Orden de	(211241)2-(2123-)21311		Fecha	de	VENERAL REPORTS		Fecha de	and the property	3-	
compra:	CE-2021000	01972332	emisi		08-03-2021		aceptación:	09-03-2021		
Estado de la orden:	Revisada									
		D	ATOS	DEL.	PROVEEDO	R				
Nombre comercial:			Razó		CHAFLA GONZALEZ SONIA MONSERR	Section 1	RUC:	060252343300	1	
Nombre del representante legal:										
Correo electrónico el representante legal:	soniachafla2	015@gmail.com	Corre electr de la empr	ónico	soniachafla2	2015@	@gmail.com			
Teléfono:										
Tipo de cuenta	: Núm	ero de cuenta:	Cóo	digo de	e la entidad f	inan	ciera: ]	nstitución fina	iciera:	
		DATOS D	E LA	ENTI	DAD CONT	RAT	ANTE			
Entidad contratante:	UNIVERSII NACIONAI CHIMBORA	DE	RUC	C: 0660001840001		Teléfono:	033730880			
Persona que autoriza:	Dr. Nicolay Erazo	Samaniego -	Cargo	o:	: Rector		Correo electrónico: nsamaniego@unach.edu.ed			
Nombre funcionario encargado del proceso:	MERCY PA SANTILLA	TRICIA UREÑA N			Correo electrónico:	:	mercypatt_80	@yahoo.es	1	
	Provincia:	CHIMBORAZO		Cant	ón: I	RIOB	AMBA	Parroquia:	VELOZ	
Dirección Entidad:	Calle:	AV. ANTONIO I DE SUCRE	IOSE	Núm	ero: I	KM 1	1/2	Intersección:	VIA A GUANO	
	Edificio:			Depa	rtamento: A	ADQ	UISICIONES	Teléfono:	033730880	
Datos de	Horario de mercaderia	recepción de :	A las	13h00						
entrega:	Responsabl de mercade	e de recepción ria:	Marco	s Anto	onio Gómez I	.ópez	Z	-		
Dirección de entrega:	AV. ANTON	NO JOSE DE SU	CRE K	M 1 I	/2 y VIA A G	UAN	NO			
		AV. ANTONIO JOSE DE SUCRE KM 1 1/2 y VIA A GUANO  Favor coordinar con el administrador de la orden de compra Lcdo. Juan Carlos García y/o con el Técnico de Recepción Marcos Antonio Gómez								

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.

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.



Firmado electrónicamente por:
MERCY PATRICIA
URENA SANTILLAN



Firmado electrónicamente por: GONZALO NICOLAY SAMANIEGO ERAZO



Firmado electrónicamente por: GONZALO NICOLAY SAMANIEGO ERAZO

Máxima Autoridad

2/4

### Funcionario Encargado del Proceso

UREÑA SANTILLAN

Nombre: MERCY PATRICIA

Persona que autoriza

Nombre: Dr. Nicolay Samaniego Erazo Nombre: GONZALO NICOLAY

SAMANIEGO ERAZO

				DE	TALLE			
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 - 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	300	7,1800	0,0000	2.154,0000	12,0000	2.412,4800	01.00.000.001.530235.0601.001.0000.0000
	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							* **
9	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 adectada prestación del servicio. Después de culminar con el servicio, el proveedor, procederá a realizar la limpieza y recolección de residuos.  - 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).			,,				

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 INFN 131 "SEGURIDAD E HIGIENE DE MAQUINARIA PARA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS" Materiales y accesorios: Todo alimento adquirido por el Estado, ya scan frescos, procesados o preparados para el consumo humano, asi como para la prestación de servicios de provisión de alimentos, deben ser únicamente de producción o cultivo ecuatoriano, según la Resolución Nº 34-2015 del SERCOP. Infracciones: a) Retraso en la prestación del servicio (arribó nasta 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. 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.
- 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.

