

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20180001338367	Fecha de emisión:	31-07-2018	Fecha de aceptación:	01-08-2018	
Estado de la orden:	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:		Razón social:	VILLA CANTOS MARIA GABRIELA	RUC:	1308583135001	
Nombre del representante legal:						
Correo electrónico el representante legal:	magavicantos27@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	magavicantos27@hotmail.com			
Teléfono:	0986538564 0995383902 052624954 052624954					
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	07232640	Código de la Entidad Financiera:	210356	
		Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PACIFICO			
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE						
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 13D02 - JARAMIJO - MANTA - MONTECRISTI - MIES	RUC:	1360073510001	Teléfono:	052920920 0988912997 0989945191	
Persona que autoriza:	ING. LEIDA ELIZABETH CHACON PICO	Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL 13D02 MIES	Correo electrónico:	lenin.moreira@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	13D02MIES	Correo electrónico:	leninmoreiraarteaga@gmail.com			
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 mercadería:	DESDE LAS 08:00 HASTA LAS 17:00				
	Responsable de recepción de mercadería:	DRA. BALBINA MOREIRA PEÑAFIEL / COORDINADORA DE SERVICIOS SOCIALES				
Dirección de entrega:	MANTA, BARRIO SAN AGUSTIN, CALLE OLIVA MIRANDA FRENTE AL SINDICATO DE CHOFERES PROFESIONALES DE TARQUI					
Observación:	PARA LA ENTREGA POR FAVOR COMUNICARSE AL TELEFONO 052-922900 O DE FORMA DIRECTA CON LA ADMINISTRADORA DE LA ORDEN DE COMPRA DRA. BALBINA MOREIRA PEÑAFIEL AL TELEFONO 0999426099.					

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.

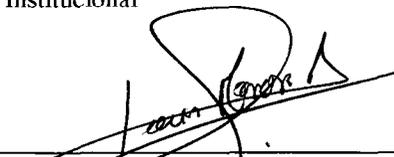
APLICACIÓN DE MULTAS

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.

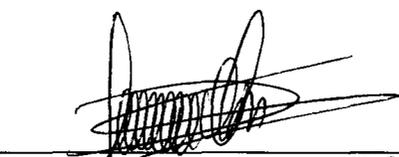
APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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.

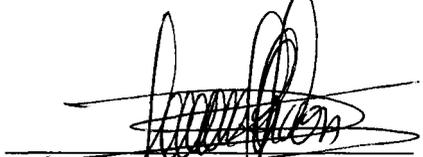
La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal Institucional


Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: 13D02MIES


Persona que autoriza

Nombre: ING. LEIDA ELIZABETH CHACON PICO


Máxima Autoridad

Nombre: LEIDA ELIZABETH CHACON PICO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
881220011	<p>CAMISetas CUELLO REDONDO O EN "V" MANGA CORTA</p> <p>- TRANSPORTE: El proveedor catalogado asumirá el costo de transporte hasta la dirección establecida por la entidad contratante para la entrega de los bienes dentro de la localidad en la que se hubiese catalogado, de acuerdo a lo establecido en la orden de compra, salvo acuerdo entre proveedor - entidad. La entrega del bien incluye el estibaje al interior de las instalaciones de la entidad contratante.</p> <p>- 1 ACTUALIZACIONES: Actualización 1 (Oficio Circular CDI-2016-0024) Estado Actual CDI-SERCOP-001-2016 - CONFECCIÓN TEXTIL, en lo contemplado en el numeral 6, que hace referencia a la "CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN", específicamente a los que hace relación a la asignación de la capacidad productiva. En las fichas técnicas, se hace constar el siguiente cuadro. 6 CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN Los proveedores podrán ofertar como capacidad máxima total según lo detallado a continuación: GRUPOS ACTORES CAPACIDAD PRODUCTIVA NÚMERO DE EMPLEADOS GRUPO 1 Personas Naturales 250 prendas De forma individual GRUPO 2 Personas Jurídicas (Micro empresas) 200 prendas por cada trabajador, los cuales deberán estar afiliados al IESS a la fecha de prestación de la oferta.</p>	22	3,9100	0,0000	86,0200	12,0000	96,3424	730802

