ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002181889	**Fecha de emisión:**	05-04-2022	**Fecha de aceptación:**	07-04-2022		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:	CLUSTERPACK	**Razón social:**	CAJAS Y EMPAQUES INDUSTRIALES CLUSTERPACK CPK S.A.	**RUC:**	1792722357001		
Nombre del representante legal:	MONTALVO TORRES MARISOL BERTHA						
Correo electrónico el representante legal:	solmontalvocluster@gmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	solmontalvocluster@gmail.com				
Teléfono:	0958700050 0999800230 0999800515 022042254 022041198						
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	1645006475	**Código de la Entidad Financiera:**	210315	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO BOLIVARIANO
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE							
Entidad contratante:	COORDINACIÓN ZONAL 4 MIES	**RUC:**	1360055020001	**Teléfono:**	05-2563577 09-4461868 09-7018567 05-2631313		
Persona que autoriza:	ABG. LENIN PAUL CEDEÑO LOOR	**Cargo:**	COORDINADOR ZONAL 4	**Correo electrónico:**	compras.udz4@inclusion.gob.ec		
Nombre funcionario encargado del proceso:	ANTHONY JOEL VELEZ MEJÍA	**Correo electrónico:**	anthony.velez@inclusion.gob.ec				
Dirección de entrega:	**Provincia:** MANABI	**Cantón:**	PORTOVIEJO	**Parroquia:**	12 DE MARZO		
	Calle: PROLONGACION DE LA AV. MANABI	**Número:**	S/N	**Intersección:**	Y RIO AMAZONAS/JUNTO AL HOSPITAL DE IESS		
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	05-2563577 09-4461868 09-7018567 05-2631313		
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08h00am-16h30pm					
	Responsable de recepción de mercaderia:	Sra. Marleny Esnilda Santana Garcia					
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.

Firmado electrónicamente por:
ANTHONY JOEL VELEZ MEJIA

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: ANTHONY JOEL VELEZ MEJÍA

Firmado electrónicamente por:
LENIN PAUL CEDENO LOOR

Persona que autoriza

Nombre: ABG. LENIN PAUL CEDEÑO LOOR

Firmado electrónicamente por:
LENIN PAUL CEDENO LOOR

Máxima Autoridad

Nombre: LENIN PAUL CEDEÑO LOOR

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3212920131	*ARCHIVADOR DE CARTON NO. 15 CON TAPA **ARCHIVADOR DE CARTON NO. 15 CON TAPA CG** **MARCA:** CLUSTERPACK - ANCHO TAPA: 328 MM - ANCHO BASE: 300 mm - ALTO TAPA: 48 mm - ALTO BASE: 254 MM - GRAMAJE TEST BASE: 150 gr/m2 - LARGO TAPA: 394 mm - COLOR: KRAFT - IMPRESIÓN: Genérica con especificaciones para el armado de la base - MODELO: Archivador De Cartón No.15 Con Tapa - UNIDAD: 1 UNIDAD - MATERIAL: CARTON - FLAUTA: C - PESO: 710GR - FABRICANTE: GRUPASA - LARGO BASE: 374 mm - GRAMAJE TEST TAPA: 150 gr/m2	1000	1,3700	0,0000	1.370,0000	12,0000	1.534,4000	0100000001530804130100100000000

Subtotal	1.370,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	164,4000
Total	1.534,4000

Número de Items	1000
Flete	0,0000
Total de la Orden	1.534,4000

Fecha de Impresión: jueves 7 de abril de 2022, 14:45:34

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002188189	**Fecha de emisión:**	12-04-2022		**Fecha de aceptación:**	14-04-2022	
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:	CLUSTERPACK	**Razón social:**	CAJAS Y EMPAQUES INDUSTRIALES CLUSTERPACK CPK S.A.		**RUC:**	1792722357001	
Nombre del representante legal:	MONTALVO TORRES MARISOL BERTHA						
Correo electrónico el representante legal:	solmontalvocluster@gmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	solmontalvocluster@gmail.com				
Teléfono:	0958700050 0999800230 0999800515 022042254 022041198						
Tipo de cuenta:	Corriente	**Número de cuenta:**	1645006475	**Código de la Entidad Financiera:**	210315	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO BOLIVARIANO
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE							
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 13D10 JAMA-PEDERNALES-MIES	**RUC:**	1360073780001		**Teléfono:**	09-86936623 09-69946692	
Persona que autoriza:	ING JULY HIDALGO CEVALLOS	**Cargo:**	DIRECTORA DISTRITAL		**Correo electrónico:**	july.hidalgo@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA			**Correo electrónico:**	elioyes_16@hotmail.com		
Dirección de entrega:	**Provincia:** MANABI	**Cantón:** JAMA	**Parroquia:** JAMA, CABECERA CANTONAL				
	Calle: AV. BERNARDO ESPINAR	**Número:** S/N	**Intersección:** MUSEO MUNICIPAL 2 PISO				
	Edificio: EDIIFICIO CASA BLANCA	**Departamento:** S/N	**Teléfono:** 09-86936623 09-69946692				
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:** 08H00 A 17H00						
	Responsable de recepción de mercaderia: SRTA. ANA MONTESDEOCA SALAS						
Observación:	LA ENTREGA SE LA REALIZARA EN LA CIUDAD DE BAHÍA DE CARÁQUEZ EN LAS OFICINAS UBICADAS EN AV VELASCO IBARRA MALECÓN ALBERTO F SANTOS FRENTE AL PARQUE LOS DELFINES COMUNICARSE CON EL ING ELIO AGUILAR AL NÚMERO 0991380497 O CON LA SRTA ANA MONTESDEOCA SALAS AL NÚMERO 0996757282						

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: ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA	Firmado electrónicamente por: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS	Firmado electrónicamente por: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS
Nombre: ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA	Nombre: ING JULY HIDALGO CEVALLOS	Nombre: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3212920131	*ARCHIVADOR DE CARTON NO. 15 CON TAPA **ARCHIVADOR DE CARTON NO. 15 CON TAPA CG** **MARCA:** CLUSTERPACK - ANCHO TAPA: 328 MM - ANCHO BASE: 300 mm - ALTO TAPA: 48 mm - ALTO BASE: 254 MM - GRAMAJE TEST BASE: 150 gr/m2 - LARGO TAPA: 394 mm - COLOR: KRAFT - IMPRESIÓN: Genérica con especificaciones para el armado de la base - MODELO: Archivador De Cartón No.15 Con Tapa - UNIDAD: 1 UNIDAD - MATERIAL: CARTON - FLAUTA: C - PESO: 710GR - FABRICANTE: GRUPASA - LARGO BASE: 374 mm - GRAMAJE TEST TAPA: 150 gr/m2	250	1,3700	0,0000	342,5000	12,0000	383,6000	0100000001530804132000100000000

Subtotal	342,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	41,1000
Total	383,6000

Número de Items	250
Flete	0,0000
Total de la Orden	383,6000

Fecha de Impresión: jueves 21 de abril de 2022, 16:22:17

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002188190	**Fecha de emisión:**	12-04-2022	**Fecha de aceptación:**	14-04-2022		
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 13D10 JAMA-PEDERNALES-MIES	**RUC:**	1360073780001	**Teléfono:**	09-86936623 09-69946692		
Persona que autoriza:	ING JULY HIDALGO CEVALLOS	**Cargo:**	DIRECTORA DISTRITAL	**Correo electrónico:**	july.hidalgo@inclusion.gob.ec		
Nombre funcionario encargado del proceso:	ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA			**Correo electrónico:**	elioyes_16@hotmail.com		
Dirección de entrega:	**Provincia:** MANABI	**Cantón:** JAMA	**Parroquia:** JAMA, CABECERA CANTONAL				
	Calle: AV. BERNARDO ESPINAR	**Número:** S/N	**Intersección:** MUSEO MUNICIPAL 2 PISO				
	Edificio: EDIIFICIO CASA BLANCA	**Departamento:** S/N	**Teléfono:** 09-86936623 09-69946692				
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:** 08H00 A 17H00						
	Responsable de recepción de mercaderia: SRTA. ANA MONTESDEOCA SALAS						
Observación:	LA ENTREGA SE LA REALIZARA EN LA CIUDAD DE BAHÍA DE CARÁQUEZ EN LAS OFICINAS UBICADAS EN AV VELASCO IBARRA MALECÓN ALBERTO F SANTOS FRENTE AL PARQUE LOS DELFINES COMUNICARSE CON EL ING ELIO AGUILAR AL NÚMERO 0991380497 O CON LA SRTA ANA MONTESDEOCA SALAS AL NÚMERO 0996757282						

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: ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA	Firmado electrónicamente por: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS	Firmado electrónicamente por: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS
Nombre: ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA	Nombre: ING JULY HIDALGO CEVALLOS	Nombre: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3212920135	*ARCHIVADORES TAMAÑO OFICIO LOMO 8 CMS **ARCHIVADORES TAMAÑO OFICIO LOMO 8 CMS** **MARCA:** FENIX OFFICE SUPPLIES - PESO: 385 G - MATERIAL: CARTÓN - LARGO: 33.5 CM - DIMENSIÓN DEL LOMO: 8 CM - COLOR: NEGRO - MODELO: TAMAÑO OFICIO, LOMO 8 CMS CON RADO - MECANISMO Y PRESOR: METÁLICO RESISTENTE A LA CORROSION - MATERIAL FONDO EXTERIOR: PAPEL DE 115 G - UNIDAD: 1 UNIDAD - MATERIAL FONDO INTERIOR: PAPEL DE 115 G - CALIBRE DEL CARTÓN: 1.75 MM - FABRICANTE: Cogecomsa S.A. - ANCHO: 27,5 CM	150	1,4300	0,0000	214,5000	12,0000	240,2400	01000000015308041320001000000000

Subtotal	214,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	25,7400
Total	240,2400

