

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20200001758159	Fecha de emisión:	02-01-2020	Fecha de aceptación:	03-01-2020
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial:	ASOSERLLC	Razón social:	ASOCIACION DE SERVICIOS ALIMENTICIOS Y LIMPIEZA MUJERES LUCHADORAS	RUC:	2390019664001
-------------------	-----------	---------------	--	------	---------------

Nombre del representante legal:	NARVAEZ AREVALO LUIS DANIEL
---------------------------------	-----------------------------

Correo electrónico del representante legal:	emperatriz.yolanda@gmail.com	Correo electrónico de la empresa:	emperatriz.yolanda@gmail.com
---	------------------------------	-----------------------------------	------------------------------

Teléfono:	0980631960
-----------	------------

Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	4007211757	Código de la Entidad Financiera:	230206	Nombre de la Entidad Financiera:	BANECUADOR
-----------------	---------	-------------------	------------	----------------------------------	--------	----------------------------------	------------

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 17DII-MEJIA-RUMIÑAHU-MIES	RUC:	1768171190001	Teléfono:	022343453
----------------------	---	------	---------------	-----------	-----------

Persona que autoriza:	Leda. ESTEFANY MALENA JURADO VELASTEGUI	Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL RUMIÑAHU	Correo electrónico:	estefany.jurado@inclusion.gob.ec
-----------------------	---	--------	------------------------------	---------------------	----------------------------------

Nombre funcionario encargado del proceso:	GALO JAVIER ORTIZ FLORES	Correo electrónico:	galo.ortiz@inclusion.gob.ec
---	--------------------------	---------------------	-----------------------------

Provincia:	PICHINCHA	Cantón:	QUITO	Parroquia:	CONOCOTO
Calle:	AV. JAIME ROLDOS AGUILERA	Número:	S/N	Intersección:	QUINTA TRANSVERSAL
Edificio:	JUNTO A LA CASA HOGAR CONOCOTO	Departamento:		Teléfono:	022343453

Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	08H00 - 17H00
	Responsable de recepción de mercadería:	Leda. ROCIO OVIEDO

Dirección de entrega:	AV. JAIME ROLDOS AGUILERA S/N y QUINTA TRANSVERSAL JUNTO A LA CASA HOGAR CONOCOTO.
-----------------------	--

Observación:	El proveedor adjudicado debe coordinar el servicio con la Lic. Rocío Oviedo al telf. 0996268873 el servicio de alimentación se prestará en el CDI Emblemático Francisco Ramon, el proveedor se sujetará a las condiciones institucionales para garantizar la prestación del servicio, enero 2020
--------------	--

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.

Para el pago, la entidad contratante deberá requerir la copia del acta de entrega - recepción, copia de la orden de compra y la factura correspondiente; sin que estas condiciones modifiquen procesos administrativos financieros internos de cada entidad.

El pago de los bienes o servicios, objeto de la presente orden de compra será en dólares americanos y será efectuado directamente por cada entidad contratante a una cuenta cuyo beneficiario sea el proveedor cuya información consta en la presente orden de compra, dentro de los 30 días siguientes suscrito el acta de entrega recepción definitiva. Solo si la información de la cuenta de pago no está registrada en la presente orden de compra, o en caso de que la transferencia de pago no se haya podido instrumentar, la entidad contratante seguirá los procedimientos que para el efecto determine el ente rector de Finanzas Públicas.

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

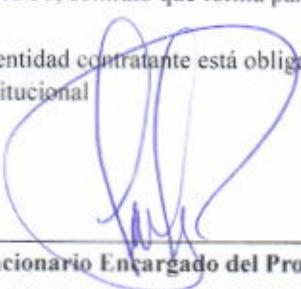
APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa establecida en el convenio marco por cada día de retraso sobre el valor de la orden de compra. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso. El valor de las multas será cancelado por el proveedor o descontado deducido del pago que la entidad contratante deba efectuar al proveedor y cuya responsabilidad le corresponde a la entidad contratante que generó la orden de compra.

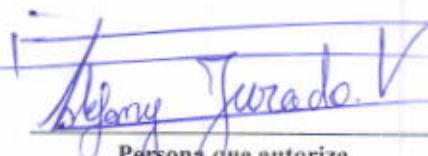
APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP, contrato que forma parte integrante de la presente orden de compra.

