

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO			
Orden de compra:	CE-20190001735782	Fecha de emisión:	26-11-2019
Estado de la orden:	Revisada	Fecha de aceptación:	27-11-2019
DATOS DEL PROVEEDOR			
Nombre comercial:		Razón social:	VASQUEZ ULLOA ELOISA BEATRIZ
Nombre del representante legal:		RUC:	1712610474001
Correo electrónico del representante legal:	bachita2014vu@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	bachita2014vu@hotmail.com
Teléfono:	0989416912 0994267818 0969940941		
Tipo de cuenta:		Número de cuenta:	
		Código de la entidad financiera:	
		Institución financiera:	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE			
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 22D02-LORETO-ORELLANA MIES	RUC:	2260007470001
Persona que autoriza:	MGS. ALEX NUÑEZ	Teléfono:	062881668
Nombre funcionario encargado del proceso:	MERCY ESTHER ESCOBAR VALLADOLID	Cargo:	DIRECTOR DISTRITAL ORELLANA
		Correo electrónico:	alex.nunez@inclusion.gob.ec
		Correo electrónico:	mercyescobar10@yahoo.es
Dirección Entidad:	Provincia: ORELLANA	Cantón:	FRANCISCO DE ORELLANA
	Calle: ENRIQUE CASTILLO	Número:	S/N
	Edificio: FRENTE A TAME	Departamento:	
		Parroquia:	PUERTO FRANCISCO DE ORELLANA
		Intersección:	QUITO CENTRAL
		Teléfono:	062881668
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	08H00 A 12H00 Y 13H00 A 17H00	
	Responsable de recepción de mercadería:	LCDA. CATALINA AREVALO	
Dirección de entrega:	ENRIQUE CASTILLO S/N Y QUITO CENTRAL, FRENTE A TAME.		
Observación:	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA CDI JUAN MONTALVO, UBICADO EN BARRIO JUAN MONTALVO, CANTÓN LORETO, PERTENECIENTE A LA DIRECCION DISTRITAL 22D02 LORETO ORELLANA MIES, PG. 56, PEDIDO SOLICITADO POR LA LCDA. CATALINA AREVALO/ COORDINADORA DE SERVICIOS Y ATENCIÓN DISTRITAL -MISIÓN TERNURA.		

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 suscrita 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



Nombre: MERCY ESTHER ESCOBAR VALLADOLID

Persona que autoriza

Nombre: MGS. ALEX NUÑEZ

Máxima Autoridad

Nombre: ALEX MAURICIO NUÑEZ MEJIA

**DETALLE**

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300212	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PROGRAMAS INFANTILES CIBV TIEMPO MÍNIMO 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 Único del Servicio de Preparación de Alimentos, suscrito con el código No. CDI-SERCOP-007-2016, las entidades contratantes emitirán las órdenes 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 órdenes 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 IDENTIFICACION: El personal deberá cumplir con las siguientes especificaciones: • Estar uniformado, camisa o camiseta cerrada de colores claros. • Mascarellas desechables • Mandil • Guantes latex • Calzado adecuado (antideslizante) • Malla para cabello, el cual deberá estar recogido • Ciudad personal integral (manos, uniforme, zapatos, telégrafos, relojes, aretes) • No presentar PLAZO DE ENTREGA: El plazo y el horario de entrega, contendrá 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, contendrá 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. • 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 Alimentación de los Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV). • Protocolo de la externalización del servicio de alimentación para centros infantiles del Buen Vivir (CIBV). • Normativa para la externalización del servicio de 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 laborales 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 fecha se aplicará el 0.5% cuando exista un 50% de multas calificadas en un mismo día, y el 0.5% cuando una persona sea ausente un día. 4. Por mala calidad de los alimentos y servicios se aplicará el 1% cuando exista un 50% de multas calificadas del servicio en un mismo día, y el 0.5% cuando una persona sea ausente un día. 5. Por el cambio de aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente fecha se aplicará una multa del 1% cuando el 80% de multas calificadas en un mismo día, por el valor total de la orden de compra. 6. Por incumplimiento en todo 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 multas calificadas del servicio en un mismo día, y el 0.5% cuando exista un 20% de multas calificadas en un mismo día. • GUÍA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS PARA NIÑOS: Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos: • Condimentos artificiales (saboras, ajonjolinos, saba de tomate, maggi, mayonesa industrializada, 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 carbonas de los cereales y/o frutas. • Aguas aromatizadas como desayuno o en los refrigerios. • Preparaciones como caramelos con dulce en los refrigerios de las mañanas o tarde como alimento principal. • No licitar 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, a 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 anticipo, se recobrará 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 documento por escrito (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 maneje en el banco público). 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 garantía 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: Conocimiento y capacitación, en conocimientos gastronómicos, nutrición infantil y experiencia mínima de 1 año. • Certificado de manipulación e higiene de preparación de alimentos, mínima de 1 año. • Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por el organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP, Universidades que presten este servicio entre otros. • Ayudante de cocina. • Experiencia en 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 proporcione 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 MÍNIMO 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 mito o mufa dispondrá de una vajilla. • Cuchara pequeña de acero inoxidable. • Administrador de la orden de compra podrá inspeccionar el estado de los utensilios y herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo inmediato. • Servilletas desechables de papel de calidad y tamaño adecuado para este servicio El • EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO PARA LA ALIMENTACIÓN: 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	1680 (1 meses)	2.4100	0.0000	4.048.8000	12.0000	4.534.6560	530235

<p>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 acero 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.</p> <p>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 una área en la cual elabore 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 no se preparan 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. • La 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.</p> <p>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. • 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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO: • Se permitirá el consumo de frutas como máximo una sola vez por semana (carnes, tubérculos, plátanos). 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 frescura de los alimentos. • 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 14:00 y 15:00 horas para evitar la fermentación de los hidratos de carbono (azúcares). • Todos los alimentos deben presentarse en porciones pequeñas (considerando la edad) que faciliten la cocción y especialmente el consumo por parte de las niñas y los niños. • El período 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-2015-000032 y No. RE-SERCOP-2015-000034. • Los productos con los que se elaboren las preparaciones, no se limitarán a los listados anteriormente mencionados; a más de éstos serán todos los necesarios para dar un servicio de calidad.</p> <p>CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN: La cantidad ofertada será de acuerdo al número de menús diarios: desayuno, refrigerio media tarde. Los menús serán estructurados según regiones (costa, sierra y Amazonia) 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 a nivel de apoyo de la información por cada 40 niños. CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSUAL: 880 servicios (40 niños durante 22 días al mes).</p> <p>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.</p> <p>UNIDAD DE MEDIDA: Unidad.</p> <p>FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficina Central No. SERCOP-CDE-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.</p> <p>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. • Todos los alimentos deberán almacenarse en recipientes comerciales y cumplir con las condiciones de almacenamiento detalladas en el menú. El tiempo máximo de consumo de estos productos debe estar vigente. • Elegir los alimentos y/o preparaciones bajos en grasas, azúcares 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 revalorarán si tienen presencia de manchas negras, sulfas o mordidas pues pueden contener bacterias, hongos y virus que afectan la salud. • Para la elaboración de las comidas deberá utilizarse 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, ni 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 referencial de costo, por ejemplo: carne por carne, fruta por fruta, verdura por verdura, cereal por cereal, lácteos por lácteos, 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, estrictamente, en 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, oca, mellocos, yuca, camote, zanahoria blanca, plátanos, cereales: arroz, avena, cebada, morrocho, quinoa, maíz, pan blanco, pan integral, tostadas, fideos; grasas: aguacate, nueces, almendras, mant, avellanas, aceite vegetal; aceite de oliva, manteca; alimentos procesados con registro sanitario o notificación sanitaria vigente.</p> <p>PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO: Al menos se deberá contar con el siguiente personal: • 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 y 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 MÍNIMA REQUERIDA: La maquinaria mínima necesaria para la prestación del servicio son: • Cocina • Horno • Lavadora • Batidora • Refrigeradora • Computador</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	4.048,8000
Impuesto al valor agregado (12%)	485,8560
<b>Total</b>	<b>4.534,6560</b>

