

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20200001768426	Fecha de emisión:	29-01-2020	Fecha de aceptación:	30-01-2020	
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:	L.cda. 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: galo.ortiz@inclusion.gob.ec			
Dirección Entidad:	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:	L.cda. 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 Ramón, el proveedor se sujetará a las condiciones institucionales para garantizar la prestación del servicio, febrero 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 MINIMO 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 Inklusivo del Servicio de Preparación de Alimentos, singado con el código No. CDI-SERCOP-007-2016, las entidades contratantes emitirán las órdenes de compra por un 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, • Mascantillas desechables • Mandil • Guantes látex • 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	1800 (1 meses)	2,4100	0,0000	4.338,0000	12,0000	4.858,5600	5600000001530235170500100000000

de un acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. 2. En la garantía la prestación oportuna del servicio. La entidad contratante establecerá el margen de tiempo en el que considere no prestación del servicio y/o impuntualidad del mismo.

• **NORMATIVA APLICABLE:** • Registro Oficial N° 438. Reglamento para la regulación y control de proveedores de alimentos de los centros infantiles del Buen vivir • Norma Técnica de Desarrollo Infantil Integral - Servicio de Centros de Desarrollo Infantil Modalidad Institucional (CIDA-3I) • Protocolo de la externalización de servicios de alimentación para centros infantiles del Buen Vivir (BVA-3I) • Normativa para la externalización del servicio de alimentación de los Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV) • Acuerdo ministerial N° 00243. Norma Técnica para la implementación y funcionamiento de los servicios públicos y privados de desarrollo infantil integral. • Resolución ARCSA-3H-067-2013-646. Norma Técnica sanitaria sobre prácticas correctas de higiene para establecimientos procesadores de alimentos categorizados como artesanales y organizaciones del Sistema de Economía Popular y Solidaria.

• **HORARIO:** La jornada de trabajo será de lunes a viernes en días laborables y no excederá de ocho horas según lo estipulado en el Código de Trabajo.

• **INSTRUCCIONES SANITARIAS Y APPLICACIÓN**

DE MULTAS: Se aplicarán las siguientes multas: 1. Por la externalización del servicio se cobrará una multa del 5% por día de servicio no prestado por el valor total de la orden de compra. En caso de renovación se procederá a la liquidación y terminación de la orden de compra, sin embargo el proveedor estará obligado a prestar el servicio de alimentación hasta un día antes del servicio del nuevo proveedor, quien deberá notificar a la entidad contratante la fecha del servicio. 2. Por impuntualidad del servicio solicitado, se aplicará una multa mínima 0% por cada día de retraso, sobre el valor total de la orden de compra. 3. Por la ausencia del personal mínimo requerido para la prestación del servicio en la presente ficha se aplicará el 0.25% cuando el 50% del personal se ausente en un mismo día, y el 0.5% cuando una persona se ausente un día. 4. Por mala calidad de los alimentos y servicios se aplicará el 1% cuando exista un 50% de multas.

5. Por la ausencia del servicio en un mismo día: 0.5%.

6. Por la existencia de multas calificadas en un

mismo día: 5. Por el cambio en los menus presentados y aprobados por el Administrador de la Orden de Compra sin la debida autorización, se aplicará una multa del 0.5% por cada cambio, por el valor total de la orden de compra.

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

GUIA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS PARA NIÑOS: Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos: • Condimentos artificiales, sabores, aromatizantes, salsa de tomate, maggi, salsas chulesas industrializadas, etc. • Embutidos: salchichas, mortadelas, chorizos, jamón, etc. • Enlatados: sardinas, carnes enlatadas, frutas enlatadas, verduras enlatadas, etc. • Frescos o rugos con colorantes de todo tipo. • Gaseosas de todo tipo. • Galletas de todo tipo. (Se aplicará a la normativa vigente) • Geleas con colorantes. • Comidas o alimentos re-calentados de la mañana a la tarde (caladas especialmente por la fermentación de los hidratos de carbono de los cereales y/o frutas). • Aguas aromáticas como desayuno o en los refrigerios. • Preparaciones como cremas, leche dulce en los refrigerios de las mañanas o tarde como alimento principal. • Los lácteos azucarados y o preparados con azúcar añadidos por pastillas o consumo.

