

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:	ASOSERLUC	Razón social:	ASOCIACION DE SERVICIOS ALIMENTICIOS Y LIMPIEZA MUJERES LUCHADORAS	RUC:	2390019664001	
Nombre del representante legal:	NARVAEZ AREVALO LUIS DANIEL					
Correo electrónico el 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 17D11-MEJIA-RUMIÑAHUI-MIES		RUC:	1768171190001	Teléfono:	022343453
Persona que autoriza:	Leda. ESTEFANY MALENA JURADO VELASTEGUI		Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL RUMIÑAHUI	Correo electrónico:	estefany.jurado@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	GALO JAVIER ORTIZ FLORES		Correo electrónico:	galu.ortiz@inclusion.gob.ec		
Dirección y ciudad:	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 OVIEDDO			
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. Rocio 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: Lcda. 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 CTBV - TIEMPO MINIMO DE ORDEN DE COMPRA: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 En los productos de servicio de alimentación para programas infantiles CTBV y alimentación hospitalaria, enunciados anteriormente, incorporados en el Catálogo Dinámico Inclusivo del Servicio de Preparación de Alimentos, suscrito con el código No. CDI-SERCOP-007-2016, las entidades contratantes emitirán las órdenes de compra por un periodo 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 E IDENTIFICACIÓN: El personal deberá cumplir con las siguientes especificaciones: • Estar uniformado, camisa o camiseta cerrada de colores claros, • Mascarillas desechables • Mandil • Guantes latex • Calzado adecuado (antideslizante) • Malla para cabello, el cual deberá estar recogido • Cuidado personal integral (manos, uñas cortas) • No portar accesorios (anillos, pulseras, relojes, aretes) • No presentar infecciones cutáneas o heridas • Identificación con datos personales y fotografía actualizada - 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 meses)	2,4100	0,0000	5,302,0000	12,0000	5,938,2400	5600000001530235170500100000000

[illegible]

de los alimentos que deberá contar con suficientes
recipientes y envases apropiados para evitar contaminación
adquirida de su composición. El servicio será entregado
por el proveedor en los Centros Infantiles del Buen Vivir
CIBV. Los alimentos no se prepararán en las
instalaciones de la Entidad Contratante, deberán guardarse
en condiciones que sean adecuadamente transportados a la
Entidad Contratante y entregados a los beneficiarios. Para el
cumplimiento del objeto del servicio se proveerá de:
- **Equipo y Herramientas:** Utensilios de cocina necesarios
para el desarrollo de este servicio de transporte de los
alimentos. La responsabilidad del proveedor es manejar
todo el sistema logístico y tiempos de entrega del servicio
apropiados, transporte, almacenamiento, distribución y
monitoreo que le permita entregar el producto en
óptimas condiciones. El proveedor deberá realizar la
limpieza de las instalaciones antes y después del lugar
donde se servirá los alimentos. La limpieza y
desinfección de la sala es responsabilidad del proveedor.
- **El proveedor de la orden de compra el SERCOP**
deberá emitir a través de ordenes según sea el caso
el cumplimiento de las especificaciones técnicas
correspondientes a la presente oferta técnica, cuando las considere
apropiadas para que el proveedor cumpla todas las
obligaciones y proporcione la información que le sea
requerida.

- **CONDICIONES PARA LA ENTREGA DEL
SERVICIO:** El proveedor entregará en el lugar y hora
acordada los alimentos, a la entidad contratante.
- **Disponer de los siguientes términos los alimentos:**
propiedades químicas, separación de los alimentos
propiedades físicas, Utilizar recipientes e ítemes para envase
de alimentos preparados. En su preparación deben
tenerse en cuenta: el almacenamiento, protección contra
contaminación por plagas, líquidos y otras contaminación que
pueda afectar la calidad del producto. El vehículo
del proveedor destinado para el uso exclusivo del servicio de
alimentación. La movilización de los alimentos ocurren
por cuenta del proveedor.