<p>Hasta 9 GRUPO 3 Personas Jurídicas (Pequeñas empresas) 100 prendas por cada trabajador contratado los cuales deberán estar afiliados al IESS a la fecha de presentación de la oferta. Hasta 49 GRUPO 4 Organizaciones de la Economía Popular y Solidaria (Sector cooperativo, asociativo y comunitario) 300 prendas por cada socio De acuerdo al número de socios GRUPO 5 Artesanos, Gremios de artesanos legalmente reconocidos 300 prendas por cada agremiado De acuerdo al número de artesanos reconocidos</p> <p>Actualización y aclaración 1.- La asignación de la capacidad máxima de producción, debe estar respaldada con la FORMACIÓN, CAPACITACIÓN/EXPERIENCIA, conforme se contempla en numeral 2 de la ficha técnica, por cada uno de los trabajadores – socios que efectivamente la justifique. Actualización y aclaración 2.- La capacidad productiva ofertada es determinada en base al producto o categoría general conforme se detalla a continuación: ropa de trabajo, prendas de vestir, mochilas y bolsos, banderas y lencería hospitalaria; y, no en base al producto específico. Actualización 2 (Oficio Circular CDI-2016-0041) CDI-SERCOP-001-2016 -Productos de Confección Textil” Estado Actual En las fichas técnicas para provisión de “Productos de Confección Textil”, signado con el código CDI-SERCOP-001-2016, se hace constar: 1. En fichas de los productos en los cuales consta las características: “Cinta reflectiva industrial debe cumplir norma ANSI/ISEA 107-2010 (...)” 2. Por otra parte en la ficha del producto “PANTALÓN ÍNDIGO MODELO CLÁSICO PARA HOMBRE”, en el numeral 3 de las fichas que hace referencia a las “CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN” en particular al “DISEÑO”, se hace constar lo siguiente: 3 CONDICIONES PARTICULARES DEL BIEN DISEÑO • Modelo clásico: corte recto. • Costura de refuerzo en la cara externa y doble costura en los bordes internos de las piernas. • Cierre reforzado de cobre viejo) con sistema de doble seguridad, ubicado en el interior de la bragueta. • Forros de bolsillos frontales en tela de algodón con tratamiento al encogido o similar de color blanco o en el Stone del pantalón. • 5 bolsillos (2 frontales, un relojero, y 2 posteriores) y 6 pasadores a nivel de cintura. • Hilo para confección de la prenda tipo mercerizado 3 cabos. • Botón de tagua o cobre viejo (más uno de repuesto sobre la bragueta). • Sin broches a nivel de bordes superiores de bolsillos, en su lugar se ubicarán refuerzos de costura cruzada tipo atrakes (X). Actualización 1. En las fichas donde consta la “norma ANSI/ISEA 107-2010”, se considera incluido lo siguiente: La cinta reflectiva cumplirá las siguientes características: Norma: ANSI/ISEA 107-2010 (Las especificaciones establecidas en la norma en referencia estará sujeta a sus actualizaciones en todas sus descripciones como: ancho, color, entre otras.) Ancho: Desde 1” hasta de 2” (2.5 cm hasta 5cm) Color: A elección de la entidad contratante Ubicación de la cinta reflectiva: La ubicación de la cinta reflectiva en la prenda de vestir será a discreción de la entidad contratante, siempre y cuando las dimensiones no superen las actualmente consideradas en las ficha técnica. Actualización 2. La ficha del producto se denominará: “PANTALÓN ÍNDIGO MODELO CLÁSICO PARA HOMBRE/MUJER” además de las establecidas en el numeral 3 de las fichas que hace referencia a las “CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN” en particular al “DISEÑO”, se incorpora lo siguiente: “Las prendas de mujeres se realizarán con moldera femenina, teniendo en cuenta detalles de confección femenina.” Actualización 3 (Oficio Circular CDI-2016-0047) CDI-SERCOP-001-2016 -Productos de Confección Textil” Actualización. En la categoría “Productos de Confección Textil”, se considerará como capacidad máxima de producción la manifestada en la oferta inicial correspondiente a los productos publicados mediante Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2016-0002 de 04 de marzo de 2016. Es decir que los proveedores que presenten manifestaciones de interés para los productos incorporados al procedimiento CDI-SERCOP-001-2016 posteriores a los publicados mediante Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2016-0002 de 04 de marzo de 2016, su capacidad máxima de producción no podrá superar la capacidad inicialmente catalogada. En el caso de que exista la necesidad de aumentar la capacidad productiva el proveedor podrá solicitar el incremento de la capacidad productiva, misma que deberá estar debidamente justificada.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ÁREA DE INTERVENCIÓN: El área de intervención para la provisión de las prendas será determinada por el domicilio legal del proveedor, registrado en el RUP. - 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 solicite muestras o se realice toma de medidas, la entidad contratante en conjunto con el proveedor definirán el plazo de entrega, el mismo que será posterior a la entrega de medidas y/o muestras. Los tiempos de entrega podrán modificarse, previo acuerdo expreso entre entidad contratante y proveedor. *Se podrán realizar entregas parciales 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. - MAQUINARIA: Según el grupo al que correspondan los proveedores deberán contar con la siguiente maquinaria mínima: GRUPOS: CANTIDAD MAQUINARIA GRUPO 1: 1 De costura recta 1 Overlock de 4 hilos 1 Recubridora GRUPO 2: 1 De costura recta 2 Overlock de 4 hilos 1 Recubridora GRUPO 3: 1 De costura recta 3 Overlock de 4 hilos 1 Recubridora GRUPO 4: 2 De costura recta 4 Overlock de 4 hilos 2 Recubridora Los proveedores deberán adjuntar la documentación que respalde la disponibilidad de la maquinaria mínima requerida de acuerdo al GRUPO (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 maquinaria declarada conforme se establece en el formulario “TABLA DE EQUIPAMIENTO Y HERRAMIENTAS”, que consta en el pliego. Nota: Los “Artesanos y Gremios de artesanos legalmente reconocidos” deberán declarar la maquinaria mínima de acuerdo al GRUPO 1 en el caso de presentarse individualmente y maquinaria del GRUPO 4 en el caso de presentarse como gremio reconocido. - INFRACCIONES Y SANCIONES: - 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 a facturar correspondiente al bien no entregado y que consta en la orden de compra. - Cuando el retraso supere los 10 días término contados a partir de la fecha límite de entrega 							
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>del requerimiento efectuado a través de la orden de compra, se aplicará una multa del 1,5 por mil diario del valor a facturar, 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 incumplimientos en las condiciones específicas de elaboración del bien, el proveedor deberá sustituir el bien garantizando el cumplimiento de la presente ficha técnica. - 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, exceptuando acuerdo entre las partes para dicha entrega.</p> <ul style="list-style-type: none"> - FORMACIÓN, CAPACITACIÓN/ EXPERIENCIA: - Copias de certificado (s) de capacitación de al menos 60 horas; o, copias de certificado (s), contrato (s) que respalden experiencia de por lo menos un año. Las copias de los certificados que se presenten deberán tener relación con la fabricación/ elaboración del producto, determinado en la presente ficha técnica, ser legibles y podrán acumularse para cumplir con la capacitación o Carnet de calificación artesanal. - CONDICIONES PARTICULARES DEL BIEN: DESCRIPCIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TELA 65% poliéster / 35% algodón JERSEY Peso (g/m2):180 gr/m2 (+/- 5 gr/m2) COLOR A definir DISEÑO Doblados de 2cm en mangas y bajos. Doblados de 3 cm en cuellos Camiseta tipo cuello redondo, o en v, manga corta, puños y bajos van doblados. Raglan o Dividida dos partes, puños con cinta elástica Tejido como resorte (tipo RIF). Con terminados TAPA COSTURA. Las prendas de mujer se realizarán teniendo en cuenta detalle de confección ETIQUETA La etiqueta deberá estar colocada en el interior de la prenda con la talla, nombre del fabricante, RUC y teléfono de contacto. Cumplir con la norma NTE INEN 1 875:2004 y RTE INEN 013:2013. TALLAS Una vez generada la orden de compra la entidad contratante podrá solicitar muestras de la prenda y/o toma de medidas. 34 36 38 40 42 44 - CONDICIONES DE ELABORACIÓN DEL BIEN: * Los materiales empleados en la confección, deben reunir las condiciones de durabilidad, confort, resistencia y calidad. * Los oferentes garantizarán que los materiales empleados no contengan sustancias tóxicas * El proveedor catalogado está obligado a mantener la garantía técnica de confección de las prendas por el lapso de un (1) año. * La materia prima será exclusivamente de origen nacional. - CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN: Los proveedores podrán ofertar como capacidad máxima total según lo detallado a continuación: GRUPOS ACTORES CAPACIDAD PRODUCTIVA NÚMERO DE EMPLEADOS GRUPO 1: Personas Naturales 250 prendas. De forma Individual GRUPO 2: Personas Jurídicas (Micro empresas) 200 prendas por cada trabajador contratado, los cuales deberán estar afiliados al IESS a la fecha de presentación de la oferta. Hasta 9 GRUPO 3: Personas Jurídicas (Pequeñas empresas) 100 prendas por cada trabajador contratado, los cuales deberán estar afiliados al IESS a la fecha de presentación de la oferta. Hasta 49 GRUPO 4: Organizaciones de la Economía Popular y Solidaria (Sector cooperativo, asociativo y comunitario). 300 prendas por cada socio. De acuerdo al número de socios. GRUPO 5 Artesanos, Gremios de artesanos legalmente reconocidos 300 prendas por cada agremiado De acuerdo al número de artesanos reconocidos. Nota: 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. Será responsabilidad del proveedor catalogado participar con la capacidad productiva real instalada a la fecha de presentación de la oferta siendo requisito la presentación de la planilla de aportes al IESS o podrán presentar avisos de entrada al IESS. Los gastos que genere la afiliación de trabajadores para justificar una mayor capacidad productiva serán de estricta responsabilidad del proveedor participante. - ADMINISTRACIÓN: La entidad contratante deberá: Suministrar al proveedor catalogado el cronograma de recepción de las prendas y entregar el Acta proveedor – bodega. Verificar que el producto sea de calidad y en el caso de que existieran productos defectuosos solicitar los cambios necesarios. 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. - CONDICIONES DE ENTREGA DEL BIEN: *Empaquetado en fundas plásticas, transparentes, selladas en las que se distinga claramente talla y color. * El embalaje se hará en sacos o fundas (resistentes) y deberá estar bien identificada: talla y color. 							
881220011	<p>CHALECO TIPO SAFARI-PERIODISTA</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 ACTUALIZACIONES: Actualización 1 (Oficio Circular CDI-2016-0024) Estado Actual CDI-SERCOP-001-2016 – CONFECCIÓN TEXTIL, en lo contemplado en el numeral 6, que hace referencia a la “CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN”, específicamente a los que hace relación a la asignación de la capacidad productiva. En las fichas técnicas, se hace constar el siguiente cuadro. 6 CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN Los proveedores podrán ofertar como capacidad máxima total según lo detallado a continuación: GRUPOS ACTORES CAPACIDAD PRODUCTIVA NÚMERO DE EMPLEADOS GRUPO 1 Personas Naturales 250 prendas De forma individual GRUPO 2 Personas Jurídicas (Micro empresas) 200 prendas por cada trabajador, los cuales deberán estar afiliados al IESS a la fecha de prestación de la oferta. Hasta 9 GRUPO 3 Personas Jurídicas (Pequeñas empresas) 100 prendas por cada trabajador contratado los cuales deberán estar afiliados al IESS a la fecha de presentación de la oferta. Hasta 49 GRUPO 4 Organizaciones de la Economía Popular y Solidaria (Sector cooperativo, asociativo y comunitario) 300 prendas por cada socio De acuerdo al número de socios GRUPO 5 Artesanos, Gremios de artesanos legalmente reconocidos 300 prendas por cada agremiado De acuerdo al número de artesanos reconocidos Actualización y aclaración 1.- La asignación de la capacidad máxima de producción, debe estar respaldada con la FORMACIÓN, CAPACITACIÓN/EXPERIENCIA, conforme se contempla en numeral 2 de la ficha técnica, por cada uno de los trabajadores – socios que efectivamente la justifique. Actualización y aclaración 2.- La capacidad productiva ofertada es determinada en base al producto o categoría general conforme se detalla a 	7	21,9900	0,0000	153,9300	12,0000	172,4016	730802

