67% 2 10% 9 33,81% ENERGIA/DIA 142,86 100 233,33 200 676,19 ENERGIA/MES 4285,71 3000 7000 6000 20285,71 ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3. se muestra una lista de alimentos clasificados de acuerdo a su tipo (cereales, granos secos, harinas y tubérculos), los mismas 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 PORCION DIARIA PESO TOTAL PESO TOTAL (g) PESO TOTAL (kg) CERALES ARROZ BLANCO 50 360 180 15 750 1720 1,72 AVENA 20 369 73,8 9 180 CEBADA 20 354 70,8 9 180 CANGUIL 50 355 177,5 6 300 MANI 50 579 289,5 3 150 QUINUA 20 353 70,6 8 160 GRANOS SECOS MAIZ/CHULPPI 40 365 146 8 320 2070 2,07 FREJOL 50 333 166,5 5 250 HABA 50 341 170,5 5 250 LENTEJA 50 353 176,5 5 250 ARVEJA 50 341 170,5 6 300 CHOCHOS 50 419 209,5 7 350 CHONTA 50 510,33 255,17 7 350 HARINAS MACHICA 20 366 73,2 3 60 3485 3,49 FIDEO 60 371 222,6 4 240 PAN MOLIDO 5 279 13,95 3 15 HARINAS* 50 364 182 55 2750 PAN BLANCO 60 279 167,4 7 420 TUBÉRCULOS PAPAS 60 77 46,2 8 480 3680 3,68 YUCA 60 160 96 8 480 PLÁTANO VERDE 50 132 66 8 400 CAMOTE 50 103 51,5 8 400 MELLOCOS 60 50 30 7 420 OCA 50 63 31,5 7 350 MASHUA 50 52 26 7 350 PAPA CHINA 50 101 50,5 8 400 MALANGA 50 132 66 8 400 * Harina de plátano, maíz, soya, trigo, haba, arveja, morada, y otras. FUENTE: INCAP, 2012, ELABORADO POR SERCOP, 2016 Esta ficha se acoge a la resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), Registro Oficial No. 032 del 6 de julio del 2015, en donde se resuelve "EXPEDIR LAS DISPOSICIONES PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PRODUCIDOS O CULTIVADOS EN EL ECUADOR", específicamente en el Art 1.- Ámbito de aplicación y Art.2 Alimentos producidos o cultivados en el Ecuador. Las canastas de almidones (cereales, granos secos, harinas y tubérculos), tendrán un peso total de 11 kilogramos (kg) de alimento nacional. Con el fin de diversificar los alimentos; como se muestra en la tabla 4 la canasta se compondrá de por lo menos: · 3 tipos de cereales (2 kg), · 3 tipos de granos secos (2 kg), · 2 tipos de harinas (3kg) y · 4 tipos de tubérculos (4kg) TABLA 4. COMPOSICIÓN DE UNA CANASTA DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE TIPO DE CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS, NECESARIOS PARA UNA DIETA DE 2000 KILOCALORIAS AL MES CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A SU TIPO PESO (Kg) PESO TOTAL DE UNA CANASTA DE ALMIDONES (kg) NÚMERO DE CANASTAS POR PERSONA / MES CERALES 2 11 1 GRANOS SECOS 2 HARINAS 3 TUBÉRCULOS 4 ACLARACIÓN PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE. Para determinar el número de canastas que se requiere de forma mensual, la entidad contratante deberá definir el número de personas que van a ser usuarios de este servicio y multiplicar por el número de canastas que se requiere por mes. El número mínimo de canastas a adquirir por de 50 al mes según el punto de equilibrio calculado en esta ficha. El número mínimo de canastas a adquirir es de 50 canastas al mes, considerando como grupo etario a los adultos mayores de 18 años. Para grupos de menor edad se podrá realizar compras mínimas desde 10 unidades por mes, para lo cual se adjunta el siguiente cuadro referencial con las porciones y aporte calórico sugerido para cada grupo etario. TABLA 4.								

	APORTE CALÓRICO Y PORCIÓN DE ALMIDÓN (CEREALES, GRANOS SECOS, HARINAS Y TUBÉRCULOS) SUGERIDA, SEGÚN GRUPO ETARIO RANGO DE EDAD KILOCALORÍAS PORCIÓN SUGERIDA NÚMERO DE CONSUMIDORES POR CANASTA 3 a 4 años 1500 30 gr. 2 5 a 7 años 1750 40 gr 2 8 a 10 años 1900 50 gr. I 11 a 14 años 2300 50 gr. I 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 neeesidad institucional, podrán planifiear las compras según sus requerimientos particulares; la tabla No. 4 servirá de guía para el eáleulo de canastas según grupo etario, pero solo es refereneial. CALCULO DE CAPACIDAD MÁXIMA (Proveedor) La capaeidad produetiva por Asociaeiones 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 agríeola 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 cnmprnmete a entregar su producto en el área loeal de su domicilio; no obstante el proveedor podrá escoger el área de cobertura (cantonal, prnvincial 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 pnr el MSP o entidades privadas afines. - Certificadn de capacitación (al menns 40 lioras) o experiencia (al menns I año) en administración de alimentns y/o logística de alimenios y cadenas de distribución de alimentos. (certificado otorgado por asociaciones o empresas campesinas en el área de comercialización de alimentos, u otros.) TAREAS: 1) Cnordinar la lngística de entrega a tiempo y lugar acordado con la entidad eontratante. 2) Gestinnar la disponibilidad de prnductos para el armado de canastas. 3) Coordinar al persnnal necesario para la limpieza/envasado de los alimentos y armadn de canastas (flujo de procesos). 4) Gestionar el pago puntual a lns proveedores y saneionar de la misma forma al proveednr que entregue cereales, granos secos, harinas y tuberculosa que no se encuentre con las características requeridas en esta canasta, de acuerdn a especificaciones proporcionados por el SERCOP en la presente ficha. Personal de servicio: La asoeiaeión que desee partieipar deberá contar con 1 persona por cada 50 canastas a elabnrar. El persnnal de servicio deberá contar con: Experiencia y conoeimiento en servicio de embalaje, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificadn de salud ocupacinnal emitido por el MSP para la manipulación de alimentns o entidades privadas afines. TAREAS: 1) Estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asoeiaeión. 2) La jnmada dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar tndas las canastas. 3) Descargar los alimentos que llega al eentro de acnpio. 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 snlicitado en esta ficha. 7) Pesar los alimentos y armar las canastas 8) Cargar las canastas en el vehículo de distribución. 9) Descargar las caoastas 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 colaeiones, correspondientes a un mes, que satisfagan las neeesidades calóricas de 2000 kilocalorías diarias por persnna, es decir 60000 kilocalorías al mes. - LOGÍSTICA: El proveedor cnrrerá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar aeordado por la entidad eontratante. 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 vebículos 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 ineompatibles; residuos tóxicos de sustancias químicas o animales; insectos que aniden en el equipo; restos de productos agrícolas en pudrición y desperdicios que obstruyan los nrificios del drenaje y de circulación del aire situadns en el suelo. Se deberá respetar las reeomendacinnes en el embalaje y apilamiento de los alimentos.							
123939113	CANASTA LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS - 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 manipulaeión 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 produetos para el	8 (1 Meses)	17,8500	0,0000	142,8000	0,0000	142,8000	59 000 001 530801

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.

- 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 faeturar 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 doeumentos de respaldo, de este heeho; con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámieo Inclusivo. Ineumplimiento dela orden de compra En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de eompra 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 estableeido 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 produeción. 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 Inelusivo. 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. Ineumplimiento 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 reincideneia, la entidad contratante solieitará a la Dirección Provineial 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 valnr 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 indicaeiones 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 plástieo. · "tubos" de malla portables, o "tubos" de malla y bolsas hechas de, plástieo, 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 defeeto 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 obseura, 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 productns 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 participativns 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 prnveedores, 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 nn satisfactorio en este segundo caso será motivo para considerar el lote como fuera, qoedando su comercialización sujeta al acuerdo de partes interesadas y a las multas respectivas. Las variables que se tomará en cuenta para la inspección snn: Cantidad, Especificaeiones Técnicas, Calidad, Empaques y Transporte, se realizará mediante una lista de chequen 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 instalacinnes de la entidad contratante. - REQUISISTOS MÍNIMOS: Deben cumplir los siguientes requisitos: - Estar limpios, enteros, frescos y sanos; - Excluir todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado que afecte consumo; - Libres de insectos y daños causados por plagas; - Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Libres de humedad externa anormal y de dañns 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 REQUISISTOS DE PAGO: Los pagos por la provisión del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad cntratante 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. - 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 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.
- CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina, debidamente registradas dentro de la SEPS (Superintendencia de Economía Popular y Solidaria). Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), acreditación al MAGAP u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. El cálculo de la capacidad máxima se elabora tomando en cuenta el peso promedio, el aporte calórico y las porciones de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS más comunes que se encuentran disponibles en el Ecuador, sugeridas para cada tiempo de comida (desayuno, colaciones, almuerzo y merienda) necesarias para completar una dieta de 2000 kilocalorías diarias. TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE PORCIONES (g) DE INGESTA DE VERDURA SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA PARA 2000 KCAL/DIA TIEMPOS DE COMIDA (1) PORCENTAJE DE ALIMENTOS A INGERIRSE DURANTE EL DÍA KCAL/DIA KCAL/MES PORCIÓN PROMEDIO SUGERIDA DE VERDURA /DÍA (2) DESAYUNO 25% 500 15000 0 COLACIÓN 5% 100 3000 0 ALMUERZO 35% 700 21000 2 COLACIÓN 5% 100 3000 0 MERIENDA 30% 600 18000 2 TOTAL 100% 2000 60000 4 (1) Cuadro referencial, En el caso de no existir las diferentes categorías para tiempo de comida dicho porcentaje de alimento se encontrará compensado dentro de las otras categorías de tiempo de comida. (2)La porción equivale a 50 gramos promedio de verdura ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 2 se muestra el porcentaje de aporte calórico de las LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS a la dieta con el 17,78 % del total de los alimentos que se consume en el día (almuerzo 7,78 % y merienda 10 %), generando un aporte calórico de 355,56 kilocalorías al día; es decir 10666,67 kilocalorías al mes. TABLA 2. PORCENTAJE DE LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y APORTE ENERGÉTICO (KCAL) POR CADA TIEMPO DE COMIDA AL DÍA Y AL MES DESAYUNO COLACION ALMUERZO MERIENDA total porciones/día total % alimento/ día TIPO DE ALIMENTO PORCION % PORCION % PORCION % PORCION % Verdura 0 0% 0 0% 2 7,78% 2 10% 4 17,78% ENERGIA/DIA 0 0 155,56 200 355,56 ENERGIA/MES 0 0 4666,67 600 10666,67 ELABORADO POR SERCOP, 2016 En la tabla 3. se muestra una lista de verduras clasificadas de acuerdo a su tipo, las mismas que componen la canasta, pero no necesariamente se encontrarán todas las 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 APIO 20 14 2,8 9 182 NABO 40 32 12,8 9 365 ESPINACA 40 23 9,2 9 365 HORTALIZA REPOLLO BROCOLÍ 50 34 17 9 456 2007 2,01 COLIFLOR 50 25 12,5 9 456 REPOLLO/COL MORADA 40 31 12,4 9 365 COL 40 26 10,4 9 365 LECHUGA ARREPOLLADA 40 14 5,6 9 365 CEBOLLA CEBOLLA BLANCA 10 44 4,4 120 1200 3000 3 CEBOLLA PAITEÑA (COLORADA, PERLA) 30 56 16,8 60 1800 ZANAHORIAS ZANAHORIA BLANCA 100 41 41 8 812 5612 5,61 ZANAHORIA AMARILLA 40 41 16,4 120 4800 TOMATE TOMATE RIÑON 40 21 8,4 90 3600 3600 3,6 AJO DIENTES DE AJO 3 134 4,02 40 120 120 0,12 HORTALIZA ENSALADA REMOLACHA CRUDA 50 43 21,5 9 462 2769 2,77 RÁBANO 50 11 5,5 9 462 PALMITO 20 26 5,2 9 185 PEPINILLO 50 12 6 9 462 SUCHINI 50 16 8 9 462 PIMIENTO 30 40 12 9 277 VAINITAS 50 31 15,5 9 462 GRANOS TIERNOS ARVEJAS VERDES 60 81 48,6 9 554 2769 2,77 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 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 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 pnr 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.							
162002117	CANASTA - ESPECIAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS - 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. - ENVASADO: Se deberá tomar en cuenta la NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA – DE -067-2015-GGG y al REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 253 (1R), "ENVASES FLEXIBLES RETORNABLES PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS SOMETIDOS A UN PROCESO DE ESPTERILIZACIÓN POR CALOR" - 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 traasporte 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	1 (1 Meses)	381,5800	0,0000	381,5800	12,0000	427,3696	59 000 001 530801

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 produceión. · 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 ta presente ficha, cabe mencionar que los costos de estas verificaciones serán cubiertos por la Entidad Contratante.