Número de Items	1680
<b>Total de la Orden</b>	<b>4.534,6560</b>

Fecha de Impresión: miércoles 27 de noviembre de 2019, 14:29:39



ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
<b>Orden de compra:</b>	CE-20190001735787	<b>Fecha de emisión:</b>	26-11-2019	<b>Fecha de aceptación:</b>	27-11-2019		
<b>Estado de la orden:</b>	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
<b>Nombre comercial:</b>	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION CARITA DE ANGEL ASOSERALIC	<b>Razón social:</b>	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION CARITA DE ANGEL ASOSERALIC	<b>RUC:</b>	2290337359001		
<b>Nombre del representante legal:</b>	FLORES SINMALEZA DEYSI IRENE						
<b>Correo electrónico del representante legal:</b>	asoseralic@gmail.com	<b>Correo electrónico de la empresa:</b>	asoseralic@gmail.com				
<b>Teléfono:</b>	062370115 0985673906						
<b>Tipo de cuenta:</b>	Ahorros	<b>Número de cuenta:</b>	113000171082	<b>Código de la Entidad Financiera:</b>	210500		
			<b>Nombre de la Entidad Financiera:</b>	BANCODESARROLLO			
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE							
<b>Entidad contratante:</b>	DIRECCION DISTRITAL 22D02-LORETO-ORELLANA MIES		<b>RUC:</b>	2260007470001	<b>Teléfono:</b>	062881668	
<b>Persona que autoriza:</b>	MGS. ALEX NUÑEZ	<b>Cargo:</b>	DIRECTOR DISTRITAL ORELLANA		<b>Correo electrónico:</b>	alex.nunez@inclusion.gob.ec	
<b>Nombre funcionario encargado del proceso:</b>	MERCY ESTHER ESCOBAR VALLADOLID		<b>Correo electrónico:</b>	mercyescobar10@yahoo.es			
<b>Dirección Entidad:</b>	<b>Provincia:</b>	ORELLANA	<b>Cantón:</b>	FRANCISCO DE ORELLANA		<b>Parroquia:</b>	PUERTO FRANCISCO DE ORELLANA
	<b>Calle:</b>	ENRIQUE CASTILLO	<b>Número:</b>	S/N		<b>Intersección:</b>	QUITO CENTRAL
	<b>Edificio:</b>	FRENTE A TAME	<b>Departamento:</b>				
<b>Datos de entrega:</b>	<b>Horario de recepción de mercadería:</b>	SE REALIZAR DENTRO DEL HORARIO DE ATENCION DEL CDI					
	<b>Responsable de recepción de mercadería:</b>	LCDA. CATALINA AREVALO					
<b>Dirección de entrega:</b>	EN EL CDI DULCES SONRISAS						
<b>Observación:</b>	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA CDI DULCES SONRISAS, UBICADO EN LA PARROQUIA SAN CARLOS, PERTENECIENTE A LA DIRECCION DISTRITAL 22D02-LORETO ORELLANA MIES, PARA EL PERIODO DICIEMBRE DEL 2019, PG. 56, PEDIDO SOLICITADO POR LA LCDA. CATALINA AREVALO/ COORDINADORA DE SERVICIOS Y ATENCION DISTRITAL -MISION TERNURA.						

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



**Personas que autoriza**

Nombre: MGS. ALEX NUÑEZ



**Máxima Autoridad**

Nombre: ALEX MAURICIO NUÑEZ MEJIA

**DETALLE**

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300212	<p>Servicio de Alimentación para programas infantiles CIBV</p> <p>TIEMPO MÍNIMO DE ORDEN DE COMPRA: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2019/019 En los productos de servicio de alimentación para programas infantiles CIBV y alimentación hospitalaria, empujados 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 los órdenes de compra por un periodo máximo de 6 meses, para efectos de garantizar la estabilidad laboral de los trabajadores. 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.</p> <p>• UNIFORMES DE PERSONAL: E IDENTIFICACIÓN: El personal deberá cumplir con las siguientes especificaciones: • Estar uniformado, camisa o camiseta cerrada de colores claros. • Mascarrillas desechables • Mandil • Guantes látex • Calzado adecuado (antiderrapante) • 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</p> <p>• 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 imparcialidad del mismo.</p> <p>• 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.</p> <p>• JORNADA: La jornada de trabajo será de lunes a viernes en días laborales y no excederá de ocho horas según lo estipulado en el Código de Trabajo.</p> <p>• 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 a la fecha del servicio. 2. Por imparcialidad 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 fecha 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 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 fecha se aplicará una multa del 1% cuando el 80% de los utensilios y equipos no sean prestados en un mismo día, y el 0.5% cuando el equipo no haya sido reposito 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.</p> <p>• GUIA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS PARA NIÑOS: Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos: • Condimentos artificiales (saboras, ajinomotos, salza de tomate, maggy's, mayonesa industrializada, etc.). • Embutidos: salchichas, mortadelas, chorizos, jamón, etc. • Enlatados: sardinas, carnes enlatadas, frutas enlatadas, verduras enlatadas, etc. • Frescos o jugos con colorantes de todo tipo. • Gasosas de todo tipo. • Galletas de todo tipo. (Se aplican a la normativa vigente) • Galletitas con colorantes. • Comidas o alimentos re-calentados de la mañana a la tarde (cotidas 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 cangui 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.</p> <p>• GARANTÍA Y ANTICIPO: La garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, a 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 garantía será entregada 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.</p> <p>• FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL: Cincinero: • 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. • Cmo 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 proporcione manuales de seguridad, de manejo de desechos, o cualquier otro tipo de documentación que se desee 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.</p> <p>EQUIPO MÍNIMO 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 jarró o taza, mocos que no deberán tener ningún defecto, rasaduras o desperfectos similares. Cada niño o niña dispondrá de una vajilla. • Cuchara de madera de acero inoxidable, se</p>	1134	2,4100	0,0000	2,732,9400	12,0000	3,060,8928	530235