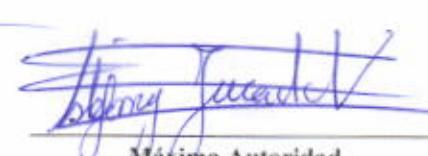
La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal Institucional


Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: GALO JAVIER ORTIZ
FLORES


Persona que autoriza

Nombre: Leda. ESTEFANY
MALENA JURADO VELASTEGUI


Máxima Autoridad

Nombre: ESTEFANY MALENA
JURADO VELASTEGUI

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300212	Servicio de Alimentación para programas infantiles CIBV - TIEMPO MÍNIMO DE ORDEN DE COMPRA: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 En los productos de servicio de alimentación para programas infantiles CIBV y alimentación hospitalaria, enunciadas anteriormente, incorporados en el Catálogo Dinámico Inclusivo del Servicio de Preparación de Alimentos, sancionado con el código No. CDI-SERCOP-007-2016, las entidades contratantes emitirán las órdenes de compra por un período mínimo de 6 meses, para efectos de garantizar la estabilidad laboral de los trabajadores. En caso de que las entidades contratantes emitan órdenes de compra por menor tiempo, el proveedor de considerarlo pertinente podrá solicitar a la entidad contratante dejar sin efecto la orden de compra. - UNIFORMES DE PERSONAL: IDENTIFICACIÓN: El personal deberá cumplir con las siguientes especificaciones • Estar uniformado, camisa o camiseta cerrada de colores claros, • Mascarillas desechables • Mandil • Guantes latex • Calzado adecuado (antideslizante) • Malla para cabello, el cual deberá estar recogido • Cuidado personal integral (manos, uñas cortas) • No portar accesorios (anillos, pulseras, relojes, aretes) • No presentar infecciones cutáneas o heridas • Identificación con datos personales y fotografía actualizada - PLAZO DE ENTREGA: El plazo y el horario de entrega, comenzará a correr a partir de la generación de la orden de compra, según cronograma y horario establecido	2200 (1 mes)	2.4100	0,0000	5.302,0000	12,0000	5.938,2400	5600000001530235170500100000000

- NORMATIVA APLICABLE: • Registro Oficial N° 03-18, Reglamento para la ejecución y control de procedimientos de alimentación de los centros infantiles del Buen Vivir. • Norma Técnica de Desarrollo Infantil (NTDI) N° 001-2017-ANSES/CBVA-DI-01. • Procedimiento de la ejecución y control del servicio de alimentación para centros infantiles del Buen Vivir (CBVA). • Normativa para la evaluación y control del servicio de alimentación de los Centros Infantiles del Buen Vivir (CBVA). Agencia municipal N° 660243. Norma Bonaerense para la implementación y seguimiento de los servicios para niños y niñas de desarrollo integral y sus padres ARCSA-DE-N° 001-2014-AGB. Norma Técnica para las buenas prácticas decreta de buenas para establecer mejores procedimientos de suministros categorizados con las exigencias y organiza normas del Sistema de

ECONOMÍA POPULAR Y SALUDARIO

HORNADA La jornada de trabajo será de lunes a viernes, con dos horas y un excedente de ocho horas nocturnas, sin embargo en la Ciudad de Trujillo.

INFORMACIONES SANATORIAS API-RAICOS

DEPARTAMENTO DE APURÍMAC: Se aplicarán las siguientes tarifas: 1. Precio de atención del servicio se cobrará una media de \$150 pesos por servicio prestado por el valor total de la orden de servicios. 2. El caso de no residencia se procederá a la liquidación y remoción de la orden de compra, sin embargo el proveedor estará obligado a pagar el servicio en su totalidad, un día antes de la entrega del nuevo orden de compra que deberá beneficiar a la entidad contratante.

PROVINCIA DE PUNO: 1. Precio unitario del servicio es de \$100 pesos cada hora, más una media mínima de \$10 pesos cada hora, sobre el valor total de la orden de compra. 2. Si el número del personal, número requerido para la prestación de los servicios en la presente lista, se aplicará el 30% y cuando el 30% del personal se asiente en un mismo día, a \$0.65 pesos cuando una persona se asiente en un día. 3. Una media calidad de hora y servicios y servicios se considera que se cumple cuando existen al menos de

En el caso de los servicios en la mano de obra, se aplica una multa del 20% de lo que se pague por el servicio, y se le exige que se pague en un plazo de 30 días. Por el contrario, los menús irrespetables, los que no cumplen con las normas de Admire studio o la Orden de Comercio y el Comercio al Mayorifican, se aplicará una multa del 50% por cada empleado por el valor total de la orden de compra. De igual modo, se implementa el sancionamiento de los proveedores que no cumplen los términos establecidos en la presente legislación, con una multa del 10% cuando el 80% de los proveedores no cumplan con los términos establecidos. El 20% cuando el 100% no haya cumplido con los requisitos establecidos en la legislación. La multa es de acuerdo a lo que no haya cumplido con los requisitos establecidos en la legislación.

