ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20180001420378	**Fecha de emisión:**	08-11-2018	**Fecha de aceptación:**	09-11-2018
Estado de la orden:	Liquidada	**Fecha de Liquidación**	05-12-2018		

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:		**Razón social:**	TACURI ROLDAN ROSA ELVIRA	**RUC:**	0101088680001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	tatiotavalo1989@gmail.com	**Correo electrónico de la empresa:**	tatiotavalo1989@gmail.com		
Teléfono:	0983561322				

Tipo de cuenta: --	**Número de cuenta:** --	**Código de la entidad financiera:** --	**Institución financiera:** --

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante:	CONAGOPARE AZUAY	**RUC:**	0160038830001	**Teléfono:**	07-2871469 07-2868121 07-2864649
Persona que autoriza:	Rene 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 mercaderia:**	Sábado 10 de noviembre de 2018
	Responsable de recepción de mercaderia:	Alicia Pacurucu
Dirección de entrega:	AV. EL ALTIPLANO 3-70 Y HUALCOPO	
Observación:		
Multa:	No se aplican multas sobre la orden de compra.	

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de

la Entidad Contratante relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA.

Para el pago, la entidad contratante deberá requerir la copia del acta de entrega - recepción, copia de la orden de compra y la factura correspondiente; sin que estas condiciones modifiquen procesos administrativos financieros internos de cada entidad.

El pago de los bienes o servicios, objeto de la presente orden de compra será en dólares americanos y será efectuado directamente por cada entidad contratante a una cuenta cuyo beneficiario sea el proveedor cuya información consta en la presente orden de compra, dentro de los 30 días siguientes suscrito el acta de entrega recepción definitiva. Solo si la información de la cuenta de pago no está registrada en la presente orden de compra, o en caso de que la transferencia de pago no se haya podido instrumentar, la entidad contratante seguirá los procedimientos que para el efecto determine el ente rector de Finanzas Públicas.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada a recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

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

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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

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

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: AJUPA	Nombre: Rene Lucero Mora	Nombre: WILSON RENÉ LUCERO MORA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300021	REFRIGERIOS - Espacio Físico para la preparación de alimentos y transporte: * El Ofertante deberá contar con un espacio en el cual elabora los refrigerios que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene, las mismas que serán determinadas por el mismo. * Deberá tener los materiales mínimos para la preparación de los refrigerios como: horno, licuadora, batidora, cocina, refrigeradora, ollas para cocción, utensilios de cocina todos estos en perfecto estado y en buenas condiciones de salubridad. * Los recipientes deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no tóxico (cooler) y que se hayan limpiado y desinfectado bien, cerrados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes extraños. * Cuando	40	2,2500	0,0000	90,0000	12,0000	100,8000	730235

	el tiempo de transporte sea superior a una hora, los envases de alimentos deben disponerse en recipientes térmicos. * 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. - Menú por persona: * El refrigerio debe contener alto contenido nutritivo y saludable, de igual manera deberá ser consistente. * Los refrigerio tendrán un peso mínimo de 150 gr (sin contar bebida y fruta) cada uno de ellos. * Una fruta que sea de temporada y de producción nacional. * (1) Bebida ligera fría: Agua con gas, gaseosa o jugo de pulpa (sea natural o procesado en envase de plástico, vidrio o tetrapack) - Tiempos de entrega y servicio.: * Estar por lo menos 30 minutos antes para realizar la entrega al delegado de la entidad contratante. - Condiciones del Servicio: * Todas las materias primas y demás insumos para el servicio y producción deberán ser de producción nacional. * El proveedor deberá proveer de los recipientes adecuados para sal, mayonesa, salsas, ají entre otros que solicite la entidad contratante. * 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. - Transporte: * El costo de transporte está incluido en el precio. Además el vehículo en el que se transporte los alimentos deberá precautelar que los proteja contra el sol directo, el viento y el polvo, lluvia y otras contaminaciones que puedan degradar la calidad del producto. - Equipo mínimo e implementos (dependerá del número de participantes): * Servilletas de papel * Vasos cristal de plástico de 10 oz desechables, para bebidas frías * Platos plásticos # 6 color blanco para refrigerios y empaques plásticos para alimentos							

Subtotal	90,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	10,8000
Total	100,8000
Número de Items	40
Total de la Orden	100,8000

Fecha de Impresión: jueves 20 de diciembre de 2018, 11:06:27

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20180001431956	**Fecha de emisión:**	22-11-2018	**Fecha de aceptación:**	23-11-2018
Estado de la orden:	Revisada				

DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:		**Razón social:**	FEIJOO PALACIOS DANIEL RAFAEL	**RUC:**	0105113807001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	dafera_88@msn.com	**Correo electrónico de la empresa:**	dafera_88@msn.com		
Teléfono:	0995485359 074215719 0995485359				

Tipo de cuenta:	Ahorros	**Número de cuenta:**	2202881128	**Código de la Entidad Financiera:**	210358	**Nombre de la Entidad Financiera:**	BANCO DEL PICHINCHA

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 mercaderia:**	Martes 27 de 2018					
	Responsable de recepción de	Alicia Pacurucu					

	mercaderia:
Dirección de entrega:	AV. EL ALTIPLANO 3-70 Y HUALCOPO, SECTOR TOTORACOCHA
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 la copia del acta de entrega - recepción, copia de la orden de compra y la factura correspondiente; sin que estas condiciones modifiquen procesos administrativos financieros internos de cada entidad.

El pago de los bienes o servicios, objeto de la presente orden de compra será en dólares americanos y será efectuado directamente por cada entidad contratante a una cuenta cuyo beneficiario sea el proveedor cuya información consta en la presente orden de compra, dentro de los 30 días siguientes suscrito el acta de entrega recepción definitiva. Solo si la información de la cuenta de pago no está registrada en la presente orden de compra, o en caso de que la transferencia de pago no se haya podido instrumentar, la entidad contratante seguirá los procedimientos que para el efecto determine el ente rector de Finanzas Públicas.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada a recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

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

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

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

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

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: AJUPA	Nombre: René Lucero Mora	Nombre: WILSON RENÉ LUCERO MORA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300021	MENÚ TIPO I - SERVICIO DE ENTREGA DE ALIMENTOS PREPARADOS, NO INCLUYE SERVICIO DE MESA - 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. - 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. - 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. - 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. - 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. - Uniformes de personal e identificación: *Delantales de tela de producción nacional. *Redecillas para cabello. *Guantes desechables para manipular alimento. - 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. - 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. - Plazo de ejecución del servicio: El horario de entrega de prestación del servicio, será definido por la entidad contratante, según su requerimiento en la orden de compra generada. El cronograma de entrega, será programado por la entidad contratante, de mutuo acuerdo con el proveedor. - Áreas de intervención: El lugar de la prestación del servicio, lo definirá la entidad contratante y su aplicación será dentro de los perímetros cantonales. - Actividades que incluye la prestación del servicio: El proveedor dispondrá de al menos 1 jefe de cocina y 1 persona de servicio, transporte 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. - 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. - Equipo y herramientas: • Cajones de transporte térmicos. • Accesorios para meseros. • Accesorios para mesas. • Artículos	20	3,5700	0,0000	71,4000	12,0000	79,9680	730235

	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”. - 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. - Transporte: Incluye transporte de alimentos, personas e implementos en general al punto de entrega. - 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 ítems, 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.							

Subtotal	71,4000
Impuesto al valor agregado (12%)	8,5680
Total	79,9680
Número de Items	20
Total de la Orden	79,9680

Fecha de Impresión: jueves 20 de diciembre de 2018, 11:08:27