Número de Items	150
Flete	0,0000
Total de la Orden	240,2400

Fecha de Impresión: jueves 21 de abril de 2022, 16:24:49

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002188191	**Fecha de emisión:**	12-04-2022	**Fecha de aceptación:**	14-04-2022		
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 13D10 JAMA-PEDERNALES-MIES	**RUC:**	1360073780001	**Teléfono:**	09-86936623 09-69946692		
Persona que autoriza:	ING JULY HIDALGO CEVALLOS	**Cargo:**	DIRECTORA DISTRITAL	**Correo electrónico:**	july.hidalgo@inclusion.gob.ec		
Nombre funcionario encargado del proceso:	ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA	**Correo electrónico:**	elioyes_16@hotmail.com				
Dirección de entrega:	**Provincia:** MANABI	**Cantón:**	JAMA	**Parroquia:**	JAMA, CABECERA CANTONAL		
	Calle: AV. BERNARDO ESPINAR	**Número:**	S/N	**Intersección:**	MUSEO MUNICIPAL 2 PISO		
	Edificio: EDIIFICIO CASA BLANCA	**Departamento:**	S/N	**Teléfono:**	09-86936623 09-69946692		
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08H00 A 17H00					
	Responsable de recepción de mercaderia:	SRTA. ANA MONTESDEOCA SALAS					
Observación:	LA ENTREGA SE LA REALIZARA EN LA CIUDAD DE BAHÍA DE CARÁQUEZ EN LAS OFICINAS UBICADAS EN AV VELASCO IBARRA MALECÓN ALBERTO F SANTOS FRENTE AL PARQUE LOS DELFINES COMUNICARSE CON EL ING ELIO AGUILAR AL NÚMERO 0991380497 O CON LA SRTA ANA MONTESDEOCA SALAS AL NÚMERO 0996757282						

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: ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA	Firmado electrónicamente por: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS	Firmado electrónicamente por: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS
Nombre: ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA	Nombre: ING JULY HIDALGO CEVALLOS	Nombre: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3699000181	*GOMA EN BARRA 21 GR **GOMA EN BARRA DE 21 GR** **MARCA:** FENIX OFFICE SUPPLIES - LARGO: 9.6 CM - ANCHO: 2.5 CM - MATERIAL: GOMA BLANCA - COLOR: BLANCO - PESO: 21 G DE CONTENIDO - FABRICANTE: ANHUI TIANHUI INDUSTRIAL - MODELO: GOMA EN BARRA 21 G - UNIDAD: 1 UNIDAD	30	0,2850	0,0000	8,5500	12,0000	9,5760	01000000015308041320001000000000

Subtotal	8,5500
Impuesto al valor agregado (12%)	1,0260
Total	9,5760

Número de Items	30
Flete	0,0000
Total de la Orden	9,5760

Fecha de Impresión: jueves 21 de abril de 2022, 16:25:45

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002188192	**Fecha de emisión:**	12-04-2022	**Fecha de aceptación:**	14-04-2022		
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 13D10 JAMA-PEDERNALES-MIES	**RUC:**	1360073780001	**Teléfono:**	09-86936623 09-69946692		
Persona que autoriza:	ING JULY HIDALGO CEVALLOS	**Cargo:**	DIRECTORA DISTRITAL	**Correo electrónico:**	july.hidalgo@inclusion.gob.ec		
Nombre funcionario encargado del proceso:	ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA			**Correo electrónico:**	elioyes_16@hotmail.com		
Dirección de entrega:	**Provincia:** MANABI	**Cantón:** JAMA	**Parroquia:** JAMA, CABECERA CANTONAL				
	Calle: AV. BERNARDO ESPINAR	**Número:** S/N	**Intersección:** MUSEO MUNICIPAL 2 PISO				
	Edificio: EDIIFICIO CASA BLANCA	**Departamento:** S/N	**Teléfono:** 09-86936623 09-69946692				
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:** 08H00 A 17H00						
	Responsable de recepción de mercaderia: SRTA. ANA MONTESDEOCA SALAS						
Observación:	LA ENTREGA SE LA REALIZARA EN LA CIUDAD DE BAHÍA DE CARÁQUEZ EN LAS OFICINAS UBICADAS EN AV VELASCO IBARRA MALECÓN ALBERTO F SANTOS FRENTE AL PARQUE LOS DELFINES COMUNICARSE CON EL ING ELIO AGUILAR AL NÚMERO 0991380497 O CON LA SRTA ANA MONTESDEOCA SALAS AL NÚMERO 0996757282						

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: ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA	Firmado electrónicamente por: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS	Firmado electrónicamente por: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS
Nombre: ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA	Nombre: ING JULY HIDALGO CEVALLOS	Nombre: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
4299500126	*GRAPAS 26/6 CAJA DE 1000 U **GRAPAS 26/6 CAJA DE 1000 U** **MARCA:** EAGLE - PESO DE LA CAJA: 30 G - ANCHO DE LA CAJA: 3.5 CM - COLOR: PLATA - LARGO DE CAJA: 5.5 CM - TAMAÑO: 26/6 - UNIDAD: 1 CAJA DE 1000 UNIDADES - MODELO: GRAPAS 26/6 CAJA 1000 U - FABRICANTE: TUNG YUNG INTERNATIONAL HONG KONG LIMITED - MATERIAL: ACERO INOXIDABLE	100	0,1346	0,0000	13,4600	12,0000	15,0752	01000000015308041320001000000000

Subtotal	13,4600
Impuesto al valor agregado (12%)	1,6152
Total	15,0752

Número de Items	100
Flete	0,0000
Total de la Orden	15,0752

Fecha de Impresión: jueves 21 de abril de 2022, 16:26:08

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002188193	**Fecha de emisión:**	12-04-2022		**Fecha de aceptación:**	14-04-2022	
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 13D10 JAMA-PEDERNALES-MIES	**RUC:**	1360073780001		**Teléfono:**	09-86936623 09-69946692	
Persona que autoriza:	ING JULY HIDALGO CEVALLOS	**Cargo:**	DIRECTORA DISTRITAL		**Correo electrónico:**	july.hidalgo@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA			**Correo electrónico:**	elioyes_16@hotmail.com		
Dirección de entrega:	**Provincia:** MANABI		**Cantón:** JAMA		**Parroquia:**	JAMA, CABECERA CANTONAL	
	Calle: AV. BERNARDO ESPINAR		**Número:** S/N		**Intersección:**	MUSEO MUNICIPAL 2 PISO	
	Edificio: EDIIFICIO CASA BLANCA		**Departamento:** S/N		**Teléfono:**	09-86936623 09-69946692	
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08H00 A 17H00					
	Responsable de recepción de mercaderia:	SRTA. ANA MONTESDEOCA SALAS					
Observación:	LA ENTREGA SE LA REALIZARA EN LA CIUDAD DE BAHÍA DE CARÁQUEZ EN LAS OFICINAS UBICADAS EN AV VELASCO IBARRA MALECÓN ALBERTO F SANTOS FRENTE AL PARQUE LOS DELFINES COMUNICARSE CON EL ING ELIO AGUILAR AL NÚMERO 0991380497 O CON LA SRTA ANA MONTESDEOCA SALAS AL NÚMERO 0996757282						

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: ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA	Firmado electrónicamente por: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS	Firmado electrónicamente por: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS
Nombre: ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA	Nombre: ING JULY HIDALGO CEVALLOS	Nombre: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3692000127	*CINTA DE EMBALAJE TRANSPARENTE 2 PULGADAS X 40 YDAS **CINTA DE EMBALAJE TRANSPARENTE 2 PULGADAS X 40 YDAS** **MARCA:** FENIX OFFICE SUPPLIES - DIÁMETRO: MEDIDA 48 MM X 40 YD DIAMETRO 9.5 CM - MATERIAL RESPALDO: POLIPROPILENO BIORIENTADO - UNIDAD: 1 UNIDAD - MATERIAL ADHESIVO: EMULSIÓN ACRÍLICA A BASE DE AGUA DE PRESIÓN SENSIBLE - COLOR: TRANSPARENTE - FABRICANTE: Cogecomsa S.A. - ESPESOR DEL ADHESIVO: 15 MICRAS - PESO: 90 G - ELONGACIÓN: MÉTODO DE PRUEBA ESTÁNDAR ACTIVO - MODELO: CINTA DE EMBALAJE TRANSPARENTE 2?X40 YD - ESPESOR TOTAL: 38 MICRAS	25	0,4300	0,0000	10,7500	12,0000	12,0400	0100000001530804132000100000000

Subtotal	10,7500
Impuesto al valor agregado (12%)	1,2900
Total	12,0400

Número de Items	25
Flete	0,0000
Total de la Orden	12,0400

Fecha de Impresión: jueves 21 de abril de 2022, 16:26:33

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002188194	**Fecha de emisión:**	12-04-2022	**Fecha de aceptación:**	14-04-2022		
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 13D10 JAMA-PEDERNALES-MIES	**RUC:**	1360073780001	**Teléfono:**	09-86936623 09-69946692		
Persona que autoriza:	ING JULY HIDALGO CEVALLOS	**Cargo:**	DIRECTORA DISTRITAL	**Correo electrónico:**	july.hidalgo@inclusion.gob.ec		
Nombre funcionario encargado del proceso:	ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA			**Correo electrónico:**	elioyes_16@hotmail.com		
Dirección de entrega:	**Provincia:** MANABI	**Cantón:** JAMA	**Parroquia:** JAMA, CABECERA CANTONAL				
	Calle: AV. BERNARDO ESPINAR	**Número:** S/N	**Intersección:** MUSEO MUNICIPAL 2 PISO				
	Edificio: EDIIFICIO CASA BLANCA	**Departamento:** S/N	**Teléfono:** 09-86936623 09-69946692				
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:** 08H00 A 17H00						
	Responsable de recepción de mercaderia: SRTA. ANA MONTESDEOCA SALAS						
Observación:	LA ENTREGA SE LA REALIZARA EN LA CIUDAD DE BAHÍA DE CARÁQUEZ EN LAS OFICINAS UBICADAS EN AV VELASCO IBARRA MALECÓN ALBERTO F SANTOS FRENTE AL PARQUE LOS DELFINES COMUNICARSE CON EL ING ELIO AGUILAR AL NÚMERO 0991380497 O CON LA SRTA ANA MONTESDEOCA SALAS AL NÚMERO 0996757282						

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: ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA	Firmado electrónicamente por: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS	Firmado electrónicamente por: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS
Nombre: ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA	Nombre: ING JULY HIDALGO CEVALLOS	Nombre: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
36990001123	*SEPARADORES PLASTICOS A4 FUNDA 10 U **SEPARADORES PLASTICOS A-4 FUNDA 10 UNID** **MARCA:** FENIX OFFICE SUPPLIES - FABRICANTE: Cogecomsa S.A. - PESO BRUTO: 90 G - LARGO: 29.5 CM - PRESENTACIÓN: CON PESTAÑAS - MATERIAL: PLÁSTICO - ANCHO: 22.5 CM - UNIDAD: 1 FUNDA DE 10 UNIDADES - COLOR: 1 COLOR X SET ROJO, VERDE, AMARILLO, AZUL Y GRIS - REFUERZOS: CON PERFORACIONES PARA CARPETA - ESPESOR DEL PLÁSTICO: 120 MICRONES - MODELO: SEPARADORES PLÁSTICOS A4 FUNDA 10 U CON PERFORACIONES	100	0,5600	0,0000	56,0000	12,0000	62,7200	01000000015308041320001000000000

