

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20180001270085	Fecha de emisión:	17-05-2018	Fecha de aceptación:	18-05-2018		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:		Razón social:	SANTAMARIA ZAMBRANO JULIANA CONCEPCION	RUC:	1206997882001		
Nombre del representante legal:							
Correo electrónico el representante legal:	raf_vargas@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	raf_vargas@hotmail.com				
Teléfono:	0991767935						
Tipo de cuenta:	--	Número de cuenta:	--	Código de la entidad financiera:	--	Institución financiera:	--
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE							
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL MIES BABAHOYO	RUC:	1260043540001	Teléfono:	052731060 052733355		
Persona que autoriza:	PSIC. MARYURI BUSTAMANTE HUILCAPI	Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL BABAHOYO	Correo electrónico:	maryuri.bustamante@inclusion.gob.ec		
Nombre funcionario encargado del proceso:	MARIA DELFINA VELETANGA CADENA	Correo electrónico:	mariaveletanga76@hotmail.es				
Dirección Entidad:	Provincia:	LOS RIOS	Cantón:	BABAHOYO	Parroquia:	CLEMENTE BAQUERIZO	
	Calle:	3 ERA TRANSVERSAL	Número:	101	Intersección:	MALECON / A UNA CUADRA DEL SUBCENTRO DEL MAMEY	
	Edificio:	MIES	Departamento:		Teléfono:	052731060 052733355	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	08H00-12h00					
	Responsable de recepción de mercadería:	ING. MARIA VELETANGA CADENA					
Dirección de entrega:	3 ERA TRANSVERSAL 101 y MALECON / A UNA CUADRA DEL SUBCENTRO DEL MAMEY, MIES,						
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.

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

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

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

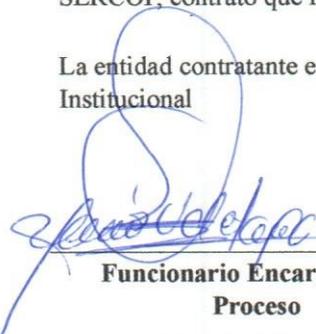
APLICACIÓN DE MULTAS

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

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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

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



Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: MARIA DELFINA VELETANGA CADENA



Persona que autoriza

Nombre: PSIC. MARYURI BUSTAMANTE HUILCAPI



Máxima Autoridad

Nombre: MARYURI PILAR BUSTAMANTE HUILCAPI

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300021	<p>MENÚ TIPO II - SERVICIO DE ENTREGA DE ALIMENTOS PREPARADOS, INCLUYE SERVICIO DE MESA</p> <p>- Actividades que incluye la prestación del servicio: El proveedor dispondrá de personal suficiente para atender el requerimiento de la entidad contratante, transporte propio o alquilado para el traslado de los alimentos, deberá contar con los implementos necesarios para mantener los alimentos calientes y en buen estado para el consumo. El coordinador de servicio, puntualizará directamente con la persona encargada de la administración de la orden de compra, la prestación del servicio bajo las condiciones particulares descritas en la presente ficha técnica. El servicio contempla montaje, comedor, mantelería, decoración de mesas y personal de servicio que se encargará de la distribución de los menús (un mesero por cada 15 personas). La entidad contratante dotará al proveedor, de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Después de culminar con el servicio, el proveedor, procederá a realizar la limpieza y recolección de residuos.</p> <p>- Sanciones: La multa por cada infracción, será del 10% del valor total de la orden de compra. La reincidencia de infracciones, será causal de exclusión del Catálogo Dinámico Inclusivo.</p> <p>- Transporte: Incluye transporte de alimentos, personas e implementos en general, al punto de entrega.</p> <p>- Supervisión y administración: La supervisión del servicio estará a cargo del proveedor quien velará la calidad de la prestación del mismo. La administración de la orden de compra, se realizará por parte de un delegado técnico (administrador), designado por la entidad contratante, quien verificará y controlará el cumplimiento de los términos de referencia, para la prestación del servicio.</p>	80	7,1800	0,0000	574,4000	12,0000	643,3280	58-001-530205