- INFRACCIONES Y SANCIONES DEL PROVEEDOR: INFRACCIONES SANCIONES Incumplimienios en tos tiempos de entrega señalados por la Entidad Contratante sin justificación. Por retraso en la entrega del producto se aplieará una multa del 0,5 % diario del valor a facturar correspondiente al producto no entregado que consta en la Orden de Compra. En caso de producirse recurrencia en el incumplimiento, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo, de este hecho; con el fin de realizar la exclusión del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento dela orden de compra En el caso de que el proveedor suspenda o incumpla la orden de compra en su totalidad, la entidad contratante dará por terminado la orden de compra y notificará al SERCOP a fin de que lo declare contratista incumplido. No cumplir con el peso de entrega establecido en la orden de compra Si el proveedor ha incumplido lo contemplado en el párrafo último del numeral 5 de esta ficha, se le aplicará una multa del 0,2 % del valor total de la orden de compra, considerándose como peso máximo de incumplimiento de hasta 0,5 kilogramos del total de la orden de compra. Emplear Se solicitará el cambio del producto de producción. Productos de uso agrícola que no hayan sido aprobados por AGROCALIDAD o a su vez se encuentren mal utilizados o se encuentren trazas en el producto final En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimientos de requisitos mínimos de la ficha Si se determina que los alimentos no cumplen con los requisitos mínimos establecidos en la presente ficha, se cobrará una multa equivalente al 0,2 % del valor total de la entrega parcial, la cual será notificada al proveedor por el administrador de la Orden de Compra. En caso de producirse una segunda reincidencia, la Entidad Contratante notificará al SERCOP, mediante oficio y documentos de respaldo; y solicitará la suspensión del Catálogo Dinámico Inclusivo. Incumplimiento en las especificaciones de entrega en gavetas, transporte y logística e infraestructura Si se determina que los alimentos no han sido entregados en la presente ficha, se cobrará una multa equivaleme 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 reincideneia, 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 obscura, fresca y ventilada. Para evitar daños de los productos no debe exponerse al sol. - El Techo, paredes, piso deberá ser liso con la finalidad evitar acumulación de partículas de polvo y concentración de humedad en la infraestructura.

- TRANSPORTE Y LOGÍSTICA: Se deberá cumplir con el Art. 129 (Medio de transporte), del capítulo II de las Buenas Prácticas de Manufactura, NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, ARCSA – DE -067-2015-GGG. El proveedor correrá con todos los gastos de logística y transporte desde el lugar de acopio hasta el lugar acordado por la entidad contratante.

- CALIDAD: A fin de garantizar la buena calidad e inocuidad de las especias, (sal o dulce); el proveedor deberá acogerse a las recomendaciones planteadas en el planteadas en el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (AGROCALIDAD, 2016) y/o deberá establecer dentro de la organización Sistemas participativos de garantía de las organizaciones.

- REQUISISTOS MÍNIMOS: Todos los productos que integran esta canasta deberán formar parte de la Economía Popular y Solidaria y contar con el debido registro sanitario vigente, a excepción de las especias dulces y de sal que deberán ser cultivadas bajo sistemas de producción amigables con

el medioambiente y bajo Normas de Buenas Prácticas Agrícolas. Conforme a la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, "Normativa Técnica sanitaria para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, Establecimientos de distribución, comercialización, transporte y establecimientos de alimentación colectiva". La presente ficha aplica para la adquisición de productos alimenticios procesados que se consumen en los tres tiempos de comida (desayuno, almuerzo y merienda) y colaciones.

- PLAZO DE ENTREGA: La entrega se realizará mensualmente. El plazo de entrega, comenzará a correr a partir de la formalización de la orden de compra, según cronograma establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. Para el efecto, el plazo entre cada entrega del produeto, 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-recepcióo, se pesará los productos recibidos por el proveedor a fin de verificar que se cumpla con el peso requerido. En el caso de que se comprobare que el peso es menor de lo que debía haber entregado, se dejará constancia en el acta entrega-recepción, el proveedor deberá completar el peso total contratado previo a la suscripción del acta entrega-recepción definitiva.
- PRECIO DE ADHESIÓN: USD. 381,58 Por eada 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).
- FORMA Y REQUISISTOS DE PAGO: Los pagos por la provisión del bien se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadora de la orden de compra; en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica inmediatamente después de la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial), copia simple de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor. De ser el caso, se realizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido por mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor.
- CAPACIDAD MÁXIMA: Los proveedores que deseen participar en esta ficha técnica podrán hacerlo a través de forma asociada bajo la figura de Asociaciones de Productores, Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcio, que formen parte de la Agricultura Familiar Campesina. Las Asociaciones de Productores, las Cooperativas de Comercialización, Centros de Acopio y/o Consorcios deberán presentar copia simple de Registro como Asociación, Cooperativa de Comercialización, de la Agricultura Familiar Campesina emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), certificación del MAGAP, MIPRO, MIES u otra entidad pública competente que acredite asociatividad y que esté vinculado a la Agricultura Familiar Campesina. Para consorcios se solicitará los documentos habilitantes que faculten esta forma de asociatividad. El proveedor se compromete a entregar su producto en el área local de su domicilio; no obstante el proveedor podrá escoger el área de cobertura (cantonal, provincial o nacional) según su capacidad productiva. La estimación que se realiza para el consumo de 50 personas es referencial para la tabla número 1. Se estima que una canasta de especias y productos procesados puede abastecer para 50 personas adultas mayores de 18 años durante un mes. TABLA 1. LISTA DE PRODUCTOS Y CANTIDADES CALCULADAS PARA EL CONSUMO ESTIMADO DE 50 PERSONAS POR MES No DETALLE DEL PRODUCTO CANTIDAD UNIDAD No DE PORCIONES ESTIMADAS/MES PESO TOTAL (kg) /ml CHOCOLATE Chocolate en polvo 7,5 Unidades de 500 g 3750 7,5 kg Chocolate en barra hasta 60 % de cacao 14 Unidades de 275 g 3750 ENDULZANTE Panela en bloque 4 Unidad de 1 kg 3750 18,75 kg Azúcar morena 34 Unidades de 454 g 15000 CAFÉ Café Instantáneo 8 Unidades de 500 g 3750 7,5 kg Café pasado 4 Unidades de 500 g 3750 CONSERVA DE DULCE Conservas en almíbar (varias frutas) 2 Unidades de 820 g 50 1,64 kg CONSERVA DE SAL conservas en salmuera (varias verduras) 4 Unidades de 400 g 50 1,6 kg ESPECIAS DE SAL Orégano 1 Unidad de 100 g 100 1,5 kg Albaca 1 Unidad de 100 g 100 Eneldo 1 Unidad de 100 g 100 Sábila 1 Unidad de 100 g 100 Tomillo 1 Unidad de 100 g 100 Cilantro 1 Atado de 100 g 100 Perejil 1 Atado de 100 g 100 Laurel 1 Unidad de 100 g 100 Pimienta en polvo 1 Fundas de 100 g 100 Pimienta en grano 1 Fundas de 100 g 100 Achiote 1 Fundas de 100 g 100 Linaza 1 Fundas de 100 g 100 Comino en polvo 1 Fundas de 100 g 100 Comino en grano 1 Fundas de 100 g 100 Ajo en polvo 1 Fundas de 100 g 100 ESPECIAS DE DULCE Pimienta dulce 1 Fundas de 100 g 100 1,2 kg Anís de pan 1 Atado de 100 g 100 Anís estrellado 1 Atado de 100 g 100 Clavo de olor 1 Atado de 100 g 100 Hierba buena 1 Atado de 100 g 100 Manzanilla 1 Atado de 100 g 100 Cedrón 1 Atado de 100 g 100 Menta 1 Atado de 100 g 100 Hierba luisa 1 Atado de 100 g 100 Orehata 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 menns 5 tipos de especias de cada grupo; no obstante el tipo de productos se determinarán previo acuerdo con la entidad contratante. - PERSONAL, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: Administrador.- El proveedor que desee participar deberá contar con un administrador por cada 300 canastas. Deberá presentar: · Certificado de formación o capacitación de al menos 20 boras en higiene y manipulación de alimentos o Certificado de salud ncupacional 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 proporcinnadas en la presente ficha. Personal de servicio: El proveedor que desee participar deberá contar con 1 persona por cada 6 canastas a elaborar. El personal de servicio deberá contar con: Experiencia y conocimiento en servicio de embalaje, higiene y manipulación de alimentos de al menos seis meses y presentar certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos o entidades privadas afines. El personal deberá estar puntualmente cuando requiera el administrador de la asociación y su jornada laboral dependerá del tiempo que se demore en armar y embalar todas las canastas. TAREAS: 1) Descargar los alimentos que llega al centro de acnpio. 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.									