Subtotal	56,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	6,7200
Total	62,7200

Número de Items	100
Flete	0,0000
Total de la Orden	62,7200

Fecha de Impresión: jueves 21 de abril de 2022, 16:26:54

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002188195	**Fecha de emisión:**	12-04-2022	**Fecha de aceptación:**	14-04-2022
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	EDIVA	**Razón social:**	Jurado Villagomez Edison Ancizar	**RUC:**	1710059575001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	edison1jurado@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	edison1jurado@hotmail.com		
Teléfono:	099 515 5788 098 751 7911 02 2524 732 02 2550 086 0999 782 710				

Tipo de cuenta: --	**Número de cuenta:** --	**Código de la entidad financiera:** --	**Institución financiera:** --

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 13D10 JAMA-PEDERNALES-MIES	**RUC:**	1360073780001	**Teléfono:**	09-86936623 09-69946692
Persona que autoriza:	ING JULY HIDALGO CEVALLOS	**Cargo:**	DIRECTORA DISTRITAL	**Correo electrónico:**	july.hidalgo@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA			**Correo electrónico:**	elioyes_16@hotmail.com

Dirección de entrega:	**Provincia:**	MANABI	**Cantón:**	JAMA	**Parroquia:**	JAMA, CABECERA CANTONAL
	Calle:	AV. BERNARDO ESPINAR	**Número:**	S/N	**Intersección:**	MUSEO MUNICIPAL 2 PISO
	Edificio:	EDIIFICIO CASA BLANCA	**Departamento:**	S/N	**Teléfono:**	09-86936623 09-69946692

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08H00 A 17H00
	Responsable de recepción de mercaderia:	SRTA. ANA MONTESDEOCA SALAS
Observación:	LA ENTREGA SE LA REALIZARA EN LA CIUDAD DE BAHÍA DE CARÁQUEZ EN LAS OFICINAS UBICADAS EN AV VELASCO IBARRA MALECÓN ALBERTO F SANTOS FRENTE AL PARQUE LOS DELFINES COMUNICARSE CON EL ING ELIO AGUILAR AL NÚMERO 0991380497 O CON LA SRTA ANA MONTESDEOCA SALAS AL NÚMERO 0996757282	

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: ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA	Firmado electrónicamente por: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS	Firmado electrónicamente por: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS
Nombre: ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA	Nombre: ING JULY HIDALGO CEVALLOS	Nombre: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3699000163	*CARPETAS PLASTICAS FANTASIA **CARPETAS PLASTICAS FANTASIA** **MARCA:** CARIOCA - ESPESOR DEL PLÁSTICO: 250 MICRAS - ALTO: 33 CM - MODELO: CARPETA PLÁSTICA FANTASIA - PESO: 40 G - UNIDAD: 1 UNIDAD - ANCHO: 25.6 CM - COLOR: AZUL, ROJO, AMARILLO, VERDE, BLANCO - FABRICANTE: PLASTIUNIVERSAL	150	0,1800	0,0000	27,0000	12,0000	30,2400	01000000015308041320001000000000

Subtotal	27,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	3,2400
Total	30,2400

Número de Items	150
Flete	0,0000
Total de la Orden	30,2400

Fecha de Impresión: jueves 21 de abril de 2022, 16:27:16

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002191311	**Fecha de emisión:**	14-04-2022	**Fecha de aceptación:**	15-04-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION LE MENU EL MENU ASOLEMENU	**Razón social:**	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION LE MENU EL MENU ASOLEMENU	**RUC:**	1391868030001
Nombre del representante legal:	CASSINELLI VELEZ ADAN JOSUE				
Correo electrónico el representante legal:	contri-jd@hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	contri-jd@hotmail.com		
Teléfono:					

Tipo de cuenta: --	**Número de cuenta:** --	**Código de la entidad financiera:** --	**Institución financiera:** --

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 13D02 - JARAMIJO - MANTA - MONTECRISTI - MIES	**RUC:**	1360073510001	**Teléfono:**	052920920 0988912997 0989945191
Persona que autoriza:	Ana Cecilia Intriago Miranda	**Cargo:**	Directora Distrital	**Correo electrónico:**	ana.intriago@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	MARILYN JELIXA UQUILLAS PILAY	**Correo electrónico:**	marilyn.uquillas@inclusion.gob.ec		

Dirección Entidad:	**Provincia:**	MANABI	**Cantón:**	MANTA	**Parroquia:**	TARQUI
	Calle:	OLIVA MIRANDA	**Número:**	S/N	**Intersección:**	FRENTE RADIO MANTA
	Edificio:		**Departamento:**		**Teléfono:**	052920920 0988912997 0989945191
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08:00 a 15:30				

	Responsable de recepción de mercaderia:	Luis Anibal Zambrano Solórzano
Dirección de entrega:	Barrio San Agustín y Calle Oliva Miranda	
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.

Firmado electrónicamente por:
MARILYN JELIXA UQUILLAS

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: MARILYN JELIXA UQUILLAS PILAY

Firmado electrónicamente por:
ANA CECILIA INTRIAGO MIRANDA

Persona que autoriza

Nombre: Ana Cecilia Intriago Miranda

Firmado electrónicamente por:
ANA CECILIA INTRIAGO MIRANDA

Máxima Autoridad

Nombre: ANA CECILIA INTRIAGO MIRANDA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300212	Servicio de alimentación permanente para Centros de Desarrollo Infantil CDI - EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD: Para el correcto seguimiento y control del	9108	3,0700	0,0000	27.961,5600	12,0000	31.316,9472	56.00.000.001.530235.1308.001.0000.0000

	servicio de alimentación, los establecimientos tipo restaurante/cafetería y servicio de catering que presten el servicio de alimentación a los Centros de Desarrollo Infantil conforme a lo establecido en la presente ficha técnica; deberán cumplir con lo señalado en el Titulo III de la Resolución No. ARCSA–DE-067-GGG, de la Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria del Ministerio de Salud Pública del Ecuador, la misma que resuelve "Expedir la normativa sanitaria para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, establecimientos de distribución, comercialización transporte y establecimientos de alimentación colectiva", y deberán contar con los permisos de funcionamiento vigentes, en los casos que corresponda. Los establecimientos tipo restaurante/cafetería y servicio de catering que presten específicamente el servicio de alimentación a los Centros de Desarrollo Infantil pertenecientes al Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES, (MIES Y ENTIDADES COOPERANTES DEL MIES), además de lo establecido en el Titulo III de la Resolución No. ARCSA–DE-067-GGG, deberán aplicar obligatoriamente Protocolo de Externalización del Servicio de Alimentación para Centros de Desarrollo Infantil vigente del MIES, (Ficha de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Semaforización de resultados de la aplicación de la ficha BPM) y gestión documental). - CAPACIDAD PRODUCTIVA: 1. PARÁMETRO BASE DE LA CAPACIDAD PRODUCTIVA La capacidad productiva de un grupo de trabajo para 50 servicios (tomando en cuenta que un servicio equivale a 4 comidas: un desayuno, un refrigerio de mañana, un almuerzo y un refrigerio de tarde por día) está compuesto por: • un (1) cocinero o jefe de cocina o chef, •							

	un (1) ayudante de cocina y • una (1) persona para el servicio de alimentos. 2. INCREMENTO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA Para el incremento de la capacidad productiva el proveedor deberá tomar en cuenta lo siguiente: Jefe de cocina o cocinero o chef Para los cocineros o jefes de cocina o chefs se tomará en cuenta la siguiente relación, un (1) jefe de cocina o cocinero o chef extra por cada 200 servicios adicionales (tomando en cuenta que un servicio equivale a 4 comidas: un desayuno, un refrigerio de mañana, un almuerzo y un refrigerio de tarde). Ayudante de cocina Se considerará un (1) ayudante de cocina extra por cada 50 servicios adicionales (tomando en cuenta que un servicio equivale a 4 comidas: un desayuno, un refrigerio de mañana, un almuerzo y un refrigerio de tarde). Personal para el servicio de alimentos Para el cálculo del número de personal para el servicio de alimentos (persona presente en el CDI para servicio de alimentos) se mantendrá fija en las horas que permanezca en el CDI. Para el caso de grupos mayores a 50 servicios (niñas y niños) se incrementará un ayudante de cocina en los momentos de distribución de las comidas en el CDI. Tabla 6. Incremento de capacidad productiva según el tipo de integrante del grupo para la provisión del servicio de alimentación para CDI Cantidad de servicios (diarios)* Cocinero o Jefe de cocina o Chef Ayudante de cocina Persona para el servicio de alimentos < o = a 50 1 1 1 51 a 100 1 2 2 101 a 150 1 3 3 151 a 200 1 4 4 201 a 250 2 5 5 251 a 300 2 6 6 301 a 350 2 7 7 351 a 400 2 8 8 401 a 450 3 9 9 451 a 500 3 10 10 *El cálculo de la referida tabla es diario, para asignar la capacidad productiva mensual del proveedor se debe multiplicar la cantidad de servicios por 22 días. Nota: Para mejor visualización de la tabla remitirse a la ficha técnica publicada en el Portal. - INFRACCIONES, SANCIONES Y								