Áreas de intervención: El

contratante y su aplicación será dentro de los perímetros cantonales.  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.  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.  Sanciones: La multa por cada infracción, será del 10% del valor total de la orden de compra. La reincidencia de infracciones, será				5.
causal de exclusión del Catálogo Dinámico Inclusivo.				

Subtotal	2.154,0000		
Impuesto al valor agregado (12%)	258,4800		
Total	2.412,4800		
Número de Items -	300		
Total de la Orden	2.412,4800		

Fecha de Impresión: martes 9 de marzo de 2021, 16:22:37

Orden de compra:	CE-2021	10001972352	Fecha de emisión:	11X_() 4	-2021	Fecha de aceptación:	09-03-2021	(F)
Estado de la orden:	Revisada	a						
			DATOS	DEL PR	OVEEDOR			
Nombre comercial:			Razón social:	DE S DE ALIM Y LIM MINO	CIACION ERVICIOS MENTACION MPIEZA LA GA SALINGA	RUC:	069174431000	1
Nombre del representante legal:	ORNA I	ERAZO LUZMIL	A PIEDA	D				
Correo electrónico el representante legal:	asosaling	ga@hotmail.com	Correo electróni de la empresa	asosa	linga@hotmai	l.com		
Teléfono:	0996426	098						
Tipo de cuenta	ı: Nı	ímero de cuenta		-	entidad fina		Institución fina	nciera:
			S DE LA	ENTIDA	D CONTRAT	TANTE		
Entidad contratante:		RSIDAD NAL DE ORAZO	RUC:	0660001840001		<b>Teléfono:</b> 033730880		
Persona que autoriza:	Dr. Nico Erazo	lay Samaniego	Cargo:	Recto	r	Correo electrónico:	nsamaniego@i	ınach.edu.ed
Nombre funcionario encargado del proceso:	MERCY SANTIL	PATRICIA URE LAN	ΕÑΑ	Correlecti	eo ónico:	mercypatt_8	0@yahoo.es	
	Provinc	ia: CHIMBORA	ZO	Cantón:	RIOE	BAMBA	Parroquia:	VELOZ
Dirección Entidad:	Calle:	AV. ANTON DE SUCRE	IO JOSE	Número:	KM	1 1/2	Intersección:	VIA A GUANO
	Edificio			Departa	mento: ADQ	UISICIONES	Teléfono:	033730880
Datos de	Horario de merc	de recepción aderia:	A las 09h	130			n	
entrega:	Respons recepció mercado		Marcos A	Antonio G	ómez López			
Dirección de entrega:	AV. AN	TONIO JOSE DE	SUCRE I	CM 1 1/2	y VIA A GUA	NO.		
Observación:	Favor coordinar con el administrador de la orden de compra Lcdo. Juan Carlos García y/o con el Técnico de recepción Marcos Antonio Gómez							

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

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.



Firmado electrónicamente por:
MERCY PATRICIA
URENA SANTILLAN

Pirmado electrónicamente por:
GONZALO NICOLAY
SAMANIEGO ERAZO

Firmado electrónicamente por:
GONZALO NICOLAY
SAMANIEGO ERAZO

### Funcionario Encargado del Proceso

Persona que autoriza

Máxima Autoridad

Nombre: MERCY PATRICIA UREÑA SANTILLAN Nombre: Dr. Nicolay Samaniego Erazo Nombre: GONZALO NICOLAY SAMANIEGO ERAZO

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
532300021	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 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.  - 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, gascosa o jugo de pulpa (sea natural o procesado en envase de plástico, vidrio o tetrapack)  - Tiempos de entrega y servício: * 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 nacional. * El proveedor deberá proveer de los recipientes adecuados para sal, mayonesa, salsas, ají entre otros que solicite la entidad contratante. * Es	150	2,2500	0,0000	337,5000	12,0000	378,0000	01.00.000.001.530235.0601.001.0000.000

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	337,5000		
Impuesto al valor agregado (12%)	40,5000		
Total	378,0000		
Número de Items	150		
Total de la Orden	378,0000		