continuación: ropa de trabajo, prendas de vestir, mochilas y bolsos, banderas y lencería hospitalaria; y, no en base al producto específico. Actualización 2 (Oficio Circular CDI-2016-0041) CDI-SERCOP-001-2016 -Productos de Confección Textil" Estado Actual En las fichas técnicas para provisión de "Productos de Confección Textil", signado con el código CDI-SERCOP-001-2016, se hace constar: 1. En fichas de los productos en los cuales consta las características: "Cinta reflectiva industrial debe cumplir norma ANSI/ISEA 107-2010 (...)" 2. Por otra parte en la ficha del producto "PANTALÓN ÍNDIGO MODELO CLÁSICO PARA HOMBRE", en el numeral 3 de las fichas que hace referencia a las "CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN" en particular al "DISEÑO, se hace constar lo siguiente: 3 CONDICIONES PARTICULARES DEL BIEN DISEÑO • Modelo clásico: corte recto. • Costura de refuerzo en la cara externa y doble costura en los bordes internos de las piernas. • Cierre reforzado de cobre viejo con sistema de doble seguridad, ubicado en el interior de la bragueta. • Forros de bolsillos frontales en tela de algodón con tratamiento al encogido o similar de color blanco o en el Stone del pantalón. • 5 bolsillos (2 frontales, un relojero, y 2 posteriores) y 6 pasadores a nivel de cintura. • Hilo para confección de la prenda tipo mercerizado 3 cabos. • Botón de tagua o cobre viejo (más uno de repuesto sobre la bragueta). • Sin broches a nivel de bordes superiores de bolsillos, en su lugar se ubicarán refuerzos de costura cruzada tipo atrakes (X). Actualización 1. En las fichas donde consta la "norma ANSI/ISFA 107-2010", se considera incluido lo siguiente: La cinta reflectiva cumplirá las siguientes características: Norma: ANSI/ISEA 107-2010 (Las especificaciones establecidas en la norma en referencia estará sujeta a sus actualizaciones en todas sus descripciones como: ancho, color, entre otras.) Ancho: Desde 1" hasta de 2" (2.5 cm hasta 5cm) Color: A elección de la entidad contratante Ubicación de la cinta reflectiva: La ubicación de la cinta reflectiva en la prenda de vestir será a discreción de la entidad contratante, siempre y cuando las dimensiones no superen las actualmente consideradas en las ficha técnica. Actualización 2. La ficha del producto se denominará: "PANTALÓN ÍNDIGO MODELO CLÁSICO PARA HOMBRE/MUJER" además de las establecidas en el numeral 3 de las fichas que hace referencia a las "CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN" en particular al "DISEÑO", se incorpora lo siguiente: "Las prendas de mujeres se realizarán con moldiería femenina, teniendo en cuenta detalles de confección femenina." Actualización 3 (Oficio Circular CDI-2016-0047) CDI-SERCOP-001-2016 -Productos de Confección Textil" Actualización. En la categoría "Productos de Confección Textil", se considerará como capacidad máxima de producción la manifestada en la oferta inicial correspondiente a los productos publicados mediante Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2016-0002 de 04 de marzo de 2016. Es decir que los proveedores que presenten manifestaciones de interés para los productos incorporados al procedimiento CDI-SERCOP-001-2016 posteriores a los publicados mediante Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2016-0002 de 04 de marzo de 2016, su capacidad máxima de producción no podrá superar la capacidad inicialmente catalogada. En el caso de que exista la necesidad de aumentar la capacidad productiva el proveedor podrá solicitar el incremento de la capacidad productiva, misma que deberá estar debidamente justificada.

- 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 solicite muestras o se realice toma de medidas, la entidad contratante en conjunto con el proveedor definirán el plazo de entrega, el mismo que será posterior a la entrega de medidas y/o muestras. Los tiempos de entrega podrán modificarse, previo acuerdo expreso entre entidad contratante y proveedor. *Se podrán realizar entregas parciales 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.
- MAQUINARIA: Según el grupo al que correspondan los proveedores deberán contar con la siguiente maquinaria mínima: GRUPOS: CANTIDAD MAQUINARIA GRUPO 1: 1 De costura recta 1 Overlock de 4 o 5 hilos GRUPO 2: 2 De costura recta 1 Overlock de 4 o 5 hilos GRUPO 3: 3 De costura recta 1 Overlock de 4 o 5 hilos GRUPO 4: 4 De costura recta 1 Overlock de 4 o 5 hilos Los proveedores deberán adjuntar la documentación que respalde la disponibilidad de la maquinaria mínima requerida de acuerdo al GRUPO (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 maquinaria declarada conforme se establece en el formulario "TABLA DE EQUIPAMIENTO Y HERRAMIENTAS", que consta en el pliego. Nota: Los "Artesanos y Gremios de artesanos legalmente reconocidos" deberán declarar la maquinaria mínima de acuerdo al GRUPO 1 en el caso de presentarse individualmente y maquinaria del GRUPO 4 en el caso de presentarse como gremio reconocido.
- INFRACCIONES Y SANCIONES: - 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 a facturar correspondiente al bien no entregado y que consta en 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 a facturar, 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 incumplimientos en las condiciones específicas de elaboración del bien, el proveedor deberá sustituir el bien garantizando el cumplimiento de la presente ficha técnica. - 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, exceptuando acuerdo entre las partes para dicha entrega.
- CONDICIONES PARTICULARES DEL BIEN: DESCRIPCIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TELA EXTERIOR: Tela en material de gabardina semi-impermeable, de fabricación nacional. FORRO INTERIOR: en tela de dacrón o polyalgodón. COLOR Los colores serán definidos por la entidad contratante. DISEÑO

<p>Cuello tipo sport, con 2 bolsillos frontales superiores y 2 bolsillos frontales inferiores sobrepuestos con cierres en la parte superior del borde de los mismos; cierre en la parte frontal con recubrimiento en tela. Fuelle en la espalda a nivel de cintura, en la parte inferior cinta reflectiva con cierre plástico con apertura de bolsillo. Tratamiento al pre encogido en telas e hilos. Cierres en material sintético tipo diente de caballo con llave de doble seguridad, sobre los cierres existirá una faja de tela (cubierta). Cinta reflectiva de alta resistencia, norma ASTM E809 y E810 de 2,5 cm. de ancho localizada en la parte frontal de la prenda (ubicada entre los bolsillos superiores e inferiores) que se extiende a la espalda (misma altura para una visualización de 360°). Doble costura y refuerzos donde se amerite para mayor resistencia. - Las prendas de mujer se realizarán teniendo en cuenta detalle de confección. ETIQUETA La etiqueta deberá estar colocada en el chaleco parte posterior, con la talla de la prenda, nombre del fabricante, RUC y teléfono de contacto. Cumplir con la norma NTE INEN 1 875:2004 y RTE INEN 013:2013. TALLAS Una vez generada la orden de compra la entidad contratante podrá solicitar muestras de la prenda y/o toma de medidas. 34 36 38 40 42 44</p> <ul style="list-style-type: none"> - CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN: Los proveedores podrán ofertar como capacidad máxima total según lo detallado a continuación: GRUPOS ACTORES CAPACIDAD PRODUCTIVA NÚMERO DE EMPLEADOS GRUPO 1: Personas Naturales 250 prendas. De forma Individual GRUPO 2: Personas Jurídicas (Micro empresas) 200 prendas por cada trabajador contratado, los cuales deberán estar afiliados al IESS a la fecha de presentación de la oferta. Hasta 9 GRUPO 3: Personas Jurídicas (Pequeñas empresas) 100 prendas por cada trabajador contratado, los cuales deberán estar afiliados al IESS a la fecha de presentación de la oferta. Hasta 49 GRUPO 4: Organizaciones de la Economía Popular y Solidaria (Sector cooperativo, asociativo y comunitario). 300 prendas por cada socio. De acuerdo al número de socios. GRUPO 5 Artesanos, Gremios de artesanos legalmente reconocidos 300 prendas por cada agremiado De acuerdo al número de artesanos reconocidos. Nota: 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. Será responsabilidad del proveedor catalogado participar con la capacidad productiva real instalada a la fecha de presentación de la oferta siendo requisito la presentación de la planilla de aportes al IESS o podrán presentar avisos de entrada al IESS. Los gastos que genere la afiliación de trabajadores para justificar una mayor capacidad productiva serán de estricta responsabilidad del proveedor participante. - ADMINISTRACIÓN: La entidad contratante deberá: Suministrar al proveedor catalogado el cronograma de recepción de las prendas y entregar el Acta proveedor -- bodega. Verificar que el producto sea de calidad y en el caso de que existieran productos defectuosos solicitar los cambios necesarios. 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. - CONDICIONES DE ELABORACIÓN DEL BIEN: * Los materiales empleados en la confección, deben reunir las condiciones de durabilidad, confort, resistencia y calidad. * Los oferentes garantizarán que los materiales empleados no contengan sustancias tóxicas * El proveedor catalogado está obligado a mantener la garantía técnica de confección de las prendas por el lapso de un (1) año. * La materia prima será exclusivamente de origen nacional. - FORMACIÓN, CAPACITACIÓN/ EXPERIENCIA: - Copias de certificado (s) de capacitación de al menos 60 horas; o, copias de certificado (s), contrato (s) que respalden experiencia de por lo menos un año. Las copias de los certificados que se presenten deberán tener relación con la fabricación/ elaboración del producto, determinado en la presente ficha técnica, ser legibles y podrán acumularse para cumplir con la capacitación Carnet de calificación artesanal. - CONDICIONES DE ENTREGA DEL BIEN: *Empaquetado en fundas plásticas, transparentes, selladas en las que se distinga claramente talla y color. * El embalaje se hará en sacos o fundas (resistentes) y deberá estar bien identificada: talla y color. - TRANSPORTE: El proveedor catalogado asumirá el costo de transporte hasta la dirección establecida por la entidad contratante para la entrega de los bienes dentro de la localidad en la que se hubiese catalogado, de acuerdo a lo establecido en la orden de compra, salvo acuerdo entre proveedor – entidad. La entrega del bien incluye el estibaje al interior de las instalaciones de la entidad contratante. - ÁREA DE INTERVENCIÓN: El área de intervención para la provisión de las prendas será determinada por el domicilio legal del proveedor, registrado en el RUP. 							
---	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	239,9500
Impuesto al valor agregado (12%)	28,7940
Total	268,7440