	APLICACIÓN DE MULTAS: Infracciones Multas Por la no prestación del servicio. 1 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en la contrato por cada día de servicio no prestado. Por el cambio de los menús preestablecidos y aprobados por la entidad contratante, sin la debida autorización. 0.25 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada cambio Por el incumplimiento en el horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante. 0.05 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada día de incumplimiento. Por el incumplimiento de las condiciones establecidas de las ficha BPM de acuerdo al Protocolo de Externalización del Servicio de Alimentación para Centros de Desarrollo Infantil. Multa del 0.25 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato, si el rango de calificación de la ficha BPM está en 57% al 79%. Multa del 0.05 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato, si el rango de calificación de la ficha BPM está en 41% al 56%. La entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido ante el incumplimiento del proveedor respecto de la ficha BPM con un porcentaje menor al 40%. Para tales fines la entidad contratante se regirá a los establecido en los artículos 94 y 95 de la LOSNCP. - REQUISITOS PARA EL PAGO: El pago se realizará previo a la presentación de los siguientes documentos: -Factura -Acta de entrega recepción e informe mensual de conformidad realizado por el personal designado para el efecto, en el cual conste el								

	detalle del cuadro de control de servicios (tomando en cuenta que cada servicio consta de 4 tiempos de comida: desayuno, refrigerio de media mañana, almuerzo y refrigerio de media tarde), uno por parte de la entidad contratante y otro por parte del proveedor. -Planilla de pago mensual de afiliaciones al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social en los casos que corresponda. - Roles de pago, en los casos que corresponda. - Para restaurantes y cafeterías deberán presentar los permisos de funcionamiento vigentes (ARCSA). La entidad podrá solicitar una copia de estos permisos no los originales. - HERRAMIENTAS (UTENSILIOS DE COCINA): • Ollas y sartenes • Menaje menor de cocina (cuchillos, cucharones, tablas de picar, tazas medidoras, cucharones, coladores, etc.) • El proveedor contará con al menos cuatro (4) tablas de picar de plástico sintético (polipropileno), que deberán cumplir con al menos los siguientes colores: rojo para carnes rojas, amarillo para carne de aves y pescado, verde para vegetales, y blanco para frutas. • No se permite la utilización de utensilios de cocina tipo plástico para el transporte y consumo de alimentos. Los utensilios deberán ser de acero inoxidable y deberán estar protegidos con papel film o papel transparente. *Los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de dos tipos de alimentos para evitar la contaminación cruzada. (Las cantidades de los insumos deberán ser proporcionales al número de servicios que se preste, tomando en cuenta que cada servicio consta de 4 tiempos de comida: desayuno, refrigerio de media mañana, almuerzo y refrigerio de media tarde) El administrador de la orden de compra o su delegado podrá inspeccionar el estado de los insumos y herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo inmediato. - INSUMOS/ MATERIALES: • Vajilla para el servicio							

	(adecuada para niños y niñas), el material de la vajilla será de acero inoxidable (plato hondo, plato tendido, repostero, jarro o taza y vaso). Cada niño dispondrá de una vajilla. • Cubiertos de acero inoxidable. • Bandejas de acero inoxidable para servicio a la mesa. • Servilletas desechables de papel • Implementos de aseo necesarios para la limpieza y desinfección. • Se dispondrá de paños desechables para la limpieza de superficies en contacto con los alimentos en el lugar de preparación de alimentos y en el lugar de entrega de alimentos del CDI. (Las cantidades de los insumos deberán ser proporcionales al número de servicios que se preste, tomando en cuenta que cada servicio consta de 4 tiempos de comida: desayuno, refrigerio de media mañana, almuerzo y refrigerio de media tarde) El Coordinado/a del CDI podrá inspeccionar el estado de los insumos y herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo inmediato. - JORNADA LABORAL: La jornada de trabajo será de lunes a viernes en días laborables (5 días), sin exceder las ocho (8) horas diarias o 40 horas de trabajo a la semana, cumpliendo lo que determina el Código de Trabajo en cuanto a jornada laboral del trabajador (Art. 47 y Art. 55). La entidad contratante informará al proveedor, previa prestación del servicio, los horarios de entrega de los alimentos preparados. Los horarios estarán de acuerdo a lo establecido en el Protocolo de externalización del servicio de alimentación de los CDI. Se debe considerar que cada tiempo de comida (desayuno, refrigerio de media mañana, almuerzo y refrigerio de media tarde), estará contemplado en un rango de dos a dos horas y media. - FUNCIONES DEL PERSONAL: Cocinero o jefe de cocina o chef: • Preparar los alimentos. • Supervisar el control de calidad del servicio. • Verificar el							

	cumplimiento de las disposiciones contractuales previstas en la ficha técnica. • Mantener la limpieza de las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su elaboración. • Asegurar la entrega oportuna del servicio de alimentación en las instalaciones acordadas. Ayudantes de cocina: • Cumplir disposiciones del cocinero o jefe de cocina o chef • Ayudar con la preparación, correcto transporte y entrega de alimentos. • Mantener la limpieza de las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su elaboración, según se le disponga. • Cumplir con lo establecido en el atributo No. 3 de Reparto de comida Persona para el servicio de alimentos: • Cumplir disposiciones del cocinero o jefe de cocina o chef • Servir los alimentos a niños y niñas en condiciones higiénico – sanitarias, considerando siempre la temperatura de los alimentos antes de servirlos. • Mantener la limpieza del área del comedor, según se le disponga. • Cumplir con lo establecido en el atributo No. 3 de Reparto de comida Nota: el proveedor designará o cambiará las funciones de su personal de acuerdo a sus requerimientos. - FORMACIÓN, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA: 1. Cocinero o jefe de cocina o chef • En el caso del cocinero o jefe de cocina: Certificado que acredite formación o capacitación en Gastronomía y/o Preparación de alimentos de mínimo 40 horas o título o certificación artesanal en las áreas antes mencionadas. En el caso de chef: título de instrucción superior en la rama de Gastronomía. • Certificado que acredite haber cursado y aprobado al menos 1 módulo de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura, otorgado por un organismo competente. • Certificado que acredite experiencia de al menos un año en servicios de preparación de alimentos. • Certificado de salud							

	vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud privado. 2. Ayudante de cocina • Certificado que acredite haber cursado y aprobado al menos 1 módulo de higiene y manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de manufactura. • Certificado que acredite capacitación y/o experiencia de al menos seis meses en servicios de preparación de alimentos. • Certificado de salud vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud privado. 3. Persona para el servicio de alimentos • Con o sin experiencia en servicios de alimentos. • Certificado que acredite haber cursado y aprobado al menos 1 módulo de higiene y manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de manufactura. • Certificado de salud vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud privado. Nota: Para la catalogación, el proveedor deberá presentar los certificados solicitados anteriormente, del personal detallado en el presente numeral. - LOGÍSTICA: *Es responsabilidad del proveedor cumplir con la siguiente logística: 1. Selección y compra de alimentos 2. Recepción de alimentos 3. Almacenaje de alimentos 4. Preparación de alimentos. 5. Distribución, movilización y alimentación del personal del proveedor. 6. Transporte de las diferentes comidas (desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo y refrigerio media tarde) preparadas al lugar indicado por la entidad contratante (CDI). 7. Limpieza y recolección de residuos del área de preparación de alimentos y distribución de alimentos (comedor). - VAE: 44,15% - FRECUENCIA Y FORMA DE PAGO: Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de cada entidad contratante, contra servicio prestado								

	con frecuencia de pago mensual. Se realizará el pago por servicio prestado, es decir por el número efectivo de servicios (tomando en cuenta que cada servicio consta de 4 tiempos de comida: desayuno, refrigerio de media mañana, almuerzo y refrigerio de media tarde) servidos. La entidad contratante deberá confirmar este número de servicios diariamente. - NORMATIVA APLICABLE: La presente ficha se encuentra elaborada en base al Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil vigente (Acuerdo Ministerial Nro. 089 del 25 de abril del 2019) del Ministerio de Inclusión Económica y Social de la República del Ecuador; Y conforme a lo establecido en el Titulo III de la Resolución No. ARCSA–DE-067-GGG, de la Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria del Ministerio de Salud Pública del Ecuador, la misma que resuelve “Expedir la normativa sanitaria para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, establecimientos de distribución, comercialización transporte y establecimientos de alimentación colectiva” - DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: El servicio consiste en la preparación diaria y transporte diario, en cuatro tiempos, de la comida preparada (desayuno, refrigerio de media mañana, almuerzo y refrigerio de media tarde), hacia las instalaciones de la entidad contratante. Además, se incluye el reparto de la comida a los usuarios del servicio. - UNIDAD DE MEDIDA: Un servicio incluye cuatro (4) comidas : un (1) desayuno, un (1) refrigerio media mañana, un (1) almuerzo y un (1) refrigerio media tarde - PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO: • La ejecución de prestación del servicio iniciará una vez formalizada la orden de compra. • En caso de							

	que exista anticipo, la ejecución del servicio iniciará una vez entregadas las respectivas garantías. - ACTIVIDADES QUE INCLUYEN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS • El área de recepción de alimentos debe estar limpia y desinfectada. • El proveedor realizará una inspección previa de los alimentos crudos durante la recepción de los mismos. • Los alimentos perecibles deben colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro. Deben estar correctamente etiquetados con fecha de ingreso y caducidad. • Se debe cumplir normas de almacenamiento, refrigeración y congelación. Los alimentos se mantendrán en refrigeración o congelación por tiempos adecuados (refrigeración 5 días y congelación hasta 15 días). • Los alimentos se colocarán en estanterías o recipientes (a 30 cm del suelo) no en el piso, deben estar separados de las paredes (10 cm de la pared). • Los alimentos procesados a utilizarse en la preparación de los menús, deberán tener notificación sanitaria vigente, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento que se detallen en el mismo. El tiempo de consumo de estos alimentos no puede ser posterior a la fecha de caducidad del producto establecido en el empaque. • Los alimentos crudos, adquiridos, se almacenarán cada uno en un recipiente con tapa y rotulado, y colocados en armarios o en alacenas o estanterías. • Los alimentos perecederos o crudos, leguminosas, verduras y legumbres deberán almacenarse y conservarse en recipientes individuales y limpios, colocados preferentemente en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro. • Las frutas y hortalizas utilizadas en la preparación de los alimentos deberán estar frescas, en buen estado para el consumidor,							

	deben ser de muy buena calidad en sus características organolépticas (olor, color, sabor, textura, consistencia). • Los alimentos frescos y semi-procesados utilizados en el servicio de alimentación deberán mantener óptimas condiciones, para que no alteren la calidad e inocuidad de los mismos. • Todos los espacios cerrados, armarios, repisas, alacenas o estanterías empleadas para almacenar y conservar los alimentos deberán ser de material de fácil limpieza y desinfección. • Para la manipulación de alimentos deberá utilizarse el principio: el primero en llegar será el primero en salir o utilizarse (PEPS). • No se almacenará ningún tipo de jabón, detergente, desinfectante, insecticida, raticida, alimentos de animales o solventes junto a los alimentos (crudos y/o procesados). Los productos de limpieza y desinfección deben estar guardados en un espacio exclusivo, lejos de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos, y deben estar correctamente identificados. De igual manera deberán contar con registro sanitario. • Las materias primas utilizadas en la preparación de los alimentos podrán ser adquiridas preferentemente a proveedores de la Agricultura Familiar Campesina, agregando también a emprendedores de los Créditos de Desarrollo Humano y Servicios MIES, y actores de la Economía Popular y Solidaria. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Para la preparación de los alimentos de este servicio se debe tomar en cuenta las recomendaciones alimentarias y nutricionales establecidas en el Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil vigente, elaborado por el MIES; la misma que cubre el 75% de las recomendaciones nutricionales para niños								