prohibe 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 MÍNIMO REQUERIDO PARA EL ABOGADO: 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 frezcos, colados, jugos o ensaladas por el riesgo de contaminación. Los requerimientos mínimos necesarios para la elaboración son: Ollas y sartenes • Menaje • Implementos de acero necesarios para la limpieza. • El proveedor deberá contar con tanques de gas industriales (cilindros de 45 kg) y lo 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 del CIBV la planificación de un ciclo de menú 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. • Los alimentos a 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. • Es responsabilidad del proveedor manejar 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. • La responsabilidad del proveedor manejar todo el sistema logístico (tiempo de entrega del servicio), espacio 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 considere oportuno; para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que se 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 compartimiento 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 corre por cuenta del proveedor. • CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO: • Se permitirá el consumo de fríos 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 8:00 a 10:00 del día. • Las preparaciones que conforman el almuerzo deben prepararse entre las 10:00 a 11:00 del día, y especialmente considerar que las ensaladas de verduras y los jugos de frutas son dos tipos de preparaciones que no deben fallar durante el día y 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 14:00 y 15:00 horas para evitar la fermentación de los hidratos de carbono (azúcares). • Todos los alimentos deben presentarse en porciones pequeñas (considerando la edad) que faciliten la cocción y especialmente el consumo por parte de las niñas y los niños. • El período 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 elaboran 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 niños 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 Anexo) 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 114 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).

- AL CANJE: 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 - LOSNP.

- UNIDAD DE MEDIDA: Unidad.

- FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-COI-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 66% 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 necesarias 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 bacterias 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 no deben estar cerca de animales, materiales de limpieza o productos químicos. • Mantener 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 mordidas por insectos. • 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, laboratorio especializado, el análisis físico-químico y microbiológico del agua a ser utilizada en la elaboración de los alimentos, a su costo. • En caso de no disponibilidad algún alimento, sustituir por otro del mismo valor ración o solventes junto a los vivos. • Se debe evitar la exposición a riesgos de los alimentos durante su preparación, transporte y expendio. • Los proveedores deberán mantener y referenciar de costo, por ejemplo: carne por carne, fruta por fruta, verdura por verdura, cereal por cereal, lácteo por lácteo, leguminoso por leguminoso, grano termo por grano termo, etc. • Los proveedores deberán incluir en su oferta alimentos, bebidas y preparaciones tradicionales, aprovechando los productos de temporal e incentivando los hábitos y costumbres propios de la población; deberán adquirir como mínimo el 30% de los insumos en su oferta alimentos, bebidas y preparaciones tradicionales, las disposiciones establecidas en normativas producidos provenientes de la economía popular y solidaria, de la economía familiar de las micro y pequeñas unidades productivas, preferentemente productoras locales, irracionalmente, las disposiciones establecidas en normativas ambientadas en relación a la fauna y flora en peligro de extinción.

- 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 ambustados en relación a la fauna y flora en peligro de extinción.

- 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 ambustados en relación a la fauna y flora en peligro de extinción.

- 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.

- 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.

- SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN: La supervisión y la administración de la ejecución de la orden de compra lo realizará la entidad contratante.

- MAQUINARIA MÍNIMA REQUERIDA: La maquinaria mínima necesaria para la prestación del servicio son: • Cocina • Horno • Licuadora • Batidora • Refrigeradora • Congelador

Subtotal	2.732,9400
Impuesto al valor agregado (12%)	327,9528
<b>Total</b>	<b>3.060,8928</b>

Número de Items	1134
<b>Total de la Orden</b>	<b>3.060,8928</b>

Fecha de Impresión: miércoles 27 de noviembre de 2019, 14:30:11

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20190001735789		Fecha de emisión:	26-11-2019	
Estado de la orden:	Revisada		Fecha de aceptación:	27-11-2019	
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:			Razón social:	ASOCIACION DE SERVICIOS ALIMENTACION CREADO FUTURO ASOCREF	
Nombre del representante legal:	TORRES PRADO KATHERINE MARICELA		RUC:	2290334821001	
Correo electrónico del representante legal:	asocref2017@gmail.com		Correo electrónico de la empresa:	asocref2017@gmail.com	
Teléfono:					
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	6500620412	Código de la Entidad Financiera:	210345
			Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO INTERNACIONAL	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 22D02-LORETO-ORELLANA MIES		RUC:	2260007470001	
Persona que autoriza:	MGS. ALEX NUÑEZ		Cargo:	DIRECTOR DISTRITAL ORELLANA	
Nombre funcionario encargado del proceso:	MERCY ESTHER ESCOBAR VALLADOLID		Correo electrónico:	mercyescobar10@yahoo.es	
Dirección Entidad:	Provincia:	Orellana	Cantón:	Francisco de Orellana	
	Calle:	Enrique Castillo	Número:	S/N	
	Edificio:	Frente a TAME	Departamento:		
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	SE REALIZAR DENTRO DEL HORARIO DE ATENCION DEL CDI			
	Responsable de recepción de mercadería:	LCDA. CATALINA AREVALO			
Dirección de entrega:	CDI SABIOS Y TRAVIESES				
Observación:	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA CDI SABIOS Y TRAVIESES, UBICADO EN BARRIO 27 DE OCTUBRE, PERTENECIENTE A LA DIRECCION DISTRITAL 22D02 LORETO ORELLANA MIES, PARA EL PERIODO DICIEMBRE DEL 2019, PG. 56, PEDIDO SOLICITADO POR LA LCDA. CATALINA AREVALO/ COORDINADORA DE SERVICIOS Y ATENCION DISTRITAL -MISION TERNURA.				

