

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO				
<b>Orden de compra:</b>	CE-20180001309847	<b>Fecha de emisión:</b>	27-06-2018	<b>Fecha de aceptación:</b> 28-06-2018
<b>Estado de la orden:</b>	Revisada			
DATOS DEL PROVEEDOR				
<b>Nombre comercial:</b>	ECONEGOCIOS GRANSOL	<b>Razón social:</b>	COOPERATIVA DE PRODUCCION AGRICOLA, GANADERA Y SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA VIVIR MEJOR PROGRASERVIV	<b>RUC:</b> 0190399273001
<b>Nombre del representante legal:</b>	ROBLES ROBLES ALFREDO PATRICIO			
<b>Correo electrónico el representante legal:</b>	nestor.guazhambo@prograserviv.ec	<b>Correo electrónico de la empresa:</b>	nestor.guazhambo@prograserviv.ec	
<b>Teléfono:</b>	09-97427547 0993144732 0980194981 074177337 0989834722 0993056847 0993144732 0989834722			
<b>Tipo de cuenta:</b>	Corriente	<b>Número de cuenta:</b> 019003001149	<b>Código de la Entidad Financiera:</b> 210500	<b>Nombre de la Entidad Financiera:</b> BANCODESARROLLO
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE				
<b>Entidad contratante:</b>	DIRECCION DISTRITAL 01D01 PARROQUIAS URBANAS Y RURALES-MIES	<b>RUC:</b> 0160056490001	<b>Teléfono:</b> 2837728-2837729	
<b>Persona que autoriza:</b>	LIC. RUTH SALOMÉ CORDERO GALÁN	<b>Cargo:</b>	DIRECTORA DISTRITAL CUENCA-MIES	<b>Correo electrónico:</b> ruth.cordero@inclusion.gob.ec
<b>Nombre funcionario encargado del proceso:</b>	RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA		<b>Correo electrónico:</b> richard.figueroa@inclusion.gob.ec	
<b>Dirección Entidad:</b>	<b>Provincia:</b> AZUAY	<b>Cantón:</b> CUENCA	<b>Parroquia:</b> EL SAGRARIO	
	<b>Calle:</b> ANTONIO BORRERO	<b>Número:</b> 4-24	<b>Intersección:</b> CALLE LARGA	
	<b>Edificio:</b> EDIFICIO DEL MIES	<b>Departamento:</b> EDIFICIO	<b>Teléfono:</b> 2837728-2837729	
<b>Datos de entrega:</b>	<b>Horario de recepción de mercadería:</b>	08h00 a 16h00		
	<b>Responsable de recepción de mercadería:</b>	Psic. Sofía Lopez Vallejo		
<b>Dirección de entrega:</b>	CETI PARAISO, UBICADO EN LA AV. EL PARAISO, JUNTO A LA FACULTAD DE ODONTOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DE CUENCA			
<b>Observación:</b>	Los servicios de alimentación "Tipo 1", se servirán de acuerdo a una planificación preestablecida con la Coordinadora del CETI y es para el periodo de julio de 2018, los pagos se realizarán de forma mensual.			

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.

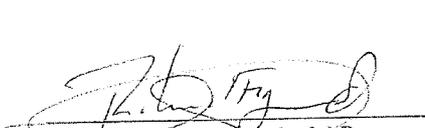
**APLICACIÓN DE MULTAS**

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: RICHARD FABIAN FIGUEROA QUEZADA

  
**Persona que autoriza**  
 Nombre: LIC. RUTH SALOMÉ CORDERO GALÁN

  
**Máxima Autoridad**  
 Nombre: RUTH SALOMÉ CORDERO GALÁN

DETALLE								
CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300021	MENÚ TIPO I- SERVICIO DE ENTREGA DE ALIMENTOS PREPARADOS, NO INCLUYE SERVICIO DE MESA - 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. - 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 Inklusivo. - Personal: *Jefe de cocina *Personal de servicio La cantidad del personal estará definido por el proveedor, en función al cumplimiento óptimo de la orden de compra y de su capacidad máxima de prestación del servicio. - Infracciones: a) Retraso en la prestación del servicio (arrabó 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. - Formación Capacitación y Experiencia: 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. Personal de servicio: Experiencia y conocimiento en servicio	1100	3.5700	0.0000	3.927.0000	12.0000	4.398.2400	55 00 000 005 530235

gastronómico, higiene y manipulación de alimentos de al menos 2 años, que cuente con 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.

- Uniformes de personal e identificación: \*Delantales de tela de producción nacional.
- \*Redecillas para cabello. \*Guantes desechables para manipular alimento.
- Frecuencia de pago: La frecuencia de pago, será por el total de unidades de Menú Tipo 1 contratado, en la orden de compra generada por la entidad contratante.
- Forma y requisitos para el pago: El pago por la prestación del servicio será contra entrega, previo a la presentación de la factura correspondiente y firma del acta entrega-recepción entre el administrador de la orden de compra y el proveedor.
- 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 de la prestación del servicio, lo definirá la entidad contratante y su aplicación será dentro de los perímetros cantonales.
- Actividades que incluye la prestación del servicio: El proveedor dispondrá de al menos 1 jefe de cocina y 1 persona de servicio, transporte propio o alquilado para el traslado de los alimentos, debe contar con los implementos necesarios para mantener los alimentos calientes y en buen estado para el consumo. El proveedor coordinará directamente con la persona encargada de la orden de compra, la entrega del servicio, bajo las condiciones particulares descritas en la presente ficha técnica. La vajilla utilizada para el servicio será: Para la comida: bandejas y cubiertos descartables y resistentes o vajilla simple con cubiertos, servilletas. Su capacidad deberá estar acorde a la cantidad de alimento solicitada en el punto 18. Para la bebida: vasos plásticos. Estos recipientes deberán ser resistentes y con capacidad suficiente según las especificaciones técnicas del contenido. El proveedor dotará de un personal de servicio, que se encargará de la distribución de los menús. Después de culminar con el servicio, el proveedor, procederá a realizar la limpieza y recolección de residuos.
- 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.
- Equipo y herramientas: \* Cajones de transporte térmicos. \* Accesorios para meseros. \* Accesorios para mesas. \* Artículos desechables. \* Utensilios para cocinar. 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.
- Transporte: Incluye transporte de alimentos, personas e implementos en general al punto de entrega.
- Condiciones particulares de prestación del servicio: La dotación del menú incluirá: \* Plato fuerte \* Postre \* Bebida El proveedor ofrecerá un menú variado, el cual mantendrá el equilibrio nutricional descrito en la siguiente tabla: CONCEPTO CONTENIDO Proteína 100 gramos Carbohidrato 100 gramos Verduras variadas 100 gramos Postre 80 gramos Bebida Natural 200 ml 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. El valor de cada uno de los ítems, no incluye el costo de montaje, mesas, sillas, mantelería, decoración, arreglos florales de salón, salón, y cualquier otro adicional no descrito en la ficha. 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.

<b>Subtotal</b>	3.927,0000
<b>Impuesto al valor agregado (12%)</b>	471,2400
<b>Total</b>	4.398,2400

<b>Número de Items</b>	1100
<b>Total de la Orden</b>	4.398,2400

Fecha de Impresión: lunes 2 de julio de 2018, 08:24:15