

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO				
Orden de compra:	CE-20180001255082	Fecha de emisión:	03-05-2018	
		Fecha de aceptación:	04-05-2018	
Estado de la orden:	Revisada			
DATOS DEL PROVEEDOR				
Nombre comercial:	ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A TODO GUSTO "ASOSERALGUS"	Razón social:	ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A TODO GUSTO "ASOSERALGUS"	
		RUC:	1291756014001	
Nombre del representante legal:	ZAMORA CHAVEZ MARTHA YANETH			
Correo electrónico el representante legal:	marhta-zamora2016@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	marhta-zamora2016@hotmail.com	
Teléfono:	0982916516 0982916516			
Tipo de cuenta:	--	Número de cuenta:	--	
		Código de la entidad financiera:	--	
		Institución financiera:	--	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE				
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 12D03 - MOCACHE - QUEVEDO - MIES	RUC:	1260043620001	
		Teléfono:	052-783169	
Persona que autoriza:	MGS. CECIBELL CARRION	Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL	
		Correo electrónico:	lissetty.carrion@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	kennysuarez	Correo electrónico:	luis.hinojosa@inclusion.gob.ec	
Dirección Entidad:	Provincia:	LOS RIOS	Cantón:	QUEVEDO
	Calle:	PARROQUIA SIETE DE OCTUBRE CALLE SEGUNDA Y LA C	Número:	N1-12
	Edificio:	MIES QUEVEDO	Departamento:	DIRECCION
	Parroquia:	SIETE DE OCTUBRE	Intersección:	A TRES CUADRAS DE LA CLINICA SANTA MARIANTA
	Teléfono:	052-783169		
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	07:00 a 17:00		
	Responsable de recepción de mercadería:	LCDA. GLADYS MACIAS		
Dirección de entrega:	CDI LOS GUAYACANES CANTON QUINSALOMA			
Observación:	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LA UNIDAD EMBLEMATICA LOS GUAYACANES CANTON QUINSALOMA			

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.

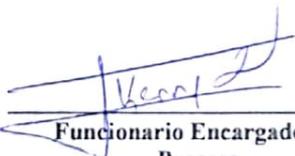
**APLICACIÓN DE MULTAS**

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: kennysuarez

  
**Persona que autoriza**  
 Nombre: MGS. CECIBELL CARRION

  
**Máxima Autoridad**  
 Nombre: LISSETTY CECIBEL CARRION AURIA

DETALLE								
CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300212	Servicio de Alimentación para programas infantiles CIBV - TIEMPO MÍNIMO DE ORDEN DE COMPRA: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 En los productos de servicio de alimentación para programas infantiles CIBV y alimentación hospitalaria, enunciadas anteriormente, incorporados en el Catálogo Dinámico Inclusivo del Servicio de Preparación de Alimentos, susgado con el código No. CDI-SERCOP-007-2016, las entidades contratantes emitirán las órdenes de compra por un período mínimo de 6 meses, para efectos de garantizar la estabilidad laboral de los trabajadores. En caso de que las entidades contratantes emitan órdenes de compra por menor tiempo, el proveedor de considerarlo pertinente podrá solicitar a la entidad contratante dejar sin efecto la orden de compra - UNIFORMES DE PERSONAL E IDENTIFICACIÓN: El personal deberá cumplir con las siguientes especificaciones: • Estar uniformado, camisa o camiseta cerrada de colores claros, • Mascarrillas desechables • Mandil • Guantes latex • Calzado adecuado (antideslizante) • Malla para cabello, el cual deberá estar recogido • Cuidado personal integral (manos, uñas cortas) • No portar accesorios (anillos, pulseras, relojes, aretes) • No presentar infecciones cutáneas o heridas • Identificación con datos personales y fotografía actualizada - PLAZO DE ENTREGA: El plazo y el horario de entrega, comenzará a correr a partir de la generación de la orden de compra, según cronograma y horario establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el	1500 (2 meses)	2,4100	0,0000	7.230,0000	12,0000	8.097,6000	5600000001530235120500100000000