GARANTIA Y ANTICIPO: La garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, en la cuantía de la misma es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0.00002 por el presupuesto inicial del Estado de correspondiente ejercicio económico. La garantía de buen uso del anticipo, por un valor equivalente al 100% del valor a recibirse por este concepto, si existe un acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor, exhibido luego de la emisión de la orden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto no podrá entregarse un anticipo mayor al 10% del monto total de la orden de compra respectiva. El valor por concepto de anticipo será depositado en una cuenta que el proveedor asigne para el efecto, en un banco estatal o privado de

propiedad de entidades de Estado en un convenio por escrito y más del artículo 70 del Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas establece que los entes correspondientes a la contratación pública no pueden sustracción de recursos públicos, hasta el momento de ser devueltos, y que la normativa aplicable a la gestión de dichos recursos será la que corresponde a las personas jurídicas de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del artículo 299 de la Constitución de la República. La norma constitucional prevé que los recursos públicos deben manejarse en un banco público. La garantía técnica en la cual el proveedor se compromete a observar y cumplir la totalidad de las especificaciones técnicas en cuanto a la preparación, empaque y servicio de los alimentos. El contrato y la garantía serán entregados a través de cualquier forma prevista en el artículo 73 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y según los procedimientos dispuestos en el artículo 77 de la misma ley.

1. FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL. El contrato de formación o capacitación, en contextos gastroalimentarios, nutrición infantil y exámenes a máxima de 1 año. • Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP, Universidades que presten este servicio entre otros. • Certificado de salud vigente del año en curso. • Experiencia en preparación de alimentos, mínimo de 1 año. • Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP, Universidades que presten este servicio entre otros. • Certificado de salud vigente del año en curso. En caso de que la Entidad Contratante proporcione manuales de seguridad de manejo de desechos, o cualquier otro tipo de documentación que se desee a optimizar el servicio, deberán darse a conocer a todos los proveedores responsables de la prestación del servicio a fin de ser efectivos en práctica, con el debido cuidado y registro de la capacitación.

EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO PARA SERVIDOR. Los equipos y utensilios mínimos necesarios para la prestación del servicio son: • Vajilla de material inoxidable y fácil de limpiar y desinfectar, que incluya platos, bandejas, platos servidos, vaso y jarro o taza, mismos que no deberán tener ningún defecto como roturas, tiraduras o desperfectos similares. Cada una o cada uno deberá ser de una pieza. • Cuchara pequeña de acero inoxidable se produce cuchara grande. • Utensilios de acero inoxidable. • Bandejas plásticas de servir servicio, de tamaño adecuado para la prestación del servicio. Servilletas desechables de papel de calidad y tamaño adecuado para este servicio. El Acumulatorio de la orden de compra podrá inspeccionar el estado de los utensilios y herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo o reparación.

EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO PARA EL ABASTECIMIENTO. El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos. • Deben ser de material inoxidable, no poroso, fácil de limpiar y desinfectación. • Todos los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de distintos tipos de alimentos para evitar la contaminación cruzada. • Deben ser utensilios de acero inoxidable u otro material no poroso y que se hayan limpiado y desinfectado bien, y usados oportunamente de manera higiénica y protegidos de la contaminación por agentes extraños. No se permite la utilización de recipientes plásticos para el transporte de frescos, coladas, jugos o ensaladas por el riesgo de contaminación. Los recipientes mínimos necesarios para la elaboración son: • Ollas y sartenes. • Manteles. • Implementos de aseo higiénico para la limpieza. • El proveedor deberá contar con tanques de gas industriales (cilindros de 45 Kg) y los reemplazará cada vez que se requiera, sin que involucre al costo al contratante la entidad.

1. DEMOSTRACIÓN DE CALIDAD. El servicio incluirá en su prestación de cuatro comidas diarias que deben cumplir las necesidades nutricionales asegurando la calidad de los alimentos. • El proveedor del servicio de alimentación contratado entregará al Coordinador a del CIBV la planificación de un ciclo de menos de cuatro semanas, para la revisión y aprobación del Coordinador. • El proveedor deberá contar con un área en la cual

placeros los alimentos que deban reunir condiciones higiénicas y sanitarias óptimas para evitar contaminación, alteración de su composición. El servicio será entregado por el proveedor en las Central Insalubres del Buen Vivir - CIBV. Los alimentos aún ser preparados en las instalaciones de la Unidad Insalubres, deberán guardar normas de higiene y ser adecuadamente transportados a la Unidad para la entrega a los beneficiarios. Para el cumplimiento del objeto del servicio el proveedor dotará de los insumos, herramientas, menaje y equipos necesarios para la prestación de este servicio y el transporte de los alimentos. Es responsabilidad del proveedor mantener todo el sistema logístico tiempo de entrega del servicio, equipo de transporte, almacenamiento, distribución y otros factores 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 sirven los alimentos. La limpieza y desinfección de la vajilla es responsabilidad del proveedor. El Administrador de la orden de compra, el SERCOP directamente o a través de terceros, según sea el caso, verificará el cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en la presente ficha técnica, cualquier otro criterio oportuno, para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que le sea requerida.

CONDICIONES PARA LA ENTREGA DEL SERVICIO

SERVICIO: El proveedor entregará en el lugar y hora acordada los alimentos, a la entidad contratante.