	y niñas de 1 a 3 años. (Las tablas de recomendaciones alimentarias y nutricionales establecidas se puede revisar en las fichas técnicas publicadas o en el Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil vigente, elaborado por el MIES) • Durante las actividades que realizan las niñas y los niños entre cada tiempo de comida se brindará agua segura al menos 30 cc diarios. • En la elaboración de jugos se utilizarán frutas naturales. La porción de jugo del almuerzo entregada a los niños y niñas del CDI no es reemplazable por agua, aguas aromáticas, jugos envasados, refrescos o bebidas gaseosas. • La preparación de los alimentos se realizará en el establecimiento del proveedor. • Las materias primas e ingredientes (alimentos y/o productos), envases y utensilios de cocina deben ser los adecuados para la preparación de los alimentos. • Se permitirá el consumo de fritos, máximo una vez por semana (carnes, tubérculos, plátanos, masas, entre otros). El aceite que se utilice para la fritura NO PODRÁ SER REUTILIZADO. • No se pondrán juntos los alimentos crudos con los preparados (cocidos). • Para la desinfección de frutas y verduras se utilizarán únicamente productos adecuados para ese fin. • El menú será bajo en azúcares y sal, sin preservantes, aditivos y condimentos artificiales. Las carnes serán preferiblemente cocidas al vapor, a la plancha, etc. • Los alimentos deben presentarse en pedazos pequeños (considerando la edad) para facilitar el consumo por parte de los niños y niñas. • Los alimentos se servirán a una temperatura adecuada para el consumo (considerando el tipo de preparación). • Los alimentos cárnicos deben estar perfectamente cocidos, sin presencia de porciones crudas ni huesos. Se considerará carne magra. • Se utilizará exclusivamente								

	leche entera para el consumo por parte de las niñas y niños en los CDI. En lugares donde no exista la disponibilidad de leche pasteurizada o líquida entera se permitirá el uso de leche en polvo, previo informe del Coordinador/a del CDI. Por cada niña-niño se debe proporcionar 30 gramos de leche en polvo por vaso de agua hervida, o su equivalente de 3 cucharas grandes o soperas de leche en polvo (Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil). • En el caso de niñas y niños con intolerancia a la lactosa (leche) se deberá entregar leche deslactosada. • Los alimentos deberán ser preparados el mismo día del consumo, tomando en cuenta los tiempos de comida para garantizar la ingesta de alimentos frescos. • En la elaboración de comidas se deberá utilizar agua tratada o potable apta para el consumo humano. De considerar necesario, la entidad contratante podrá realizar a través de laboratorios especializados el análisis físico –químico y microbiológico del agua a ser utilizada en la elaboración de los alimentos. La entidad contratante deberá cubrir el costo de dicho procedimiento. La entidad de contratante podrá realizar estos análisis en cualquier momento. GUÍA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS o Condimentos artificiales: sazonadores, salsas comerciales (salsa de tomate, etc.). o Embutidos: salchichas, mortadelas, chorizos, jamón, etc. o Enlatados: sardinas, carnes enlatadas, frutas enlatadas, verduras enlatadas, etc. o Jugos o frescos con colorantes, refrescos, aguas saborizadas, jugos en polvo, gaseosas de todo tipo, etc. o Galletas comerciales de todo tipo. o Gelatinas con colorantes. o Comida o alimentos recalentados de la mañana a la tarde (coladas sobretodo). o Aguas aromáticas como desayuno o en refrigerios. o Preparaciones como canguil con dulce en los								

	refrigerios de las mañanas o tardes. o No licuar los alimentos y/o preparaciones una vez cocidos por facilitar el consumo. PLANIFICACIÓN DE MENÚS • El proveedor contratado entregará al Coordinador/a del CDI la planificación de un ciclo de menús de cinco semanas, con una rotación de dos meses, para su revisión y aprobación. El menú se presentará al menos 15 días antes del inicio de cada ciclo y tomará en cuenta los lineamientos generales para la planificación del menú (PREPARACIÓN DE ALIMENTOS) y el formato de planificación semanal del menú (Anexo 1). • Los proveedores dentro de su cronograma mensual deberán incluir menús que contengan productos locales, utilizando productos (vegetales/frutas) de temporada incentivando los hábitos y costumbres propios de la localidad. • En caso de no disponibilidad de algún alimento el proveedor sustituirá por otro del mismo valor nutricional y referencia de costo, por ejemplo: carne por carne, fruta por fruta, verdura por verdura, cereal por cereal, lácteo por lácteo, leguminosa por leguminosa, grano tierno por grano tierno, etc., previa notificación al Coordinador/a del CDI. • Al inicio de la contratación, cada semestre o en casos especiales la entidad contratante (MIES) entregará al proveedor el número de niños y niñas por grupos de edad y su estado nutricional para facilitar la derivación de la alimentación en casos especiales (enfermedades diarreicas agudas, infecciones respiratorias, desnutrición infantil) según establece el Protocolo de Externalización del Servicio de Alimentación para Centros de Desarrollo Infantil-MIES; (la derivación de la alimentación para casos especiales significa qué del menú general del día, se debe retirar y/o incluir otros alimentos necesarios para cubrir el consumo de las necesidades alimentarias-nutricionales en estos							

	casos especiales. Pueden existir casos de niñas o niños con prescripción médica que establecen recomendaciones alimentarias o dietas especiales, por lo cual se deberá cumplir con la derivación de la alimentación según la enfermedad). TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS AL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL • Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos y otras actividades relacionadas a la provisión del servicio incurrirán por parte del proveedor. • El vehículo para transporte de alimentos debe ser utilizado exclusivamente para el servicio de alimentación. Después de la entrega de cada tiempo de comida el vehículo debe ser limpiado e higienizado, para evitar la contaminación cruzada. • Para el transporte de alimentos se dispondrá de recipientes adecuados que conserven la temperatura (frío o caliente) dependiendo de la preparación. • No se permite recipientes de plástico, aluminio o enlozado para el transporte y consumo de alimentos, los recipientes serán de acero inoxidable. • El proveedor asegurará que los alimentos, al no ser preparados en las instalaciones de la entidad contratante, mantengan normas de higiene y sean transportados de forma adecuada a la entidad contratante. • Para el transporte de los alimentos preparados se utilizará un vehículo adecuado con el propósito de asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos desde que salen del sitio de preparación hasta el lugar de entrega (CDI). • Se evitará dejar el vehículo o medio de transporte expuesto a los rayos solares o agentes contaminantes como polvo lluvia por períodos prolongados. El vehículo contará con un compartimiento protegido contra sol directo, viento, polvo, lluvia y otros contaminantes. REPARTO DE COMIDA • El servicio							

	de alimentación se realizará bajo la modalidad de plato servido a la mesa, es decir, se repartirá los platos a cada niño/niña. El personal de la entidad contratante responsable de los niños/niñas apoyará al personal del proveedor en esta actividad ya que se mantienen en las mesas junto a las niñas y niños. • El proveedor garantizará la presencia permanente de al menos un manipulador de alimentos en el CDI que se encargará de la distribución de los alimentos a las niñas y niños, y dependerá del número de niños y niñas del centro infantil. • El personal del proveedor que sirve los alimentos (manipulador de alimentos) debe lavarse y desinfectarse las manos previamente. Deberá adoptar procedimientos que minimicen la contaminación de los alimentos y/o comidas preparadas en los momentos de distribución de los mismos. • El personal deberá estar uniformado y no deberá toser, hablar o respirar fuertemente sobre los alimentos. Deben evitar tocarlos con las manos. El personal deberá guardar la presentación y asepsia de los uniformes en todo momento. • Es responsabilidad del manipulador (proveedor) entregar al Coordinador/a CDI o en casos especiales, a una educadora del CDI, una porción de las preparaciones y/o alimentos para su verificación y valoración organoléptica. En el caso de que exista alguna observación en las características organolépticas el proveedor deberá reemplazar inmediatamente el alimento y/o preparación. • El personal del proveedor deberá servir las preparaciones y/o alimentos a las niñas y niños de acuerdo a la porción establecida según Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil vigente del MIES. • Las equivalencias de los porcionadores para el reparto se describen a								

	continuación: (Las tablas se puede revisar en las fichas técnicas publicadas o en el Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil vigente, elaborado por el MIES) • El proveedor deberá verificar que las educadoras del CDI, responsables de la atención y cuidado de las niñas y niños en los momentos de comida, porten la malla del cabello. • Las preparaciones frías se deberán colocar en la refrigeradora/heladera (en los lugares en los que exista) hasta que sean servidas, con el propósito de que conserven su temperatura. • Los alimentos deben permanecer cubiertos en los intervalos de la distribución, especialmente en el almuerzo. LIMPIEZA Y MANEJO DE RESIDUOS • Los residuos del área de preparación, recepción y distribución de alimentos en el CDI se deberán recolectar y eliminar todos los días, bajo la responsabilidad del personal del proveedor. • El lugar de preparación de alimentos, deberá limpiarse y desinfectarse antes y después de la prestación del mismo, asegurándose que este se encuentre en condiciones óptimas para garantizar la inocuidad de los alimentos. • El área de entrega de alimentos, asignada por el CDI (comedor), debe estar limpia antes de la distribución de las comidas y después de que se termine el reparto de cada tiempo de comida. Esta responsabilidad corre por parte del proveedor. Los espacios donde se colocan los recipientes y utensilios empleados para la distribución, deben ser debidamente lavados, higienizados y desinfectados posterior a la entrega de alimentos. • Los mesones, pisos, paredes, estanterías, refrigeradoras, congeladores y equipo en general que se utilice en la prestación del servicio se mantendrán completamente limpios, antes, durante y después de la preparación de alimentos. • El proveedor dispondrá de recolectores								

