

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20160000707055	Fecha de emisión:	19-12-2016	Fecha de aceptación:	20-12-2016	
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:		Razón social:	TACURI ROLDAN ROSA ELVIRA	RUC:	0101088680001	
Nombre del representante legal:						
Correo electrónico el representante legal:	elviratacuri27@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	elviratacuri27@hotmail.com			
Teléfono:						
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE						
Entidad contratante:	CONAGOPARE AZUAY	RUC:	0160038830001	Teléfono:	07-2871469 07-2868121 07-2864649	
Persona que autoriza:	René Lucero Mora	Cargo:	PRESIDENTE	Correo electrónico:	wrenelucero@hotmail.com	
Nombre funcionario encargado del proceso:	AJUPA	Correo electrónico:	alipabus@yahoo.com			
Dirección Entidad:	Provincia:	AZUAY	Cantón:	CUENCA	Parroquia:	CAÑARIBAMBA
	Calle:	CACIQUE CHAPARRA, A UNA CUADRA DE APREMANSA	Número:	3-13	Intersección:	AV. PASEO DE LOS CAÑARIS
	Edificio:		Departamento:		Teléfono:	07-2871469 07- 2868121 07- 2864649
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	13h00				
	Responsable de recepción de mercadería:	Alicia Pacurucu				
Dirección de entrega:	Av El Altiplano 3-70 y Hualcopo					
Observación:						

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 únicamente la copia del acta de entrega - recepción, copia de la orden de compra y la factura correspondiente.

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, dentro de los 30 días siguientes suscrito el acta de entrega recepción definitiva.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa establecida en el convenio marco por cada día de retraso sobre el valor de la orden de compra. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso. El valor de las multas será cancelado por el proveedor o descontado/deducido del pago que la entidad contratante deba efectuar al proveedor y cuya responsabilidad le corresponde a la entidad contratante que generó la orden de compra.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP, contrato que forma parte integrante de la presente orden de compra.

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

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: AJUPA

Persona que autoriza

Nombre: René Lucero Mora

Máxima Autoridad

Nombre: WILSON RENÉ LUCERO MORA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300021	<p>MENÚ TIPO I - SERVICIO DE ENTREGA DE ALIMENTOS PREPARADOS, NO INCLUYE SERVICIO DE MESA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condiciones particulares de prestación del servicio: La dotación del menú incluirá: • Plato fuerte • Postre • Bebida El proveedor ofrecerá un menú variado, el cual mantendrá el equilibrio nutricional descrito en la siguiente tabla: CONCEPTO CONTENIDO Proteína 100 gramos Carbohidrato 100 gramos Verduras variadas 100 gramos Postre 80 gramos Bebida Natural 200 ml La elección de la cartilla de menús, lo definirá la entidad contratante de acuerdo a las opciones presentadas por el proveedor. Opciones que cumplirán las especificaciones, descritas en la presente ficha. La bebida será jugo natural o gaseosa. El valor de cada uno de los items, no incluye el costo de montaje, mesas, sillas, mantelería, decoración, arreglos florales de salón, salón, y cualquier otro adicional no descrito en la ficha. Las ensaladas se presentarán al natural y los aderezos necesarios como mayonesa, vinagreta, mostaza o salsa de tomate, ají, etc. se servirán aparte, para que su consumo sea voluntario. - Transporte: Incluye transporte de alimentos, personas e implementos en general al punto de entrega. - Materiales y accesorios: Todo alimento adquirido por el Estado, ya sean frescos, procesados o preparados para el consumo humano, así como para la prestación de servicios de provisión de alimentos, deben ser únicamente de producción o cultivo ecuatoriano, según la Resolución N° 34-2015 del SERCOP. - Equipo y herramientas: • Cajones de transporte térmicos. • Accesorios para meseros. • Accesorios para mesas. • Artículos desechables. • Utensilios para cocinar. El equipo y herramientas para el procesamiento de alimentos, debe cumplir los requisitos establecidos en el REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 131 "SEGURIDAD E HIGIENE DE MAQUINARIA PARA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS". - Jornada: El personal destinado para el servicio no podrá superar la jornada laboral de ocho horas según lo estipulado en el Código del Trabajo. El proveedor definirá los horarios y grupos de trabajo según lo solicitado. - Actividades que incluye la prestación del servicio: El proveedor dispondrá de al menos 1 jefe de cocina y 1 persona de servicio, transporte 	80	3,5700	0,0000	285,6000	0,0000	285,6000	730801