Número de Items	29
Total de la Orden	268,7440

Fecha de Impresión: lunes 3 de septiembre de 2018, 11:42:21

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO			
Orden de compra:	CE-20180001339477	Fecha de emisión:	31-07-2018
Fecha de aceptación:	01-08-2018	Estado de la orden:	Revisada
DATOS DEL PROVEEDOR			
Nombre comercial:	ASOSERLIMAX	Razón social:	ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE LIMPIEZA MAXLIMPIO ASOSERLIMAX
RUC:	1391830254001	Nombre del representante legal:	MACIAS SANTANA ANDREA ESTEFANIA
Correo electrónico el representante legal:	asoserlimax@gmail.com	Correo electrónico de la empresa:	asoserlimax@gmail.com
Teléfono:	0983508523 0997712955 052568446		
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:
Cargo:	ING. LEIDA ELIZABETH CHACON PICO	DIRECTORA DISTRITAL MANTA	Correo electrónico:
Nombre funcionario encargado del proceso:	13D02MIES	Correo electrónico:	leida.chacon@inclusion.gob.ec
Provincia:	MANABI	Cantón:	MANTA
Parroquia:	TARQUI	Calle:	OLIVA MIRANDA
Intersección:	FRENTE RADIO MANTA	Número:	S/N
Teléfono:	052920920 0988912997 0989945191	Edificio:	Departamento:
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería: DE 08:00 A 17:00		
Responsable de recepción de mercadería:	COORDINADOR ADMINISTRATIVO FINANCIERO		
Dirección de entrega:	BARRIO SAN AGUSTIN, CALLE OLIVA MIRANDA FRENTE AL SINDICATO DE CHOFERES PROFESIONALES DE MANTA		
Observación:	EL SERVICIO SE REQUIERE PARA LAS DOS INSTALACIONES DE LA DIRECCION DISTRITAL MIES MANTA, QUE SE DETALLAN: 1. OFICINAS DE LA DIRECCION DISTRITAL - BARRIO		

SAN AGUSTIN CALLE OLIVA MIRANDA 2. OFICINAS ACOMPAÑAMIENTO FAMILIAR - BARRIO LA ENSENADITA CALLE 4 Y AVENIDA 5.

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.

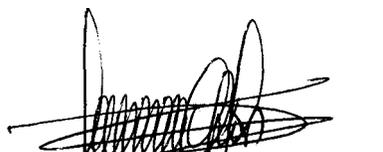
APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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: 13D02MIES


Persona que autoriza

Nombre: ING. LEIDA ELIZABETH CHACON PICO


Máxima Autoridad

Nombre: LEIDA ELIZABETH CHACON PICO

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	650 (5 meses)	1,2900	0,0000	4.192,5000	12,0000	4.695,6000	530209

<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. P alas 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 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 líquido 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	4.192,5000
Impuesto al valor agregado (12%)	503,1000
Total	4.695,6000

Número de Items	650
Total de la Orden	4.695,6000

Fecha de Impresión: lunes 3 de septiembre de 2018, 11:42:41

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO			
Orden de compra:	CE-20180001340138	Fecha de emisión:	01-08-2018
Fecha de aceptación:	03-08-2018	Estado de la orden:	Revisada
DATOS DEL PROVEEDOR			
Nombre comercial:	L&M DE SEGURIDAD PRIVADA CIA LTDA	Razón social:	L&M DE SEGURIDAD PRIVADA CIA LTDA
RUC:	0691700933001		
Nombre del representante legal:	AREBALO BUENAÑO LUIS VINICIO		
Correo electrónico el representante legal:	ventas@lymseguridad.com.ec	Correo electrónico de la empresa:	ventas@lymseguridad.com.ec
Teléfono:	0983643511 0986141182 0983643407 0999183683 0983643515 032960198 032969238		
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	3100600680
Código de la Entidad Financiera:	210345	Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO INTERNACIONAL
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE			
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 13D02 - JARAMIJO - MANTA - MONTECRISTI - MIES	RUC:	1360073510001
Teléfono:	052920920 0988912997 0989945191		
Persona que autoriza:	ING. LEIDA ELIZABETH CHACON PICO	Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL MANTA
Correo electrónico:	leida.chacon@inclusion.gob.ec		
Nombre funcionario encargado del proceso:	13D02MIES	Correo electrónico:	leninmoreiraarteaga@gmail.com
Dirección de entrega:	Provincia:	MANABI	Cantón: MANTA
	Parroquia:	TARQUI	Calle: OLIVA MIRANDA
	Intersección:	FRENTE RADIO MANTA	Número: S/N
Edificio:		Departamento:	Teléfono: 052920920 0988912997 0989945191
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	DESDE LAS 06H00 HASTA LAS 18H00 Y DE 18H00 HASTA LA 06H00	
	Responsable de recepción de mercadería:	COORDINADORA DE SERVICIOS SOCIALES	
Observación:	PARA UN PUESTO DE 24 HORA SE REALIZA LA CONTRATACIÓN DE DOS PUESTOS DE 12 HORAS. EL SERVICIO SE CONTRATARÁ PARA LAS SIGUIENTES DIRECCIONES: CDI JESUS DE NAZARET; LA REVANCHA, CALLE PRINCIPAL. CDI PEQUEÑOS TRAVESOS; LEONIDAS PROAÑO, SECTOR NUEVO MONTECRISTI CDI LUCERITO; LEONIDAS PROAÑO, SECTOR LAS BRISAS CDI AROCA PAZ; SECTOR URBIRRIOS VÍA 307, A UNA CUADRO DEL REGISTRO CIVIL VIA LA REVANCHA LOS PAGOS SE REALIZARAN MENSUALMENTE CONTRA PRESTACION DEL SERVICIO, EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR FACTURA, INFORME DEL SERVICIO		

PRESTADO EL CUAL DEBERÁ CONTENER RESUMEN DE NOVEDADES Y BITACORA, NOMINA DEL PERSONAL QUE PRESTO EL SERVICIO, COPIA DE LAS PLANILLAS DE APORTACION AL IESS CON SUS RESPECTIVOS COMPROBANTES DE PAGOS, COPIA POLIZAS DE SEGUROS, INFORME FAVORABLE EMITIDO POR EL ADMINISTRADOR DE LA ORDEN DE COMPRA QUIEN DEBERÁ DETERMINAR MULTAS A COBRAR EN CASO DE EXISTIR. SERA NECESARIA LA SUSCRIPCION DEL ACTA DE ENTREGA RECEPCION PARCIAL (MENSUAL) Y DEFINITIVA DE ACUERDO A LOS ARTICULOS 124 Y 125 DEL REGLAMENTO DE LA LOSNCP. PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO REQUERIDO LOS VIGILANTES DEBERAN LLEVAR CONTROL Y REGISTRO DIARIO DEL INGRESO Y SALIDA DEL PERSONAL, USUARIO EXTERNOS, VEHICULOS, BIENES QUE INGRESAN Y SALEN DE LAS INSTALACIONES. LA SUPERVISION POR PARTE DE LA CONTRATISTA DEBERÁ REALIZARSE DIARIAMENTE Y COORDINAR LA MISMA CON EL ADMINISTRADOR DE LA ORDEN DE COMPRA. EL CONTRATISTA DEBERÁ SUJETARSE A LAS OBSERVACIONES E INSTRUCCIONES DE LA SUPERVISION POR PARTE DE LA ENTIDAD CONTRATANTE, A FIN DE CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y CALIDAD DE TRABAJO.