Subtotal	1.520,8100
Impuesto al valor agregado (12%)	45,7896
Total	1.566,5996

Número de Items	55
Total de la Orden	1.566,5996

Fecha de Impresión: lunes, 28 de noviembre de 2022, 12:49:14

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002307106	**Fecha de emisión:**	25-11-2022	**Fecha de aceptación:**	29-11-2022
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 mercaderia:**	de 8:00 a 16:30
	Responsable de recepción de mercaderia:	Lcda. Anita Heras Herrera
Observación:	Este material es para el Departamento Administrativo Financiero de la Dirección Distrital Azogues	

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá

certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

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

APLICACIÓN DE MULTAS

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

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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

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

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: ANA LUCIA HERAS	Firmado electrónicamente por: FABIAN ALEJANDRO RODAS SERRANO	Firmado electrónicamente por: FABIAN ALEJANDRO RODAS SERRANO
Nombre: ANA LUCIA HERAS HERRERA	Nombre: Ing. Fabian Rodas Serrano	Nombre: FABIAN ALEJANDRO RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
4524000218	UNIDAD DE IMAGEN IMPRESORA LASER MODELO 4 56F0Z00 **MARCA:** MARCA - FABRICANTE: FABRICANTE - TIPO DE CONSUMIBLE: UNIDAD DE IMAGEN - NÚMERO DE PARTE: 56F0Z00 - GARANTÍA TÉCNICA: 24 meses - RENDIMIENTO NÚMERO DE PÁGINAS: 60000	2 ( )	72,9950	0,0000	145,9900	12,0000	163,5088	530804

Subtotal	145,9900
Impuesto al valor agregado (12%)	17,5188
Total	163,5088
Número de Items	2
Flete	0,0000
Total de la Orden	163,5088

Fecha de Impresión: martes, 29 de noviembre de 2022, 08:24:34

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002307107	**Fecha de emisión:**	25-11-2022	**Fecha de aceptación:**	29-11-2022
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 mercaderia:**	de 8:00 a 16:30
	Responsable de recepción de mercaderia:	Lcda. Anita Heras Herrera
Observación:	Este material es para el Departamento Administrativo Financiero de la Dirección Distrital Azogues	

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.
38912013919	TONER NEGRO IMPRESORA LASER MODELO 4 56F4H00 **MARCA:** MARCA - FABRICANTE: FABRICANTE - RENDIMIENTO NÚMERO DE PÁGINAS DE ACUERDO A LA NORMA ISO/IEC 19752: 15000 - NÚMERO DE PARTE: 56F4H00 - COLOR: Negro - TIPO DE CONSUMIBLE: Tóner - GARANTÍA TÉCNICA: 24 meses	2 ( )	242,9950	0,0000	485,9900	12,0000	544,3088	530804

Subtotal	485,9900
Impuesto al valor agregado (12%)	58,3188
Total	544,3088
Número de Items	2
Flete	0,0000
Total de la Orden	544,3088

Fecha de Impresión: martes, 29 de noviembre de 2022, 08:23:00

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002292946			**Fecha de emisión:**	31-10-2022	**Fecha de aceptación:**	02-11-2022
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:	COORPORACION"M&M""MEGASEO"CIA. LTDA.			**Razón social:**	CORPORACION "M&M" "MEGASEO" CIA.LTDA.	**RUC:**	0190433315001
Nombre del representante legal:	PESANTEZ ZEAS JENNY VIVIANA						
Correo electrónico el representante legal:	megaseocia@gmail.com			**Correo electrónico de la empresa:**	megaseocia@gmail.com		
Teléfono:	0982251809 4116182						
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	4055013880	**Código de la Entidad Financiera:**	210315	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO BOLIVARIANO
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE							
Entidad contratante:	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 mercaderia:**	de 8:00 a 16:30					
	Responsable de recepción de mercaderia:	Lcda. Anita Heras Herrera					
Observación:	Este material de aseo es para los CDI's de atención directa						

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.
321931018	*PAPEL TOALLA DE MANOS BLANCO EN Z 150 UNIDADES **MARCA:** BOUQUET - ENVASE: ENVOLTURA DE PLASTICO U OTRO MATERIAL QUE LO PROTEJA Y CUBRA TOTALMENTE DE LA CONTAMINACIÓN - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: BLANCO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ GRAMAJE: 39 G/M2 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIAL TOALLAS: PAPEL 100% RECICLADO CELULOSA VEGETAL - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ PESO: 45G - FABRICANTE: GIECE S.A. - PRESENTACIÓN COMERCIAL: PAQUETE X 150 HOJAS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ANCHO HOJA SENCILLA: 23 CM X 23 CM - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CARACTERÍSTICA: INTERFOLEADO EN Z - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LARGO HOJA SENCILLA: 23 CM X 23 CM - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TIPO: DOBLE HOJA - USOS: SECADO DE MANOS	66 ( )	0,9900	0,0000	65,3400	12,0000	73,1808	530805

Subtotal	65,3400
Impuesto al valor agregado (12%)	7,8408
Total	73,1808

Número de Items	66
Flete	0,0000
Total de la Orden	73,1808

Fecha de Impresión: lunes, 7 de noviembre de 2022, 09:16:08

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002294528	**Fecha de emisión:**	02-11-2022	**Fecha de aceptación:**	07-11-2022		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:		**Razón social:**	DABS7 SEGURIDAD PRIVADA CIA. LTDA.	**RUC:**	1792800773001		
Nombre del representante legal:	RECALDE MONGE CARLOS REINALDO						
Correo electrónico el representante legal:	crecalde@dabs7seguridad.com	**Correo electrónico de la empresa:**	crecalde@dabs7seguridad.com				
Teléfono:	0998006646 022022283						
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	2100159216	**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	**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 mercaderia:**	20:00 - 08:00					
	Responsable de recepción de mercaderia:	SEBASTIAN LOPEZ					
Observación:							

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

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

APLICACIÓN DE MULTAS

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

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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

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

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: DIRECCIONDISTRITAL01D04GUALACEO	Nombre: RODRIGO VAZQUEZ	Nombre: RODRIGO MAURICIO VAZQUEZ WEBSTER

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
852500063	Punto Servicio Institucional de 12 Horas - Lunes a Domingo Nocturno Mensual Sin Arma **MARCA:** NO APLICA - 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)	2.023,1447	0,0000	2.023,1447	12,0000	2.265,9221	530208

Subtotal	2.023,1447

Impuesto al valor agregado (12%)	242,7774
Total	2.265,9221

Número de Items	1
Flete	0,0000
Total de la Orden	2.265,9221

Fecha de Impresión: jueves, 1 de diciembre de 2022, 12:37:10

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002299844	**Fecha de emisión:**	14-11-2022	**Fecha de aceptación:**	16-11-2022
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 01D04 - CHORDELEG - GUALACEO - MIES	**RUC:**	0160056570001	**Teléfono:**	0967760881 07-3012296 07-3012309 07-3012319
Persona que autoriza:	RODRIGO VAZQUEZ WEBSTER	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL	**Correo electrónico:**	gabriela.reiban@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	GABRIELA VANESSA REIBAN BUENO			**Correo electrónico:**	v.reiban@gmail.com

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 mercaderia:**	8:00 am a 17:00 pm				
	Responsable de recepción de mercaderia:	SEBASTIAN LOPEZ CHACON				
Observación:						

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

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

APLICACIÓN DE MULTAS

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

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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

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

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: GABRIELA VANESSA REIBAN BUENO	Nombre: RODRIGO VAZQUEZ WEBSTER	Nombre: RODRIGO MAURICIO VAZQUEZ WEBSTER

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
321931018	*PAPEL TOALLA DE MANOS BLANCO EN Z 150 UNIDADES **MARCA:** BIOSOLUTIONS - ENVASE: ENVOLTURA PLASTICA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: COLOR BLANCO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ GRAMAJE: 39 GR POR M2 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIAL TOALLAS: FIBRAS RECICLADA 80% DE CELULOSA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ PESO: 45 GR - FABRICANTE: UNILIMPIO S.A - PRESENTACIÓN COMERCIAL: PAQUETE DE 150 HOJAS DOBLES - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ANCHO HOJA SENCILLA: HOJA DOBLE 21X23 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CARACTERÍSTICA: INTERFOLIADO EN Z - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LARGO HOJA SENCILLA: 21 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TIPO: DOBLE HOJA - USOS: SECADO DE MANOS	55 ( )	0,9250	0,0000	50,8750	12,0000	56,9800	530805

Subtotal	50,8750
Impuesto al valor agregado (12%)	6,1050
Total	56,9800

Número de Items	55

Flete	0,0000
Total de la Orden	56,9800

Fecha de Impresión: jueves, 1 de diciembre de 2022, 12:52:24

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002299845	**Fecha de emisión:**	14-11-2022	**Fecha de aceptación:**	16-11-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:		**Razón social:**	PAUCAR ALMEIDA MONICA PAULINA	**RUC:**	1713823365001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	admon_distribuidores@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	admon_distribuidores@hotmail.com		
Teléfono:	022603902 0983152028				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	7536941	**Código de la Entidad Financiera:**	210356	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PACIFICO

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 01D04 - CHORDELEG - GUALACEO - MIES	**RUC:**	0160056570001	**Teléfono:**	0967760881 07-3012296 07-3012309 07-3012319
Persona que autoriza:	RODRIGO VAZQUEZ WEBSTER	**Cargo:**	DIRECTOR DISTRITAL	**Correo electrónico:**	gabriela.reiban@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	GABRIELA VANESSA REIBAN BUENO			**Correo electrónico:**	v.reiban@gmail.com

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 mercaderia:**	8:00 am a 17:00 pm				
	Responsable de recepción de mercaderia:	SEBASTIAN LOPEZ CHACON				
Observación:						

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

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

APLICACIÓN DE MULTAS

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

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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

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

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: GABRIELA VANESSA REIBAN BUENO	Nombre: RODRIGO VAZQUEZ WEBSTER	Nombre: RODRIGO MAURICIO VAZQUEZ WEBSTER

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
321930018	*PAPEL HIGIENICO JUMBO DOBLE HOJA BLANCO 250 METROS **MARCA:** FOREST - FABRICANTE: DAKPOINT S.A. - PRESENTACIÓN COMERCIAL: EMPAQUE X 4 ROLLOS DE 250 METROS BLANCO DOBLE HOJA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ANCHO DE HOJA: 9.5 CM, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CARACTERÍSTICA: LIBRE DE MANCHAS, GRUMOS DE FIBRAS, ASTILLAS DE MADERA O CUALQUIER MATERIAL EXTRAÑO A SU COMPOSICION NORMAL APTO PARA EL DISPENSADOR UNIVERSAL - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LARGO: 250 METROS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIAL: PAPEL TISSUE - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TIPO: DOBLE HOJA - USOS: ASEO PERSONAL - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ RESISTENCIA A LA ROTURA POR TRACCIÓN LONGITUDINAL: 120 N/m, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - ENVASE Y ETIQUETADO: De conformidad con lo establecido en el número 5 de la NTE INEN 1430, La rotulación de cada rollo esta legiblemente clara, en idioma español, informando todas las características y bondades del mismo. a) longitud total en metros: 250 metros. b) marca comercial: Forest. c) nombre del fabricante: DAKPOINT S.A.. d) número de rollo por paquete: 4 rollos por paquete. e) número de capas: 2. f) dirección del fabricante, ciudad y país: San Gerónimo 2 Lote 2 Mz. 465 (Chongón) Guayaquil - Ecuador. El empaque es de plástico, conservando así el producto y evitando la contaminación de polvo, humedad, insectos, etc. Facilitando el apilamiento y en bodegaje. Arrume maximo de 10 tendidos sobre estiba - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: BLANCO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ GRAMAJE: 32 g/m2, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LONGITUD DE LA HOJA ENTRE PERFORACIONES: 10 CM, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TIEMPO DE ABSORCIÓN: 35 s, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430	55 ( )	1,6900	0,0000	92,9500	12,0000	104,1040	530805

Subtotal	92,9500
Impuesto al valor agregado (12%)	11,1540
Total	104,1040

Número de Items	55
Flete	0,0000
Total de la Orden	104,1040

Fecha de Impresión: jueves, 1 de diciembre de 2022, 12:49:08

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002292947	**Fecha de emisión:**	31-10-2022	**Fecha de aceptación:**	02-11-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR			
Nombre comercial:		**Razón social:**	PAUCAR ALMEIDA MONICA PAULINA
RUC:	1713823365001		
Nombre del representante legal:			
Correo electrónico el representante legal:	admon_distribuidores@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	admon_distribuidores@hotmail.com
Teléfono:	022603902 0983152028		

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	7536941	**Código de la Entidad Financiera:**	210356	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PACIFICO

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 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 mercaderia:**	de 8:00 a 16:30				
	Responsable de recepción de mercaderia:	Lcda. Anita Heras Herrera				
Observación:	Este material de aseo es para los CDI's de atención directa					