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 se obliga a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal Institucional



Nombre: **MERCY ESTHER ESCOBAR VALLADOLID**

Nombre: **MGS. ALEX NUÑEZ**

Nombre: **ALEX MAURICIO NUÑEZ MEJIA**

**DETALLE**

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
63200212	Servicio de Alimentación para programas infantiles CIBV - TIEMPO MINIMO DE ORDEN DE COMPRA: Oficio Creador 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 Inclusive del Servicio de Preparación de Alimentos, suscrito con el código No. CDI-SERCOP-007-2016, las entidades contratantes emitirán las órdenes 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 órdenes de compra por menor tiempo, el proveedor de considerarlo pertinente podrá solicitar a la entidad contratante dejar en efecto la orden de compra. - UNIFORMES DE PERSONAL E IDENTIFICACION: El personal deberá cumplir con las siguientes especificaciones: • Estar uniformado, camisa o camiseta cerrada de colores claros. • Mascarellas desechables • Mandil • Infecciones cutáneas o heridas • Identificación con datos personales y fotografía actualizada. - PLAZO DE ENTREGA: El plazo y el horario de entrega, comenzará a contar a partir de la generación de la orden de compra, según el 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 Alimentación de los Centros Infantiles del Buen Vivir CIBV-CDI. • Protocolo de la externalización del servicio de alimentación para centros infantiles del Buen Vivir CIBV • Normativa para la externalización del servicio de Resolución ARCSA-DE-067-2015-066. 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 laborales 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 del 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 0.5% cuando exista un 50% de multas calificadas del servicio 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 multas calificadas del servicio en un mismo día; y el 0.5% cuando exista un 20% de multas calificadas en un mismo día. 5. Por el cambio de aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha se aplicará una multa del 0.5% por cada cambio, por el valor total de la orden de compra. 6. Por incumplimiento en su totalidad de 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 multas calificadas del servicio en un mismo día; y el 1% cuando exista un 20% de multas calificadas en un mismo día. - GUIA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS PARA NIÑOS: Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos: • Condimentos artificiales: salsas, ajonjolinos, salsa de tomate, mayags, mayonesa industrializada, etc. • Embutidos: salchichas, mortadela, chorizo, jamón, etc. • Enlatados: sardinas, carnes enlatadas, frutas enlatadas, venturas enlatadas, etc. • Fritos: jugos con colorantes de todo tipo. • Gaseosas de todo tipo. • Galletas de todo tipo. (Se aplicará a la normativa vigente) • Galletas con colorantes. • Comidas o alimentos re-calentados de la mañana a la tarde (coladas especialmente por la formación de los hidratos de carbono de los cereales y/o fritos). (Se aplicará a la normativa vigente) • Preparaciones como canchali 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. - GARANTIA 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, 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 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 correspondiere a las personas jurídicas de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del artículo 209 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 garantía serán otorgadas 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 la 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: • 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 proporcione manuales de seguridad, de manejo de desechos, o cualquier otro tipo de documentación que se destine a optimizar el servicio; deberán dar 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 rondo, vaso y jarro o lata, 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.	1680	2.4100	0,0000	4.048.8000	12,0000	4.534.6560	530235

- EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO PARA LA 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 acero 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 los recipientes plásticos para el transporte de fríos, calientes, jugos o emulsiones por el riesgo de contaminación. Los recipientes mínimos necesarios para la elaboración son: • Ollas y sartenes • Menaje • Implementos de asno necesarios para la limpieza. • El proveedor deberá contar con tanques de gas industrial (cilindros de 45 Kg) y los reponerá cada vez que se requiera, sin que involucre un costo adicional a la entidad.

- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: El proveedor entregará el servicio diario de cuatro comidas las que deben cubrir las necesidades nutricionales de los niños de la entidad alimentados contratados entregados al Coordinador/a del CHUV la planificación de un ciclo de menús de cuatro semanas, para la revisión y aprobación del Coordinador/a CHUV. • El proveedor deberá contar con un área en la cual CHUV. • 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 equipo necesarios para la prestación de este servicio y el transporte de los alimentos. • La responsabilidad del proveedor manejar todo el sistema logístico (tiempos de entrega del servicio, opción de transporte, almacenamiento, 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 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 corre por cuenta del proveedor. • CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO: • Se permitirá el consumo de frutas 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. • El refrigerio presentarse 15 minutos antes de cada prestación de servicio de 08:00 a 18:00 del día. • Las preparaciones que conforman el almuerzo deben prepararse entre las 10:00 a 11:30 del día, y especialmente considerar que las ensaladas de verduras y los jugos de frutas son dos tipos de preparaciones que no deben faltar duramente y que deben ser preparadas momentos antes de su consumo, es decir 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 utilizara productos de procedencia nacional conforme lo estipulado en las Resoluciones Externas No. RE-SERCOP-2015-000035 y No. RE-SERCOP-2015-000034. • Los productos con los que se elaboren las preparaciones. • Se se limitarán a los listados adjuntados de conformidad; 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 niños 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 Anexo) 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 adjunte 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 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 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, moho o muerdas pues pueden contener bacterias, hongos y virus que afectan la salud. • Para la elaboración de las comidas deberá utilizar agua tratada o potable. • No deberá almacenar ningún tipo de jabón, detergente, desinfectante, insecticida, nutricional y referencia de costo, por ejemplo: carne, pollo, carne, fruta por fruta, verdura por verdura, cereal por cereal, lacteos por lacteos, leguminosa por leguminosa, grano termo por grano termo, 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 los pequeños y pequeñas unidades productivas, preferentemente productores locales, instrictamente, las disposiciones establecidas en normativas ambientales en relación a la fauna y flora en peligro de extinción.

- GUIA DE REFERENCIA DE ALIMENTOS PERMITIDOS PARA NIÑOS: Lacteos tratados térmicamente: leche, yogurt, queso, kumis; carnes: res, pollo, cerdo y pescado (no se permite vísceras); o huevos de gallina y de papa, oca, meliños, yaca, carne, zanahoria blanca, plátano, cereales: arroz, avena, cebada, mococho, quinoa, maíz, pan blanco, pan integral, tostadas, fidos; grasas: aguacate, nueces, remolacha; frutas (todo tipo), mibricales; aceite de oliva, mantecafla, alimentos procesados con registro sanitario o notificación sanitaria vigente.

- 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.

- 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, equipo e insumos para su elaboración. • Asegurar la entrega oportuna del servicio de alimentación en las instalaciones acordadas. Ayudante 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.

- SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN: La supervisión y la administración de la ejecución de la orden de compra lo realizará la entidad contratante.