14. VIDA ALIMENTAR EN UNA ENTIDAD PARA
NIÑOS. Para garantizar una alimentación saludable se
deben cumplir las siguientes normas: 1) Alimentación
equilibrada, apropiada, variada de forma sana, magra,
muy baja en hidrocarbonados, etc.; 2) Evitar los sales, las
máscaras, las galletas, las gominolas, azúcares, mermeladas,
caramelos, chocolates, frutas en azúcar, verduras enlatadas, etc.
3) Evitar los jugos con edulcorantes de todo tipo; 4) Gaseosas
de todo tipo; 5) Batidillas de todo tipo; 6) Se aplicará a la
mitad de los varones y a casi mitad con los varones. 7) Comidas
congeladas o congeladas de mahonesa y la tarde recalentadas
en el horno por la tarde noche de los helados de
helado de cereales y de frutas. 8) Aguas aromatizadas
comúnmente en los refrigerios. 9) Preparaciones con la
mantequilla en los refrigerios de las mahonesas o linda
cada momento principal. 10) Llevar los alimentos y 11)
proporcionarlos en tres comidas que fijen para el consumo
de los menores de 14 años.

Si el comprador no ha hecho la entrega de bienes y el vendedor tiene la orden de compra, si la cláusula de la entrega es clara, salvo que sea de acuerdo a disponibilidad y en su momento no se presenten bienes de calidad adecuada y suficiente ejecución económica, la garantía de bienes adquiridos por el comprador equivalente al 10% del valor de la compra por este como equivalente a un acuerdo entre la entidad contractante y el proveedor al adquirir negro de la entrega de la orden de compra o la entrega de anticipo por este concepto no podrá exceder el anticipo más el 10% del monto total de la compra.

En el caso de las unidades de la ciudad en que se encuentra parado el edificio más alto del artículo 7º del Código Orgánico de Planeación y Fomento Público establece que los asentamientos que no responden a la tipología establecida en el citado artículo no pierden su calidad de núcleos urbanos, hasta el momento de ser desvengados, y que la normativa aplicable a la gestión de dichos núcleos será la que corresponda a las personas o entidades de derecho privado con excepción de lo establecido en el artículo 2º de la legislación de la Constitución de la República. La norma constitucional establece que los recursos económicos deben manejarlos la persona que la gestione técnica en la cual el proveedor se comprometa a obligarse y cumplir la totalidad de las expectativas que se tienen en cuenta a la prestación de servicios y servicios de los alimentos. La garantía se hará mediante la elaboración de un contrato que se firmará entre el proveedor y el destinatario. La garantía se hará mediante la elaboración de un contrato que se firmará entre el proveedor y el destinatario.

FORMACION Y CAPACITACION DEL

• O PÓ MINIMO RECOMENDADO PARA SERVIÇO

Es necesario poseer estos instrumentos y accesorios para la ejecución de servicios arquitectónicos. Una villa de maletero bien provista es el mejor de los auxiliares que incluye planos, instrumentos de medida, cuadros y todo lo más sencillo que no sea de gran costo ni de gran duración como cuerdas, trizaderas e instrumentos de medir. Ademas se necesita disponer de una máquina de coser, una pequeña de preferencia, dada la posibilidad de coser en el terreno y la facilidad de agujeros desechables.

III. Los instrumentos de servicio serán de tamaño adecuado para el servicio del menor. Se deben elegir desechables de papel en calidad y tamaño adecuado para este servicio. El Ata de instrucciones de la orden de equipo podrá inspeccionar el costo de los utensilios y herramientas, solicitando de su proveedor la correspondiente justificación.

— 181 MUNIMO KERJA TAHU PARKA

• **MANZANAS.** Es la verdura más recomendable de comer las hembras y sus crías, y todos los días se deben de requerir para la elaboración de los alimento. • Deben ser de calidad inmejorable, sin punto, free de lata, limpia y desinfectada. • Todos los días no deben ser utilizados para la preparación de la leche y otros productos la contaminación excesiva. • Deben ser hervidos en agua insumida la materia prima, se corta y que se haga limpia y se le quita bien cercada y crujiente. Se mantea bien en recipiente de 4 o 5 litros, recubierto por algodón. • No se permite la utilización de recipientes plásticos para el transporte de raciones, vajillas, juguetes o envases por el riesgo de contaminación. • Los recipientes mínimos necesarios para la elaboración son 10 litros y sartenes. • Menaje y implementos de uso no deben para la limpieza. • Los procedimientos deben a contar con utensilios de goma, vidrio, plásticos o maderas de 45 Kg y los que se usan para que sea una sola pieza. • Los utensilios de madera no deben de ser de la especie.