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.
321930018	*PAPEL HIGIENICO JUMBO DOBLE HOJA BLANCO 250 METROS **MARCA:** FOREST - FABRICANTE: DAKPOINT S.A. - PRESENTACIÓN COMERCIAL: EMPAQUE X 4 ROLLOS DE 250 METROS BLANCO DOBLE HOJA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ANCHO DE HOJA: 9.5 CM, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CARACTERÍSTICA: LIBRE DE MANCHAS, GRUMOS DE FIBRAS, ASTILLAS DE MADERA O CUALQUIER MATERIAL EXTRAÑO A SU COMPOSICION NORMAL APTO PARA EL DISPENSADOR UNIVERSAL - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LARGO: 250 METROS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIAL: PAPEL TISSUE - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TIPO: DOBLE HOJA - USOS: ASEO PERSONAL - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ RESISTENCIA A LA ROTURA POR TRACCIÓN LONGITUDINAL: 120 N/m, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - ENVASE Y ETIQUETADO: De conformidad con lo establecido en el número 5 de la NTE INEN 1430, La rotulación de cada rollo esta legiblemente clara, en idioma español, informando todas las características y bondades del mismo. a) longitud total en metros: 250 metros. b) marca comercial: Forest. c) nombre del fabricante: DAKPOINT S.A.. d) número de rollo por paquete: 4 rollos por paquete. e) número de capas: 2. f) dirección del fabricante, ciudad y país: San Gerónimo 2 Lote 2 Mz. 465 (Chongón) Guayaquil - Ecuador. El empaque es de plástico, conservando así el producto y evitando la contaminación de polvo, humedad, insectos, etc. Facilitando el apilamiento y en bodegaje. Arrume maximo de 10 tendidos sobre estiba - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: BLANCO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ GRAMAJE: 32 g/m2, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LONGITUD DE LA HOJA ENTRE PERFORACIONES: 10 CM, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TIEMPO DE ABSORCIÓN: 35 s, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430	52 ( )	1,7800	0,0000	92,5600	12,0000	103,6672	530805

Subtotal	92,5600
Impuesto al valor agregado (12%)	11,1072
Total	103,6672
Número de Items	52
Flete	0,0000

Total de la Orden	103,6672

Fecha de Impresión: lunes, 7 de noviembre de 2022, 09:17:10

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002293521	**Fecha de emisión:**	31-10-2022	**Fecha de aceptación:**	01-11-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	WORKING SEGURITY CIA LTDA	**Razón social:**	WORKINGSEGURITY CIA.LTDA.	**RUC:**	1091770926001
Nombre del representante legal:	CORAL ARCOS ERIKA CONSUELO				
Correo electrónico el representante legal:	erikacoral1993@gmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	erikacoral1993@gmail.com		
Teléfono:	0991523895 0984363579 062558052 062588288 0962861329 0984363579				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	7923945	**Código de la Entidad Financiera:**	210356	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PACIFICO

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 mercaderia:**	de 8:00 a 16:30
	Responsable de recepción de mercaderia:	Lcda. Anita Heras Herrera
Observación:	Este servicio de Seguridad y Vigilancia sería para las oficinas, infocentro y garage de MIESpacio Juvenil de la Dirección Distrital Azogues. Además se indica "En aplicación de la cláusula Décima Segunda, inciso segundo, numeral sexto del CONVENIO MARCO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VIGILANCIA Y SEGURIDAD PRIVADA, en concordancia con lo previsto en los artículos 80 de la LOSNCP, 295 de su Reglamento General, 530.10 de la Codificación y Actualización de las Resoluciones emitidas por el SERCOP; y, al principio de Eficiencia en la utilización de los Recursos Públicos, determinado en las Normas Técnicas de Presupuesto emitido por el Ministerio de Economía y Finanzas; la Entidad Contratante podrá dar por Terminado la Orden de Compra en el estado en que se encuentre, previa notificación con al menos 24 horas de anticipación al Contratista; cuando sea conveniente para los intereses institucionales, obligándose la Entidad Contratante a realizar la liquidación y finalización de la orden de compra dentro de los plazos determinados en la ley".

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

por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

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

APLICACIÓN DE MULTAS

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

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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

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

Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Firmado electrónicamente por: ANA LUCIA HERAS	Firmado electrónicamente por: FABIAN ALEJANDRO RODAS SERRANO	Firmado electrónicamente por: FABIAN ALEJANDRO RODAS SERRANO
Nombre: ANA LUCIA HERAS HERRERA	Nombre: Ing. Fabian Rodas Serrano	Nombre: FABIAN ALEJANDRO RODAS SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
852500063	Punto Servicio Institucional de 12 Horas - Lunes a Domingo Nocturno Mensual Sin Arma **MARCA:** NO APLICA - 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	1 (1 Meses)	1.976,9292	0,0000	1.976,9292	12,0000	2.214,1607	530802

	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							

Subtotal	1.976,9292
Impuesto al valor agregado (12%)	237,2315
Total	2.214,1607
Número de Items	1
Flete	0,0000
Total de la Orden	2.214,1607

Fecha de Impresión: lunes, 7 de noviembre de 2022, 09:21:37

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002294872	**Fecha de emisión:**	02-11-2022	**Fecha de aceptación:**	04-11-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:		**Razón social:**	ESPINOZA ALVAREZ CARLOS ADRIAN	**RUC:**	0104503719001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	mastercleancue@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	mastercleancue@hotmail.com		
Teléfono:	0997323055 0990508600				
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	7949790	**Código de la Entidad Financiera:**	210356
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PACIFICO				
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:** CUENCA	**Parroquia:** SUCRE		
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:** SN	**Intersección:** LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA		
	Edificio:	**Departamento:**	**Teléfono:** 07-2888419 07-2888421		
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Ing. Patricio Morocho Samaniego			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS,FRENTE AL PARQUE LA PAZ, 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.

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.
3533100126	*AMBIENTAL VARIAS FRAGANCIAS LIQUIDO GALON MARCA: MASTER CLEAN - ENVASE Y ETIQUETADO/ MATERIAL DEL ENVASE: Polietileno de alta densidad - FABRICANTE: Espinoza Alvarez Carlos Adrian - NORMATIVA SANITARIA: Resolución No. ARCSA-DE-006-2017-CFMR - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OTROS INGREDIENTES: Agua, Alcohol y colorantes - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: Varios - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ DENSIDAD A 20 °C: 1,00 g/ml - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ESTADO FÍSICO A 20° C: Líquido - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ INGREDIENTES ACTIVOS: Fragancia - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OLOR: Varias fragancias - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ PH: 7 - USOS: Para aromatizar el ambiente. [Uso doméstico] - ENVASE Y ETIQUETADO/ ETIQUETADO: De conformidad con la normativa aplicable y la Notificación Sanitaria Obligatoria vigente - PRESENTACIÓN COMERCIAL: Galón [3,785 litros]	20 ( )	2,5500	0,0000	51,0000	12,0000	57,1200	01 000 001 530805

Subtotal	51,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	6,1200
Total	57,1200

Número de Items	20
Flete	0,0000
Total de la Orden	57,1200

Fecha de Impresión: lunes, 7 de noviembre de 2022, 09:53:36

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002294873	**Fecha de emisión:**	02-11-2022	**Fecha de aceptación:**	04-11-2022
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 LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS,FRENTE AL PARQUE LA PAZ, 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 les aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

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

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
2799201 15	*GUANTES DE CAUCHO NO 8 BICOLOR MARCA: ESTRELLA - FABRICANTE: DIMA RUBBER CIA. LTDA - PRESENTACIÓN COMERCIAL: PAR [GUANTE IZQUIERDO Y DERECHO] - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CALIBRE DEL CAUCHO: 25 MM - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CARACTERÍSTICAS: GUANTE SATINADO, CON ORILLO DE REFUERZO EN LA MANGA PARA EVITAR DESGARRE, DISEÑO ANATÓMICO Y TEXTURIZADO EN DEDOS PARA AJUSTE. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LONGITUD: 30 0.5 CM - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIAL: LÁTEX 100% NATURAL DE BAJO AMONIO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ PESO: 40 0.5 G - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ RESISTENCIA A LA TENSIÓN: MINIMO 100.0 DAN/CM2 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ FALLA: 8 - USOS: PARA LA PROTECCIÓN DE MANOS - EMPAQUE: PRODUCTO EMPACADO DE TAL FORMA QUE NO ALTERE EL MATERIAL DEL CUAL ESTÁ ELABORADO Y CONSERVARLO DURANTE EL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: BICOLOR - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ RESISTENCIA AL DESGARRE: MÍNIMO 30.0 DAN/CM2	20 ( )	0,9900	0,0000	19,8000	12,0000	22,1760	01 000 001 5308 05

Subtotal	19,8000
Impuesto al valor agregado (12%)	2,3760
Total	22,1760

Número de Items	20
Flete	0,0000
Total de la Orden	22,1760

Fecha de Impresión: [illegible] noviembre de 2022, 10:01:21

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002294874	**Fecha de emisión:**	02-11-2022	**Fecha de aceptación:**	04-11-2022
Estado de la orden:	Revisada				

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

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

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Ing. Patricio Morocho Samaniego			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS,FRENTE AL PARQUE LA PAZ, 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 [illegible] los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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

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

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

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3424014112	* HIPOCLORITO DE SODIO AL 5 POR CIENTO, GALON MARCA: [illegible] - FABRICANTE: [illegible] QUIM - PROPIEDADES [illegible]-QUÍMICAS/ ESTABILIDAD: MÁXIMO. 5 G/L, NORMA REFERENCIA [illegible] 1585 - ENVASE [illegible] ETIQUETADO: DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN [illegible] DE-018-2018-JCGO, EL ETIQUETADO DEBERÁ CONTENER: A] NOMBRE DEL PRODUCTO, B] MARCA COMERCIAL, C] FÓRMULA DE COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO, D] NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO FABRICANTE [ENVASADOR, MAQUILADOR], CIUDAD Y PAÍS, E] NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL DISTRIBUIDOR, SOLO PARA IMPORTADOS, F] CÓDIGO DE LA NOTIFICACIÓN SANITARIA, G] FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO, H] NÚMERO DE LOTE, I] CONTENIDO NETO DEL ENVASE EN PESO, VOLUMEN O UNIDADES, J] USO PREVISTO DEL PRODUCTO DE ACUERDO A SU ÁMBITO [illegible] CIÓN K] INSTRUCCIONES O MODO DE USO DEL PRODUCTO, L] CONDICIONES ESPECIALES DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO, [illegible] ADVERTENCIAS, PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y RESTRICCIONES, [illegible] INDICACIONES ESPECÍFICAS PARA EL USUARIO, TALES COMO: INCOMPATIBILIDAD CON OTRAS SUSTANCIAS, MEDIDAS Y EQUIPOS DE PROT[illegible] CONSIDERAR, CUANDO CORRESPONDA, O] MEDIDAS [illegible] ROS AUXILIOS, CUANDO APLIQUE, Y P] PICTOG[illegible] - ENVASE [illegible] MATERIAL DEL ENVASE: DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN [illegible] SA-DE-018-2018-JCGO, SE ESTABLECE QUE, EL ENVASE DE [illegible] OS DEBERÁ ESTAR FABRICADO CON MATERIALES QUE NO PRODUZCAN REACCIONES FÍSICO-QUÍMICAS CON EL PRODUCTO Y QUE NO [illegible] DAD Y SEGURIDAD DEBEN SER EN TODAS SUS PARTES [illegible] DE MANTENER LAS PROPIEDADES DEL PRODUCTO E IMPEDIR [illegible] PÉRDIDAS DURANTE EL TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO [illegible] MANIPULACIÓN. - PROPIEDADES [illegible] QUÍMICAS/ OLOR: CARACTERÍSTICO IRRITANTE - [illegible] RESOLUCIÓN NO. ARCSA-DE-018-2018-JCGO PRESENTACIÓN: [illegible] GALÓN [3,785 LITROS] - [illegible] QUÍMICAS/ COLOR: AMARILLO VERDOSO - PRO[illegible] QUÍMICAS/ CONTENIDO DE ÁLCALI [NAOH]: MÁXIMO 5 G/L, [illegible] 583 - PRO[illegible] ICAS/ INGREDIENTES ACTIVOS: HIPOCLORITO DE SODIO [illegible] - [illegible] QUÍMICAS/ OTROS INGREDIENTES: AGUA DESMINERALIZADA [illegible] - USOS: [illegible] LIMPIADOR Y BLANQUEADOR. [USO INDUSTRIAL] - PROPIEDADES [illegible] QUÍMICAS, CONTENIDO DE CLORO DISPONIBLE: 50 G/L, NORMA REF. [illegible] NTE INEN 1583 - PROPIEDADES [illegible] QUÍMICAS/ CONTENIDO DE SEDIMENTOS: 0 %. NORMA [illegible] INEN 1585	20 ( )	1,8500	0,0000	37,0000	12,0000	41,4400	01 000 001 530805

Subtotal	37,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	4,4400
Total	41,4400

Número de Items	20
Flete	0,0000
Total de la Orden	41,4400

Fecha de Impresión: [illegible] de noviembre de 2022, 10:01:51

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002294875	**Fecha de emisión:**	02-11-2022	**Fecha de aceptación:**	04-11-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR			
Nombre comercial:		**Razón social:**	PAUCAR ALMEIDA MONICA PAULINA
RUC:	1713823365001		
Nombre del representante legal:			
Correo electrónico el representante legal:	admon_distribuidores@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	admon_distribuidores@hotmail.com
Teléfono:	022603902 0983152028		

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	7536941	**Código de la Entidad Financiera:**	210356	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PACIFICO

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

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Ing. Patricio Morocho Samaniego			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS,FRENTE AL PARQUE LA PAZ, 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.