	de basura en las áreas de preparación, distribución de alimentos, y comedor que permitan una fácil limpieza y transporte. • En el área de preparación de alimentos, baños de manipuladores y área de recepción-distribución de alimentos del CDI el proveedor utilizará recolectores de basura con tapa y accionadas sin contacto manual, identificadas y equipadas con funda plástica. • Al menos una vez a la semana se realizará la desinfección profunda del menaje utilizado para la prestación del servicio (vajilla, ollas, etc.). La limpieza y desinfección de la vajilla es responsabilidad del proveedor. • Los utensilios de cocina utilizados para el transporte y consumo de alimentos serán lavados, secados y guardados luego de cada tiempo de comida. • Los equipos y mobiliario de cocina se limpiarán diariamente. CONTROL DE PLAGAS • El proveedor es responsable del control de plagas (con una empresa y/o institución especializada) de su espacio de trabajo (cocina). Estas actividades de realizarán al menos dos veces al año. • Los productos utilizados para el control de plagas deberán contar con registro sanitario. • El proveedor deberá cumplir con los procedimientos necesarios que se estipulen antes y después de la fumigación en el espacio del servicio de alimentación. - INFRAESTRUCTURA: a. Lugar de preparación de alimentos • El proveedor deberá contar con un área adecuada para la elaboración de los alimentos. Esta área deberá reunir condiciones higiénico – sanitarias óptimas para evitar contaminación y/o alteración de la composición de los alimentos preparados. El proveedor deberá contar con los permisos de funcionamiento correspondientes (establecimiento de preparación de alimentos). • El espacio debe ser exclusivo para la preparación de los alimentos y su infraestructura debe ser adecuada para todas las								

	actividades que involucran el servicio de preparación de alimentos. • El espacio debe garantizar iluminación y ventilación natural o artificial adecuada. Las instalaciones eléctricas protegidas y la iluminación artificial protegida de explosiones (focos). • El espacio debe contar con separaciones físicas para los procesos de: recepción, higiene, almacenamiento, conservación, preparación, cocción y envasado de los alimentos preparados. • El piso, techo, paredes y ventanas (si se debe mantener ventanas abiertas deberán contar con malla anti plagas) deben ser de material liso que permita la limpieza e higienización. Las puertas deben estar equipadas con barrederas o mallas anti plagas, para impedir el ingreso de vectores, polvo y/o basuras. • El área de preparación de alimentos deberá disponer de mesones y lavabos y/o fregaderos de fácil limpieza y con el material de aseo para los manipuladores y material de aseo para los utensilios de cocina. • Las áreas de conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos deben guardar independencia en relación al baño y/o baterías sanitarias. • El baño debe contar con lavabo y vestidores para los manipuladores, además debe estar equipado con material de aseo: jabón líquido, desinfectante de manos y toallas desechables. Los recolectores de basura del baño deben contar con tapa, funda plástica y ser accionadas sin contacto manual. • Los desagües serán funcionales y deben permitir el flujo normal de aguas servidas y su correspondiente protección. • Disponibilidad de trampa de grasa y campana. La trampa de grasa es obligatoria para proveedores con provisión de alimentación a más de 150 niños y niñas. • El cilindro de gas deberá estar en lo posible fuera del lugar de preparación de los alimentos como medida de prevención de								

	accidentes. • Disponibilidad de instrumentos de medición: reloj, balanza y termómetro, estos deberán estar en perfectas condiciones y de funcionamiento. • El interior y exterior del espacio de preparación de alimentos se mantendrán limpios y libres de agentes contaminantes de plagas y fauna nociva. • El local de preparación de alimentos debe garantizar el aprovisionamiento de agua potable o agua segura. El lugar contará con una cisterna o un depósito de agua construido y recubierto con material que no comprometa la calidad de agua, para asegurar el suministro de agua en caso de existir algún problema de abastecimiento normal. b. Lugar de entrega y consumo de alimentos (CDI) • La entidad contratante deberá disponer de un espacio adecuado y que sea exclusivo para la recepción y reparto de las comidas (comedor) a las niñas y niños. • En el espacio no deberán existir adornos ni plantas en el espacio de recepción y distribución de alimentos del CDI (comedor). - PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO: - Un (1) cocinero o jefe de cocina o chef - Un (1) ayudante de cocina - Una (1) persona para el servicio de alimentos - UNIFORMES/ ROPA DE TRABAJO E IDENTIFICACIÓN: • En todos los casos el personal contará con identificación donde se visualice datos personales y fotografía actualizada. • Todo el personal que intervenga en la preparación y reparto de alimentos deberá contar con: 1. Uniforme completo color claro (pantalón y camisa, manga corta). El personal que se encarga de la limpieza deberá contar con dos uniformes diferentes; uno para limpieza (uniforme y mandil) y otro para la distribución de los alimentos. Esto con el fin de evitar la contaminación cruzada. 2. Gorro de tela 3. Malla para el cabello 4. Mandil 5. Guantes para manipulación de								

	alimentos (para reparto o distribución de comida) 6. Zapatos antideslizantes 7. Mascarillas desechables - CONDICIONES PARA LA ENTREGA DEL SERVICIO: OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR • El personal que realice la prestación del servicio no podrá tener heridas o infecciones cutáneas. • El proveedor realizará dos veces al año exámenes médicos a todo su personal (que intervengan en la preparación o entrega de alimentos). Estos incluyen: pruebas de sangre, orina y heces. • El personal que labora en las áreas de preparación y entrega de alimentos deberá cumplir con las siguientes responsabilidades: - No fumar ni consumir alimentos o bebidas en estas áreas. - No permitir el acceso de personas extrañas a las áreas de preparación de alimentos sin la debida protección y precauciones. • El proveedor tendrá que verificar las condiciones de la infraestructura e instalaciones (ventilación, electricidad, sistemas de evacuación, etc.) en donde se realizará la entrega y reparto de los alimentos (comedor) en conjunto con la entidad contratante previa prestación del servicio. • El proveedor deberá realizar las preparaciones de acuerdo a los tiempos de comida con el fin de evitar que las preparaciones tengan mucho tiempo de preparación hasta ser consumidas, especialmente en el caso de los refrigerios de la mañana y tarde. • Notificar previamente al Coordinador/a del CDI en los casos de reemplazo de alimentos por no disponibilidad en el mercado u otro factor. Se realizará el reemplazo únicamente después de que se apruebe por la Coordinador/a del CDI. • El proveedor facilitará el ingreso del personal técnico de la entidad contratante y del MIES a nivel distrital, zonal y nacional para realizar las inspecciones de las instalaciones o locales de preparación de alimentos, destinados a la preparación de alimentos. • El proveedor								

	informará a la entidad contratante, Coordinador/a Territorial o Analista Distrital de Desarrollo Infantil (CDI-CNH) en caso de cambio de personal y especialmente del local de la preparación de alimentos, para contar con la inspección y aprobación correspondiente. • El proveedor brindará al menos una capacitación anual sobre alimentación, nutrición, manipulación alimentos e inocuidad alimentaria a su personal. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD CONTRATANTE U ORGANISMOS COOPERANTES (MIES, GAD, OSC, ER) • La entidad contratante directamente o a través de terceros, de ser el caso, verificará el cumplimiento de las condiciones específicas del servicio señaladas en la presente ficha técnica, para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que le sea requerida. • El Coordinador/a del CDI es responsable de la recepción diaria de los alimentos y/o preparaciones según los tiempos de comida establecida y el menú aprobado. En base a la planificación del menú diario procederá a verificar el cumplimiento de cada una de las preparaciones establecidas para cada tiempo de comida. • El Coordinador/a del CDI procederá a verificar la calidad de las preparaciones, especialmente de aquellas que son cocidas para determinar que no presenten alteraciones en cuanto a su sabor, olor, color, textura, consistencia y otros. En el caso de identificar observaciones en las características organolépticas de los alimentos y/o preparaciones durante la recepción, deberá suspender la distribución a las niñas y niños y notificar inmediatamente al proveedor con copia al Analista Distrital del CDI (con los debidos documentos o medios de verificación) para que se proceda con el inmediato reemplazo del alimento y/o preparación correspondiente. • Es							

	obligación de las educadoras del Centro de desarrollo Infantil, responsables de la atención y cuidado de las niñas y niños portar malla del cabello en todos los momentos de comida. • Es responsabilidad de la entidad contratante gestionar, conjuntamente con los proveedores, capacitaciones para los manipuladores de alimentos. NOTA: En el caso de los Centros de Desarrollo Infantil del MIES, el MIES entregará, por única vez, a cada CDI un kit de porcionadores de alimentos para los procesos de distribución de las preparaciones y/o alimentos. El/la coordinador/a del CDI será la custodia del kit. En el caso de que los bienes proporcionados por el MIES sufrieran algún desperfecto, el proveedor del servicio deberá gestionar la sustitución por otros en buen estado. - MAQUINARIA Y EQUIPOS MÍNIMOS: • 1 Cocina semi-industrial • 1 Horno semi-industrial • 1 Licuadora semi-industrial o 3 licuadoras domésticas • 1 Batidora • 1 Refrigerador • 1 Congelador • 1 Plancha de cocina NOTA: para la catalogación, el proveedor deberá adjuntar la documentación que respalde la disponibilidad de la maquinaria descrita anteriormente a través de: Copias de facturas de la maquinaria, o copias de títulos de propiedad, o contrato de compra y venta, o declaración de propiedad simple suscrita por el proveedor.							