	<ul style="list-style-type: none"> - Jornada: El personal destinado para el servicio, no podrá superar la jornada laboral de ocho horas según lo estipulado en el Código del Trabajo. El proveedor definirá los horarios y grupos de trabajo según lo solicitado por la entidad contratante. - Áreas de intervención: El lugar para la prestación del servicio, lo definirá la entidad contratante y su aplicación será dentro de los perímetros cantonales. - Plazo de ejecución del servicio: El horario de entrega de prestación del servicio, será definido por la entidad contratante, según su requerimiento en la orden de compra generada. El cronograma de entrega, será programado por la entidad contratante, de mutuo acuerdo con el proveedor. - Frecuencia de pago: • Uniforme acorde al evento y al personal. • Redecillas para cabello. • Guantes desechables para manipular alimentos (personal de cocina). - Uniformes de personal e identificación: • Uniforme acorde al evento y al personal. • Redecillas para cabello. • Guantes desechables para manipular alimentos (personal de cocina). - Formación Capacitación y Experiencia: Coordinador de servicio.- Experiencia o conocimiento en atención al cliente, servicios de catering, servicio gastronómico, de al menos 2 años. Jefe de cocina.- Formación o capacitación en conocimientos gastronómicos, higiene y manipulación de alimentos de al menos 2 años, experiencia mínima de 1 año; y, certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos. Meseros.- Experiencia o conocimiento en servicio gastronómico, atención al cliente, higiene y manipulación de alimentos de al menos 2 años, certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos. Los medios de verificación serán los certificados de trabajos, títulos o capacitación, los cuales deberán ser adjuntados al formulario de manifestación de interés. - Personal: Personal mínimo requerido: *1 Coordinador de servicio *1 Jefe de cocina *1 Mesero por cada 15 personas - Forma y requisitos para el pago: El pago por la prestación del servicio, será contra entrega, previo a la presentación de la factura y acta entrega recepción firmada por el administrador de la orden de compra y el proveedor. - Infracciones: a) Retraso en la prestación del servicio (arribó hasta 30 minutos después de la hora pactada para la prestación del servicio, se adicionará 1% por cada 30 minutos adicionales de retraso). b) El proveedor no cuenta con el equipo mínimo e implementos requeridos para la óptima prestación del servicio. c) El personal que presta el servicio no cuenta con el uniforme y condiciones básicas de higiene. d) El alimento entregado no cumple con condiciones básicas de higiene y preparación. - Materiales y accesorios: Todo alimento adquirido por el Estado, ya sean frescos, procesados o preparados para el consumo humano, así como para la prestación de servicios de provisión de alimentos, deben ser únicamente de producción o cultivo ecuatoriano, según la Resolución N° 34-2015 del SERCOP. - Equipo y herramientas: • Cajones de transporte térmicos • Accesorios para meseros • Accesorios para mesas • Utensilios para cocinar • Calentadores- samovar • Vajilla de porcelana acorde al servicio • Vasos de cristal. • Cubiertos de acero inoxidable. El equipo y herramientas para el procesamiento de alimentos, debe cumplir los requisitos establecidos en el REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 131 "SEGURIDAD E HIGIENE DE MAQUINARIA PARA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS". - Condiciones particulares de prestación del servicio: La dotación del menú incluirá: • Entrada • Plato Fuerte • Postre • Bebida El proveedor ofrecerá un menú variado, el cual mantendrá el equilibrio nutricional descrito a continuación: Entrada o Sopa : 100 gramos o 200ml, Proteína:150 gramos, Carbohidrato:100 gramos, Verduras variadas: 100 gramos, Postre: 80 gramos, Bebidas Naturales: 200 ml Las ensaladas se presentarán al natural y los aderezos necesarios como mayonesa, vinagreta, mostaza o salsa de tomate, ají, etc. se servirán aparte, para que su consumo sea voluntario. La elección de la cartilla de menús, lo definirá la entidad contratante de acuerdo a las opciones presentadas por el proveedor. Opciones que cumplirán las especificaciones descritas en la presente ficha. La bebida será jugo natural o gaseosa y café. El servicio incluye montaje, menaje, comedor, mantelería, decoración de mesas, personal de servicio que se encargará de la distribución de los menús (Un mesero por cada 15 personas). 							
632300021	<p>REFRIGERIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tiempos de entrega y servicio.: * Estar por lo menos 30 minutos antes para realizar la entrega al delegado de la entidad contratante. - Espacio Físico para la preparación de alimentos y transporte: * El Ofertante deberá contar con un espacio en el cual elabora los refrigerios que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene, las mismas que serán determinadas por el mismo. * Deberá tener los materiales mínimos para la preparación de los refrigerios como: horno, licuadora, batidora, cocina, refrigeradora, ollas para cocción, utensilios de cocina todos estos en perfecto estado y en buenas condiciones de salubridad. * Los recipientes deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no tóxico (cooler) y que se hayan limpiado y desinfectado bien, cerrados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes extraños. * Cuando el tiempo de transporte sea superior a una hora, los envases de alimentos deben disponerse en recipientes térmicos. * Disponer en los recipientes térmicos los alimentos preparados calientes, separados de los alimentos preparados fríos. Utilizar recipientes diferentes para estos dos tipos de alimentos preparados. - Menú por persona: * El refrigerio debe contener alto contenido nutritivo y saludable, de igual manera deberá ser consistente. * Los refrigerio tendrán un peso mínimo de 150 gr (sin contar bebida y fruta) cada uno de ellos. * Una fruta que sea de temporada y de producción nacional. * (1) Bebida ligera fría: Agua con gas, gaseosa o jugo de pulpa (sea natural o procesado en envase de plástico, vidrio o tetrapack) - Condiciones del Servicio: * Todas las materias primas y demás insumos para el servicio y producción deberán ser de producción nacional. * El proveedor deberá proveer de los recipientes adecuados para sal, mayonesa, salsas, ají entre otros que solicite la entidad contratante. * Es responsabilidad del proveedor manejar todo el sistema logístico (tiempos de entrega del servicio, opción de transporte, almacenaje, 	80	2,2500	0,0000	180,0000	12,0000	201,6000	58-001-530205