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

PC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
321930018	*PAPEL HIGIENICO JUMBO DOBLE HOJA BLANCO 250 METROS MARCA: FOREST - FABRICANTE: DAKPOINT S.A. - PRESENTACIÓN COMERCIAL: EMPAQUE X 4 ROLLOS DE 250 METROS BLANCO DOBLE HOJA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ANCHO DE HOJA: 9.5 CM, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CARACTERÍSTICA: LIBRE DE MANCHAS, GRUMOS DE FIBRAS, ASTILLAS DE MADERA O CUALQUIER MATERIAL EXTRAÑO A SU COMPOSICION NORMAL APTO PARA EL DISFENSADOR UNIVERSAL - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LARGO: 250 METROS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIAL: PAPEL TISSUE - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TIPO: DOBLE HOJA - USOS: ASEO PERSONAL - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ RESISTENCIA A LA ROTURA POR TRACCIÓN LONGITUDINAL: 120 N/m, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - ENVASE Y ETIQUETADO. De conformidad con lo establecido en el número 5 de la NTE INEN 1430, La rotulación de cada rollo esta legiblemente clara, en idioma español, informando todas las caracteristicas y bondades del mismo. a) longitud total en metros: 250 metros. b) marca comercial: Forest. c) nombre del fabricante: DAKPOINT S.A.. d) número de rollo por paquete: 4 rollos por paquete. e) número de capas: 2. f) dirección del fabricante, ciudad y país: San Gerónimo 2 Lote 2 Mz. 465 (Chongón) Guayaquil - Ecuador. El empaque es de plástico, conservando así el producto y evitando la contaminación de polvo, humedad, insectos, etc. Facilitando el apilamiemo y en bodegaje. Arrume maximo de 10 tendidos sobre estiba - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: BLANCO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ GRAMAJE: 32 g/m2, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LONGITUD DE LA HOJA ENTRE PERFORACIONES: 10 CM, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TIEMPO DE ABSORCIÓN: 35 s, de conformidad con lo establecido en el numero 5 de la NTE INEN 1430	320 ( )	1,6570	0,0000	530,2400	12,0000	593,8688	01 000 001 530805

Subtotal	530,2400
Impuesto al valor agregado (12%)	63,6288
Total	593,8688

Número de Items	320
Flete	0,0000
Total de la Orden	593,8688

Fecha de Impresión: lunes, 7 de noviembre de 2022, 10:03:33

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002294876	**Fecha de emisión:**	02-11-2022	**Fecha de aceptación:**	04-11-2022
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		

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 ga:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Ing. Patricio Morocho Samaniego			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS,FRENTE AL PARQUE LA PAZ, 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.

Funcionario Encargado del Proceso
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA

Persona que autoriza
Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

Máxima Autoridad
Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3899300129	*SET DE MOPA (MANGO, BASE, MOPA) DE 46 CM Marca: MICROLIMPIA - Propiedades/ Dimensión de base: 46CM - Propiedades / Material de la base: PLASTICO - Propiedades / Material del mango: TUBO PLASTIFICADO TELESCOPICO - Propiedades/ Peso de la mopa: 150 g. - Propiedades/ Propiedades: ANTIBACTERIANA, ECOLOGICA, ANTIPEELING - Usos: PARA BARRER, LIMPIAR, SECAR Y ABRILLANTAR PISOS Y SUPERFICIES DE CERAMICA, MARMOL, PARQUET, MOQUETAS, SUPERFICIES SINTETICAS, SUPERFICIES RUGOSAS, AHORRAN TIEMPO Y ESFUERZO. USO INDUSTRIAL - Presentación Comercial: SET - Propiedades/ Absorción: 600% - Propiedades / Color: VARIOS COLORES - Propiedades/ Material de la mopa: MICROFIBRA POLIESTER 100% - Fabricante: ENKADOR	5 ( )	12,8900	0,0000	64,4500	12,0000	72,1840	01 000 001 530805

Subtotal	64,4500
Impuesto al valor agregado (12%)	7,7340
Total	72,1840

Número de Items	5
Flete	0,0000
Total de la Orden	72,1840

Fecha de Impresión: lunes, 7 de noviembre de 2022, 10:11:01

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002294877	**Fecha de emisión:**	02-11-2022	**Fecha de aceptación:**	04-11-2022
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				
o 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 ga:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Ing. Patricio Morocho Samaniego			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS,FRENTE AL PARQUE LA PAZ, 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.

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.
3899300118	*TRAPEADOR DE PLANO DE 30 - 40 CM MARCA: SOLKLIM - ABSORCIÓN (PORCENTAJE): 100% - ALGODÓN, MICROFIBRA (PORCENTAJE): 85% - COLOR: BLANCO - COMPOSICIÓN Y ESTRUCTURA: CONFECCIONADO CON HILOS ABSORBENTES DE ALGODÓN O MICROFIBRA ORIFICIO PARA INSERCIÓN DE MANGO - FABRICANTE: LEMA GERMAN KARINA - MATERIAL MANGO: MADERA - PRESENTACION: UNIDAD - PROPIEDADES/LONGITUD DE LA MADEJA: 36 CM - PROPIEDADES / PESO: 500 G APROX - USOS: FARA LIMPIAR, SECAR Y ABRILLANTAR PISOS Y SUPERFICIES	10 ( )	1,5400	0,0000	15,4000	12,0000	17,2480	01 000 001 530805

Subtotal	15,4000
Impuesto al valor agregado (12%)	1,8480
Total	17,2480

Número de Items	10
Flete	0,0000
Total de la Orden	17,2480

Fecha de Impresión: lunes, 7 de noviembre de 2022, 10:11:49

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002294878	**Fecha de emisión:**	02-11-2022	**Fecha de aceptación:**	04-11-2022
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 l:	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		
cción de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:** CUENCA	**Parroquia:** SUCRE		
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:** SN	**Intersección:** LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA		
	Edificio:	**Departamento:**	**Teléfono:** 07-2888419 07-2888421		
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:** 08h30 a 16h30				
	Responsable de recepción de mercaderia: Ing. Patricio Morocho Samaniego				
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS,FRENTE AL PARQUE LA PAZ, 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.

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.
363900012	*ESPONJA PARA LAVAR PLATOS FIBRA MIXTA MARCA: ZENTELLA - PROPIEDADES / ANCHO: 7 CM - PROPIEDADES / COMPOSICIÓN: ESPUMA DE POLIURETANO, FIBRA ACRÍLICA TEÑIDA, RESINA Y ABRASIVO - PROPIEDADES / DESCRIPCIÓN: ESPONJA SUAVE, FLEXIBLE CON FIBRA ACRÍLICA - PROPIEDADES / PROFUNDIDAD: 4.5 CM - USOS: LAVADO DE VAJILLA - FABRICANTE: DIMABRU CIA. LTDA - PRESENTACIÓN COMERCIAL: UNIDAD - PROPIEDADES / ALTO: 9 CM - PROPIEDADES / COLOR: AMARILLO , VERDE	25 ( )	0,2300	0,0000	5,7500	12,0000	6,4400	01 000 001 530805

Subtotal	5,7500
Impuesto al valor agregado (12%)	0,6900
Total	6,4400

Número de Items	25
Flete	0,0000
Total de la Orden	6,4400

Fecha de Impresión: lunes, 7 de noviembre de 2022, 10:12:08

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002294879	**Fecha de emisión:**	02-11-2022	**Fecha de aceptación:**	04-11-2022
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 l:	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		
cción de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Ing. Patricio Morocho Samaniego			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS,FRENTE AL PARQUE LA PAZ, 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.

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

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3641000223	*FUNDA DE BASURA DOMESTICA NEGRA 23X28 pulgadas MARCA: COGECOMSA - COLOR: NEGRA - ETIQUETADO: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NÚMERO 7 DE LA NTE INEN 2290, LA CUAL INDICA QUE: LOS ENVASES QUE CONTIENEN LAS FUNDAS PLÁSTICAS PARA RESIDUOS Y DESECHOS SÓLIDOS DEBEN INDICAR: A LA MARCA O IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE B LA CANTIDAD DE FUNDAS C LAS MEDIDAS DE LAS FUNDAS Y DENOMINACIÓN. - FABRICANTE: COGECOMSA S.A - PRESENTACIÓN COMERCIAL: PAQUETE DE DIEZ 10 UNIDADES - PROPIEDADES / ELONGACIÓN A LA ROTURA: DM= 630,0 ± 21,9 DT= 940,0 ± 11,5 - PROPIEDADES / ESPESOR DE LA PELÍCULA PLÁSTICA: ≥ 30 µm - PROPIEDADES / MATERIAL: POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD Y DEBE CONTENER MATERIAL RECICLADO 70% - PROPIEDADES / MEDIDA P-L EN CM Y PULGADAS: 58 X 71 CM - 23" X 28" - PROPIEDADES / RESISTENCIA A LA TRACCIÓN: DM =26,0 ± 2,2 DT=29,4 ± 1,0 - USOS: PARA RESIDUOS Y DESECHOS SÓLIDOS, A EXCEPCIÓN DE DESECHOS PELIGROSOS Y ESPECIALES	50 ( )	0,9300	0,0000	46,5000	12,0000	52,0800	01 000 001 530805

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

Número de Items	50

Flete	0,0000
Total de la Orden	52,0800

Fecha de Impresión: lunes, 7 de noviembre de 2022, 10:12:25

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002294880	**Fecha de emisión:**	02-11-2022	**Fecha de aceptación:**	04-11-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	PLASTILIMPIO S.A.	**Razón social:**	PLASTILIMPIO S.A.	**RUC:**	1792092108001
Nombre del representante legal:	ROSANIA ARISS PAULINA YASMIN				
Correo electrónico el representante legal:	prosania@plastilimpio.com.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	prosania@plastilimpio.com.ec		
Teléfono:	0987472673 0958799114 022478062 022478063				
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	02333001601	**Código de la Entidad Financiera:**	210384
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO PRODUBANCO				

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

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Ing. Patricio Morocho Samaniego			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS,FRENTE AL PARQUE LA PAZ, 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.