- MAQUINARIA MÍNIMA REQUERIDA: La maquinaria mínima necesaria para la prestación del servicio son: • Cocina • Horno • Licuadora • Batidora • Refrigeradora • Congelador

Subtotal	4.048,8000
Impuesto al valor agregado (12%)	485,8560
<b>Total</b>	<b>4.534,6560</b>

<b>Número de Items</b>	1680
<b>Total de la Orden</b>	4.534,6560

Fecha de Impresión: miércoles 27 de noviembre de 2019, 14:30:51

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20190001735790	Fecha de emisión:	26-11-2019	Fecha de aceptación:	27-11-2019
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	"ASOSAES"	Razón social:	ASOCIACION DE SERVICIOS ALIMENTACION ECUASABOR ASOSAES	RUC:	2290334570001
Nombre del representante legal:	BARRAGAN MENDOZA CRISTIAN ALEJANDRO				
Correo electrónico del representante legal:	ecuasabor2@gmail.com	Correo electrónico de la empresa:	ecuasabor2@gmail.com		
Teléfono:	062497095 0985540033 0985780308				
Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	1201447	Código de la Entidad Financiera:	245089
				Nombre de la Entidad Financiera:	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO COCA LTDA.
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 22D02-LORETO-ORELLANA MIES	RUC:	2260007470001	Teléfono:	062881668
Persona que autoriza:	MGS. ALEX NUÑEZ	Cargo:	DIRECTOR DISTRITAL ORELLANA	Correo electrónico:	alex.nunez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	MERCY ESTHER ESCOBAR VALLADOLID		Correo electrónico: mercyescobar10@yahoo.es		
Dirección Entidad:	Provincia:	ORELLANA	Cantón:	FRANCISCO DE ORELLANA	
	Calle:	ENRIQUE CASTILLO	Número:	S/N	
	Edificio:	FRENTE A TAME	Departamento:	TELEFONO: 062881668	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	SE REALIZAR DENTRO DEL HORARIO DE ATENCION DEL CDI			
Dirección de entrega:	Responsable de recepción de mercadería:	LCDA. CATALINA AREVALO			
Dirección de entrega:	CDI SUMAK SISA				
Observación:	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA CDI SUMAK SISA, PERTENECIENTE A LA DIRECCION DISTRITAL 22D02 LORETO ORELLANA MIES, PARA EL PERIODO DICIEMBRE DEL 2019, PG. 56, PEDIDO SOLICITADO POR LA LCDA. CATALINA AREVALO/ COORDINADORA DE SERVICIOS Y ATENCION DISTRITAL -MISION TIERNURA.				

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 suscrita 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

 <p><b>Administración Ejecutiva del Proceso</b> Nombre: MERCY ESTHER ESCOBAR VALLADOLID</p>	<p><b>Persona que autoriza</b> Nombre: MGS. ALEX NUÑEZ</p>	<p><b>Máxima Autoridad</b> Nombre: ALEX MAURICIO NUÑEZ MEJIA</p>
--	--	--

**DETALLE**

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300212	<p>Servicio de Alimentación para programas infantiles CIBV</p> <p>- TIEMPO MÍNIMO 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, suscrito con el código No. CDI-SERCOP-007-2016, las entidades contratantes emitirán las órdenes de compra por un período mínimo de 6 meses para garantizar la estabilidad laboral de los trabajadores. 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.</p> <p>- UNIFORMES DE PERSONAL: E IDENTIFICACIÓN: El personal deberá cumplir con las siguientes especificaciones: • Estar uniformado, camisa o camiseta cerrada de colores claros. • Mascarrillas desechables • Mandil • Guantes látex • 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</p> <p>- 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.</p> <p>- NORMATIVA APLICABLE: • Reglamento 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-IE-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 Pyme y Solidaria.</p> <p>- JORNADA: La jornada de trabajo será de lunes a viernes en días laborales y no excederá de ocho horas según lo estipulado en el Código de Trabajo.</p> <p>- 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 fecha 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 fecha 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 reemplazado 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.</p> <p>- GUIA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS PARA NIÑOS: Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos: • Condimentos artificiales (saboras, ajinomotos, salsa de tomate, maggy, mayonesa industrializada, etc.) • Embutidos: salchichas, mortadelas, chorvazo, jamón, etc. • Enlatados: sardinas, carnes enlatadas, frutas enlatadas, verduras enlatadas, etc. • Frecos o pigos con colorantes de todo tipo. • Gaseosas de todo tipo. • Galletas de todo tipo. (Se aplicará a la normativa vigente) • Galletas con colorantes. • Cremas 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 canchali 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.</p> <p>- 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 0.00002 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 devueltos, 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 290 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 111-A 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).</p> <p>- 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 proporcione 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.</p> <p>- EQUIPO MÍNIMO 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 incluya plato hondo, plato汤ido, vaso y jero o taza, mixeros que no deberán tener ningún defecto como roturas, tiraduras o desperfectos similares. Cada uno o más dispositivos de una vajilla. • Cuchara pequeña de acero inoxidable, se prohíbe cuchara grande. • Utensilios de acero inoxidable • Bandejas plásticas de fácil de lavar para la el servicio del cliente. • 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.</p> <p>- EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO PARA EL ABOCORACION: 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</p>	1323	2.4100	0.0000	3.188.430	12.0000	3.571.0416	530235



ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO			
Orden de compra:	CE-20190001735791	Fecha de emisión:	26-11-2019
Estado de la orden:	Revisada	Fecha de aceptación:	27-11-2019
DATOS DEL PROVEEDOR			
Nombre comercial:	"ASOSAES"	Razón social:	ASOCIACION DE SERVICIOS ALIMENTACION ECUASABOR ASOSAES
Nombre del representante legal:	BARRAGAN MENDOZA CRISTIAN ALEJANDRO	RUC:	2290334570001
Correo electrónico del representante legal:	ecuasabor2@gmail.com	Correo electrónico de la empresa:	ecuasabor2@gmail.com
Teléfono:	062497095 0985540033 0985780308		
Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	1201447
Código de la Entidad Financiera:	245089	Nombre de la Entidad Financiera:	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO COCA LTDA.
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE			
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 22D02-LORETO-ORELLANA MIES	RUC:	2260007470001
Persona que autoriza:	MGS. ALEX NUÑEZ	Cargo:	DIRECTOR DISTRITAL ORELLANA
Nombre funcionario encargado del proceso:	MERCY ESTHER ESCOBAR VALLADOLID	Correo electrónico:	mercyescobar10@yahoo.es
Dirección Entidad:	Provincia: ORELLANA Calle: ENRIQUE CASTILLO Edificio: FRENTE A TAME	Cantón: FRANCISCO DE ORELLANA Número: S/N Departamento:	Parroquia: PUERTO FRANCISCO DE ORELLANA Intersección: QUITO CENTRAL Teléfono: 062881668
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería: Responsable de recepción de mercadería:	SE REALIZAR DENTRO DEL HORARIO DE ATENCION DEL CDI LCDA. CATALINA AREVALO	
Dirección de entrega:	CDI MUNDO INFANTIL		
Observación:	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA CDI MUNDO INFANTIL, PARROQUIA RUMIPAMBA, PERTENECIENTE A LA DIRECCION DISTRITAL 22D02 LORETO ORELLANA MIES, PARA EL PERIODO DICIEMBRE DEL 2019, PG. 56, PEDIDO SOLICITADO POR LA LCDA. CATALINA AREVALO/ COORDINADORA DE SERVICIOS Y ATENCION DISTRITAL -MISION TERNURA.		

