

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20180001387100	Fecha de emisión:	26-09-2018	Fecha de aceptación:	27-09-2018	
Estado de la orden:	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:		Razón social:	ASOCIACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN GASTRONOMIA Y NUTRICIÓN DE VANGUARDIA "ASOSERLIMNUTRIVAN"	RUC:	1391834489001	
Nombre del representante legal:	PARRAGA ESPIN CLARA YAQUELINE					
Correo electrónico el representante legal:	rosaparraga71@yahoo.es	Correo electrónico de la empresa:	rosaparraga71@yahoo.es			
Teléfono:	0987825219 0987825219 052644909					
Tipo de cuenta:	--	Número de cuenta:	--	Código de la entidad financiera:	--	
				Institución financiera:	--	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE						
Entidad contratante:	COORDINACIÓN ZONAL 4 MIES	RUC:	1360055020001	Teléfono:	05-2631313 09-7018567 09-4461868	
Persona que autoriza:	BLGO. GUIDO MOSQUERA MARTÍNEZ	Cargo:	COORDINADOR ZONAL 4 MIES	Correo electrónico:	guido.mosquera@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	LEONARDO FABRICIO VELEZ BRAVO	Correo electrónico: leonardo.velez@inclusion.gob.ec				
Dirección Entidad:	Provincia:	MANABI	Cantón:	PORTOVIEJO	Parroquia:	12 DE MARZO
	Calle:	AVENIDA MANABÍ	Número:		Intersección:	ENTRE FRANCISCO DP MOREIRA
	Edificio:		Departamento:		Teléfono:	05-2631313 09-7018567 09-4461868
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	12:30				
	Responsable de recepción de mercadería:	LCDA. ZOILA DEL CARMEN PADILLA UBILLUS				
Dirección de entrega:	AVENIDA MANABÍ Y CALLE RIO AMAZONAS (AL LADO DEL HOSPITAL DEL IESE)					
Observación:	EL SERVICIO SERÁ RECIBIDO EN EL AUDITORIO DE LA COORDINACIÓN ZONAL 4 MIES (AL LADO DEL HOSPITAL DEL IESE) LCDA. ZOILA PADILLA UBILLUS, TELF.: 052563577					

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: LEONARDO FABRICIO
 VELEZ BRAVO


Persona que autoriza
 Nombre: BLGO. GUIDO
 MOSQUERA MARTÍNEZ


Máxima Autoridad
 Nombre:

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300021	MENÚ TIPO II - SERVICIO DE ENTREGA DE ALIMENTOS PREPARADOS, INCLUYE SERVICIO DE MESA - Actividades que incluye la prestación del servicio: El proveedor dispondrá de personal suficiente para atender el requerimiento de la entidad contratante, transporte propio o alquilado para el traslado de los alimentos, deberá contar con los implementos necesarios para mantener los alimentos calientes y en buen estado para el consumo. El coordinador de servicio, puntualizará directamente con la persona encargada de la administración de la orden de compra, la prestación del servicio bajo las condiciones particulares descritas en la presente ficha técnica. El servicio contempla montaje, comedor, mantelería, decoración de mesas y personal de servicio que se encargará de la distribución de los menús (un mesero por cada 15 personas). La entidad contratante dotará al proveedor, de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Después de culminar con el servicio, el proveedor, procederá a realizar la limpieza y recolección de residuos. - Condiciones particulares de prestación del servicio: La dotación del menú incluirá: • Entrada • Plato Fuente • Postre • Bebida El proveedor ofrecerá un menú variado, el cual mantendrá el equilibrio nutricional descrito a continuación: Entrada o Sopa : 100 gramos o 200ml, Proteína: 150 gramos, Carbohidrato: 100 gramos, Verduras variadas: 100 gramos, Postre: 80 gramos, Bebidas Naturales: 200 ml Las ensaladas se presentarán al natural y los aderezos necesarios como mayonesa, vinagreta, mostaza o salsa de tomate, ají, etc. se servirán aparte, para que su consumo sea voluntario. La elección de la cartilla de menús, lo definirá la entidad contratante de acuerdo a	210	7,1800	0,0000	1.507,8000	12,0000	1.688,7360	530249

las opciones presentadas por el proveedor. Opciones que cumplirán las especificaciones descritas en la presente ficha. La bebida será jugo natural o gaseosa y café. El servicio incluye montaje, menaje, comedor, mantelería, decoración de mesas, personal de servicio que se encargará de la distribución de los menús (Un mesero por cada 15 personas).

