

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO				
Orden de compra:	CL-20200001769407	Fecha de emisión:	30-01-2020	Fecha de aceptación: 31-01-2020
Estado de la orden:	Revisada			
DATOS DEL PROVEEDOR				
Nombre comercial:	ASOSERLEÑOS	Razón social:	ASOCIACION DE SERVICIOS ALIMENTICIOS Y LIMPIEZA SANMIGUELEÑOS SIN FRONTERAS	RUC: 1792574935001
Nombre del representante legal:	MOTOCHE GRANDA CLEMENCIA GUILLERMINA			
Correo electrónico el representante legal:	asodeserviciosmb@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	asodeserviciosmb@hotmail.com	
Teléfono:	0992060719 022770733 0992060719			
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	3001179073	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 IL RAIDO VELASQUEZ	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:		Leda. BETTY BASANTE	
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. Betty Basante al telf. 0986279687 el servicio de alimentación se prestará en el CDI Emblemático Monseñor Desmond Dalton del cantón San Miguel de los Bancos, 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 incluyendo 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 Inclusivo del Servicio de Preparación de Alimentos, singado con el código No. CDI-SERCOP-007-2016, las entidades contratantes emitirán las ordenes de compra por un periodo minimo de 6 meses, para efectos de garantizar la estabilidad laboral de los trabajadores. En caso de que las entidades contratantes emitan ordenes 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. • Mascarrillas 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 de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor, a fin de garantizar 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° 308: 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 CIBV-CDI. • Protocolo de la externalización del servicio de alimentación para centros infantiles del Buen Vivir CIBV • Normativa para la externalización del servicio de alimentación de los Centros	1620 (1 meses)	2,4100	0,0000	3.904,2000	12,0000	4.372,7040	5600000001530235170500100000000

- **FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL.**
- **Formación o capacitación en conocimientos gastro-sociales, maltrato infantil y experiencia mínima de 1 año.**
- **Control de manipulación e higiene de alimentos, cocinado por el mismo personal competente, como por ejemplo ARCSA.**
- **Ni A ni A las residencias que prestan este servicio entre otros.**

El personal de salud vigente del año en curso. Asistente de cocina. Experiencia en preparación de alimentos, mínimo de 1 año. • Certificado de manipulación e higiene de alimentos otorgado por un organismo competente, como por ejemplo ARS, ASES, AP, Universidades que presen este servicio entre otras. • Certificado de salud vigente del año en curso. Persona para el servicio de alimentos. • Con un experiencia en servicio de alimentos. • Certificado de manipulación e higiene de alimentos otorgado por un organismo competente, como por ejemplo ARS, ASES, MCH, Universidades que presen este servicio entre otras. • Certificado de salud vigente del año en curso. • En caso de que la Entidad Contratante proporcione material de seguridad, de manejo de desechos, o cualquier otro tipo de documentación que se incluya a optimizar el servicio, deberán darse a conocer a todo el personal responsable de la prestación del servicio a fin de ser puestos en práctica con el debido respeto a regimén de la capacitación.

• **1. EQUIPAMIENTO REQUERIDO PARA SERVICIO.** Los siguientes utensilios mínimos necesarios para la prestación del servicio son: • Varilla de material liso, no poroso y fácil de limpiar. • Servilletas que incluya plato hondo, plato sencillo y vaso. • Servilletas: minutas que no deban tener ningún defecto como manchas, rasaduras o desperfectos similares. Cada mínimo: • 100 ejemplares de una sola vía. • Cuchara pequeña de acero inoxidable de 10 pulgadas y una grande. • 10 unidades de acero inoxidable. • Bandejas plásticas de sellado hermético, de tamaño adecuado para la prestación del servicio. • Servilletas desechables de papel de calidad y tamaño adecuado para este servicio. El Administrador de la orden de compra podrá inspeccionar el estado de los utensilios y herramientas solicitando de ser el caso su cumplimiento inmediato.

• **1. EQUIPAMIENTO REQUERIDO PARA ELABORACION.** 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, liso, de fácil limpieza y desinfección. • Todos los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de dos tipos de alimentos para evitar la contaminación cruzada. • Deben ser impermeables de acero inoxidable o de material no tóxico y que se lavan, se limpian y desinfectan bien, cerrados, oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes extraños. No se permite la utilización de recipientes plásticos para el transporte de alimentos, debido a su vulnerabilidad por el riesgo de contaminación. • Los recipientes minutas requeridos para la elaboración son: • Olla y sartenes. • Merga. • Implementos de acero inoxidable para cocinar. • El proveedor deberá contar con tanques de gas natural o gas, de 40 kg y con repuesto cada vez que se requiera, sin que implique un costo adicional a la entidad.