Fecha de Impresión: martes 9 de marzo de 2021, 16:32:32

	ORDEN DE CO	MPRA	POR	CATÁLOGO EI	ECTRÓNIC	0	
Orden de compra:	CE-20210001972353	Fecha emisi		08-03-2021	Fecha de aceptación:	09-03-2021	147
Estado de la orden:	Revisada						
		DATOS	SDEL	PROVEEDOR			
Nombre comercial:			n :	MENESES CALI EDUARDO WILFRIDO	RUC:	06038834890	01
Nombre del representante legal:							
Correo electrónico el representante legal:	edumw1503@hotmail.com	Corre electr de la empre	ónico	edumw1503@ho	tmail.com		
Teléfono:	0992902936 0983021937						
Tipo de cuenta:	Contents / Dull 43933 Lenningin / Disax Lenningin						
	DATOS	DE LA	ENT	DAD CONTRA	FANTE		
Entidad contratante:	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO	RUC:		0660001840001	Teléfono:	033730880	
Persona que autoriza:	Dr. Nicolay Samaniego Erazo	Cargo	o:	Rector	Correo electrónico:	nsamaniego@	unach.edu.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	MERCY PATRICIA UREÑ SANTILLAN	A		Correo electrónico:	mercypatt_80	@yahoo.es	
	Provincia: CHIMBORAZ	O	Cant	ón: RIOB	BAMBA	Parroquia:	VELOZ
Dirección Entidad:	Calle: AV. ANTONIO JOSE DE SUC		Núm	ero: KM 1	1/2	Intersección	VIA A GUANO
	Edificio:		Depa	rtamento: ADQ	UISICIONES	Teléfono:	033730880
Datos de	Horario de recepción de mercaderia:	A las	09h30				
entrega:	Responsable de recepción de mercaderia:	Marco	s Anto	onio Gómez López	Z		
Dirección de entrega:	AV. ANTONIO JOSE DE S	UCRE	KM 1	1/2 y VIA A GUA	ANO.		
Observación:	Favor coordinar con el adm Técnico de recepción Marco				a Lcdo. Juan C	Carlos García y	o con el

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 1/3

# 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.



MERCY PATRICIA
URENA SANTILLAN

## Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: MERCY PATRICIA UREÑA SANTILLAN



Firmado electrónicamente por: GONZALO NICOLAY SAMANIEGO ERAZO

### Persona que autoriza

Nombre: Dr. Nicolay Samaniego



Firmado electrónicamente por: GONZALO NICOLAY SAMANIEGO ERAZO

#### Máxima Autoridad

Nombre: GONZALO NICOLAY SAMANIEGO ERAZO

				DETA				
CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
532300021	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 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. — Menú por persona: * El refrigerio debe contener alto contenido nutritivo y saludable, de igual manera deberá ser consistente. * Los refrigerio tendrán un peso minimo 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 realizar la entrega al delegado de la entidad contratante.  - Condiciones del Servicio y producción deberán ser de producción nacional. * El proveedor deberá proveer de los recipientes adecuados para sal, mayonesa, salsas, ají entre gal al elegado de la entidad contratante.  * Es responsabilidad del proveedor se portecio de los recipientes adecuados para sal, mayonesa, salsas, ají entre gal delegado de la entidad contratante.  * E	150	2,2500	0,000	337,5000	12,0000	378,0000	01.00.000.001.530235.0601.001.0000.0000
	manejar todo el sistema logistico (tiempos de entrega del servicio, opción de transporte, almacenaje,							

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  trias * Platos plásticos # 6 color					
blanco para refrigerios y empaques plásticos para alimentos					

Subtetal	337,5000		
Impuesto al valor agregado (12%)	40,5000		
Total	378,000		
Número de Items	150		
Total de la Orden	378,0000		

Fecha de Impresión: martes 9 de marzo de 2021, 16:34:10