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



Nombre: MERCY ESTHER ESCOBAR VALLADOLID

Nombre: MGS. ALEX NUÑEZ

Nombre: ALEX MAURICIO NUÑEZ MEJIA

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300212	Servicio de Alimentación para programas infantiles CIBV TÍTULO MENDOCIA: 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, incorporadas 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 periodo mínimo de 6 meses, para efectos de garantizar la estabilidad laboral de los trabajadores. 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. UNIFORMES DE PERSONAL E IDENTIFICACIÓN: El personal deberá cumplir con las siguientes especificaciones: • Estar uniformado, camisa o camiseta cerrada de colores claros, • Mascaratillas desechables • Mandil • Guantes látex • Calzado adecuado (antideslizante) • Malla para cabello, el cual deberá estar recogido • Caudado personal integral (manos, uñas cortas) • No portar accesorios (tallones, 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: • 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 laborales 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 fecha 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 el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente fecha 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 reemplazado 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/sabor, ajonjolino, salsa de tomate, muggys, mayonesa industrializadas, etc. • Embutidos: salchichas, mortadelas, chorizos, jamón, etc. • Enlatados: sardinas, comas 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 fritos). • Aguas aromáticas como desayuno o en los refrigerios. • Preparaciones como: cangul con dulce en los refrigerios de las mañanitas o tarde como alimento principal. • No licuar los alimentos y preparaciones una vez excedida por facilidad 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 anticipos, por este concepto podrá entregarse un anticipo mayor al 50% 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 prescriben 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, si bien prevé que los recursos públicos deben mantenerse 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 garantía será entregada 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. • 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 proporcione 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 MÍNIMO 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, matrices que no deberán tener ningún defecto como roturas, trizaduras o desperfectos similares. Cada niño o niña dispondrá de una vajilla. • Uchura pequeña de acero inoxidable, se prohíbe uchura grande. • Utensilios de acero inoxidable • Bandejas plásticas de self-service, de tamaño adecuado para la el servicio al menú. • Servilletas desechables de papel para la elaboración de los alimentos. • Deben ser de Administrador de la orden de compra podrá inspeccionar el estado de los utensilios y herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo inmediato. • EQUIPO MÍNIMO 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	756 (1 mes)	2,4100	0,0000	1,821,9600	12,0000	2,040,5952	530235

<p>materiales inoxidables, no poroso, liso, de fácil limpieza y desinfección. • Todos los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de otros 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 acero necesarios para la limpieza. • El proveedor deberá contar con tiempos de gas industriales (cilindros de 45 Kg) y los repondrá cada vez que se requiera, sin que involucre un costo adicional a la entidad.</p> <p>- 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 del CIVU la planificación de un ciclo de menú de cuatro semanas, para la revisión y aprobación del Coordinador CIVU. • El proveedor deberá contar con un área en la cual elabora 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 deberá de los mismos, hermetismo, 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 se sea requerida.</p> <p>- 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.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO: • Se permitirá el consumo de fríos 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 9:30 a 10:00 del día. • Las preparaciones que conforman el almuerzo deben prepararse entre las 10:00 a 11:30 del día, y especialmente considerar que las ensaladas de verduras y los jugos de frutas son dos tipos de preparaciones que no deben fallar 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 14:00 y 15:00 horas para evitar la fermentación de los hidratos de carbono (azúcares). • Todos los alimentos deben presentarse en pedacitos pequeños (considerando la edad) que faciliten la coacción y especialmente el consumo por parte de 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-2015-000032 y No. RE-SERCOP-2015-000034. • Los productos con los que se elaboran las preparaciones, no se limitarán a los listados anteriormente descritos; a más de éstos serán todos los necesarios para dar un servicio de calidad.</p> <p>- CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN: La cantidad ofertada será de acuerdo al número de niños diarios desayunando, refrigerio media mañana, almuerzo y refrigerio media tarde. Los menús serán estructurados según regiones (COSTA, SIERRA y AMAZONIA) 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 servicios 40 niños durante 22 días al mes.</p> <p>- 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.</p> <p>- UNIDAD DE MEDIDA: Unidad</p> <p>- FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-CEJ-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.</p> <p>- 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 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, manteniéndose 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 procesados 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 rechazará si se tienen presencia de manchas negras, café o moradas pues pueden contener bacterias, hongos y virus que afectan la salud. • Para la elaboración de las comidas deberá utilizarse agua tratada o potable. La Entidad Contratante podrá realizar en cualquier instante y a través de laboratorio especializado, 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, lácteos por lácteos, 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 50% de los productos provenientes de la economía popular y solidaria, de la economía familiar de las micro y pequeñas unidades productivas, preferentemente productores locales, estrictamente, 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: frijol, soya, arveja, lenteja, habas, chocho, choco; granos: verduras: arveja, vainita, acuyo, col, espinaca, brócoli, tomate, zanahoria, cebolla, pepinillo, rábano, remolacha; frutas (todo tipo), tubérculos: papa, uva, melocotón, yuca, camote, zanahoria blanca, plátanos, cereales: arroz, avena, cebada, muestro, quinua, maíz, pan blanco, pan integral, tostadas, fideo; grasas: aguacate, nueces, almendra, mani, avellanas, aceite vegetal, aceite de oliva, manteca; 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 el cumplimiento de las disposiciones contractuales. • Mantener limpias las áreas de preparación de transporte y entrega de alimentos. Persona para el servicio de alimentos: • Servicios 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 MÍNIMA REQUERIDA: La maquinaria mínima necesaria para la prestación del servicio son: • Cocina • Horno • Licuadora • Batidora • Refrigeradora • Congelador</p>	
---	--

Subtotal	1.821.9600
Impuesto al valor agregado (12%)	218.6352
<b>Total</b>	<b>2.040.5952</b>

Número de Items	756
<b>Total de la Orden</b>	<b>2.040.5952</b>

Fecha de Impresión: miércoles 27 de noviembre de 2019, 14:31:57



ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20190001735792		Fecha de emisión:	26-11-2019	
Estado de la orden:	Revisada		Fecha de aceptación:	27-11-2019	
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	Razón social:		ASOCIACION DE MULTISERVICIOS MANOS TRABAJADORAS DE ORELLANA		RUC:
Nombre del representante legal:	JIMENEZ CUMBICUS GLADYS MARGARITA				
Correo electrónico del representante legal:	gladysj1991@hotmail.com		Correo electrónico de la empresa:	gladysj1991@hotmail.com	
Teléfono:	0939132298 0939132298 062373064				
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	6500619260	Código de la Entidad Financiera:	210345
			Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO INTERNACIONAL	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 22D02-LORETO-ORELLANA MIES		RUC:	2260007470001	
Persona que autoriza:	MGS. ALEX NUÑEZ		Cargo:	DIRECTOR DISTRITAL ORELLANA	
Nombre funcionario encargado del proceso:	MERCY ESTHER ESCOBAR VALLADOLID		Correo electrónico:	mercyescobar10@yahoo.es	
Dirección Entidad:	Provincia:	ORELLANA	Cantón:	FRANCISCO DE ORELLANA	
	Calle:	ENRIQUE CASTILLO	Número:	S/N	
	Edificio:	FRENTE A TAME	Departamento:	QUITO CENTRAL	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	SE REALIZAR DENTRO DEL HORARIO DE ATENCION DEL CDI			
	Responsable de recepción de mercadería:	LCDA. CATALINA AREVALO			
Dirección de entrega:	CDI ESTRELLITAS DE OCTUBRE				
Observación:	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA CDI ESTRELLITAS DE OCTUBRE, BARRIO 09 DE OCTUBRE CANTON JOYA DE LOS SACHAS, PERTENECIENTE A LA DIRECCION DISTRITAL 22D02 LORETO ORELLANA MIES, PARA EL PERIODO DICIEMBRE DEL 2019, PG. 56. PEDIDO SOLICITADO POR LA LCDA. CATALINA AREVALO/ COORDINADORA DE SERVICIOS Y ATENCION DISTRITAL -MISION TERNURA.				