- Equipo y herramientas: • Cajones de transporte térmicos • Accesorios para meseros • Accesorios para mesas • Utensilios para cocinar • Calentadores- samovar • Vajilla de porcelana acorde al servicio • Vasos de cristal. • Cubiertos de acero inoxidable. El equipo y herramientas para el procesamiento de alimentos, debe cumplir los requisitos establecidos en el REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 131 "SEGURIDAD E HIGIENE DE MAQUINARIA PARA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS".
- Materiales y accesorios: Todo alimento adquirido por el Estado, ya sean frescos, procesados o preparados para el consumo humano, así como para la prestación de servicios de provisión de alimentos, deben ser únicamente de producción o cultivo ecuatoriano, según la Resolución N° 34-2015 del SERCOP.
- Infracciones: a) Retraso en la prestación del servicio (arribó hasta 30 minutos después de la hora pactada para la prestación del servicio, se adicionará 1% por cada 30 minutos adicionales de retraso). b) El proveedor no cuenta con el equipo mínimo e implementos requeridos para la óptima prestación del servicio. c) El personal que presta el servicio no cuenta con el uniforme y condiciones básicas de higiene. d) El alimento entregado no cumple con condiciones básicas de higiene y preparación.
- Forma y requisitos para el pago: El pago por la prestación del servicio, será contra entrega, previo a la presentación de la factura y acta entrega recepción firmada por el administrador de la orden de compra y el proveedor.
- Personal: Personal mínimo requerido: *1 Coordinador de servicio *1 Jefe de cocina *1 Mesero por cada 15 personas
- Formación Capacitación y Experiencia: Coordinador de servicio.- Experiencia o conocimiento en atención al cliente, servicios de catering, servicio gastronómico, de al menos 2 años. Jefe de cocina.- Formación o capacitación en conocimientos gastronómicos, higiene y manipulación de alimentos de al menos 2 años, experiencia mínima de 1 año, y, certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos. Meseros.- Experiencia o conocimiento en servicio gastronómico, atención al cliente, higiene y manipulación de alimentos de al menos 2 años, certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos. Los medios de verificación serán los certificados de trabajos, títulos o capacitación, los cuales deberán ser adjuntados al formulario de manifestación de interés.
- Uniformes de personal e identificación: • Uniforme acorde al evento y al personal. • Redecillas para cabello. • Guantes desechables para manipular alimentos (personal de cocina).
- Frecuencia de pago: • Uniforme acorde al evento y al personal. • Redecillas para cabello. • Guantes desechables para manipular alimentos (personal de cocina).
- Plazo de ejecución del servicio: El horario de entrega de prestación del servicio, será definido por la entidad contratante, según su requerimiento en la orden de compra generada. El cronograma de entrega, será programado por la entidad contratante, de mutuo acuerdo con el proveedor.
- Áreas de intervención: El lugar para la prestación del servicio, lo definirá la entidad contratante y su aplicación será dentro de los perímetros cantonales.
- Jornada: El personal destinado para el servicio, no podrá superar la jornada laboral de ocho horas según lo estipulado en el Código del Trabajo. El proveedor definirá los horarios y grupos de trabajo según lo solicitado por la entidad contratante.
- Supervisión y administración: La supervisión del servicio estará a cargo del proveedor quien velará la calidad de la prestación del mismo. La administración de la orden de compra, se realizará por parte de un delegado técnico (administrador), designado por la entidad contratante, quien verificará y controlará el cumplimiento de los términos de referencia, para la prestación del servicio.
- Transporte: Incluye transporte de alimentos, personas e implementos en general, al punto de entrega.
- Sanciones: La multa por cada infracción, será del 10% del valor total de la orden de compra. La reincidencia de infracciones, será causal de exclusión del Catálogo Dinámico Inclusivo.

Subtotal	1.507,8000
Impuesto al valor agregado (12%)	180,9360
Total	1.688,7360

Número de Items	210
Total de la Orden	1.688,7360

Fecha de Impresión: viernes 28 de septiembre de 2018, 20:43:17