

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CL-2020(000)1758158		Fecha de emisión:	02-01-2020	
Estado de la orden:	Revisada		Fecha de aceptación:	03-01-2020	
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	ASOSERLEÑOS		Razón social:	ASOCIACION DE SERVICIOS ALIMENTICIOS Y LIMPIEZA SANMIGUELEÑOS SIN FRONTERAS	
Nombre del representante legal:	MOTOCHI GRANDA CLEMENCIA GUILLERMINA				
Correo electrónico el representante legal:	asodeserviciosmb@hotmail.com		Correo electrónico de la empresa:	asodeserviciosmb@hotmail.com	
Teléfono:	0992060719 022770733 0992060719				
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	3001179073	Código de la Entidad Financiera:	230206
				Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO ADOR
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 17011-MILJA-RUMIÑAHUI-MIES		RUC:	176817119(001)	
Persona que autoriza:	Leda. ESTEFANY MALENA JURADO VELASTEGUI		Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL RUMIÑAHUI	
Nombre funcionario encargado del proceso:	GALO JAVIER ORTIZ FLORES		Correo electrónico:	galo.ortiz@inclusion.gob.ec	
Dirección Entidad:	Provincia:	PICHINCHA		Cantón:	QUITO
	Calle:	AV. JAIME ROLDOS AGUILERA		Número:	S/N
	Edificio:	JUNTO A LA CASA HOGAR CONOCOTO		Departamento:	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	08H00 - 17H00			
	Responsable de recepción de mercadería:	Leda. BETTY BASANTE			
Dirección de entrega:	AV. JAIME ROLDOS AGUILERA S/N y QUINTA TRANSVERSAL, JUNTO A LA CASA HOGAR CONOCOTO.				
Observación:	El proveedor adjudicado debe coordinar el servicio con la Lic. Betty Basante al telf. 0986279687 el servicio de alimentación se prestará en el CDI Emblemático Monseñor Desmond Dalton del cantón San Miguel de los Buncos, el proveedor se sujetará a las condiciones institucionales para garantizar la prestación del servicio, enero 2020				

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: GALO JAVIER ORTIZ
FLORES

Persona que autoriza

Nombre: Leda. ESTEFANY
MALENA JURADO VELASTEGUI

Máxima Autoridad

Nombre: ESTEFANY MALENA
JURADO VELASTEGUI

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, enunciados anteriormente, incorporados en el Catálogo Dinámico Inclusivo del Servicio de Preparación de Alimentos, suscrito con el código No. CDI-SERCOP-007-2016, las entidades contratantes emitirán las ordenes de compra por un periodo mínimo de 6 meses, para efectos de garantizar la estabilidad laboral de los trabajadores. En caso de que las entidades contratantes emitan ordenes de compra por menor tiempo, el proveedor de considerarlo pertinente podrá solicitar a la entidad contratante dejar sin efecto la orden de compra. - UNIFORMES DE PERSONAL E IDENTIFICACIÓN. El personal deberá cumplir con las siguientes especificaciones: • Estar uniformado, camisa o camiseta cerrada de colores claros, • 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	1980 (1 meses)	2.4100	0.0000	4.771.8000	12.0000	5.344.4160	5600000001530235170500100000000

[illegible]