	distribución y movilización) que le permita entregar el producto en óptimas condiciones. - Transporte: * El costo de transporte está incluido en el precio. Además el vehículo en el que se transporte los alimentos deberá precautelar que los proteja contra el sol directo, el viento y el polvo, lluvia y otras contaminaciones que puedan degradar la calidad del producto. - Equipo mínimo e implementos (dependerá del número de participantes): * Servilletas de papel * Vasos cristal de plástico de 10 oz desechables, para bebidas frías * Platos plásticos # 6 color blanco para refrigerios y empaques plásticos para alimentos							
632300021	<p>ESTACIÓN DE BEBIDAS PERMANENTES</p> <p>- Transporte: * El costo de transporte está incluido en el precio. Además el vehículo en el que se transporte los alimentos deberá precautelar que los proteja contra el sol directo, el viento y el polvo, lluvia y otras contaminaciones que puedan degradar la calidad del producto.</p> <p>- Transporte: * El costo de transporte está incluido en el precio. Además el vehículo en el que se transporte los alimentos deberá precautelar que los proteja contra el sol directo, el viento y el polvo, lluvia y otras contaminaciones que puedan degradar la calidad del producto.</p> <p>- Menú por persona: * Servicio de bebidas calientes (café o agua aromática) permanentes; (1) Agua con o sin gas, (2) gaseosas o jugos (sea natural o procesado en envase de plástico, vidrio o tetrapack).</p> <p>- Equipo mínimo e implementos (dependerá del número de participantes): * Recipientes de porcelana o cristal para café y azúcar, dependiendo del número de participantes * Cafetera para agua, dependiendo el número de participantes * Mesa para montar la estación y el respectivo menaje (mantel y servilletas) * Servilletas de papel * Cucharillas plásticas o sorbetes para café express * Vasos de cartón o poliestireno espumado de 6 oz, para bebidas calientes * Vasos de cristal transparente para bebidas frías o vaso plástico transparente de 10 oz.</p> <p>- Condiciones del Servicio: * Previo a la prestación del servicio se debe limpiar e higienizar el menaje * Después de culminar con el servicio se procederá a realizar limpieza y recolección de residuos. * Todas las materias primas y demás insumos para el servicio y producción deberán ser de producción nacional. * Es responsabilidad del proveedor manejar todo el sistema logístico (tiempos de entrega del servicio, opción de transporte, almacenaje, distribución y movilización) que le permita entregar el producto en óptimas condiciones.</p> <p>- Personal: * El servicio incluirá solo una persona que se encargará de estar atendiendo la estación por cada 50 participantes, a partir de ese número se dispondrá el personal adicional como correspondiera el caso. * Los meseros deberán mantener la indumentaria y presentación impecable y estar atentos durante todo el evento para que los participantes sean atendidos satisfactoriamente.</p> <p>- Tiempos de entrega y servicio.: * Estar por lo menos 45 minutos antes de la hora de prestación del servicio, para ubicar su equipo de trabajo y accesorios, en el espacio designado por la entidad contratante. * Duración del servicio.- 1 hora hasta 8 horas.</p>	80	3,0000	0,0000	240,0000	12,0000	268,8000	58-001-530205

Subtotal	994,4000
Impuesto al valor agregado (12%)	119,3280
Total	1.113,7280

Número de Items	240
Total de la Orden	1.113,7280

Fecha de Impresión: viernes 18 de mayo de 2018, 16:35:18