EN RIPCDON DE SU RUBRO. El servicio nrdica en la mayor parte de las comidas que deben cubrir las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los alimentos. • El proveedor del servicio de restauración controlado y dirigido al Comendador del HVA, tiene la función de ofrecer menús de cuatro tipos: a) para el personal y personal del Comendador; b) para los oficiales y oficiales de la Guardia; c) para los soldados y soldados de la Guardia; d) para los civiles y civiles de la Guardia.

el proveedor informará que deberá seguir los procedimientos de calidad y cumplir las normas para evitar contaminación al servicio de su composición. • El servicio será utilizado por el proveedor en los Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV). • Los alimentos no serán preparados en las instalaciones de la Entidad Contratante, deberán guardarse en su totalidad y ser adecuadamente transportados y la Entidad Contratante entregárselos a los beneficiarios. • Para el desarrollo efectivo del servicio, se establecen las siguientes garantías: a) disponibilidad de este servicio en el transporte de los productos; b) responsabilidad del proveedor en mantener el sistema logístico y tiempos de entrega del servicio; c) almacenamiento, distribución y manejo de zonas que le permita entregar el producto en óptimas condiciones; d) el proveedor deberá realizar la limpieza de las instalaciones antes y después del inicio de su servicio los alimentos a la limpia.

• La ejecución de la actividad es responsabilidad del proveedor y se evaluará en función de la cobertura compra el 80% con el menor costo a través de servicios según sea el caso.

• El proveedor informará de las especificaciones técnicas correspondientes en la presente ficha técnica, cuando lo convierta en su acuerdo de contrato, el proveedor dará todas las indicaciones oportunamente la información que le sea requerida.

• LÍMITES PARA LA ENTREGA DEL SERVICIO:

• El proveedor entregará en el lugar y hora acordada los alimentos, a la entidad contratante. • Disponer en los establecimientos terminales los siguientes procedimientos: separación de los alimentos preparados y frescos. Utilizar recipientes diferentes para el envío de los alimentos preparados. • Los recipientes deben tener un comparto separado protegido contra las derrames, siendo puros, limpios y herméticos, conteniendo una placa que permita registrar la calidad del producto. • El envío del servicio dependerá para el uso exclusivo del servicio de alimentación. • La utilización de los mismos costeará por cuenta del proveedor.

• **4. ALIMENTICIAS DEL SERVICIO:** • Se permitirá el consumo de frutas cortadas en rodajas, solo vez por semana (manzanas, peras, piñas, etc.). El aceite en vinagre de ser el caso, será usado con una taza sola vez al día. • No se realizan salsas. • Los alimentos deben ser refrigerados inmediatamente o consumir para garantizar su calidad y sabor fresco. • Deberán presentarse en:

• a) En cada prestación de servicio de acuerdo a lo establecido en el desayuno se debe preparar entre las 6 a 7 horas y la mañana. • El refrigerio generalmente es una fruta cortada en rodajas ensaladas de leche que deben ser refrigeradas entre 30 minutos antes de su consumo y dentro de 8 horas. • Las preparaciones que conforman el refrigerio deben prepararse entre las 10:00 a 11:00 de la noche y específicamente como dejar que las ensaladas de verduras y frutas de frutas son dos tipos de preparación que se deben hacer directamente y que deben ser preparadas inmediatamente antes de su entrega. • b) En el almuerzo se prepara de verduras y manzanas. • El refrigerio de la tarde debe prepararse entre las 14:00 a 15:00 horas para evitar la fermentación de los hidratos de carbono (almuerzo). • Freces los alimentos deben

presentarse en pedazos pequeños (considerando la edad) que faciliten la consumo y especialmente el consumo por parte de las niñas y los niños. • El período del agravio de los alimentos debe ser de al menos dos horas entre comidas y comidas. • Es importante que los alimentos calientes sean servidos en cada uno los niños y niñas por igual, teniendo en cuenta la temperatura (27°C). • Todos los alimentos que se sirven en las preparaciones de los diferentes servicios, deben ser de menor cantidad en cada preparación organizándose de acuerdo a los niveles de consumo de los beneficiarios y se deben utilizar procedimientos que forme lo establecido en las Bases de licencia Internas No. RE-SERCOPI-2015-000012 y No. RE-SERCOPI-2015-000014. • Los productos con los que se elaboran las preparaciones, no se limitarán a los que se detallan anteriormente descritos, a más de estos sejan otros que cumplan para dar un servicio de calidad.