realizada. Los alimentos deben ser preparados el mismo día de consumo para garantizar la ingesta de alimentos frescos. • Deben conservarse 15 minutos antes de cada preparación de alimentos a una temperatura de 17° después de ser preparados entre las temperaturas de refrigeración. • El refrigerio generalmente es una fruta cortada en ocasiones ensaladas de frutas que deben ser preparadas minutos antes de su consumo, es decir de 30 a 10 minutos antes. Las preparaciones que conforman el almuerzo deben prepararse entre las 10:00 a 11:00 del día. • Se considera que las ensaladas de verduras y los vegetales son dos tipos de preparaciones que no deben hacerse conjuntamente y que deben ser preparadas sueltas antes de servirlos y cubiertos para evitar la pérdida de vitaminas y nutrientes. • El refrigerio de la tarde debe prepararse entre las 14:00 a 15:00 horas para evitar la fermentación de los líquidos de consumo azucarados. • Todos los alimentos deben presentarse en recipientes pequeños o más dentro de los que hacen la presentación, excepto en el caso de los platos por parte de las unidades de la cocina. • El periodo de servicio de alimentación debe ser de 1 hora y 15 minutos entre el inicio y el término. • Garantizar que los alimentos calientes sean servidos a todos los niños y niñas por igual a una temperatura adecuada (37-41°). • Todos los alimentos que forman parte de las preparaciones de los diferentes tiempos de comida deben ser de muy buena calidad en sus características de calidad, sabor, olor, sabor, textura, conservación. • Se debe garantizar la calidad de los alimentos servidos conforme lo establecido en las Resoluciones Ejecutivas No. 10, MERCOP 2014-000052 y No. 301-SE-MR-OP-2015-000004. • Los productos con los que se elaboran las preparaciones, así como los insumos alimentarios destinados a más de estos servicios, son suministrados por un servicio de calidad. • CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN. La capacidad demandada se refiere al número de comidas que se sirven. • Las comedas matutina, almuerzo y refrigerio según indique. Los alimentos están estructurados según regímenes escolar, tierra y Acelerados de acuerdo a los regimientales establecidos por el organismo de la orden de compra. Ver Anexo 1 con menú referencial. Capacidad máxima de producción: la capacidad por la que está dada la función del número de cocinas. • Las comedas serán para atender a los niños y niñas. • La comida será por un máximo de 40 niños durante 22 días al mes con el personal mínimo descrito en el numeral 11 de la presente orden. En caso de que el proveedor desare una capacidad productiva adicional, deberá justificar al menos 1 estudiante de cocina más por la preparación de los alimentos por cada 40 niños. CAPACIDAD PRODUCTIVA AL SERVIDOR. Se refiere a los alimentos durante 22 días al mes. • MENÚ. El menú será elaborado a través de las siguientes entidades: • El Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES). • Convenios de cooperación entre el MIES y gobiernos Autónomos Descentralizados. • ASES. • Las instituciones comprometidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Coordinación Política (CONSEP). • NÚMERO DE MEDIDAS. • FORMAS Y REQUISITOS PARA EL PAGO. • Formas de Cobro. No. SE-OP-OTI-2013-0119 El pago será realizado al proveedor por los alimentos distribuidos efectivamente recibidos por la entidad contratante. No obstante, el valor pagado al proveedor será pagado al proveedor no podrá ser menor al 10% del valor de la orden de compra. • REQUISITOS PARA EL LABORADOR. Los requisitos para el proveedor serán: • Contar con un espacio físico en el cual elabora los alimentos que deben reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones destinadas 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 no en contacto directo con paredes. • Las medidas de conservación, almacenamiento, preparación de los alimentos de ser, al menos, independiente en relación al baño y al interior sanitario. • Mantener los utensilios siempre limpios y estériles de uso permanente. No deben estar cerca de animales, minerales de la cocina o productos químicos. • Aplicar el principio FIFO en la gestión de inventario (PEPS). • Los alimentos preparados deberán contar con certificado de registro sanitario o equivalente emitido y otorgado por la Autoridad Nacional o Nacional, manteniéndose en la respectiva dependencia y cumplir con las condiciones de almacenamiento detallada en el punto 11 del tiempo máximo de conservación de estos productos debe estar vigente. • Todos los alimentos deberán almacenarse en estanterías limpias, con tapas debidamente etiquetados. • Los alimentos perecederos deben colocarse en un refrigerador o congelador para evitar su deterioro. • Esgotar los alimentos y preparaciones bajas en grasa, azúcar y sal. • Los alimentos potencialmente peligrosos se deben mantener adecuadamente refrigerados (5°C o menos) o calientes (70°C o más) por 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 agua, se rechazaran. • La presencia de insectos, roedores, aves o mascotas puede provocar contaminación, hongos y virus que afectan la salud. • Para la conservación de los alimentos deberá utilizarse agua tratada o agua de la Entidad Contratante podrá realizar cualquier tratamiento y proceso de laboratorio, esterilización, el análisis.

[illegible]

Subtotal	4.771.8000
Impuesto al valor agregado (12%)	572.6160
Total	5.344.4160

Número de Items	1982
Total de la Orden	\$ 344.4260

Fecha de Impresión: viernes 3 de enero de 2020, 15:03:09