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.
266101217	*PAÑO DE LIMPIEZA PARA SUPERFICIES 10 UNIDADES Marca: MASTER - Presentación Comercial: PAQUETE POR 10 UNIDADES - Propiedades / Absorción aceite: 80% - Propiedades / Lavado: RESISTENTE AL LAVADO - Propiedades/ Gramaje: 100 g /m2 - Propiedades / Peso: 0.0714 GR * PAQUETE DE 10 UNID - Propiedades / Resistencia química a acetona, etanol, blanqueador, ácido acético: RESISTENTE - Propiedades/ Espesor: 120 g /m2 - Propiedades/ Tamaño: 33*33CM - Usos: LIMPIEZA GENERAL - Fabricante: INDECAUCHO - Propiedades / Absorción de agua: 100% - Propiedades / Composición: % DE CELULOSA % POLIPROPILENO % DE ALGODON	50 ( )	2,1900	0,0000	109,5000	12,0000	122,6400	01 000 001 530805

Subtotal	109,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	13,1400
Total	122,6400

Número de Items	50
Flete	0,0000
Total de la Orden	122,6400

Fecha de Impresión: lunes, 7 de noviembre de 2022, 10:12:42

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002294881	**Fecha de emisión:**	02-11-2022	**Fecha de aceptación:**	04-11-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	COORPORACION"M&M""MEGASEO"CIA. LTDA.	**Razón social:**	CORPORACION "M&M" "MEGASEO" CIA.LTDA.	**RUC:**	0190433315001
Nombre del representante legal:	PESANTEZ ZEAS JENNY VIVIANA				
Correo electrónico el representante legal:	megaseocia@gmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	megaseocia@gmail.com		
Teléfono:	0982251809 4116182				
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	4055013880	**Código de la Entidad Financiera:**	210315
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO BOLIVARIANO				

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

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:** 08h30 a 16h30				
	Responsable de recepción de mercaderia: Ing. Patricio Morocho Samaniego				
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS,FRENTE AL PARQUE LA PAZ, 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.

Funcionario Encargado del Proceso
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA

Persona que autoriza
Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

Máxima Autoridad
Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
321931018	*PAPEL TOALLA DE MANOS BLANCO EN Z 150 UNIDADES MARCA: BOUQUET - ENVASE: ENVOLTURA DE PLASTICO U OTRO MATERIAL QUE LO PROTEJA Y CUBRA TOTALMENTE DE LA CONTAMINACIÓN - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: BLANCO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ GRAMAJE: 39 G/M2 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIAL TOALLAS: PAPEL 100% RECICLADO CELULOSA VEGETAL - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ PESO: 45G - FABRICANTE: GIECE S.A. - PRESENTACIÓN COMERCIAL: PAQUETE X 150 HOJAS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ANCHO HOJA SENCILLA: 23 CM X 23 CM - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CARACTERÍSTICA: INTERFOLEADO EN Z - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LARGO HOJA SENCILLA: 23 CM X 23 CM - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TIPO: DOBLE HOJA - USOS: SECADO DE MANOS	300 ( )	0,9300	0,0000	279,0000	12,0000	312,4800	01 000 001 530805

Subtotal	279,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	33,4800
Total	312,4800

Número de Items	300
Flete	0,0000
Total de la Orden	312,4800

Fecha de Impresión: lunes, 7 de noviembre de 2022, 10:13:01

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002294882	**Fecha de emisión:**	02-11-2022	**Fecha de aceptación:**	04-11-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:		**Razón social:**	ESPINOZA ALVAREZ CARLOS ADRIAN	**RUC:**	0104503719001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	mastercleancue@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	mastercleancue@hotmail.com		
Teléfono:	0997323055 0990508600				
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	7949790	**Código de la Entidad Financiera:**	210356
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PACIFICO				
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Ing. Patricio Morocho Samaniego			
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS,FRENTE AL PARQUE LA PAZ, 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.

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.
3462009218	DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO GALON Marca: MASTER CLEAN - Usos: Limpieza y desinfección de pisos, paredes, baños, entre otros. [Uso industrial] - Propiedades Físico-Químicas/ pH: 6.5 - Propiedades Físico-Químicas/ Materia activa valorable: 9% - Propiedades Físico-Químicas/ Olor: Varios aromas - Propiedades Físico-Químicas/ Otros Ingredientes: Agua desmineralizada - Propiedades Físico-Químicas/ Solubilidad: Completamente soluble en agua - Normativa Sanitaria: Resolución No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO - Presentación Comercial: Galón [3,785 litros] - Propiedades Físico-Químicas/ Alcalinidad libre como NaOH: 0.80% - Propiedades Físico-Químicas/ Biodegradabilidad del tensoactivo: 90% - Propiedades Físico-Químicas/ Característica: Amplio espectro antimicrobiano y efectivo frente a virus, células vegetativas y esporas de bacterias y hongos. - Propiedades Físico-Químicas/ Color: Varios Según la Fragancia - Propiedades Físico-Químicas/ Concentración de amonios cuaternarios: 10% - Propiedades Físico Químicas/ Estado físico: Líquido - Propiedades Físico-Químicas/ Ingredientes Activos: Amonios cuaternarios de quinta generación - Envase y Etiquetado/ Etiquetado: De conformidad con la Resolución No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO. el etiquetado deberá contener: a] Desinfectante -Desinfloor, b] Master Clean, c] Fórmula de composición del producto, d] Espinoza Alvarez Carlos Adrian-Isac Chico y Juan Bautista. Cuenca - Ecuador, e] Nombre y dirección del distribuidor, solo para importados, f] Código de la Notificación Sanitaria NSOH2222-20EC, g] Fecha de elaboración y vencimiento, h] Número de lote, i] Contenido neto del envase en peso, volumen o unidades, j] Uso previsto del producto de acuerdo a su ámbito de aplicación, k] Instrucciones o modo de uso del producto, l] Condiciones especiales de almacenamiento del producto, m] Advertencias, precauciones de seguridad y restricciones, n] Indicaciones específicas para el usuario, tales como: incompatibilidad con otras sustancias, medidas y equipos de protección y personal a considerar, cuando corresponda, o] Medidas relativas a primeros auxilios, cuando aplique, y p] Pictogramas de seguridad. - Envase y Etiquetado/ Material del Envase: De conformidad con la Resolución No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO, se establece que, el envase de los productos deberá estar fabricado con materiales que no produzcan reacciones físico-químicas con el producto y que no alteren su calidad y seguridad deben ser en todas sus partes resistentes a fin de mantener las propiedades del producto e impedir rupturas y pérdidas durante el transporte, almacenamiento y manipulación. - Fabricante: ESPINOZA ALVAREZ CARLOS ADRIAN	30 ( )	2,3500	0,0000	70,5000	12,0000	78,9600	01 000 001 530805

Subtotal	70,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	8,4600
Total	78,9600

Número de Items	30
Flete	0,0000
Total de la Orden	78,9600

Fecha de Impresión: lunes, 7 de noviembre de 2022, 10:13:28

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002294883	**Fecha de emisión:**	02-11-2022	**Fecha de aceptación:**	04-11-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:		**Razón social:**	HARNISTH PINOS ODGUIL ANTONIO	**RUC:**	0912538519001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	harpicorp.compraspublicas@gmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	harpicorp.compraspublicas@gmail.com		
Teléfono:	0999381801 022860188				

Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	2100155099	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

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

Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:** 08h30 a 16h30				
	Responsable de recepción de mercaderia: Ing. Patricio Morocho Samaniego				
Observación:	LOS MATERIALES DE ENTREGARÁN EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS,FRENTE AL PARQUE LA PAZ, 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.

Funcionario Encargado del Proceso
Nombre: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA

Persona que autoriza
Nombre: CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

Máxima Autoridad
Nombre: NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3532101121	LAVA VAJILLA 500 GR. Marca: HARPICORP - Propiedades Físico-Químicas/ Ingredientes Activos: AGENTE TENSOACTIVO ANIÓNICO - Propiedades Físico-Químicas/ Materia activa valorable: > 10% SEGÚN INEN 2880 - Propiedades Físico-Químicas/ Olor: SEGÚN EL TIPO - Propiedades Físico-Químicas/ Otros Ingredientes: CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE SODID, AGUA, SULFATO DE SODIO, FRAGANCIA, COLORANTE - Propiedades Físico-Químicas/ P2O5: < 10% SEGÚN INEN 2880 - Propiedades Físico-Químicas/ Textura: PASTOSA SEMI DURA - Propiedades Físico-Químicas/ pH: 7 +/- 1 - Usos: LAVADO DE TODO TIPO DE VAJILLA Y UTENCILLOS DE COCINA [Uso industrial] - Envase y Etiquetado/ Etiquetado: Resolución No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO A: LAVAVAJILLAS FASTA, B: HARPICORP, C: CARBONATO DE CALCIO, AGENTE TENSOACTIVO ANIÓNICD, CARBONATO DE SOOIO, AGUA, SULFATO DE SODIO, FRAGANCIA, COLORANTE, O: HARPICORP DEL ECUADOR LOS ROMEROS LOTE 6 Y MARIANA DE JESUS QUITO ECUADOR, E: NO APLICA, F: NSOH28086-18EC, G: FECHAS SEGÚN FABRICACION, H: LOTE SEGÚN CALENDARIO JULIANO, I: 500 GR, J: DESINFECTAR TDDO TIPO OE SUPERFICIES Y AREAS, K: DOSIFICAR SEGUN LA NECESIDAD AFLICAR A LA SUPERFICIE Y RETIRAR CON FAÑO HUMEDO, L: ALMACENAR EN LUGAR FRESCO, SECO Y ALEJADO DE LA LUZ SOLAR DIRECTA, M: MANTENER ALEJADO DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS, N: NO APLICA, O: EN CASO DE INGESTA ACUDIR AL MEDICO, P: NO APLICA - Envase y Etiquetado/ Material del Envase: Resolución No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO PLASTICO - POLIETILENO DE ALTO IMPACTO Y DENSIDAD - Normativa Sanitaria: Resolución No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO NSOH28086-18EC - Presentación Comercial: 500 GR - Propiedades Físico-Químicas/ Biodegradabilidad del tensoactivo: > 90% SEGÚN INEN 2880 - Propiedades Físico-Químicas/ Color: VERDE SEGÚN EL TIPO - Fabricante: HARPICORP DEL ECUADOR - Propiedades Físico-Químicas/ Alcalinidad libre como NaOH: < 0.5% S4GUN INEN 2880 - Propiedades Físico-Químicas/ Consistencia: PASTA SEMI DURA - Propiedades Físico-Químicas/ Humedad y materia volátil: 30% SEGÚN INEN 2880 - Propiedades Físico-Químicas/ Materia insolubie en agua: < 50% SEGÚN INEN 2880	30 ( )	1,1500	0,0000	34,5000	12,0000	38,6400	01 000 001 530805

Subtotal	34,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	4,1400
Total	38,6400

Número de Items	30
Flete	0,0000
Total de la Orden	38,6400

Fecha de Impresión: lunes, 7 de noviembre de 2022, 10:13:43

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002295448	**Fecha de emisión:**	07-11-2022	**Fecha de aceptación:**	08-11-2022		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:		**Razón social:**	ASOCIACIÓN DE PRODUCCIÓN TEXTIL AZUAYTEX "ASOPROAYTEX"	**RUC:**	0190428729001		
Nombre del representante legal:	CARCHI CORREA WALTER EFRAIN						
Correo electrónico el representante legal:	asoprotexazu01@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	asoprotexazu01@hotmail.com				
Teléfono:	0984235513 0984235513 074107238 0988736713						
Tipo de cuenta:	Ahorros	**Número de cuenta:**	4009071438	**Código de la Entidad Financiera:**	230206	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANECUADOR
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE							
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421		
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec		
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec				
Dirección Entidad:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE		
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA		
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421		
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30					
	Responsable de recepción de mercaderia:	Ing. Patricio Morocho Samaniego					
Dirección de entrega:	AV. REMIGIO CRESPO SN y LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA						
Observación:	LAS PRENDAS SE ENTREGARÁN EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS, FRENTE AL PARQUE LA PAZ, EN COORDINACION CON EL ING. PATRICIO MOROCHO, NUMERO DE CONTACTO: 0992220686 Y PARA LAS MEDIDAS, COLORES,LOGOS Y TALLAS CON LA LCDA. ALICIA PARRA NÚMERO DE CONTACTO: 0981494854.						