almacenamiento detallada en el mismo. El tiempo máximo de consumo de estos productos debe estar vigente. • Todos los alimentos deberán almacenarse en envases limpios y con tapas, debidamente etiquetados y fechados. • Los alimentos perecederos deben colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro. • Elegir los alimentos y/o preparaciones bajos en grasas, azúcar y sal. • Los alimentos potencialmente peligrosos se deben mantener adecuadamente refrigerados (5°C o menos) o calientes (70°C o más) para evitar el desarrollo de microorganismos. • Las frutas y hortalizas de preferencia deben ser las de temporada, frescas, en buen estado que no estén en contacto con el suelo; se rechazarán si tienen presencia de manchas negras, café o moradas pues pueden contener bacterias, hongos y virus que afectan la salud. • Para la elaboración de las comidas deberá utilizar agua tratada o potable. La Entidad Contratante podrá realizar en cualquier instante y a través de laboratorios especializados, el análisis físico-químico y microbiológico del agua a ser utilizada en la elaboración de los alimentos, a su costo. • No deberá almacenar ningún tipo de jabón, detergente, desinfectante, insecticida, raticida o solventes junto a los viveres. • Se debe evitar la exposición a riesgos de los alimentos durante su preparación, transporte y expendio. • En caso de no disponibilidad algún alimento, sustituir por otro del mismo valor nutricional y referencia de costo, por ejemplo: carne por carne, fruta por fruta, verdura por verdura, cereal por cereal, liciteo por liciteo, leguminosa por leguminosa, grano tierno por grano tierno, etc. • Los proveedores deberán incluir en su oferta alimentos, bebidas y preparaciones tradicionales, aprovechando los productos de temporada e incentivando los hábitos y costumbres propios de la población; deberán adquirir como mínimo el 30% de los productos provenientes de la economía popular y solidaria, de la economía familiar de las micro y pequeñas unidades productivas, preferentemente productores locales, irrestrictamente, las disposiciones establecidas en normativas ambientales en relación a la fauna y flora en peligro de extinción.

- **GUIA DE REFERENCIA DE ALIMENTOS PERMITIDOS PARA NIÑOS:**  
Lácteos tratados térmicamente: leche, yogurt, queso, lácteos; carnes: res, pollo, cerdo y pescado (no se permite vísceras); o huevos de gallina y de codorniz, leguminosas: fréjol, soya, arveja, lenteja, habas, chocho, choco, garbanzo; verduras: arveja, vainita, acelga, col, espinaca, brócoli, tomate, zanahoria, cebolla, pepinillo, rábano, remolacha; frutas (todo tipo), tubérculos: papa, ocas, mellocos, yuca, camote, zanahoria blanca, plátanos; cereales: arroz, avena, cebada, morocho, quinua, maíz, pan blanco, pan integral, tostadas, fideo; grasas: aguacate, nueces, almendras, maní, avellanas, aceite vegetal, aceite de oliva, mantequilla; alimentos procesados con registro sanitario o notificación sanitaria vigente.

- **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:** Al menos se deberá contar con el siguiente personal: Por cada 40 menús a elaborar, será necesario: - 1 Cocinero - 1 Ayudante de cocina - 1 Una persona para el servicio de alimentos Por cada 40 niños adicionales, será necesario incluir una persona más, para la preparación de los alimentos.

- **FUNCIONES DEL PERSONAL:**  
Cocinero: • Preparar los alimentos. • Supervisar el control de calidad del servicio. • Verificar en cumplimiento de las disposiciones contractuales. • Mantener limpias 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. • Ayudar con la preparación, correcto transporte y entrega de alimentos.  
Persona para el servicio de alimentos: • Servicio de los alimentos a niños y niñas en condiciones higiénico-sanitarias, considerando siempre la temperatura de los alimentos antes de servirlos. • Cumplir disposiciones.

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

- MAQUINARIA MINIMA REQUERIDA:  
La maquinaria mínima necesaria para la  
prestación del servicio son: • Cocina • Horno •  
Licuadora • Batidora • Refrigeradora •  
Congelador

<b>Subtotal</b>	7.230,0000
<b>Impuesto al valor agregado (12%)</b>	867,6000
<b>Total</b>	8.097,6000
<b>Número de Items</b>	1500
<b>Total de la Orden</b>	8.097,6000

**Fecha de Impresión:** jueves 10 de mayo de 2018, 11:09:58