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.

Cuando el valor de la orden de compra fuere inferior al valor resultante de multiplicar el coeficiente 0,000003 por el monto del Presupuesto Inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico, el pago se realizará contra entrega.

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.

Si la entidad contratante otorga un anticipo a la presente orden de compra y, siempre y cuando el monto de la adquisición supere el valor resultante de multiplicar el coeficiente 0,000003 por el monto del Presupuesto Inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico, el proveedor deberá cumplir con la entrega de la correspondiente garantía de buen uso de anticipo por el 100% de su valor. 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.

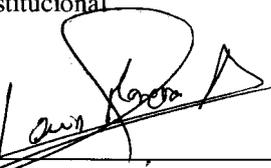
APLICACIÓN DE MULTAS

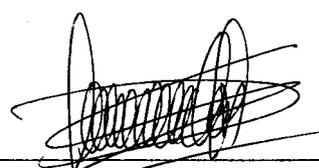
Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa establecida en el convenio marco por cada día de retraso sobre el valor de la orden de compra. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada 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.

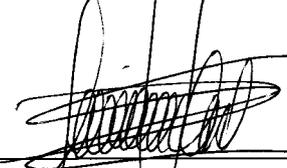
APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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: 13D02MIES


Persona que autoriza
 Nombre: ING. LEIDA ELIZABETH CHACON PICO


Máxima Autoridad
 Nombre: LEIDA ELIZABETH CHACON PICO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
8525000816	<p>Punto de servicio 12 horas de Lunes a Domingo Diurno - Nocturno</p> <p>Punto de servicio 12 horas de Lunes a Domingo Diurno - Nocturno</p> <p>- RECOMENDACION DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO: Las entidades contratantes que generen órdenes de compra a través del Catálogo Electrónico para la "Prestación del Servicio de Vigilancia y Seguridad Privada Fija", bajo la categoría Puntos de seguridad estandarizados; conjuntamente con aquellos proveedores que se encuentran obligados a atender dichas órdenes de compra, podrán, según la necesidad institucional de la entidad contratante, acordar o definir un número menor de horas a ejecutarse respecto de aquellas que constan previamente definidas en las fichas técnicas, pliego o Convenio Marco correspondiente, para cubrir los diferentes puntos y tiempos del servicio de vigilancia y seguridad privada, pudiendo compensar aquellas horas contratadas con todos los distintos puntos de servicio que requiere. En ese sentido, la entidad contratante deberá pagar únicamente las horas efectivamente ejecutadas por el proveedor obligado a cumplir con la orden de compra, sin perjuicio de no haber utilizado todas aquellas horas previamente definidas en las fichas técnicas, pliego o Convenio Marco correspondiente, que cubren los diferentes puntos de servicio de vigilancia y seguridad privada contratados previamente y liquidar las horas efectivas dentro de la herramienta de catálogo electrónico.</p> <p>- ARMAMENTO: *La entidad contratante será responsable de elegir si el servicio lo requiere de las siguientes formas: -Con arma letal. -Con Arma no letal o -Sin arma *Permiso de porte y tenencia de armas actualizado del Comando Conjunto de las Fuerzas Armadas.</p> <p>- JORNADA: La entidad contratante será responsable de elegir si el servicio lo requiere: *Nocturno o *Diurno *En el caso de que la entidad contratante requiera contratar un punto de servicio de 24horas, deberá seleccionar dos puntos de 12H</p> <p>- UNIFORMES: *Se utilizará exclusivamente el autorizado por el Departamento de Control y Supervisión de Empresas de Seguridad Privadas (COSP). *El uniforme deberá estar en buenas condiciones de uso, mismo que será sujeto de inspección por la entidad contratante. Como parte del uniforme, el guardia de seguridad debe portar la credencial de identificación personal en un lugar visible, ésta incluirá el logotipo y nombre de la compañía de seguridad, los datos personales del portador (nombres completos, número de cédula de identidad, función asignada) y su fotografía. *El uniforme deberá adecuarse al clima. *El uniforme deberá ser elaborado con tela nacional</p> <p>- TIPO DE SERVICIO: La entidad contratante será responsable de solicitar: -Servicio Institucional o -Servicio Financiero</p> <p>- TAREAS BÁSICAS DEL PERSONAL DE VIGILANCIA Y SEGURIDAD: Garantizar la seguridad de las personas y los bienes en el punto contratado</p> <p>- SUPERVISIÓN: Incluye supervisión</p> <p>- MOVILIZACIÓN: Incluye Movilización</p> <p>- CAPACITACIÓN: Capacitación en funciones propias de seguridad y vigilancia, primeros auxilios, defensa personal, atención en siniestros, manejo de extintores, relaciones humanas, etc. (120 horas según Capítulo III artículo 8 del Reglamento a la Ley de vigilancia y seguridad privada)</p> <p>- CARACTERÍSTICAS DEL PERSONAL: *Certificado médico que acredite excelente salud, física y mental *Certificado de antecedentes penales</p> <p>- EQUIPAMIENTO: *Porta arma (en caso de requerirlo) *Cinturón. *Radio Handy (certificado de homologación de la Agencia de Regulación y Control de las Telecomunicaciones-ARCOTEL) *Sistema de</p>	8 (5 meses)	1.308,5793	0,0000	52.343,1720	12,0000	58.624,3526	530208

<p>comunicación manos libres *Chaleco antibalas IIIA las especificaciones técnicas de los chalecos se sujetará a alguna de las normas internacionales: NTMD- 0028-A3, NOM-166-SCFI, MA.01-A1, NIJ-0101, ASTM E2902, en cuanto a los componentes del Chaleco: Parte Frontal, Parte Trasera, 2 Paneles Balísticos, Placa reductora de Trauma, Cierres y/o adhesivos *Linterna *Impermeable *Tolete (PR24) (en caso de requerirlo) *Gas OC (Oleoresin capsicum, registrado en el COMACO)</p> <ul style="list-style-type: none"> - FACTOR HOMBRE: 2 guardias*** - MATERIALES: *Material de escritorio, para los puestos de seguridad: libro de anotaciones, esferográficos, regla, etc. *Formularios para el control de acceso y salida de los diversos tipos de vehículos 						
---	--	--	--	--	--	--

Subtotal	52.343,1720
Impuesto al valor agregado (12%)	6.281,1806
Total	58.624,3526

Número de Ítems	8
Flete	0,0000
Total de la Orden	58.624,3526

Fecha de Impresión: lunes 3 de septiembre de 2018, 11:42:59

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20180001341379	Fecha de emisión:	02-08-2018	Fecha de aceptación:	03-08-2018		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:			Razón social:	GALLO VILLACIS VICTOR JAVIER	RUC:	1311434946001	
Nombre del representante legal:							
Correo electrónico el representante legal:	servicleaning83@gmail.com		Correo electrónico de la empresa:	servicleaning83@gmail.com			
Teléfono:	0979913726 0998098429 052627927 0998098429						
Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	2201024893	Código de la Entidad Financiera:	210358	Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE							
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 13D02 - JARAMIJO - MANTA - MONTECRISTI - MIES		RUC:	1360073510001	Teléfono:	052920920 0988912997 0989945191	
Persona que autoriza:	ING. LEIDA ELIZABETH CHACON PICO		Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL 13D02 MIES	Correo electrónico:	leida.chacon@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	13D02MIES		Correo electrónico:	leninmoreiraarteaga@gmail.com			
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 mercadería:		DESDE LAS 08:00 HASTA LAS 17:00				
	Responsable de recepción de mercadería:		COORDINADORA DE SERVICIOS SOCIALES				
Dirección de entrega:	CALLE OLIVA MIRANDA FRENTE AL SINDICATO DE CHOFERES PROFESIONALES DE TARQUI						
Observación:	CONTACTARSE CON EL ADMINISTRADOR DE LA ORDEN DE COMPRA QUE SERÁ EL COORDINADOR DE SERVICIOS SOCIALES: EL SERVICIO DE PRESTARA EN LAS INSTALACIONES: CIBV JESUS DE NAZARET; LA REVANCHA, CALLE PRINCIPAL. CIBV PEQUEÑOS TRAVIESOS; LEONIDAS PROAÑO, SECTOR NUEVO MONTECRISTI CIBV						

LUCERITO; LEONIDAS PROAÑO, SECTOR LAS BRISAS CIBV AROCA PAZ; SECTOR URBIRRIOS VÍA 307, A UNA CUADRO DEL REGISTRO CIVIL VIA LA REVANCHA

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.