- **ACTIVIDADES DEL SERVICIO:** Se
permitirá el consumo de frutos como máximo una sola vez
por semana (enfermedades, parásitos, malaria). El permit
en el caso de ser el caso, será usado con una sola
vez. Los alimentos serán recolectados. Los alimentos deben
ser recolectados y el mismo día de consumo para garantizar la
calidad de los alimentos frescos. Deberán presentarse los
alimentos en cada prestación de servicio de
alimentación. El desayuno se debe preparar entre las 6 a
7 horas de la mañana. El refrigerio generalmente es una
fruta y un refrigerio ensalada de frutas que deben
ser almacenados en recipientes adecuados de su consumo es de 12 a 14
horas. Los alimentos que conforman el almuerzo deben prepararse entre las 11:30 a 12:30 de
la tarde, es recomendable contar que las ensaladas de
verduras y los jugos de frutas son dos tipos de
preparaciones que se deben hacer diariamente y que
deben ser preparadas momentos antes de su entrega.
De las frutas se debe evitar la pérdida de vitaminas y minerales.
El consumo de la tarde debe prepararse entre las 14 a 15
horas para evitar la fermentación de los hidratos de
carbono durante el día. Todos los alimentos deben
presentarse en porciones pequeñas (considerando la edad)
que faciliten la digestión y especialmente el consumo por
parte de las niñas y los niños. El periodo del servicio de
los alimentos debe ser de al menos dos horas entre comida
y comida. Fortalezca que los alimentos calientes sean
servidos a los niños y niñas por igual, dentro
del periodo acordado. El CIBV. Todos los alimentos que
se sirven en el centro de las preparaciones de los alimentos
deben ser almacenados de manera adecuada en
instalaciones apropiadas para el almacenamiento
de los alimentos. Se utilizarán productos de
procedencia nacional que forme lo estipulado en las
Resoluciones Internas No. RE-SERCOP/2015-00012 y
No. RE-SERCOP/2015-00034. Los productos que
se utilizan en las preparaciones, no se limitarán a los
productos comúnmente desechados, a más de estos sean
calidad superior para dar un servicio de calidad.

- **CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN:** La cantidad
de alimentos de acuerdo al número de niñas niñas
que se atiende en el centro. La capacidad de refrigerio
debe ser de 100 personas. Se utilizarán recipientes
de almacenamiento adecuados de acuerdo a los
requisitos establecidos por el administrador de la
orden de compra. Ver Anexo con menú referencial.
Capacidad de producción de capacidad
productiva establecida en función del número de niñas
niños y niñas requeridos para atender a los niños y niñas
durante el periodo máximo de 40 niños niñas durante
22 días hábiles, con el personal mínimo de 10 personas
del personal de la presente oferta, para el uso de

224

El personal de cocina debe estar formado por la siguiente dotación:

- Cocinero - 1. Responsable sanitario e higiene personal sanitaria.
- Ayudante de cocina - 1. 1. Un personal para el servicio de alimentos. Por cada 40 personas adicionales, será necesario un personal adicional más para la preparación de los alimentos.
- Limpieza DEL PERSONAL: Cocinero + Preparar los alimentos + Supervisar y control de calidad de servicios + Verificar el cumplimiento de las disposiciones sanitarias + Mantener limpias las áreas de preparación de alimentos, equipos e utensilios para su elaboración + Asesorar e entregar apoyo al servicio de alimentación en instalaciones asociadas. Ayudante de Cocina + Limpieza de platos + Asesorar en la preparación de alimentos + Transporte y entrega de alimentos. Personas para el servicio de alimentos + Servicio de los alimentos a otras personas en condiciones higiénico-sanitarias, considerando una profunda limpieza de los alimentos antes de servirlos + Cumplir disposiciones.

SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN: La supervisión y administración de la ejecución de la red de alimentos, se realiza a través de la entidad contratante.

REQUISITOS PARA PERSONAL REQUERIDA: La persona que presta el servicio debe cumplir con la prestación de servicios en: Cocina + Horno + Cuchara + Bandera + Botella + Agua + Correas.

Subtotal	5,302.0000
Impuesto al valor agregado (12%)	636.2400
Total	\$ 5,938.2400

Número de Items	2200
Total de la Orden	\$ 938,2400

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