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 incluyendo el IVA.

Para el pago de la presente orden de compra se requerirá 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

 <p><b>Encargado Encargado del Proceso</b> Nombre: MERCY ESTHER ESCOBAR VALLADOLID</p>	<p><b>Persona que autoriza</b> Nombre: MGS. ALEX NUÑEZ</p>	<p><b>Máxima Autoridad</b> Nombre: ALEX MAURICIO NUÑEZ MEJIA</p>
---	--	--

**DETALLE**

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300212	<p>Servicio de Alimentación para programas infantiles CIBV</p> <p><b>TÍEMPO MÍNIMO DE ORDEN DE COMPRA:</b> 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, suscritos con el código No. CDI-SERCOP-007-2016, las entidades contratantes emitirán las órdenes de compra por un periodo mínimo de 3 meses para garantizar la estabilidad laboral de los trabajadores. 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 que se aplique el efecto de la orden de compra.</p> <p><b>UNIFORMES DEL PERSONAL E IDENTIFICACIÓN:</b> El personal deberá cumplir con las siguientes especificaciones: • Estar uniformado, camisa o camiseta cerrada de colores claros. • Mascarellas desechables • Mandil • Infecciones cutáneas o heridas • Identificación con datos personales y fotografía actualizada</p> <p><b>PLAZO DE ENTREGA:</b> 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 por 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.</p> <p><b>NORMATIVA APLICABLE:</b> • Registro Oficial N° 308. Reglamento para la regulación y control de proveedores de alimentos de los centros infantiles del Buen Vivir CIBV • Norma Técnica de Desarrollo Infantil Integral. Servicio de Alimentación de los Centros Infantiles del Buen Vivir CIBV • Acuerdo ministerial N°00243. Norma Técnica para la externalización 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.</p> <p><b>JORNADA:</b> 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.</p> <p><b>DIVISIONES, SANITARIAS Y APLICACIÓN DE MULTAS:</b> 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 renuncia 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 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 el 0.5% cuando una persona se ausente un día. 4. Por el cambio en los meses preestablecidos y aprobados por el Administrador de la Orden de Compra sin la debida autorización, se aplicará una multa del 5% cuando exista un 20% de malas calificaciones en un mismo día; 5. Por el cambio 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 existido un 20% de malas calificaciones en un mismo día. 6. Por incumplimiento en el plazo de entrega de los alimentos se aplicará una multa del 5% cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día; y el 1% cuando exista un 20% de malas calificaciones en un mismo día.</p> <p><b>GUIA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS PARA NIÑOS:</b> Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos: • Condimentos artificiales-saboras, ajonjolinos, saba de tomate, maggy's, de todo tipo. • Galletas de todo tipo. • Se aplicará a la normativa vigente) • Galletas 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 los fritos). • Agradar aromáticas como desayunos o en los refrigerios. • Preparaciones como cangul 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.</p> <p><b>GARANTÍA Y ANTICIPO:</b> 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 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. (Formulario 1) La garantía técnica será entregada 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.</p> <p><b>FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL:</b> 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 la 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 el servicio 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 provea manuales de seguridad, de manejo de desechos, o cualquier otro tipo de documentación que se destine a optimizar el servicio; deberán dar 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.</p> <p><b>EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO PARA SERVICIO:</b> 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 incluya 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</p>	1470	2.4100	0.0000	3.542.7000	12.0000	3.967.8240	530235

<p>prohibe cuchara grande • Utensilios de acero inoxidable • Bandejas plásticas de self-service, de tamaño adecuado para 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 ser el caso, su reemplazo inmediato.</p> <p>- <b>LIQUIDACIÓN MÍNIMO REQUERIDO PARA EL ABORRACION:</b> 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 inspeccionados de acero inoxidable a 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 freídos, salsas, jugos o emulsiones por el riesgo de contaminación. Los requerimientos mínimos necesarios para la elaboración son: Ollas y sartenes • Menaje • Implementos de acero 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.</p> <p>- <b>DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:</b> El servicio radica en la provisión diaria de cuarenta comidas las que deben cubrir las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los alimentos. • El proveedor del servicio de alimentación contratado entregará al Coordinador del CBIV la planificación de un ciclo de menús de cuatro semanas, para la revisión y aprobación del Coordinador CBIV. • 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 - CBIV. • 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 contenidas en la presente ficha técnica, cuando lo considere oportuno; para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que le sea requerida.</p> <p>- <b>CONDICIONES PARA LA ENTREGA DEL SERVICIO:</b> 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 como 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 cubren por cuenta del proveedor.</p> <p>- <b>CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO:</b> • 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 9:30 a 10:00 del día. • Las preparaciones que conforman el almuerzo deben prepararse entre las 10:00 a 11:30 del día, y especialmente considerar que las ensaladas de verduras y los jugos de frutas son dos tipos de preparaciones que no deben faltar durante este día y 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 14:30 y 15:00 horas para evitar la fermentación de los hidratos de carbono (arroz). • Todos los alimentos deben presentarse en pedacitos 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 (57°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-2015-000032 y No. RE-SERCOP-2015-000034. • 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.</p> <p>- <b>CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN:</b> La cantidad ordenada 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 Anexo 1 con menú referencial. Capacidad máxima de producción: la capacidad productiva estará dada en función del número de servicios mensuales requeridos para atender a los niños y niñas durante, como máximo de 40 niños diarios durante 22 días al mes, con el personal mínimo descrito en el numeral 11 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).</p> <p>- <b>ALIANZA:</b> El servicio será adjudicado 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 - LOSNP.</p> <p>- <b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> Unidad.</p> <p>- <b>FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO:</b> Oficina Central No. SERCOP-COJ-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.</p> <p>- <b>REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN:</b> Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabora 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 fuente con goteras. • Las áreas de conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos deben guardar independencia en relación al baño y/o bacterias 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, manteniéndose 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 preenvasados 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 de temporada, frescas, en buen estado que no estén en contacto con el suelo; se rechazarán si tienen presencia de manchas negras, café o notorias pues pueden contener bacterias, hongos y virus que afectan la salud. • Para la elaboración de las comidas deberá utilizar agua tratada o potable. • La Entidad Contratante podrá realizar en cualquier instante y a través de laboratorio especializado, 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, matamoscas o solventes junto a los vivotes. • 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 producirlos provenientes de la economía popular y solidaria, de la economía familiar de las macro y pequeñas unidades productivas, preferentemente productos locales, irrestrictamente, las disposiciones establecidas en normativas ambientales en relación a la fauna y flora en peligro de extinción.</p> <p>- <b>GUIA DE REFERENCIA DE ALIMENTOS PERMITIDOS PARA NIÑOS:</b> Lácteos tratados térmicamente: leche, yogur, queso, kumis; carnes: res, pollo, cerdo y pescado (no se permite vísceras); hachos de gallina y de codorniz; leguminosas: frijol, soya, arveja, lenteja, habas, chocho, chocho, garbanzo; verduras: arveja, vainita, acelga, col, espinaca, brocoli, tomate, zanahoria, coliflor, pepinillo, rabano, remolacha; frutas (todo tipo), tubérculos: papa, ucas, melocón, yuca, camote, zanahoria blanca, plátanos, cereales: arroz, avena, cebada, mijo, quinua, maiz, pan blanco, pan integral, tostadas, fideo; grasas: aguacate, nueces, almendras, mani, avellanas, aceite vegetal, aceite de oliva, manteca; alimentos procesados con registro sanitario o notificación sanitaria vigente.</p> <p>- <b>PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:</b> 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>- <b>FUNCIONES DEL PERSONAL:</b> 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>- <b>SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN:</b> La supervisión y la administración de la ejecución de la orden de compra lo realizará la entidad contratante.</p> <p>- <b>MAQUINARIA MÍNIMA REQUERIDA:</b> La maquinaria mínima necesaria para la prestación del servicio son: • Cocina • Horno • Licuadora • Refrigeradora • Congelador</p>	
---	--