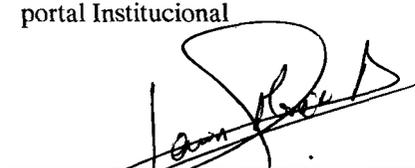
APLICACIÓN DE MULTAS

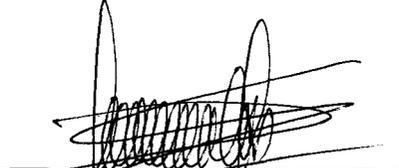
Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa establecida en el convenio marco por cada día de retraso sobre el valor de la orden de compra. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada 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.

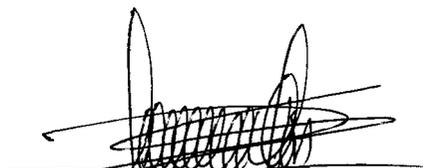
APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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: 13D02MIES


Persona que autoriza
 Nombre: ING. LEIDA ELIZABETH CHACON PICO


Máxima Autoridad
 Nombre: LEIDA ELIZABETH CHACON PICO

DETALLE

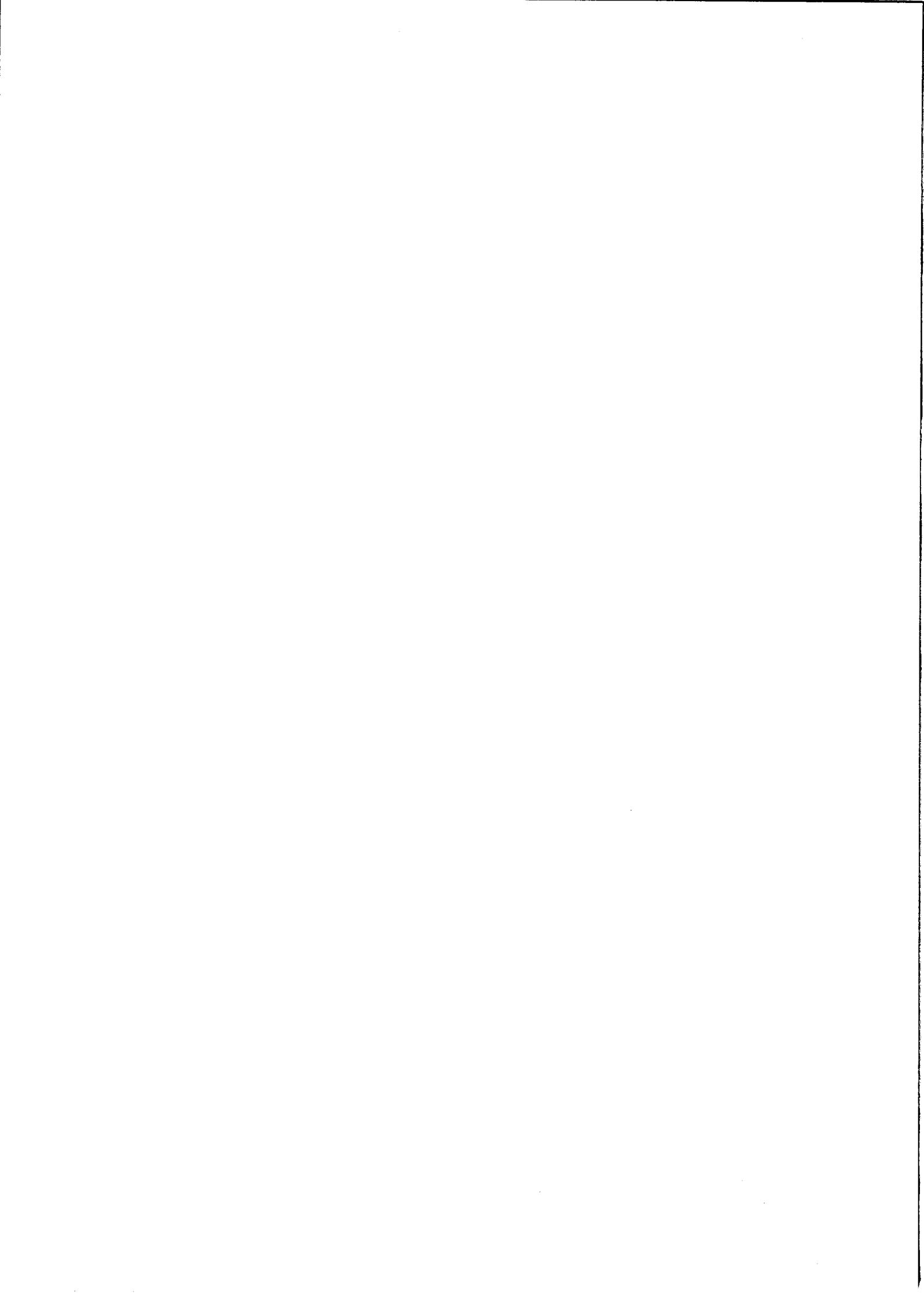
CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
853300012	LIMPIEZA DE INTERIORES Y EXTERIORES TIPO III - TIEMPO MINIMO DE CONTRATO: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-0020 En los productos de servicio de limpieza las entidades contratantes emitirán las órdenes 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 considerario pertinente podrá solicitar a la	4055 (4 meses)	1,2900	0,0000	20.923,8000	12,0000	23.434,6560	530209

<p>entidad contratante dejar sin efecto la orden de compra.meses, para efectos de garantizar la estabilidad laboral de los trabajadores.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 recitud *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 de prevención de piso mojado 1 por cada 1.000 m². - MAQUINARIA: Abrilantadoras 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 líquido 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	20.923,8000
Impuesto al valor agregado (12%)	2.510,8560
Total	23.434,6560

Número de Items	4055
Total de la Orden	23.434,6560

Fecha de Impresión: lunes 3 de septiembre de 2018, 11:43:24



ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20180001348333	Fecha de emisión:	13-08-2018	Fecha de aceptación:	14-08-2018	
Estado de la orden:	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:		Razón social:	ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SANA "ASOSERALS"	RUC:	1391838050001	
Nombre del representante legal:	TOAPANTA CATOTA FLOR JHOANNA					
Correo electrónico el representante legal:	jhoannacatot@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	jhoannacatot@hotmail.com			
Teléfono:	0999162805					
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	204230783	Código de la Entidad Financiera:	210314	
Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO COMERCIAL DE MANABI					
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE						
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 13D02 - JARAMIJO - MANTA - MONTECRISTI - MIES	RUC:	1360073510001	Teléfono:	052920920 0988912997 0989945191	
Persona que autoriza:	ING. LEIDA ELIZABETH CHACON PICO	Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL 13D02 MIES	Correo electrónico:	leida.chacon@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	13D02MIES	Correo electrónico:	leninmoreiraarteaga@gmail.com			
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 mercadería:	DESDE LAS 08:00 HASTA LAS 17:00				
	Responsable de recepción de mercadería:	COORDINADORAS DE LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL				
Dirección de entrega:	BARRIO SAN AGUSTIN CALLE OLIVA MIRANDA S/N					
Observación:	EL ADMINISTRADOR DE LA ORDEN DE COMPRA SERA EL COORDINADOR DE SERVICIOS SOCIALES O ANALISTA SENIOR DE DESARROLLO INFANTIL CDI; QUIEN PROPORCIONARA EL HORARIO Y LUGAR DONDE SE DEBERA ENTREGAR EL SERVICIO DIARIAMENTE. ADEMÁS					

DE GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS TERMINOS DE REFERENCIA.

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.

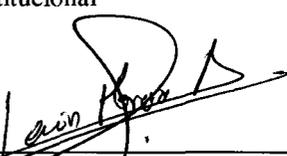
APLICACIÓN DE MULTAS

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.

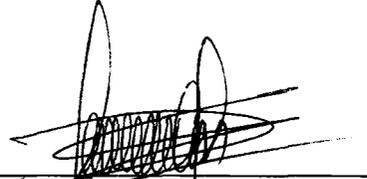
APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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.

