ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20230002537747	**Fecha de emisión:**	04-12-2023	**Fecha de aceptación:**	05-12-2023
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				

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:	Jonnathan Quiñonez	**Cargo:**	PRESIDENTE	**Correo electrónico:**	apacurucu@conagopareazuay.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	AJUPA			**Correo electrónico:**	alipabus@yahoo.com

Dirección Entidad:	**Provincia:** AZUAY	**Cantón:**	CUENCA	**Parroquia:**	TOTORACOCHA
	Calle: ALTIPLANO	**Número:**	3-70	**Intersección:**	HUALCOPO
	Edificio:	**Departamento:**		**Teléfono:**	07-2871469 07-2868121 07-2864649

Datos de entrega:	**Horario de recepción de mercaderia:**	Viernes 08 de diciembre de 2023 13:00
	Responsable de recepción de mercaderia:	Alicia Pacurucu
Dirección de entrega:	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., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para 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 conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

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 y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman 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. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Proceso	**Persona que autoriza**	**Máxima Autoridad**
Nombre: AJUPA	Nombre: Jonnathan Quiñonez	Nombre: JONNATHAN ISRAEL QUIÑONEZ BOCONSACA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300021	MENÚ TIPO II - SERVICIO DE ENTREGA DE ALIMENTOS PREPARADOS, INCLUYE SERVICIO DE MESA - Personal: Personal mínimo requerido: *1 Coordinador de servicio *1 Jefe de cocina *1 Mesero por cada 15 personas - Formación Capacitación y Experiencia: Coordinador de servicio.- Experiencia o conocimiento en atención al cliente, servicios de catering, servicio gastronómico, de al menos 2 años. Jefe de cocina.- Formación o capacitación en conocimientos gastronómicos, higiene y manipulación de alimentos de al menos 2 años, experiencia mínima de 1 año; y, certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos. Meseros.- Experiencia o conocimiento en servicio gastronómico, atención al cliente, higiene y manipulación de alimentos de al menos 2 años, certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos. Los medios de verificación serán los certificados de trabajos, títulos o capacitación, los cuales deberán ser adjuntados al formulario de manifestación de interés. - Uniformes de personal e identificación: • Uniforme acorde al evento y al personal. • Redecillas para cabello. • Guantes desechables para manipular alimentos (personal de cocina). - Frecuencia de pago: • Uniforme acorde al evento y al personal. • Redecillas para cabello. • Guantes desechables para manipular alimentos (personal de cocina). - Plazo de ejecución del servicio: El horario de entrega de prestación del servicio, será definido por la entidad contratante, según su requerimiento en la orden de compra generada. El cronograma de entrega, será programado por la entidad contratante, de mutuo acuerdo con el proveedor. - Jornada: El personal destinado para el servicio, no podrá superar la jornada laboral de ocho horas según lo estipulado en el Código del Trabajo. El proveedor definirá los horarios y grupos de trabajo según lo solicitado por la entidad contratante. - 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.	90	7,1800	0,0000	646,2000	12,0000	723,7440	730235

	- Supervisión y administración: La supervisión del servicio estará a cargo del proveedor quién velará la calidad de la prestación del mismo. La administración de la orden de compra, se realizará por parte de un delegado técnico (administrador), designado por la entidad contratante, quien verificará y controlará el cumplimiento de los términos de referencia, para la prestación del servicio. - Transporte: Incluye transporte de alimentos, personas e implementos en general, al punto de entrega. - Áreas de intervención: El lugar para la prestación del servicio, lo definirá la entidad contratante y su aplicación será dentro de los perímetros cantonales. - Forma y requisitos para el pago: El pago por la prestación del servicio, será contra entrega, previo a la presentación de la factura y acta entrega recepción firmada por el administrador de la orden de compra y el proveedor. - 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. - 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 • Utensilios para cocinar • Calentadores-samovar • Vajilla de porcelana acorde al servicio • Vasos de cristal. • Cubiertos de acero inoxidable. El equipo y herramientas para el procesamiento de alimentos, debe cumplir los requisitos establecidos en el REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 131 “SEGURIDAD E HIGIENE DE MAQUINARIA PARA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS”. - Condiciones particulares de prestación del servicio: La dotación del menú incluirá: • Entrada • Plato Fuerte • Postre • Bebida El proveedor ofrecerá un menú variado, el cual mantendrá el equilibrio nutricional descrito a continuación: Entrada o Sopa : 100 gramos o 200ml, Proteína:150 gramos, Carbohidrato:100 gramos, Verduras variadas: 100 gramos, Postre: 80 gramos, Bebidas Naturales: 200 ml Las ensaladas se presentarán al natural y los aderezos necesarios como mayonesa, vinagreta, mostaza o salsa de tomate, ají, etc. se servirán aparte, para que su consumo sea voluntario. La elección de la cartilla de menús, lo definirá la entidad contratante de acuerdo a las opciones presentadas por el proveedor. Opciones que cumplirán las especificaciones descritas en la presente ficha. La bebida será jugo natural o gaseosa y café. El servicio incluye montaje, menaje, comedor, mantelería, decoración de mesas, personal de servicio que se encargará de la distribución de los menús (Un mesero por cada 15 personas). - Actividades que incluye la prestación del servicio: El proveedor dispondrá de personal suficiente para atender el requerimiento de la entidad contratante, transporte propio o alquilado para el traslado de los alimentos, deberá contar con los implementos necesarios para mantener los alimentos calientes y en buen estado para el consumo. El coordinador de servicio, puntualizará directamente con la persona encargada de la administración de la orden de compra, la prestación del servicio bajo las condiciones particulares descritas en la presente ficha técnica. El servicio contempla montaje, comedor, mantelería, decoración de mesas y personal de servicio que se encargará de la distribución de los menús (un mesero por cada 15 personas). La entidad contratante dotará al proveedor, de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Después de culminar con el servicio, el proveedor, procederá a realizar la limpieza y recolección de residuos.							

Subtotal	646,2000
Impuesto al valor agregado (12%)	77,5440
Total	723,7440

Número de Items	90
Total de la Orden	723,7440

Fecha de Impresión: viernes, 22 de diciembre de 2023, 11:46:21