Subtotal	27.961,5600
Impuesto al valor agregado (12%)	3.355,3872
Total	31.316,9472

Número de Items	9108
Total de la Orden	31.316,9472

Fecha de Impresión: lunes 18 de abril de 2022, 09:28:56

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20220002192617	**Fecha de emisión:**	18-04-2022	**Fecha de aceptación:**	19-04-2022		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:		**Razón social:**	SALAZAR MOROCHO SORAYA EDELITA	**RUC:**	1308192556001		
Nombre del representante legal:							
Correo electrónico el representante legal:	edelita1974@gmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	edelita1974@gmail.com				
Teléfono:	0997641644						
Tipo de cuenta:	Ahorros	**Número de cuenta:**	0140265394	**Código de la Entidad Financiera:**	230206	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANECUADOR
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE							
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 13D10 JAMA-PEDERNALES-MIES	**RUC:**	1360073780001	**Teléfono:**	09-86936623 09-69946692		
Persona que autoriza:	ING JULY HIDALGO CEVALLOS	**Cargo:**	DIRECTORA DISTRITAL	**Correo electrónico:**	july.hidalgo@inclusion.gob.ec		
Nombre funcionario encargado del proceso:	ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA			**Correo electrónico:**	elioyes_16@hotmail.com		
Dirección Entidad:	**Provincia:**	MANABI	**Cantón:**	JAMA	**Parroquia:**	JAMA, CABECERA CANTONAL	
	Calle:	AV. BERNARDO ESPINAR	**Número:**	S/N	**Intersección:**	MUSEO MUNICIPAL 2 PISO	
	Edificio:	EDIIFICIO CASA BLANCA	**Departamento:**	S/N	**Teléfono:**	09-86936623 09-69946692	
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08H00 A 17H00					
	Responsable de recepción de mercaderia:	SRTA. ANA MONTESDEOCA SALAS					
Dirección de entrega:	BAHÍA DE CARAQUEZ - AV. VELASCO IBARRA MALECÓN ALBERTO F SANTOS FRENTE AL PARQUE LOS DELFINES						

Observación:	LA ENTREGA SE REALIZARÁ EN BAHIA DE CARAQUEZ - AV. VELASCO IBARRA MALECÓN ALBERTO F SANTOS FRENTE AL PARQUE LOS DELFINES, PARA COORDINAR LAS TALLAS Y LINEA GRAFICA CON EL ING. ELIO AGUILAR AL NUMERO 0991380497 O AL CORREO elio.aguilar@inclusion.gob.ec O CON LA SRTA. ANA MONTESDEOCA AL NUMERO 0996757282 O AL CORREO ana.montesdeoca@inclusion.gob.ec

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:
ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA

Firmado electrónicamente por:
JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS

Persona que autoriza

Nombre: ING JULY HIDALGO CEVALLOS

Firmado electrónicamente por:
JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS

Máxima Autoridad

Nombre: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
881220011	CAMISETA MANGA LARGA 100% ALGODÓN - RECEPCIÓN DEL PRODUCTO: No Aplica - MUESTRAS: No Aplica - CINTA REFLECTIVA (Opcional): No Aplica - TIEMPO DE ENTREGA DEL BIEN: • El plazo para la entrega de las prendas será de hasta treinta días (30), contados a partir de la formalización de la orden de compra (estado revisado).| • En caso que la entidad contratante	212	9,5200	0,0000	2.018,2400	12,0000	2.260,4288	560000000353080213200010000000

	solicite muestras o se realice toma de tallas, la entidad contratante en conjunto con el proveedor definirán el plazo de entrega, el mismo que será posterior a la entrega de tallas y/o muestras.| • Los tiempos de entrega podrán modificarse, previo acuerdo expreso entre entidad contratante y proveedor.| • Se podrán realizar entregas parciales o 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.| • En caso de que la orden de compra sea inferior a la capacidad de producción mensual del proveedor, el plazo de entrega podría ser anticipado a lo establecido, previo mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor.| • El proveedor garantizará la entrega oportuna del bien en la ubicación acordada.| • La entidad contratante, durante la elaboración del bien y de considerarlo necesario, podrá realizar visitas técnicas al proveedor para verificar el cumplimiento de las especificaciones del bien.| - 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/ confección.| - 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 al 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.| - FORMA DE PAGO: Será facultad de cada entidad contratante, establecer 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 proveedor, 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.| - CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN: Los proveedores podrán ofertar como capacidad máxima total según lo detallado a continuación: Personas Naturales o Jurídicas (Micro empresas), 880 prendas por cada trabajador De 2 hasta 9 trabajadores.| Personas Naturales o Jurídicas (Pequeñas empresas), 880 prendas por cada trabajador De 10 hasta 49 trabajadores.| Organizaciones de la Economía Popular y Solidaria (Sector cooperativo, asociativo y comunitario), 990 prendas por cada socio De acuerdo al número de socios.| Artesanos, Gremios de artesanos legalmente reconocidos 990 prendas por cada agremiado, De acuerdo al número de agremiados reconocidos (mínimo 2 personas).| Nota 1: Los proveedores que presenten 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.| 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, color, tonalidades y otros tanto de las telas como de otros insumos, de ser necesario, con el fin de obtener prendas totalmente homogéneas.| - ANTECEDENTES: El artículo 252 de la Codificación y Actualización de las Resoluciones emitidas por el Servicio Nacional de Contratación Pública SERCOP, señala: Incorporación de nuevos productos en categorías							

	existentes.- El Servicio Nacional de Contratación Pública en el caso de requerir la incorporación de nuevos productos en una categoría existente del Catálogo Dinámico Inclusivo, publicará en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública las fichas técnicas, y notificará a los proveedores catalogados la inclusión del nuevo producto.| Los proveedores que no consten dentro del procedimiento donde se realizó la incorporación del producto y que deseen participar, deberán incorporarse cumpliendo las fases de la etapa "Incorporación de Proveedores" e indicar el o los productos que deseen incorporarse, cumpliendo las condiciones de participación y requisitos señalados en el pliego del procedimiento y condiciones específicas incluidas en la ficha del producto específico. | Art. 253.- Adhesión de proveedores a nuevos productos.- Los proveedores catalogados que consten dentro de un procedimiento en el cual se incorpore un nuevo producto y tengan interés en adherirse al mismo, deberán presentar su manifestación de interés, demostrando que cumple con las condiciones requeridas en la ficha técnica, mediante los medios físicos o electrónicos que para ello disponga el Servicio Nacional de Contratación.| - ADMINISTRACIÓN: La entidad contratante deberá: • Suministrar al proveedor catalogado el cronograma de recepción de las prendas y entregar el Acta al proveedor.| • Verificar que el producto sea de calidad y en el caso de que existieran productos defectuosos solicitar los cambios necesarios.| • Verificar que las tallas de las prendas entregadas cumplan con las tallas de cada funcionario acorde al registro detallado en el Acta de control suscrito por el proveedor, el administrador y el funcionario en la toma de tallas. La entrega de prendas se limitará a las tallas registradas en dicha Acta.| • La administración de la orden de compra, se realizará por parte de un delegado-técnico designado por la entidad contratante, quien realizará el monitoreo, verificación y control del cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para la entrega del bien.| • El Administrador del Contrato dará el informe de fiel cumplimiento del mismo.| - INFRACCIONES Y SANCIONES: INFRACCIÓN MULTA / SANCIÓN Por incumplimiento en las condiciones específicas de elaboración de la prenda, El proveedor deberá sustituir el bien garantizando el cumplimiento de la presente ficha técnica.| Por incumplimiento en el plazo de entregas parciales, Se aplicará una multa del 1 por mil diario del valor correspondiente a la cantidad de prendas no entregadas, según lo acordado.| Por incumplimiento en el plazo de entregas totales, • 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 de 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 de la orden de compra, 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 que el incumplimiento de plazo establecido para la entrega del bien, supere los 29 días término, se realizará la declaratoria de contratista incumplido, salvo acuerdo expreso entre las partes.| - CONDICIONES / FORMA DE ENTREGA DEL BIEN: • El proveedor entregará en el lugar y hora acordada los bienes a la entidad contratante.| • Los bienes deberán estar debidamente empacados para su transporte de tal manera que se mantengan intactos al momento de la entrega.| • La entidad contratante designará a uno o varios profesionales afines al presente objeto de contratación, quienes verificaran el cumplimiento de las especificaciones técnicas previo a la recepción de los bienes.| • El personal de la entidad contratante que reciba los bienes verificará que cada uno de los bienes cumplan con las especificaciones establecidas en la presente ficha.| - MAQUINARIA: Los proveedores deberán contar con la siguiente maquinaria mínima: 2 Máquina Recta industrial, 2 Máquina Overlock 4 hilos, 1 Máquina Recubridora, 1 Máquina cortadora industrial, 1 Máquina Tirilladora, Los proveedores deberán adjuntar la documentación que respalde la disponibilidad de la maquinaria mínima requerida (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 maquinaría declarada conforme se establece en el formulario “TABLA DE EQUIPAMIENTO Y HERRAMIENTAS”, que consta en el pliego.| - TRANSPORTE: - El transporte, estiba y desestiba, estará a cargo del proveedor.| - El costo de transporte está incluido en el precio de adhesión de la presente ficha, el vehículo en el que se transporte el bien, deberá precautelar que lleguen en buen estado, protegiéndolos contra el sol directo, el viento y el polvo, lluvia y otras contaminaciones que puedan degradar la calidad del mismo.| - PARCHES / BORDADOS / ESTAMPADOS O LOGOTIPOS / COMPLEMENTOS TEXTILES: La generación de la orden de compra para logotipos bordados, o logotipos estampados, se deberá realizar al mismo proveedor al cual se realizó la compra de las prendas en el Catálogo Dinámico Inclusivo, y pagar un costo adicional al precio establecido en la presente ficha (el costo está definido en la ficha técnica de bordados).| - TALLA: Una vez generada la orden							

	de compra la entidad contratante podrá solicitar muestras de la prenda y/o toma de medidas. Las tallas de las prendas deberán estar en el siguiente rango: XS, S, M, L, XL, XXL.| 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; otorgando una copia del Acta a cada uno.| El proveedor, 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.| - ETIQUETA: La etiqueta deberá estar colocada en el interior de la prenda según donde determine la entidad contratante, constando la talla de la prenda, nombre del fabricante, RUC y teléfono de contacto. Adicionalmente , se debe incluir en la etiqueta , recomendaciones breves de lavado para conservación adecuada de la prenda. Cumplir con la norma NTE INEN 1 875:2004 y RTE INEN 013:2013.| - COLOR: El color principal de la prenda, así como los colores y la ubicación de contrastes, serán determinados por la entidad contratante.| - DISEÑO: • Camiseta manga larga.| • Cuello redondo con ribb terminado en costuras de cadenetas con tirilladora de hombro a hombro, y adelante con pespunte.| • Las mangas con puño de ribb y los bajos con cosido recubridora.| • La prenda debe terminar con 12 cm más debajo de la cintura.| • Con bolsillo exterior en la parte superior izquierda.| • Las prendas de mujer se realizarán teniendo en cuenta los detalles de confección con forma de silueta femenina.| - OBJETIVO: Normalizar el bien para propiciar la compra inclusiva que beneficie a los actores de la Economía Popular y Solidaria; micro y pequeñas empresas, artesanos UEPS dentro del Catálogo Electrónico.| - 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| • La materia prima será exclusivamente de origen nacional.| • 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.| • El proveedor garantizará que el producto sea de calidad y en caso de que tuviera fallas en la fabricación, el proveedor tendrá un plazo de máximo 10 días calendario, contados a partir de la notificación generada por la entidad contratante, para corregir y entregar el bien en perfecto estado.|							