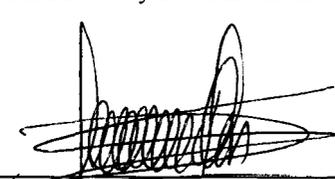
La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal Institucional


Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: 13D02MIES


Persona que autoriza

Nombre: ING. LEIDA ELIZABETH CHACON PICO


Máxima Autoridad

Nombre: LEIDA ELIZABETH CHACON PICO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300212	Servicio de Alimentación para programas infantiles CIBV - TIEMPO MINIMO 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, singado 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	4400 (2 meses)	2,4100	0,0000	21.208,0000	12,0000	23.752,9600	530235

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, • Mascarillas 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 proveedor, a fin de garantizar la prestación oportuna del servicio. La entidad contratante establecerá el margen de tiempo en el que considere no prestación del servicio y/o impuntualidad del mismo.
- **NORMATIVA APLICABLE:** • Registro Oficial N° 308. Reglamento para la regulación y control de proveedores de alimentos de los centros infantiles del buen vivir. • Norma Técnica de Desarrollo Infantil Integral. Servicio de Centros de Desarrollo Infantil. Modalidad Institucional CIBV-CDI. • Protocolo de la externalización del servicio de alimentación para centros infantiles del Buen Vivir CIBV • Normativa para la externalización del servicio de alimentación de los Centros Infantiles del Buen Vivir- CIBV. • Acuerdo ministerial N°000243. Norma Técnica para la implementación y funcionamiento de los servicios públicos y privados de desarrollo infantil integral. • Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG. Norma Técnica sanitaria sobre prácticas correctas de higiene para establecimientos procesadores de alimentos categorizados como artesanales y organizaciones del Sistema de Economía Popular y Solidaria.
- **JORNADA:** La jornada de trabajo será de lunes a viernes en días laborables y no excederá de ocho horas según lo estipulado en el Código de Trabajo.
- **INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS:** Se aplicarán las siguientes multas: 1. Por la no prestación del servicio se cobrará una multa del 5% por día de servicio no prestado por el valor total de la orden de compra. En caso de reincidencia se procederá a la liquidación y terminación de la orden de compra, sin embargo el proveedor estará obligado a prestar el servicio de alimentación hasta un día antes del servicio del nuevo proveedor, quien deberá notificar a la entidad contratante la fecha del servicio. 2. Por impuntualidad del servicio solicitado, se aplicará una multa mínima 0.5% por cada día de retraso, sobre el valor total de la orden de compra. 3. Por la ausencia del personal mínimo requerido para la prestación del servicio en la presente ficha se aplicará el 0.25% cuando el 50% del personal se ausente en un mismo día; y el 0.5% cuando una persona se ausente un día. 4. Por mala calidad de los alimentos y servicios se aplicará el 1% cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día; y 0.5% cuando exista un 20% de malas calificaciones en un mismo día. 5. Por el cambio en los menús preestablecidos y aprobados por el Administrador de la Orden de Compra sin la debida autorización, se aplicará una multa del 0.5% por cada cambio, por el valor total de la orden de compra. 6. Por incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha se aplicará una multa del 1% cuando el 80% de los utensilios y equipos no sean provistos en un mismo día; y el 0.5% cuando el equipo no haya sido repuesto 24 horas posteriores a la notificación. 7. Si se evidencia la falta de inocuidad en el servicio de alimentación se aplicará el 5% cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día; y 1% cuando exista un 20% de malas calificaciones en un mismo día.
- **GUÍA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS PARA NIÑOS:** Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos: • Condimentos artificiales (saboras, ajinomotos, salsa de tomate, maggys, mayonesa industrializadas, etc.) • Embutidos: salchichas, mortadelas, chorizos, jamón, etc. • Enlatados: sardinas, carnes enlatadas, frutas enlatadas, verduras enlatadas, etc. • Frescos o jugos con colorantes de todo tipo. • Gaseosas de todo tipo. • Galletas de todo tipo. (Se aplicará a la normativa vigente) • Gelatinas con colorantes. • Comidas o alimentos re-calentados de la mañana a la tarde (coladas especialmente por la fermentación de los hidratos de carbono de los cereales y/o frutas). • Aguas aromáticas como desayuno o en los refrigerios. • Preparaciones como canguil con dulce en los refrigerios de las mañanas o tarde como alimento principal. • No licuar los alimentos y/o preparaciones una vez cocidos por facilitar el consumo.
- **GARANTÍA Y ANTICIPO:** La garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía de la misma es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0.000002 por el presupuesto inicial del Estado de correspondiente ejercicio económico. La garantía de buen uso del anticipo, por un valor equivalente al 100% del valor a recibirse por este concepto, si existe un acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor adjudicado luego de la emisión de la orden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto no podrá entregarse un anticipo mayor al 30% del monto total de la orden de compra respectiva. El valor por concepto de anticipo será depositado en una cuenta que el proveedor asigne para el efecto, en un banco estatal o privado de propiedad de entidades del Estado en un cincuenta por ciento o más. (El artículo 76 del Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas establece que los anticipos correspondientes a la contratación pública no pierden su calidad de recursos públicos, hasta el momento de ser devengados, y que la

normativa aplicable a la gestión de dichos recursos será la que corresponde a las personas jurídicas de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del artículo 299 de la Constitución de la República. La norma constitucional citada prevé que los recursos públicos deben manejarse en la banca pública). La garantía técnica en la cual el proveedor se comprometa a observar y cumplir la totalidad de las especificaciones técnicas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán entregadas a través de cualquier forma prevista en el artículo 73 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y serán devueltas conforme lo dispuesto en el artículo 77 de la misma ley.

- **FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL: Cocinero:** • Formación o capacitación, en conocimientos gastronómicos, nutrición infantil y experiencia mínima de 1 año. • Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP, Universidades que presten este servicio entre otros. • Certificado de salud vigente del año en curso. Ayudante de cocina: • Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año. • Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP, Universidades que presten este servicio entre otros. • Certificado de salud vigente del año en curso. Persona para el servicio de alimentos : • Con o sin experiencia en servicio de alimentos. • Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP, Universidades que presten este servicio entre otros. • Certificado de salud vigente del año en curso. En caso de que la Entidad Contratante proporcionase manuales de seguridad, de manejo de desechos, o cualquier otro tipo de documentación que se destine a optimizar el servicio; deberán darse a conocer a todo el personal responsable de la prestación del servicio a fin de ser puestos en práctica, con el debido respaldo o registro de la capacitación.

- **EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA SERVICIO:** Los equipos y utensilios mínimos necesarios para la prestación del servicio son: • Vajilla de material liso, no poroso y fácil de limpiar y desinfectar, que incluye plato hondo, plato tendido, vaso y jarro o taza, mismos que no deberán tener ningún defecto como roturas, trizaduras o desperfectos similares. Cada niño o niña dispondrá de una vajilla. • Cuchara pequeña de acero inoxidable, se prohíbe cuchara grande • Utensilios de acero inoxidable • Bandejas plásticas de self-service, de tamaño adecuado para la el servicio del menú • Servilletas desechables de papel de calidad y tamaño adecuado para este servicio El Administrador de la orden de compra podrá inspeccionar el estado de los utensilios y herramientas. solicitando de ser el caso, su reemplazo inmediato.

- **EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELABORACIÓN:** El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos. • Deben ser de material inoxidable, no poroso, liso, de fácil limpieza y desinfección. • Todos los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de dos tipos de alimentos para evitar la contaminación cruzada. • Deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no tóxico y que se hayan limpiado y desinfectado bien, cerrados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes extraños. No se permitirá la utilización de recipientes plásticos para el transporte de frescos, coladas, jugos o ensaladas por el riesgo de contaminación. Los requerimientos mínimos necesarios para la elaboración son: • Ollas y sartenes • Menaje • Implementos de aseo necesarios para la limpieza. • El proveedor deberá contar con tanques de gas industriales (cilindros de 45 Kg) y los repondrá cada vez que se requiera, sin que involucre un costo adicional a la entidad

- **DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:** El servicio radica en la provisión diaria de cuatro comidas las que deben cubrir las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los alimentos. • El proveedor del servicio de alimentación contratado entregará al Coordinador/a del CIBV la planificación de un ciclo de menús de cuatro semanas, para la revisión y aprobación del Coordinador/a CIBV. • El proveedor deberá contar con un área en la cual elabora los alimentos que deberá reunir condiciones higiénico-sanitarias óptimas para evitar contaminación, alteración de su composición. • El servicio será entregado por el proveedor en los Centros Infantiles del Buen Vivir – CIBV. • Los alimentos al no ser preparados en las instalaciones de la Entidad Contratante, deberán guardar normas de higiene y ser adecuadamente transportados a la Entidad para la entrega a los beneficiarios. • Para el cumplimiento del objeto del servicio, el proveedor dotará de los insumos, herramientas, menaje y equipos necesarios para la prestación de este servicio y el transporte de los alimentos. • 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. • El proveedor deberá realizar la limpieza de las instalaciones, antes y después del lugar donde se servirán los alimentos. • La limpieza y desinfección de la vajilla es responsabilidad del proveedor. • El administrador de la orden de compra, el SERCOP directamente o a través de terceros, según sea el caso, verificará el cumplimiento de las especificaciones técnicas constantes en la presente ficha técnica, cuando lo creyere oportuno; para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que le sea requerida.