El proveedor debe proporcionar los alimentos preparados calientes, separados de los alimentos preparados fríos. Utilizar recipientes diferentes para estos dos tipos de alimentos preparados. Los vehículos deben tener un compartimiento separado, protegido contra el sol directo, viento, polvo, lluvia y otras contaminaciones que puedan degradar la calidad del producto. El vehículo debe estar destinado para el uso exclusivo del servicio de alimentación. La movilización de los alimentos correrá a cuenta del proveedor.

CONDICIONES DEL SERVICIO: Se percibirá el consumo de fríos como máximo una sola vez por semana (viernes, sábados, domingos, meses). El aceite empleado, de ser el caso, será usado por una (1) sola oportunidad y NO será reutilizado. Los alimentos deben ser preparados en momento de consumo para garantizar la calidad de alimentos frescos. Deben de presentarse 15 minutos antes de cada prestación de servicio de alimentación.

El desayuno se debe preparar entre las 6 a 7 horas de la mañana. El refrigerio generalmente es una fruta entera o en porciones envueltas de frutas que deben ser preparadas momentos antes de su consumo, es decir de 06:00 a 10:00 del día. Las preparaciones que conforman el almuerzo deben prepararse entre las 10:00 a 11:30 del día, especialmente considerará que las ensaladas de verduras y las jugos de frutas son dos tipos de preparaciones que no deben faltar diariamente y que deben ser preparadas momentos antes de su entrega y consumo para evitar la pérdida de vitaminas y minerales. El refrigerio de la tarde debe prepararse entre las 14:00 a 17:00 horas para evitar la fermentación de los hidratos de carbono (azúcares). Todos los alimentos deben presentarse en platos pequeños (conservando la salud) que faciliten la cocción y especialmente el consumo por parte de las niñas y los niños. El periodo del servicio de los alimentos debe ser de la mitad del tiempo entre comida y comida. Garantizar que los alimentos calientes sean servidos a todos los niños y niñas por igual, a una temperatura adecuada (77°C). Todos los alimentos que formen parte de las preparaciones de los diferentes tiempos de comida, deben ser de muy buena calidad en sus características organolépticas (olor, color, sabor, textura, consistencia). Se utilizará productos de primera calidad conforme lo estipulado en la

Resolución Externa No. RI-01-RI-EP-2018-000002 y No. RI-SERCOP-2014-0000014. Los productos con los que se elaboran las preparaciones, no se someterán a los análisis anteriormente descritos, a más de estos serán los necesarios para dar un servicio de calidad.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN: La cantidad de alimentos será de acuerdo al número de niños diarios desayunando, refrigerio mediano mañana, almuerzo y refrigerio mediano tarde. Los menús serán elaborados según regiones (costa, sierra y Amazonia) y de acuerdo a los recursos humanos establecidos por el administrador de la orden de compra. Ver Anexo1 con menú referencial. Capacidad máxima de producción: la capacidad máxima de producción en función de número servicios mensuales requeridos para atender a los niños y niñas durante todo un máximo de 30 días hábiles durante 22 horas diarias, con el personal mínimo descrito en el Anexo 1 de la presente ficha. En caso de que el

acidez vegetal, aceite de oliva, manteca, alimentos procesados con registro sanitario o institución sanitaria vigente.

- **PERSONAL MINIMO REQUERIDO:** Al menos se deberá contar con el siguiente personal: Por cada 40 platos a servir, será necesario: - 1 Cocinero - 2

Ayudante de cocina - 1 Una persona para el servicio de alimentos Por cada 40 platos adicionales, será necesario incluir una persona mas, para la preparación de los alimentos.

- **FUNCIONES DEL PERSONAL:** Cocinero - Preparar los alimentos - Supervisar el control de calidad del servicio - Verificar el cumplimiento de las disposiciones contractuales - Mantener limpias las áreas de preparación de alimentos, equipos e utensilios para su elaboración - Asegurar la entrega oportuna del servicio de alimentación en las instalaciones acordadas. Ayudantes de Cocina - Cumplir disposiciones - Ayudar con la preparación, transporte y entrega de alimentos. Persona para el servicio de alimentos - Servicio de los alimentos a todos y todas en condiciones higiénico-sanitarias, considerando siempre la temperatura de los alimentos antes de servirlos - Cumplir disposiciones

- **SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN:** La supervisión y la administración de la ejecución de la orden de compra la realizará la entidad contratante.

- **MEQUINARIA MINIMA REQUERIDA:** La maquinaria mínima necesaria para la prestación del servicio son: - Cocina - Forno - Lavadora - Batidora - Refrigeradora - Congelador

Subtotal	4,338,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	520,5600
Total	4,858,5600

Número de Items	1800
Total de la Orden	4,858,5600

Fecha de Impresión: jueves 30 de enero de 2020, 16:27:45