Subtotal	3,542,7000
Impuesto al valor agregado (12%)	425,1240
<b>Total</b>	<b>3,967,8240</b>

Número de Items	1470
<b>Total de la Orden</b>	<b>3,967,8240</b>

Fecha de Impresión: miércoles 27 de noviembre de 2019, 14:32:21

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20190001735793	Fecha de emisión:	26-11-2019	Fecha de aceptación:	27-11-2019
Estado de la orden:	Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:	ASOCIACION DE SERVICIOS ALIMENTACION CREATIVO FUTURO ASOCREF			RUC:	2290334821001
Nombre del representante legal:	TORRES PRADO KATHERINE MARICELA				
Correo electrónico del representante legal:	asocref2017@gmail.com	Correo electrónico de la empresa:	asocref2017@gmail.com		
Teléfono:					
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	6500620412	Código de la Entidad Financiera:	210345
				Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO INTERNACIONAL
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 22D02-LORETO-ORELLANA MIES	RUC:	2260007470001	Teléfono:	062881668
Persona que autoriza:	MGS. ALEX NUÑEZ	Cargo:	DIRECTOR DISTRITAL ORELLANA	Correo electrónico:	alex.nunez@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	MERCY ESTHER ESCOBAR VALLADOLID				
Dirección Entidad:	Provincia: ORELLANA	Cantón: FRANCISCO DE ORELLANA	Parroquia: PUERTO FRANCISCO DE ORELLANA		
	Calle: ENRIQUE CASTILLO	Número: S/N	Intersección: QUITO CENTRAL		
	Edificio: FRENTE A TAME	Departamento:	Teléfono: 062881668		
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	SE REALIZAR DENTRO DEL HORARIO DE ATENCION DEL CDI			
	Responsable de recepción de mercadería:	LCDA. CATALINA AREVALO			
Dirección de entrega:	CDI WAWA WASHI 1				
Observación:	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA CDI WAWA WASHI 1 UBICADO EN BARRIO 30 DE ABRIL DEL CANTON FCO DE ORELLANA, PERTENECIENTE A LA DIRECCION DISTRITAL 22D02 LORETO ORELLANA MIES, PARA EL PERIODO DICIEMBRE DEL 2019, PG. 56, PEDIDO SOLICITADO POR LA LCDA. CATALINA AREVALO/ COORDINADORA DE SERVICIOS Y ATENCION DISTRITAL -MISION TERNURA.				

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 suscrita 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.

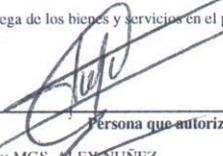
**APLICACIÓN DE MULTAS**

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

 <p><b>Ministerio de Inclusión Económica y Social</b> El Gobierno de Todos</p>	 <p>Persona que autoriza</p>	 <p>Máxima Autoridad</p>
Nombre: MERCY ESTHER ESCOBAR VALLADOLID	Nombre: MGS. ALEX NUÑEZ	Nombre: ALEX MAURICIO NUÑEZ MEJIA

**DETALLE**

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300212	Servicio de Alimentación para programas infantiles CIBV <small>TIEMPO MÍNIMO DEL ORDEN DE COMPRA: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-0119 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, susgado con el código No. CDI-SERCOP-007-2016, las entidades contratantes emitirán las órdenes de compra por un periodo máximo de 6 meses, para efectos de garantizar la estabilidad laboral de los trabajadores. 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.                      INSTRUMENTOS DE PERSONAL E IDENTIFICACIÓN: El personal deberá cumplir con las siguientes especificaciones: • Estar uniformado, camisa o camiseta cerrada de colores claros, • Mascaráulas desechables • Mandil • Guantes latex • Calzado adecuado (antideslizante) • Malla para cabello, el cual deberá estar recubierto • 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 contar 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: Reglamento 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°00043. 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 laborales y 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 fecha 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 insumos y equipos mínimos requeridos en la presente fecha se aplicará una multa del 1% cuando el 80% de los insumos y equipos no sean provistos en un mismo día, y el 0.5% cuando el equipo no haya sido reposito 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.                      • GUIA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS PARA NIÑOS: Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos: • Condimentos artificiales (saboras, ajonjolinos, salsa de tomate, mayags, mayonesa industrializadas, etc.) • Embutidos: salchichas, mortadelas, chorizos, jamon, 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 las cereales y/o frutas). • Aguas aromatizadas como desayunos o en los refrigerios. • Preparaciones como cangul 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, en un convenio de propiedad de entidades del Estado en una concuenta 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 garantía 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. • 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 proporcione 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 MÍNIMO 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</small>	1869	2,4100	0,0000	4,504,2900	12,0000	5,044,8048	530235