- **CONDICIONES PARA LA ENTREGA DEL SERVICIO:** El proveedor entregará en el lugar y hora acordada los alimentos, a la entidad contratante. • 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. • Los vehículos deben tener un compartimento separado, protegido contra el sol directo, viento, polvo, lluvia y otras contaminaciones que puedan degradar la calidad del producto. • El vehículo debe estar destinado para el uso exclusivo del servicio de alimentación. • La movilización de los alimentos corren por cuenta del proveedor.

- **CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO:** • Se permitirá el consumo de fritos como máximo una sola vez por semana (carnes, tubérculos, plátanos, masas). El aceite empleado, de ser el caso, será usado por una (1) sola oportunidad y NO será reutilizado. • Los alimentos deben ser preparados el mismo día de consumo para garantizar la ingesta de alimentos frescos. • Deberán presentarse 15 minutos antes de cada prestación de servicio de alimentación. • El desayuno se debe preparar entre las 6 a 7 horas de la mañana. • El refrigerio generalmente es una fruta entera o en ocasiones ensaladas de frutas que deben ser preparadas momentos antes de su consumo, es decir de 9h30 a 10h00 del día. • Las preparaciones que conforman el almuerzo deben prepararse entre las 10h00 a 11h30 del día; y especialmente considerar que las ensaladas de verduras y los jugos de frutas son dos tipos de preparaciones que no deben faltar diariamente y que deben ser preparadas momentos antes de su entrega y consumo para evitar la pérdida de vitaminas y minerales. • El refrigerio de la tarde debe prepararse entre las 1400 y 1500 horas para evitar la fermentación de los hidratos de carbono (azúcares). • Todos los alimentos deben presentarse en pedazos pequeños (considerando la edad) que faciliten la cocción y especialmente el consumo por parte de las niñas y los niños. • El periodo del servicio de los alimentos debe ser de al menos dos horas entre comida y comida. • Garantizar que los alimentos calientes sean servidos a todos los niños y niñas por igual, a una temperatura adecuada (37°C). • Todos los alimentos que forman parte de las preparaciones de los diferentes tiempos de comida, deben ser de muy buena calidad en sus características organolépticas: olor, color, sabor, textura, consistencia. • Se utilizará productos de procedencia nacional conforme lo estipulado en las Resoluciones Externas No. RE-SERCOP-2015-0000032 y No. RE-SERCOP-2015-0000034. • Los productos con los que se elaboren las preparaciones, no se limitarán a los listados anteriormente descritos; a más de éstos serán todos los necesarios para dar un servicio de calidad.

- **CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN:** La cantidad ofertada será de acuerdo al número de menús diarios: desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo y refrigerio media tarde. Los menús serán estructurados según regiones (costa, sierra y Amazonía) y de acuerdo a los requerimientos establecidos por el administrador de la orden de compra. Ver Anexo1 con menú referencial. Capacidad máxima de producción: la capacidad productiva estará dada en función del número servicios mensuales requeridos para atender a los niños y niñas diariamente, con un máximo de 40 niños diarios durante 22 días al mes, con el personal mínimo descrito en el numeral 13 de la presente ficha. En caso de que el proveedor declare una capacidad productiva adicional, deberá justificar al menos 1 ayudante de cocina más para la preparación de los alimentos por cada 40 niños. **CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSUAL:** 880 servicios (40 niños durante 22 días al mes).

- **ALCANCE:** El servicio será adquirido a través de las siguientes entidades: • El Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES. • Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados – GAD. • Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública- LOSNCP.

- **UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad

- **FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO:** Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 El pago será realizado al proveedor por las raciones alimenticias diarias efectivamente recibidas por la entidad contratante. No obstante, el valor pagado al proveedor a ser pagado al proveedor no podrá ser menor al 60% del valor de la orden de compra

- **REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN:** Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos. • Colocar los alimentos en estanterías, no en el piso, deben estar separados de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras. • Las áreas de conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos deben guardar independencia en relación al baño y/o baterías sanitarias. • Mantener los alimentos siempre limpios y exentos de contaminación. No deben estar cerca de animales, materiales de limpieza o productos químicos. • Aplicar el principio: Primero en llegar, primero en salir (PEPS). • Los alimentos procesados contarán con certificado de registro sanitario o notificación sanitaria vigente, otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de 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. •

<p>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 víveres. • 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, lácteo por lácteo, 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.</p> <p>- GUIA DE REFERENCIA DE ALIMENTOS PERMITIDOS PARA NIÑOS: Lácteos tratados térmicamente: leche, yogurt, queso, kumis ; 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN: La supervisión y la administración de la ejecución de la orden de compra lo realizará la entidad contratante.</p> <p>- MAQUINARIA MINIMA REQUERIDA: La maquinaria mínima necesaria para la prestación del servicio son: • Cocina • Horno • Licuadora • Batidora • Refrigeradora • Congelador</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	21.208,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	2.544,9600
Total	23.752,9600

Número de Items	4400
Total de la Orden	23.752,9600

Fecha de Impresión: lunes 3 de septiembre de 2018, 11:43:39

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO			
Orden de compra:	CE-20180001348970	Fecha de emisión:	14-08-2018
Fecha de aceptación:	15-08-2018		
Estado de la orden:	Revisada		
DATOS DEL PROVEEDOR			
Nombre comercial:		Razón social:	LOPEZ BAILON MARTHA BEATRIZ
RUC:	0913484655001		
Nombre del representante legal:			
Correo electrónico del representante legal:	m_artha@live.com.ar	Correo electrónico de la empresa:	m_artha@live.com.ar
Teléfono:	0991532564		
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:	ING. LEIDA ELIZABETH CHACON PICO	Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL 13D02 MIES
Correo electrónico:	leida.chacon@inclusion.gob.ec		
Nombre funcionario encargado del proceso:	13D02MIES	Correo electrónico:	leninmoreiraarteaga@gmail.com
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 mercadería:	DESDE LAS 08:00 HASTA LAS 17:00	
	Responsable de recepción de mercadería:	DRA. BALBINA MOREIRA PEÑAFIEL / COORDINADORA DE TRABAJO SOCIAL	

Dirección de entrega:	BARRIO SANA AGUSTIN CALLE, OLIVA MIRANDA S/N y FRENTE AL SINDICATO DE CHOFERES PROFESIONALES DE TARQUI
Observación:	CONTACTARSE CON LA DOCTORA BALBINA MORIERA PEÑAFIEL AL NUMERO 0999426099 PARA COORDINA LA ENTREGA DEL SERVICIO

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

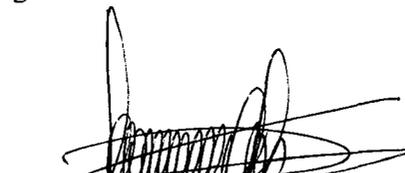
Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa establecida en el convenio marco por cada día de retraso sobre el valor de la orden de compra. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada 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.

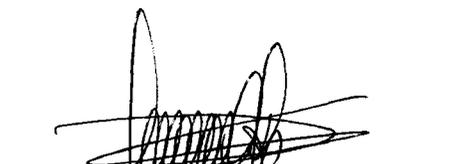
APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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: 13D02MIES


Persona que autoriza
 Nombre: ING. LEIDA ELIZABETH CHACON PICO


Máxima Autoridad
 Nombre: LEIDA ELIZABETH CHACON PICO

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.	21	1,0000	0,0000	21,0000	12,0000	23,5200	530802

Subtotal	21,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	2,5200
Total	23,5200

Número de Items	21
Total de la Orden	23,5200

Fecha de Impresión: lunes 3 de septiembre de 2018, 11:43:53