• PLAZO DE PRODUCCIÓN:

• La entidad se reserva el número de menús diarios que se detallan a continuación y mantendrá un servicio de atención permanente para las necesidades de los beneficiarios de acuerdo a las necesidades establecidos por el administrador de la entidad de compra. Ver Anexo con menú referencial. • Capacidad máxima de producción: capacidad productiva estimada en función del número servicios y menús y requeridos para atender a los niños y niñas diariamente, con un horario de 40 horas diarias durante 22 días. • Tres con el personal mínimo determinado en la ficha. • De la presente ficha, han sido de acuerdo

procederá a declarar una empresa de producción audiovisual, dentro de un plazo de 12 meses y ayudando de manera gratuita la elaboración de los guiones por cada 40 minutos.

ou, se preferir, em gelo e no devere permanecer
entre 10 e 15 graus Celsius. Desinfetante
deve ser usado com extrema cautela nos cães.

debe ser limitada y servir como un refugio - se debe evitar la exposición a riesgos de los alimentos durante su preparación, transporte y expendio. En caso

En el caso de la carne se ha visto que el contenido de agua es menor que en el caso de la fruta y verdura, por lo que el efecto de la temperatura es más pronunciado. La carne se conserva mejor en el congelador que en el refrigerador.

En la otra sección se presentan los datos correspondientes a las variables sociodemográficas y a las variables socioeconómicas. Los resultados muestran que la edad media de la población es de 35,4 años y el 51,2% son varones. La cifra más alta de población se observa en la localidad de Guadalupe (20,2%), seguida por la de Tlalnepantla (18,5%).

como una proporción de la población general, así como el 10% de los productores poseedores de la cosecha propia y la totalidad de la economía familiar de las comunidades unidades productivas.

• DE ALTA REFERENCIA DE ALIMENTOS PERMITIDOS PARA NIÑOS LACTANTES

... que tebe cozinhar para mim?... Vou te dar
o que tu quiser, mas se perdeu a vaidade e o orgulho
de ser rico, se economia, regularidade, nova, velha,
lembra aí: arroz, chegou, chucrê, garbanzo, cebolinha, arveja,
carne de porco, em espécies, brocoli, tomate, zucchini,
carrilha, Seringola, rabano, remolacha, folhas (folha tipo),
tubos (calor para ovos, melões, sopa, feijão), canhãozinho
branco, pimentão, cebolas, arroz, aveia, cenoura, metochão,
queijo mizé, pão branco, pan integral, entadas filhos,
pão de queijo, coxas, almôndegas, zanahoria, espinafre.

4.- COCINA: Servicio de cocinar y mantener el alimento en óptimo estado para su consumo. Se requiere autorizar y modificar la actividad.

PERSONAL MINIMA REQUERIDA: Al menos se deben contar con el siguiente personal: Por cada dos menús o platos, una persona: - Cocinero - 1
- Asistente de cocina - 1. La persona para el servicio de comidas tiene que tener al menos 40 horas adicionales, sera necesario que la persona sea mas para la preparacion de los menús.

PERSONAL MINIMA PERSONAL: Cocinero + Preparar los menús + Supervisar el control de calidad de los platos + Asestigar en cumplimiento de las disposiciones legales + Mantener limpias las áreas de preparación de alimentos, equipos e instalaciones para su elaboración + Asistente a entrega apertura del servicio de alimentación en los establecimientos autorizadas. Asistentes de Cocina + Caja + Despachadores + Auxiliar con la preparación de los menús + Limpieza y entretiempo de los menús. Personal para el servicio de comidas + Servicio de los elementos de los menús + Cuidado de los platos higiénicos sanitarias, considerando que la preparación de los mismos antes de servirlos + Limpieza de disposiciones.

SE PREVISIONES Y ADMINISTRACION: La ejecución y administración de la ejecución de la orden de compra, entre otras, y modalidad contratación.

ÁREA MINIMA REQUERIDA: La ejecución de la orden de compra y prestación de servicios + Oficina + Oficina de Hacienda + Cuadros + Buzonera + Reloj + reloj + Congelador

Subtotal	5.302.0000
Impuesto al valor agregado (12%)	636.2400
Total	5.938.2400

Número de Ítems	2200
Total de la Orden	5.938.2400

Fecha de Impresión: viernes 3 de enero de 2020, 14:59:49