• **1.2. RESPONSABILIDAD DEL SERVIDOR.** El servicio radica en la prestación de un ciclo de cuatro comidas que deben cubrir las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los alimentos. • El proveedor del servicio de alimentación entregará en el Coordinador del CTBV la planificación de un ciclo de menús de cuatro semanas para la revisión y aprobación del Coordinador CTBV. • El proveedor deberá entregar los platos en la cual elabora los alimentos que depara reunir condiciones higiénico-sanitarias óptimas para evitar contaminación, alteración de su composición. • El servicio será entregado por el proveedor en los Centros Escolares del Buen Vivir. • El CTBV. • Los alimentos no se preparan en las instalaciones de la Entidad Contratante, deberán guardar normas de higiene y ser adecuadamente transportados a la Entidad para su entrega a los beneficiarios. • Para el cumplimiento del objeto del servicio el proveedor dotará de los insumos, herramientas, material y equipos necesarios para la prestación de este servicio y el transporte de los alimentos. • La responsabilidad del proveedor manejar todo el sistema logístico tiempos de entrega de servicios, con la recepción, almacenamiento, distribución y manejo de los alimentos que se permita entregar lo producido en óptimas condiciones. • El proveedor deberá realizar la limpieza de las instalaciones, después del ciclo donde se sirven los alimentos. • La limpieza y desinfección de la vajilla es responsabilidad del proveedor. • El Administrador de la orden de compra y el CTBV del plantel o de las redes de servicios, según sea el caso, verificará el cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en la presente ficha técnica, cuando lo requiera oportuno para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporciónará 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 en los recipientes herméticos los alimentos preparados calientes, separados de los alimentos preparados fríos. • Utilizar recipientes diferentes para estos dos tipos de alimentos preparados. • Los alimentos deben tener un empaque seguro, sellado, protegido contra el sol directo y viento, polvo, lluvia y otras contaminaciones que puedan degradar la calidad del producto. • El vehículo debe estar desinfectado para el uso exclusivo del servicio de alimentación. • La movilización de los alimentos ocurre por cuenta del proveedor.

• **1.3. VERIFICACION DEL SERVICIO.** Se permite al comensal la libre elección de una sola vez por semana, martes, miércoles, viernes, sábados. El aceite empleado, de ser el caso, será usado por una sola vez oportunamente y NO será

recibido. Los alimentos deben ser preparados el mismo día de consumo para garantizar la ingesta de alimentos frescos. Deben presentarse 15 minutos antes de cada prestación de servicio de alimentación. El desayuno se debe preparar entre las 7:00 horas de la mañana y el refrigerio generalmente es una fruta fresca en ocasiones empaquetada de frutas que deben ser preparadas 15 minutos antes de su consumo, es decir de 9:00 a 11:00 del día. Las preparaciones que conforman el almuerzo deben prepararse entre las 16:00 y 17:00 del día. Es esencialmente consistente que las unidades de verduras y los jugos de frutas son dos tipos de preparaciones que no deben fallar diariamente y que deben ser preparadas 15 minutos antes de su entrega y consumo para evitar la pérdida de vitaminas y minerales. El refrigerio de la tarde debe prepararse entre las 17:00 y 18:00 horas para evitar la fermentación de los alimentos de la tarde o la acidez. Todos los alimentos deben presentarse en porciones pequeñas (considerando la edad que faciliten la digestión) y especialmente es consistente 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. Garantizar que los alimentos y alimentos sean servidos a todos los niños y niñas por igual a una temperatura adecuada (37°C). Todos los alimentos que forman parte de las preparaciones de los diferentes tiempos de comida, deben ser de muy buena calidad en sus características higiénicas, olor, color, sabor, textura, conservación. Se prohíben productos de procedencia nacional conforme lo estipulado en las Resoluciones Internas No. R0-01-RCIDP-2015-000012 y No. R0-SER/IDP-2015-000014. Los productos con los que se elaboran las preparaciones, no se limitan a los listados anteriormente descritos, a más de estos serán todos los necesarios para dar un servicio de calidad.

CAPACIDAD DE PRODUCCION: La cantidad ofertada será de acuerdo a, número de meriendas diarias, desayuno, refrigerio, merienda, almuerzo y refrigerio, merienda. Los alimentos serán elaborados según requerimientos (ver Anexos). Asimismo, de acuerdo a los requerimientos establecidos por el administrador de la orden de compra. Ver Anexo I con minuta telefónica. Capacidad máxima de producción: la capacidad productiva estará dada en función del número de visitas mensuales requeridas para atender a los niños y niñas diariamente, con un máximo de 40 niños diarios durante 22 días al mes, con el personal mínimo descrito en el numeral 11 de la presente licitación. En caso de que el proveedor ofrezca una capacidad productiva adicional, deberá justificar al menos 1 trabajador adicional para la preparación de un alimento por cada 10 niños. CAPACIDAD PRODUCTIVA MÍNIMA: 380 niños al mes (durante 22 días al mes).

CONTRATO: El servicio será adjudicado a través de las siguientes entidades: El Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES) - Convenio de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) - Las organizaciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública (LONCP).

CONDICIONES DE MEDIDA: Unidad.

FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficina Circular No. SER/IDP/CDI 2017-019 El pago será realizado al proveedor por las raciones alimenticias diarias efectivamente recibidas por la entidad contratante. No obstante, el valor pagado al proveedor a ser pagado al proveedor no podrá ser menor al 40% del valor de la orden de compra.

REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN: Los requerimientos que cumplirá el proveedor son: Contar con un espacio exclusivo en el cual elabora los alimentos que deberá cumplir condiciones de salubridad e higiene. Mantener limpias las instalaciones, prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos. Colocar los alimentos en estanterías, no en el piso, deben estar separados de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteo. Las áreas de almacenamiento y preparación de los alimentos deben guardar independencia en relación al baño y/o bañeros sanitarios. Mantener los alimentos siempre limpios y cubiertos de contaminación. No deben estar cerca de animales, materiales de limpieza o productos químicos. Aplicar el principio Primero en salir primero en entrar (PEPS). Los alimentos preparados deberán ser certificados de registro sanitario o recibidos con una marca vigente, otorgada por la autoridad Sanitaria Nacional, mantenerse en su recipiente correctamente etiquetado con una constatación de almacenamiento detallada en el mismo. El tiempo máximo de consumo de estos productos debe estar etiquetado. Todos los alimentos deberán almacenarse en envases limpios y con tapas, debidamente etiquetados y fechados. Los alimentos perecederos deben colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro. Llevar los alimentos y preparaciones bajos en grasas, azúcar y sal. Los alimentos potencialmente peligrosos se deben mantener adecuadamente refrigerados (5°C o menos) o congelados (18°C o más) para evitar el desarrollo de microorganismos. Las frutas y hortalizas de preferencia deben ser las de temporada, frescas, en buen estado que no estén en contacto con el suelo, se rechazarán si presentan a de manchas negras, café o manchas por hongos, ovidos bacterias, hongos y otras que afectan la salud. Para el etiquetado de las etiquetas deberá utilizarse agua filtrada o potable. La Entidad Contratante podrá realizar en cualquier momento a través de laboratorios especializados, análisis

dispositivo amigable y ecológico del agua a ser utilizado en la elaboración de los alimentos a su gusto. • No deberá almacenar ningún tipo de ración desecante, desinfectante, insecticida, clorado o cualquier sustancia nociva. • Se debe evitar la exposición a riesgos de los alimentos durante su preparación, transporte y expendio. • En caso de no disponibilidad de agua, el cliente podrá optar por otro del mismo tipo e internacional y referir la fuente por ejemplo carne por carne, fruta por fruta, vegetal por vegetal, cereal por cereal, lácteo por lácteo, leguminosa por leguminosa, grano entero por grano entero, etc. • Los proveedores deberán incluir en su oferta alimentos, bebidas y productos frescos, como: aptos echando los productos de temporada e incluyendo los líquidos y condimentos propios de la población, debiendo adaptarse como mínimo el 30% de los productos provenientes de la economía popular y solidaria, de la economía familiar de las micro y pequeñas unidades productivas, preferentemente productoras locales, asimismo, las disposiciones establecidas en normativas ambientales en relación a la fauna y flora en peligro de extinción.

• **GUIA DE REFERENCIA DE ALIMENTOS PERMITIDOS PARA NIÑOS:** Lácteos, tratados termicamente: leche, yogurt, queso, kunts, carnes: res, pollo, cerdo y pescado (no se permite consumir huesos de gallina o de codorno), leguminosas: frijol, soja, lenteja, habas, chacha, chacha, garbanzo, verduras: zanahoria, papa, cebolla, col, espinaca, brócoli, apio, zanahoria, cebolla, pepino, habas, remolacha, frutas (todo tipo), tubérculos: papa, ocas, moricon, yuca, camote, zanahoria, bonito, papas, cereales: arroz, pasta, cebada, mijo, trigo, maiz, porotos, porotos, porotos, lentejas, fideos, galletas, aguacate, nueces, almendras, maní, avellanas, aceite vegetal, aceite de oliva, mantequilla, alimentos procesados con registro sanitario o no fiscal en cualquier fuente.

• **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:** Al menos se deberá contar con el siguiente personal: 1) Cocinero - 1. Una persona para el servicio de alimentos. Por cada 40 niños adicionales, será necesario incluir una persona más 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 instalaciones para su elaboración. • Asegurar la entrega oportuna del servicio de alimentación en las instalaciones acordadas. • Asesorar de Cocina. • Cumplir disposiciones. • Asesorar con la preparación, control de transporte y entrega de alimentos. • Realizar peritajes de alimentos. • Servir de los alimentos a niños. • Mantener condiciones higiénicas de las instalaciones 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 le corresponde a la entidad contratante.

• **MANO DE OBRA MÍNIMA REQUERIDA:** La mano de obra mínima necesaria para la prestación del servicio son: • Cocina • Horno • Lavavajillas • Basculas • Refrigeradora • Congelador

Subtotal	3.904,2000
Impuesto al valor agregado (12%)	468,5040
Total	4.372,7040

Número de Items	1620
Total de la Orden	4.372,7040

Fecha de Impresión: Viernes 31 de enero de 2020, 13:00:27