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

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

APLICACIÓN DE MULTAS

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

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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

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

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

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
881220011	CHOMPA IMPERMEABLE - ACTUALIZACIONES: Mediante Oficio Circular SERCOP-CDI-2018-007 de 28 de diciembre de 2018, se actualizan los atributos de "Formación/Capacitación/Experiencia" y "Requisitos para el Pago", se homologan los textos concernientes a la afiliación de la seguridad social en las fichas técnicas. - MUESTRAS: Una vez generada la orden de compra, la entidad contratante podrá solicitar una muestra al proveedor que permita verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto. - CONDICIONES DE ELABORACIÓN DEL BIEN: · Los materiales empleados en la confección deben reunir las condiciones de durabilidad, confort, resistencia, solidez de color y calidad. · Los oferentes garantizarán que los materiales empleados no contengan sustancias tóxicas. · El proveedor catalogado está obligado a mantener la garantía técnica de confección de las prendas por el lapso de un (1) año, según el Artículo 76 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública. - MAQUINARIA: Según el grupo al que correspondan los proveedores deberán contar con la siguiente maquinaria mínima: CANTIDAD/ MAQUINARIA 1 Máquina de Planchado Industrial 1 Máquina recta una aguja 1 Overlock de 4 o 5 hilos 1 Maquina Cortadora Industrial Los proveedores deberán adjuntar la documentación que respalde la disponibilidad de la maquinaria mínima requerida de acuerdo al GRUPO (contrato de compra-venta, 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. - CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN: Los proveedores podrán ofertar como capacidad máxima total según lo detallado a continuación: ACTORES CAPACIDAD PRODUCTIVA NUMERO DE EMPLEADOS Personas Naturales o jurídicas (microempresas) 88 prendas mensuales por cada trabajador contratado, los cuales deberán estar afiliados al IESS a la fecha de presentación de la oferta. Desde 2 hasta 9 Personas Naturales o Jurídicas (Pequeñas Empresas) 88 prendas mensuales por cada trabajador contratado, los cuales deberán estar afiliados al IESS a la fecha de presentación de la oferta. Desde 10 hasta 49 Organizaciones de la Economía Popular y Solidaria (sector cooperativo, asociativo y comunitario) 110 prendas mensuales por cada socio De acuerdo al número de socios. (mínimo 2 personas) Artesanos, gremios de artesanos legalmente reconocidos 110 prendas mensuales por cada agremiado De acuerdo al número de artesanos reconocidos (mínimo 2 personas) Nota 1: Los proveedores que presentan en la oferta socios, agremiados o trabajadores con carnet del CONADIS, obtendrán por cada persona con discapacidad 100 prendas adicionales a la capacidad productiva declarada en total por todo el grupo. Será responsabilidad del proveedor catalogado participar con la capacidad productiva real instalada a la fecha de presentación de la oferta siendo requisito la presentación de la planilla	24 ( )	26,9000	0,0000	645,6000	12,0000	723,0720	58 003 001 730802

	de aportes al IESS de al menos 3 meses. Los gastos que genere la afiliación de trabajadores para justificar una mayor capacidad productiva serán de estricta responsabilidad del proveedor participante. Nota 2: Si un solo proveedor no abastece el requerimiento de la entidad contratante, la entidad podrá generar una o más órdenes de compra; en este caso la entidad deberá coordinar con todos los proveedores que cubrirán su requerimiento los detalles y especificaciones mínimas de las telas y otros insumos, de ser necesario, con el fin de obtener prendas totalmente homogéneas. Nota 3: En la categoría "Productos de Confección Textil", se considerará como capacidad máxima de producción la manifestada en la oferta inicial correspondiente a los productos publicados mediante Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2016-0002 de 04 de marzo de 2016. Es decir que los proveedores que presenten manifestaciones de interés para los productos incorporados al procedimiento CDI-SERCOP-001-2016 deberán tomar en cuenta su capacidad máxima de producción, esta no podrá superar la capacidad inicialmente catalogada. En el caso de que exista la necesidad de aumentar la capacidad productiva el proveedor podrá solicitar el incremento de la misma, esta deberá estar debidamente justificada. - CONDICIONES / FORMA DE ENTREGA DEL BIEN: La entrega de la prenda se lo hará apilado en sacos o fundas resistentes por tallas y color. - ÁREA DE INTERVENCIÓN: El área de intervención para la provisión de las prendas será determinada por el domicilio legal del proveedor, registrado en el RUP. La participación de los proveedores es a nivel nacional, excepto para la Provincia de Galápagos. Para la emisión de la orden de compra se regirá la contratación de proveedores locales, de no existir oferta local se podrá contratar proveedores de provincias adyacentes al lugar donde se demanda el servicio previo acuerdo entre entidad contratante y proveedor. - ADMINISTRACIÓN: Un vez emitida la orden de compra, la entidad contratante asignará un administrador de la orden de compra quien deberá: • Suministrar al proveedor catalogado el cronograma de recepción de las prendas y entregar el Acta proveedor – bodega. • Verificar que el producto sea de calidad y en el caso de que existieran productos defectuosos solicitar los cambios necesarios. • Autorizar ampliaciones de plazo para la entrega del bien. • Solicitar la aplicación de las multas respectivas y notificar al proveedor • Monitorear, verificar y controlar del cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para la entrega del bien. La entidad contratante podrá asignar delegados para la recepción técnica del producto. • El Administrador del Contrato dará el informe de fiel cumplimiento del mismo. - GARANTÍAS: • Garantía de Fiel Cumplimiento.- Para seguridad del cumplimiento del contrato y para responder por las obligaciones que contrajeren a favor de terceros, relacionadas con el contrato, el adjudicatario, antes o al momento de la firma del contrato, rendirá garantías por un monto equivalente al cinco (5%) por ciento del valor de la orden de compra, siempre que el monto del contrato sea mayor a multiplicar el coeficiente 0,000002 por el Presupuesto Inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico. • Garantía por Anticipo.- En caso de existir, el proveedor deberá rendir, previamente, garantías por igual valor del anticipo. • Garantía Técnica.- Cubrirá el 100% de los bienes con daños o alteraciones ocasionados por: fábrica, embalaje, manipulación, mala calidad de los materiales o componentes empleados en su fabricación - 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. - COLOR: La entidad contratante definirá el color de la prenda. - ACABADO: El proveedor deberá revisar el acabado de cada prenda a detalle, cada prenda será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter a las prendas a un control de calidad. - ETIQUETA: La prenda debe ser empaquetada en funda plástica transparente, y sellada. Se debe distinguir claramente la talla de la prenda que facilite su distribución.Cumplir con lo que establece la norma NTE INEN 1 875:2004 y RTE INEN 013:2013. - CONDICIONES PARTICULARES DEL BIEN / MATERIALES /DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: COMPONENTES DESCRIPCIÓN ESPECIFICACIONES TELA EXTERIOR: Tipo: Semi-impermeable Repelente al agua Composición: 100% poliéster Gramaje/Peso: 113 gr/m2 a 123gr/m2 (+/- 5%) Color: La entidad contratante definirá el color de la prenda. TELA FORRO INTERNO Tipo: Polar Composición: 100% poliéster Gramaje/Peso: 290 gr/m2 +/- 5% mínimo Resistencia al Pilling: 4 – 4,5 - FORMA DE PAGO: Será facultad de cada entidad contratante, establecar la forma de pago, de cualquiera de las siguientes formas: • Contra Entrega: La entidad contratante podrá realizar el pago por la totalidad de la orden de compra, siempre y cuando no exista un anticipo. Si se establecen entregas parciales, el pago será contra entrega parcial del bien, según cronograma establecido por el proveedor y la entidad contratante, de conformidad con la capacidad productiva declarada por el fabricante, o determinada como máxima en la ficha del producto específico. • Anticipo: La entidad contratante podrá otorgar anticipos de hasta el 70% del valor total de la orden de compra. El proveedor adjudicado para recibir el anticipo, deberá rendir previamente la garantía por igual valor del anticipo, el cual se amortizará a medida que se vaya entregando el bien, en el caso que existan entregas parciales. - DISEÑO: Costuras Costuras transversales conforme el diseño Bolsillos: Dos bolsillos externos verticales en la parte frontal inferior derecha e izquierda con cierre lateral. Las medidas de los bolsillos serán determinadas por la entidad. Cerrado Frontal Cierre de nylon. - PARCHES / BORDADOS / ESTAMPADOS O LOGOTIPOS / COMPLEMENTOS TEXTILES: La prenda incluye hasta dos logotipos bordados a full color, cuyos diseños deberán ser proporcionados por la entidad contratante. Las dimensiones de los logotipos serán determinados por la entidad. En case de que la entidad contratante requiera logotipos bordados adicionales o logotipos estampados, generará al mismo proveedor una orden de									