propio o alquilado para el traslado de los alimentos, debe contar con los implementos necesarios para mantener los alimentos calientes y en buen estado para el consumo. El proveedor coordinará directamente con la persona encargada de la orden de compra, la entrega del servicio, bajo las condiciones particulares descritas en la presente ficha técnica. La vajilla utilizada para el servicio será: Para la comida: bandejas y cubiertos descartables y resistentes o vajilla simple con cubiertos, servilletas. Su capacidad deberá estar acorde a la cantidad de alimento solicitada en el punto 18. Para la bebida: vasos plásticos. Estos recipientes deberán ser resistentes y con capacidad suficiente según las especificaciones técnicas del contenido. El proveedor dotará de un personal de servicio, que se encargará de la distribución de los menús. Después de culminar con el servicio, el proveedor, procederá a realizar la limpieza y recolección de residuos.

- Áreas de intervención: El lugar de la prestación del servicio, lo definirá la entidad contratante y su aplicación será dentro de los perímetros cantonales.
- Plazo de ejecución del servicio: El horario de entrega de prestación del servicio, será definido por la entidad contratante, según su requerimiento en la orden de compra generada. El cronograma de entrega, será programado por la entidad contratante, de mutuo acuerdo con el proveedor.
- Forma y requisitos para el pago: El pago por la prestación del servicio será contra entrega, previo a la presentación de la factura correspondiente y firma del acta entrega-recepción entre el administrador de la orden de compra y el proveedor.
- Frecuencia de pago: La frecuencia de pago, será por el total de unidades de Menú Tipo I contratado, en la orden de compra generada por la entidad contratante.
- Uniformes de personal e identificación: *Delantales de tela de producción nacional. *Redecillas para cabello. *Guantes desechables para manipular alimento.
- Formación Capacitación y Experiencia: Jefe de cocina: Formación o capacitación en conocimientos gastronómicos, higiene y manipulación de alimentos de al menos 2 años, experiencia mínima de 1 año y certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos. Personal de servicio: Experiencia y conocimiento en servicio gastronómico, higiene y manipulación de alimentos de al menos 2 años, que cuente con certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos. Los medios de verificación serán los certificados de trabajos, títulos o capacitación, los cuales deberán ser adjuntados al formulario de manifestación de interés.
- Infracciones: a) Retraso en la prestación del servicio (arribó hasta 30 minutos después de la hora pactada para la prestación del servicio, se adicionará 1% por cada 30 minutos adicionales de retraso). b) El proveedor no cuenta con el equipo mínimo e implementos requeridos para la óptima prestación del servicio. c) El personal que presta el servicio no cuenta con el uniforme y condiciones básicas de higiene. d) El alimento entregado no cumple con condiciones básicas de higiene y preparación.
- Personal: *Jefe de cocina *Personal de servicio La cantidad del personal estará definido por el proveedor, en función al cumplimiento óptimo de la orden de compra y de su capacidad máxima de prestación del servicio.
- Sanciones: La multa por cada infracción, será del 10% del valor total de la orden de compra. La reincidencia de infracciones, será causal de exclusión del Catálogo Dinámico Inclusivo.
- Supervisión y administración: La supervisión del servicio estará a cargo del proveedor, quien velará la calidad de la prestación del mismo. La administración de la orden de compra, se realizará por parte de un delegado técnico (Administrador) designado por la entidad contratante, quien verificará y controlará el cumplimiento de los términos de referencia, para la prestación del servicio.

Subtotal	285,6000
Impuesto al valor agregado (0%)	0,0000
Total	285,6000
Número de Items	80
Total de la Orden	285,6000