	- CONDICIONES PARTICULARES DEL BIEN / MATERIALES /DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Tela para camiseta manga larga: Tipo de género o tejido: Plano, Composición: 100% algodón, Peso: 190 gr/m2 +/-3%, Elongación: 5% MIN, Encogimiento: Largo 7%, ancho 7% MAX, Solidez al lavado 4 MIN.| Tela para camiseta manga larga: Tipo de género o tejido: Plano, Composición: 100% algodón, Peso: 190 gr/m2 +/-3%, Elongación: 5% MIN, Encogimiento: Largo 7%, ancho 7% MAX, Solidez al lavado 4 MIN.| - ÁREA DE INTERVENCIÓN: El área de intervención para la provisión del bien, 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.| - 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.| - PERSONAL MÍNIMO: El personal mínimo requerido para la confección de esta prenda es de 2 personas: • 2 trabajadores en confección textil.| - 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.| - 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.|							

Subtotal	2.018,2400
Impuesto al valor agregado (12%)	242,1888

Total	2.260,4288

Número de Items	212
Total de la Orden	2.260,4288

Fecha de Impresión: jueves 21 de abril de 2022, 16:27:38

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002192618	**Fecha de emisión:**	18-04-2022	**Fecha de aceptación:**	19-04-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:		**Razón social:**	VASQUEZ SALTOS CECILIA CONSUELO	**RUC:**	1304603820001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	confeccionesceci1965@Hotmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	confeccionesceci1965@Hotmail.com		
Teléfono:	0986309477 0986309477				

Tipo de cuenta:	--	**Número de cuenta:**	--	**Código de la entidad financiera:**	--	**Institución financiera:**	--

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 13D10 JAMA-PEDERNALES-MIES	**RUC:**	1360073780001	**Teléfono:**	09-86936623 09-69946692
Persona que autoriza:	ING JULY HIDALGO CEVALLOS	**Cargo:**	DIRECTORA DISTRITAL	**Correo electrónico:**	july.hidalgo@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA			**Correo electrónico:**	elioyes_16@hotmail.com

Dirección Entidad:	**Provincia:**	MANABI	**Cantón:**	JAMA	**Parroquia:**	JAMA, CABECERA CANTONAL
	Calle:	AV. BERNARDO ESPINAR	**Número:**	S/N	**Intersección:**	MUSEO MUNICIPAL 2 PISO
	Edificio:	EDIIFICIO CASA BLANCA	**Departamento:**	S/N	**Teléfono:**	09-86936623 09-69946692

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	08H00 A 17H00
	Responsable de recepción de mercaderia:	SRTA. ANA MONTESDEOCA SALAS
Dirección de entrega:	BAHÍA DE CARAQUEZ - AV. VELASCO IBARRA MALECÓN ALBERTO F SANTOS FRENTE AL PARQUE LOS DELFINES	
Observación:	LA ENTREGA SE REALIZARÁ EN BAHIA DE CARAQUEZ - AV. VELASCO IBARRA MALECÓN ALBERTO F SANTOS FRENTE AL PARQUE LOS DELFINES, PARA COORDINAR LAS TALLAS Y LINEA GRAFICA CON EL ING. ELIO AGUILAR AL NUMERO 0991380497 O AL CORREO elio.aguilar@inclusion.gob.ec O CON LA SRTA. ANA MONTESDEOCA AL NUMERO 0996757282 O AL CORREO ana.montesdeoca@inclusion.gob.ec	

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: ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA	Firmado electrónicamente por: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS	Firmado electrónicamente por: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS
Nombre: ELIO SIMON AGUILAR ESPINOZA	Nombre: ING JULY HIDALGO CEVALLOS	Nombre: JULY MARIA HIDALGO CEVALLOS

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
881220011	BORDADOS DE ALTA CALIDAD DE HASTA 10 HILOS - ATRIBUTOS: * LA ENTIDAD CONTRATANTE EN COORDINACIÓN CON EL PROVEEDOR DEFINIRÁ LOS DISEÑOS DEL LOGOTIPO Y UBICACIÓN EN LA PRENDA; ASÍ COMO EL MATERIAL A UTILIZAR. * LA GENERACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA PARA ESTOS PRODUCTOS "ADICIONALES" SE DEBERÁ REALIZAR AL MISMO PROVEEDOR AL CUAL SE REALIZÓ LA COMPRA DE LAS PRENDAS EN EL CATÁLOGO DINÁMICO INCLUSIVO. 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. * NOTA: SE EXCEPTÚAN LOS PRODUCTOS DE LENCERÍA HOSPITALARIA POR CUANTO EL PRECIO INCLUYE LOGOTIPO Y DISTINTIVOS.	636	1,0000	0,0000	636,0000	12,0000	712,3200	5600000003530802132000100000000

Subtotal	636,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	76,3200
Total	712,3200

Número de Items	636
Total de la Orden	712,3200

Fecha de Impresión: jueves 21 de abril de 2022, 16:28:37

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20220002199483	**Fecha de emisión:**	26-04-2022	**Fecha de aceptación:**	27-04-2022
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:		**Razón social:**	VALENCIA ANCHUNDIA MIRIAM ELIZABETH	**RUC:**	1307786564001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	distribucionesmiva@outlook.com	**Correo electrónico de la empresa:**	distribucionesmiva@outlook.com		
Teléfono:	0986772782				

Tipo de cuenta: --	**Número de cuenta:** --	**Código de la entidad financiera:** --	**Institución financiera:** --

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 13D02 - JARAMIJO - MANTA - MONTECRISTI - MIES	**RUC:**	1360073510001	**Teléfono:**	052920920 0988912997 0989945191
Persona que autoriza:	Ana Cecilia Intriago Miranda	**Cargo:**	Directora Distrital	**Correo electrónico:**	ana.intriago@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	MARILYN JELIXA UQUILLAS PILAY	**Correo electrónico:**	marilyn.uquillas@inclusion.gob.ec		

Dirección Entidad:	**Provincia:** MANABI	**Cantón:** MANTA	**Parroquia:** TARQUI		
	Calle: OLIVA MIRANDA	**Número:** S/N	**Intersección:** FRENTE RADIO MANTA		
	Edificio:	**Departamento:**	**Teléfono:** 052920920 0988912997 0989945191		
Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	07:30 A 16:30			
	Responsable de recepción de mercaderia:	MICHELLE VINCES VIZUETE			
Dirección de entrega:	BARRIO SAN AGUSTIN CALLE OLIVA MIRANDA				
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
Firmado electrónicamente por: MARILYN JELIXA UQUILLAS	Firmado electrónicamente por: ANA CECILIA INTRIAGO MIRANDA	Firmado electrónicamente por: ANA CECILIA INTRIAGO MIRANDA
Nombre: MARILYN JELIXA UQUILLAS PILAY	Nombre: Ana Cecilia Intriago Miranda	Nombre: ANA CECILIA INTRIAGO MIRANDA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
853300012	LIMPIEZA DE INTERIORES Y EXTERIORES TIPO III - 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. - 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. - 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. - HERRAMIENTAS: * HERRAMIENTAS CANTIDAD Coche escurridor 1 por cada 3000 m². Coche utilitario 1 por cada 5000 m². Escalera telescópica de 7 m 1 por cada 5000 m². Escalera pata de gallo (tipo tijera) 1 por cada 10.000 m². Rastrillos 1 por cada 4000 m² en caso de que existan jardines. Palas 1 por cada 4000 m² en caso de que existan jardines. Azadón 1 por cada 4000 m² en caso de que existan jardines. Tijeras de jardín 1 por cada 4000 m². Costales 1 por cada 1000 m². Carretilla 1 por cada 10.000 m² en caso de que existan jardines. Bastón telescópico 3x150 cm. (para limpieza de vidrio) 1 por cada 1.600 m². Escurridor de vidrio con aplicador químico con extensiones 1 por cada 2.000 m². Escurridor de vidrio 35 cm con extensiones 1 por cada 500 m². Señalización	800 (8 meses)	1,2900	0,0000	8.256,0000	12,0000	9.246,7200	01.00.000.001.530209.1308.001.0000.0000

	de prevención de piso mojado 1 por cada 1.000 m². - MAQUINARIA: Abrillantadoras 1 por cada 6000 m². Aspiradora Industriales 1 por cada 10.000 m². Bombas Fumigadoras a motor 1 por cada 10.000 m². Hidrolavadoras 1 por cada 10.000 m². Bombas de Succión 1 por cada 10.000 m². Podadora 1 por cada 20.000 m². en caso de que existan jardines - 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. - TAREAS BÁSICAS DEL PERSONAL DEL SERVICIO DE LIMPIEZA DE OFICINAS: Limpieza de oficinas y espacios interiores amoblados. Limpieza de áreas operativas. Limpieza de Baterías Sanitarias. Limpieza de áreas de circulación. Limpieza de áreas exteriores. Limpieza de áreas restringidas. Limpieza de parqueadero y patios. Limpieza de parques y jardines. Limpieza de vidrios externos. Limpieza de áreas de atención al público. - EQUIPAMIENTO: *Uniforme *Credencial de la empresa con foto y datos personales en letra legible y grande *Mascarillas desechables especiales para limpieza *Guantes de caucho. - 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 900 metros cuadrados por persona) - MATERIALES: Alcohol antiséptico, aromatizante, ambiental , desinfectante aromaterapia, cloro liquido 5.5%, atomizador, mano de oso, bomba para baños, detergente, escoba de pluma, escoba de coco, estropajo reforzado color verde, paño microfibra, fundas de basura negras 23x28 medianas, fundas de basura negras industriales 30x36, fundas de basura blancas pequeñas 18x24, guantes bicolor calibre 25, insecticida de 600 ml, lavavajilla de 450 gr, aceite rojo para limpiar muebles, tela repuesto de mopa para barrido 40cm, estructura de mopa 40 cm, tela repuesto de mopa para trapeo 40cm, squash y extensión, recogedores de basura, trapeadores jumbo, guantes de nitrilo, lija de agua, balde de 12 lt., jabón líquido para dispensador, papel higiénico jumbo de 250 mtrs doble hoja blanco, papel toalla de mano, insecticida, abono orgánico, mopas para limpieza de vidrio de 35 cm. - 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							

Subtotal	8.256,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	990,7200
Total	9.246,7200

Número de Items	800
Total de la Orden	9.246,7200

Fecha de Impresión: miércoles 27 de abril de 2022, 16:06:51