| ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Orden de compra:** | CE-20180001255265 | **Fecha de emisión:** | 04-05-2018 | **Fecha de aceptación:** | 07-05-2018 |
| **Estado de la orden:** | Revisada | | | | |

| DATOS DEL PROVEEDOR | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Nombre comercial:** | | **Razón social:** | ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION ESTILO QUEVEDEÑO ASOESTILQUE | **RUC:** | 0992936282001 |
| **Nombre del representante legal:** | BOZA REYES JUAN MIGUEL | | | | |
| **Correo electrónico el representante legal:** | asoestilque@outlook.es | **Correo electrónico de la empresa:** | asoestilque@outlook.es | | |
| **Teléfono:** | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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 | **Parroquia:** | SIETE DE OCTUBRE |
| | **Calle:** | PARROQUIA SIETE DE OCTUBRE CALLE SEGUNDA Y LA C | **Número:** | N1-12 | **Intersección:** | A TRES CUADRAS DE LA CLINICA SANTA MARIANITA |
| | **Edificio:** | MIES QUEVEDO | **Departamento:** | DIRECCION | **Teléfono:** | 052-783169 |

| | | |
|---|---|---|
| **Datos de entrega:** | **Horario de recepción de mercaderia:** | 07:00 a 17:00 |
| | **Responsable de recepción de mercaderia:** | ING. RUDY YONG |
| **Dirección de entrega:** | KM 1 1/2 VIA A BUENA FE AL LADO DEL COMPLEJO AGRILSA | |
| **Observación:** | CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL CENTRO GERONTOLOGICO DE QUEVEDO MES DE MAYO 2018 | |

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.



Scanned by CamScanner

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 | Persona que autoriza | Máxima Autoridad |
|---|---|---|
| Nombre: kennysuarez | Nombre: MGS. CECIBELL CARRION | Nombre: LISSETTY CECIBEL CARRION AURIA |

**DETALLE**

| CPC | Descripción | Cant | V. unitario | Descuento | Sub. Total | Impuesto (%) | V. Total | Partida Presup. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 632300021 | MENU TIPO II - SERVICIO DE ENTREGA DE ALIMENTOS PREPARADOS, INCLUYE SERVICIO DE MESA<br>- 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 montos (un mesero por cada 15 personas). La entidad contratante dotará al proveedor, de un espacio físico | 850 | 7,1800 | 0,0000 | 6.103,0000 | 12,0000 | 6.835,3600 | 5800000001530235120500100000000 |



Scanned by CamScanner

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.

- 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).
- 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".
- 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.
- 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.
- 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.
- Personal: Personal mínimo requerido: *1 Coordinador de servicio *1 Jefe de cocina *1 Mesero por cada 15 personas
- 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



Scanned by CamScanner

manipulación de alimentos. Los medios de verificación serán: los certificados de trabajo, título o capacitación, los cuales deberán ser adjuntados al formulario de manifestación de interés.
- Uniformes de personal e identificación. • Uniforme acorde al evento y al personal. • Redecillas para cabello. • Guantes desechables para manipular alimentos (personal de cocina).
- Frecuencia de pago. • Uniforme acorde al evento y al personal. • Redecillas para cabello. • Guantes desechables para manipular alimentos (personal de cocina).
- 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.
- Áreas de intervención: El lugar para la prestación del servicio, lo definirá la entidad contratante y su aplicación será dentro de los perímetros institucionales.
- 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.
- 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.
- Transporte: Incluye transporte de alimentos, personas e implementos en general, al punto de entrega.
- 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.

| | |
|---|---|
| **Subtotal** | 6.103,0000 |
| **Impuesto al valor agregado (12%)** | 732,3600 |
| **Total** | 6.835,3600 |
| **Número de Items** | 850 |
| **Total de la Orden** | 6.835,3600 |

**Fecha de Impresión:** jueves 10 de mayo de 2018, 11:09:34



Scanned by CamScanner