

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20250002786233	Fecha de emisión:	25-02-2025	Fecha de aceptación:	26-02-2025	
Estado de la orden:	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:		Razón social:	ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN LA TRADICIÓN DEL BUEN SABOR "ASERALITRABUS"	RUC:	0691750450001	
Nombre del representante legal:	GUACHO ILLAPA OSCAR EDISON					
Correo electrónico del representante legal:	latradiciondelbuensabor@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	latradiciondelbuensabor@hotmail.com			
Teléfono:						
Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	409110155366	Código de la Entidad Financiera:	244928	
		Nombre de la Entidad Financiera:	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO RIOBAMBA LTDA.			
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE						
Entidad contratante:	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO	RUC:	0660001840001	Teléfono:	033730880	
Persona que autoriza:	Dr. Nicolay Samaniego Erazo	Cargo:	Rector	Correo electrónico:	nsamaniego@uanach.edu.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	MERCY PATRICIA UREÑA SANTILLAN	Correo electrónico:	murena@unach.edu.ec			
Dirección Entidad:	Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón:	RIOBAMBA	Parroquia:	VELOZ
	Calle:	AV. ANTONIO JOSE DE SUCRE	Número:	KM 1 1/2	Intersección:	VIA A GUANO
	Edificio:		Departamento:	ADQUISICIONES	Teléfono:	033730880
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	DE 08:00 A 15:00				
	Responsable de recepción de mercadería:	Abg. Cecilia Alexandra Cáceres Manzano, Técnico de apoyo a los procesos institucionales de la UNACH				
Dirección de entrega:	AV. ANTONIO JOSE DE SUCRE KM 1 1/2 y VIA A GUANO, , ADQUISICIONES					
Observación:	Favor coordinar con el administrador de orden Abg. Cecilia Alexandra Cáceres Manzano, Fono: 0982024087 fecha entrega del servicio 27 de febrero del 2025 proceso elecciones Cogobierno de la Institución.					

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.



Firmado electrónicamente por:
MERCY PATRICIA
UREÑA SANTILLAN



Firmado electrónicamente por:
GONZALO NICOLAY
SAMANIEGO ERAZO



Firmado electrónicamente por:
GONZALO NICOLAY
SAMANIEGO ERAZO

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: MERCY PATRICIA UREÑA SANTILLAN

Persona que autoriza

Nombre: Dr. Nicolay Samaniego Erazo

Máxima Autoridad

Nombre: GONZALO NICOLAY SAMANIEGO ERAZO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300021	<p>REFRIGERIOS</p> <p>- 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.</p> <p>- 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</p> <p>- 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 fríos. Utilizar recipientes diferentes para estos dos tipos de alimentos preparados.</p> <p>- Menú por persona: * El refrigerio debe contener alto contenido nutritivo y saludable, de igual manera deberá ser consistente. * Los refrigerios 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)</p> <p>- Tiempos de entrega y servicio.: * Estar por lo menos 30 minutos antes para realizar la entrega al delegado de la entidad contratante.</p> <p>- Transporte: * El costo de transporte está incluido en el precio. Además el vehículo en el que se transporte los alimentos deberá precautelarse que los proteja contra el sol directo, el viento y el polvo, lluvia y otras contaminaciones que puedan degradar la calidad del producto.</p>	140	2,2500	0,0000	315,0000	15,0000	362,2500	01.00.000.001.530235.0601.001.0000.0000

Subtotal	315,0000
Impuesto al valor agregado (15%)	47,2500
Total	362,2500

Número de Items	140
Total de la Orden	362,2500

Fecha de Impresión: miércoles, 26 de febrero de 2025, 11:50:36

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO				
Orden de compra:	CE-20250002786234	Fecha de emisión:	25-02-2025	Fecha de aceptación: 26-02-2025
Estado de la orden:	Revisada			
DATOS DEL PROVEEDOR				
Nombre comercial:	MENESES CALI EDUARDO WILFRIDO	Razón social:	Meneses Cali Eduardo Wilfrido	RUC: 0603883489001
Nombre del representante legal:				
Correo electrónico el representante legal:	edumeneses2021@outlook.es	Correo electrónico de la empresa:	edumeneses2021@outlook.es	
Teléfono:	0992902936 0984307814			
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	2100145935	Código de la Entidad Financiera: 210358
				Nombre de la Entidad Financiera: BANCO DEL PICHINCHA
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE				
Entidad contratante:	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO	RUC:	0660001840001	Teléfono: 033730880
Persona que autoriza:	Dr. Nicolay Samaniego Erazo	Cargo:	Rector	Correo electrónico: nsamaniego@uanach.edu.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	MERCY PATRICIA UREÑA SANTILLAN	Correo electrónico:	murena@unach.edu.ec	
Dirección Entidad:	Provincia: CHIMBORAZO	Cantón:	RIOBAMBA	Parroquia: VELOZ
	Calle: AV. ANTONIO JOSE DE SUCRE	Número:	KM 1 1/2	Intersección: VIA A GUANO
	Edificio:	Departamento: ADQUISICIONES	Teléfono:	033730880
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	DE 08:00 A 15:00		
	Responsable de recepción de mercadería:	Abg. Cecilia Alexandra Cáceres Manzano, Técnico de apoyo a los procesos institucionales de la UNACH		
Dirección de entrega:	AV. ANTONIO JOSE DE SUCRE KM 1 1/2 y VIA A GUANO, , ADQUISICIONES			
Observación:	Favor coordinar con el administrador de orden Abg. Cecilia Alexandra Cáceres Manzano, Fono: 0982024087 fecha entrega del servicio 27 de febrero del 2025 proceso elecciones Cogobierno de la Institución.			

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.



Firmado electrónicamente por:
MERCY PATRICIA
UREÑA SANTILLAN



Firmado electrónicamente por:
GONZALO NICOLAY
SAMANIEGO ERAZO



Firmado electrónicamente por:
GONZALO NICOLAY
SAMANIEGO ERAZO

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: MERCY PATRICIA UREÑA SANTILLAN

Persona que autoriza

Nombre: Dr. Nicolay Samaniego Erazo

Máxima Autoridad

Nombre: GONZALO NICOLAY SAMANIEGO ERAZO

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> <p>- 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.</p>	140	3,5700	0,0000	499,8000	15,0000	574,7700	01.00.000.001.530235.0601.001.0000.0000

- 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.

- 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".

- 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.

- 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.

- 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.

- 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.

- 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.

<p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- Transporte: Incluye transporte de alimentos, personas e implementos en general al punto de entrega.</p> <p>- Uniformes de personal e identificación: *Delantales de tela de producción nacional. *Redecillas para cabello. *Guantes desechables para manipular alimento.</p> <p>- Áreas de intervención: El lugar de la prestación del servicio, lo definirá la entidad contratante y su aplicación será dentro de los perímetros cantonales.</p>							
---	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	499,8000
Impuesto al valor agregado (15%)	74,9700
Total	574,7700

Número de Items	140
Total de la Orden	574,7700

Fecha de Impresión: miércoles, 26 de febrero de 2025, 11:50:42