	compra exclusiva y pagar un costo adicional al precio establecido en la presente ficha, de acuerdo al precio correspondiente al logotipo catalogado. (Los proveedores que presenten ofertas para cualquier producto textil en el proceso CDI- SERCOP-001-2016 estarán catalogados automáticamente en estos productos con la capacidad productiva) - TALLA: Las tallas que contemplan la presente ficha técnica y que incluye en el precio de adhesión son las siguientes: Con el fin de llevar un registro adecuado de tallas y evitar inconvenientes al momento de la entrega de prendas, el Administrador del contrato de la entidad conjuntamente con el proveedor levantarán un acta de control con la toma de tallas de cada funcionario, registrando los nombres y apellidos de cada servidor así como las tallas correspondientes, la misma debe ser suscrita por el funcionario, el administrador y el proveedor catalogado; otorgando una copia del acta a cada uno. El proveedor catalogado, de ser requerido por la entidad, deberá presentar con la entrega de muestras, las fichas técnicas de las telas empleadas para la confección, proporcionadas por el proveedor nacional de telas. - TRANSPORTE: El proveedor catalogado asumirá el costo de transporte hasta la dirección establecida por la entidad contratante para la entrega de los bienes dentro de la localidad en la que se hubiese catalogado, de acuerdo a lo establecido en la orden de compra, salvo acuerdo entre proveedor – entidad. La entrega del bien incluye el estibaje al interior de las instalaciones de la entidad contratante. En el caso de requerirse toma de tallas, y el proveedor presente dificultades para el efecto debido a una importante dispersión entre las diferentes unidades de negocio de cada entidad contratante, la entidad se encargará de reunir al personal en un solo punto o lugar específico para la toma de tallas a coordinarse entre la entidad y el proveedor. - 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 el menos 60 horas, los certificados deben ser emitidos por una entidad acreditada por los organismos públicos competentes; o, • Copias de certificado(s) laboral(es) que respalde experiencia mínimo de 2 años en la confección de prendas de vestir; o, • Copia título profesional; o, técnico o tecnólogo; o, bachilleratos en la rama de la industria de la confección textil debidamente refrendados, o: • Copia de carné de calificación de artesano vigente en la rama de confección textil, emitido por la Junta Nacional de Defensa del Artesano; o, • Copia de certificación de competencias en la rama de confección textil vigente, otorgado por las entidades públicas competentes. Los oferentes que presenten en su oferta trabajadores bajo relación de dependencia, deberán presentar el Pago de Aportes al IESS mínimo de 3 meses, al momento de entregar la oferta o manifestación de interés. Los documentos deberán ser legibles y podrán acumularse para cumplir con el número de años u horas requeridas. Los certificados serán objeto de verificación de su autenticidad y veracidad tanto en la presentación y posteriormente. En caso de detectarse que la persona que certifica no firmó o no tiene el conocimiento de la emisión de este certificado, el SERCOP procederá a descalificar la oferta o terminar unilateralmente el convenio marco o adenda, sin perjuicio del resto de acciones legales que correspondan. - CINTA REFLECTIVA (Opcional): No Aplica - OBJETIVO: No Aplica - TIEMPO DE ENTREGA DEL BIEN: El plazo para la entrega de las prendas será de hasta cuarenta y cinco días (45), contados a partir de la formalización de la orden de compra (estado revisado): En caso que la entidad contratante solicite muestras o se realice toma de medidas, la entidad contratante en conjunto con el proveedor definirán el plazo de entrega, el mismo que será posterior a la entrega de medidas y/o muestras. Los tiempos de entrega podrán modificarse, previo acuerdo expreso entre entidad contratante y proveedor. Se podrán realizar entregas parciales totales, antes del plazo estipulado, conforme al cronograma de entrega previamente establecido de mutuo acuerdo entre el proveedor y la entidad contratante generadora de la orden de compra. - RECEPCIÓN DEL PRODUCTO: a) Recepción técnica: Se realizará por un delegado técnico, designado por la entidad contratante, quien verificará, monitoreará y controlará el cumplimiento de las especificaciones técnicas del bien; y, emitirá el (los) reporte (s) de control respectivos, documento que servirá de base a los responsables de la recepción administrativa para la suscripción del acta correspondiente. b) Recepción administrativa: La recepción del bien se realizará a entera satisfacción de la entidad contratante, la misma que se encuentra a cargo de los responsables designados por la entidad y un representante autorizado por el proveedor, de conformidad a lo establecido en el artículo 124 del RGLOSNCP. De acuerdo con los lineamientos internos de cada entidad contratante, se podrá incluir uno o más delegados los cuales controlarán la entrega del bien y los documentos habilitantes (orden de compra y factura). Estos funcionarios serán administrativa y pecuniariamente responsables por las cantidades recibidas y los datos que consignen en las actas de entrega – recepción. - CONDICIONES / REQUISITOS DE PAGO: Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de la entidad generadora de la orden de compra y se efectuará en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica previo a la presentación de los siguientes documentos: • Factura emitida por el proveedor. • Copia de factura (s) de compra de tela nacional (Peso, cantidad, tipo de tela) • Acta de entrega-recepción definitiva a satisfacción de la entidad contratante. • Copia de la orden de compra. Documentos de respaldo referente al cumplimiento de la afiliación a la seguridad social en la modalidad que 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. - ANTECEDENTES: No Aplica - PERSONAL MÍNIMO: No Aplica								

Subtotal	645,6000
Impuesto al valor agregado (12%)	77,4720
Total	723,0720

Número de Items	24
Total de la Orden	723,0720

Fecha de Impresión: miércoles, 9 de noviembre de 2022, 08:12:05

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002295642	**Fecha de emisión:**	07-11-2022	**Fecha de aceptación:**	09-11-2022
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 l:	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		
ección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Ing. Patricio Morocho Samaniego			
Observación:	LOS MATERIALES SE ENTREGARÁN, EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS, FRENTE AL PARQUE LA PAZ, EN COORDINACION CON 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.

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.
326000916	*BORRADOR (PEQUEÑO) PARA LAPIZ MARCA: FOSKA - ANCHO: 1,8 CM - COLOR: BLANCO - CONSISTENCIA: SUAVE - FABRICANTE: ANHUI SUNSHINE STATIONERY CO. LTD - LARGO: 4 CM - MATERIAL: GOMA DE BORRAR - MODELO: BORRADOR PEQUEÑO PARA LÁPIZ - PESO: 13 G - TIPO: RECTANGULAR - UNIDAD: 1 UNIDAD	50 ( )	0,0780	0,0000	3,9000	12,0000	4,3680	01 000 001 530804

Subtotal	3,9000
Impuesto al valor agregado (12%)	0,4680
Total	4,3680

Número de Items	50
Flete	0,0000
Total de la Orden	4,3680

Fecha de Impresión: miércoles, 9 de noviembre de 2022, 08:17:09

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002295643	**Fecha de emisión:**	07-11-2022	**Fecha de aceptación:**	09-11-2022
Estado de la orden:	Revisada				

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

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

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

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30				
	Responsable de recepción de mercaderia:	Ing. Patricio Morocho Samaniego				
Observación:	LOS MATERIALES SE ENTREGARÁN, EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS, FRENTE AL PARQUE LA PAZ, EN COORDINACION CON 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.

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.
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	995 ( )	1,1800	0,0000	1.174,1000	12,0000	1.314,9920	01 000 001 530804

Subtotal	1.174,1000
Impuesto al valor agregado (12%)	140,8920
Total	1.314,9920

Número de Items	995
Flete	0,0000
Total de la Orden	1.314,9920

Fecha de Impresión: miércoles, 9 de noviembre de 2022, 08:17:26

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002295644	**Fecha de emisión:**	07-11-2022	**Fecha de aceptación:**	09-11-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA				
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Ing. Patricio Morocho Samaniego			
Observación:	LOS MATERIALES SE ENTREGARÁN, EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS, FRENTE AL PARQUE LA PAZ, EN COORDINACION CON 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.

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.
4516002111	*PERFORADORA DE ESCRITORIO MEDIANA MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - REGLA: INTEGRADA PARA CENTRAR - ALTO: 8 CM - COLOR: NEGRO - ANCHO: 9 CM - CAPACIDAD: 20 HOJAS - FABRICANTE: ANHUI TIANHUI INDUSTRIAL - LARGO: 10.6 CM - MATERIAL: ACERO INOXIDABLE - MATERIAL BASE: PLÁSTICO - MODELO: PERFORADORA DE ESCRITORIO MEDIANA - NÚMERO DE PERFORACIONES: 2 PERFORACIONES A 8 CM - PESO: 258 G - INCLUYE: RECEPTÁCULO PARA RESIDUOS - UNIDAD: 1 UNIDAD	20 ( )	2,3500	0,0000	47,0000	12,0000	52,6400	01 000 001 530804

Subtotal	47,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	5,6400
Total	52,6400

Número de Items	20
Flete	0,0000
Total de la Orden	52,6400

Fecha de Impresión: miércoles, 9 de noviembre de 2022, 08:17:42

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002295645	**Fecha de emisión:**	07-11-2022	**Fecha de aceptación:**	09-11-2022
Estado de la orden:	Revisada				

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

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

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

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30				
	Responsable de recepción de mercaderia:	Ing. Patricio Morocho Samaniego				
Observación:	LOS MATERIALES SE ENTREGARÁN, EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS, FRENTE AL PARQUE LA PAZ, EN COORDINACION CON 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.

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.
3699000114	*SACAGRAPAS MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - ALTO: 4 CM - ANCHO: 3.5 CM - COLOR: NEGRA - FABRICANTE: NINGBO WELLCOME TRADING CO. LTD. - LARGO: 5.5 CM - MATERIAL: PLÁSTICO Y METAL - MATERIAL MANGO: PLÁSTICO DE ALTA DENSIDAD - MODELO: SACAGRAPAS - PESO: 19 G - TIPO MANGO: ANATÓMICO - UNIDAD: 1 UNIDAD	20 ( )	0,2700	0,0000	5,4000	12,0000	6,0480	01 000 001 530804

Subtotal	5,4000
Impuesto al valor agregado (12%)	0,6480
Total	6,0480

Número de Items	20
Flete	0,0000
Total de la Orden	6,0480

Fecha de Impresión: miércoles, 9 de noviembre de 2022, 08:18:00

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002295646	**Fecha de emisión:**	07-11-2022	**Fecha de aceptación:**	09-11-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	**Razón social:**	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	**RUC:**	1790732657001
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR				
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	**Correo electrónico de la empresa:**	cogecomsa@cogecomsa.ec		
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361				
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	3275716104	**Código de la Entidad Financiera:**	210358
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA				
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	COORDINACION ZONAL 6 - MIES	**RUC:**	0160038240001	**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Persona que autoriza:	CPA. NANCY ELIZABETH TORRES CABRERA	**Cargo:**	COORDINADORA ZONAL 6 MIES	**Correo electrónico:**	nancy.torres@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA	**Correo electrónico:**	richard.figueroa@inclusion.gob.ec		
Dirección de entrega:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE
	Calle: AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	Ing. Patricio Morocho Samaniego			
Observación:	LOS MATERIALES SE ENTREGARÁN, EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS, FRENTE AL PARQUE LA PAZ, EN COORDINACION CON 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.

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.
3212920165	*SEÑALADORES TIPO BANDERITAS MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - APLICACIÓN: MARCAR PÁGINAS - COLOR: VARIOS COLORES 5 COLORES - FABRICANTE: JIANGYIN MERRY INTERNATIONAL TRADE CO.LTD. - LARGO: 4.5 CM - MATERIAL: PLÁSTICO POLIETILENO - MODELO: SEÑALADORES TIPO BANDERITA VARIOS COLORES - PESO: 6 GR - PRESENTACIÓN: TIPO TRANSPARENTE PARA QUE NO OCULTE LA INFORMACIÓN DE LA SUPERFICIE A LA QUE SE LE ADHIERE. - UNIDAD: 1 PAQUETE - ANCHO: 7,4 CM	50 ( )	0,3300	0,0000	16,5000	12,0000	18,4800	01 000 001 530804

Subtotal	16,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	1,9800
Total	18,4800

Número de Items	50
Flete	0,0000
Total de la Orden	18,4800

Fecha de Impresión: miércoles, 9 de noviembre de 2022, 08:18:20

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002295647	**Fecha de emisión:**	07-11-2022	**Fecha de aceptación:**	09-11-2022
Estado de la orden:	Revisada				

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

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

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

Dirección de entrega:	**Provincia:**	AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	SUCRE	
	Calle:	AV. REMIGIO CRESPO	**Número:**	SN	**Intersección:**	LOS RIOS- FRENTE AL COLEGIO ANTONIO AVILA	
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2888419 07-2888421	
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h30 a 16h30					
	Responsable de recepción de mercaderia:	Ing. Patricio Morocho Samaniego					
Observación:	LOS MATERIALES SE ENTREGARÁN, EN LAS OFICINAS DE LA COORDINACION ZONAL 6 MIES, UBICADO EN LA AV. REMIGIO CRESPO S/N Y LOS RIOS, FRENTE AL PARQUE LA PAZ, EN COORDINACION CON 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.

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

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3692000127	*CINTA DE EMBALAJE TRANSPARENTE 2 PULGADAS X 40 YDAS MARCA: FENIX OFFICE SUPPLIES - COLOR: TRANSPARENTE - DIÁMETRO: MEDIDA 48 MM X 40 YD DIAMETRO 9.5 CM - ELONGACIÓN: MÉTODO DE PRUEBA ESTÁNDAR ACTIVO - ESPESOR DEL ADHESIVO: 15 MICRAS - ESPESOR TOTAL: 38 MICRAS - FABRICANTE: Cogecomsa S.A. - MATERIAL ADHESIVO: EMULSIÓN ACRÍLICA A BASE DE AGUA DE PRESIÓN SENSIBLE - MATERIAL RESPALDO: POLIPROPILENO BIORIENTADO - MODELO: CINTA DE EMBALAJE TRANSPARENTE 27X40 YD - PESO: 90 G - UNIDAD: 1 UNIDAD	50 ( )	0,4000	0,0000	20,0000	12,0000	22,4000	01 000 001 530804

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

Número de Items	50
Flete	0,0000
Total de la Orden	22,4000

Fecha de Impresión: miércoles, 9 de noviembre de 2022, 08:18:40