

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20230002432667	Fecha de emisión:	23-06-2023	Fecha de aceptación:	26-06-2023	
Estado de la orden:	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:		Razón social:	YANEZ SERRANO MARIELISA DEL ROCIO	RUC:	0918059718001	
Nombre del representante legal:						
Correo electrónico el representante legal:	m.yanez24@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	m.yanez24@hotmail.com			
Teléfono:	0980780372 0991837754 042622056 0991837754					
Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	12017079948	Código de la Entidad Financiera:	210384	
		Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO PRODUBANCO			
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE						
Entidad contratante:	UNIVERSIDAD DE LAS ARTES	RUC:	0968604120001	Teléfono:	042-590700 02-3814550	
Persona que autoriza:	MARIA JOSÉ ICAZA	Cargo:	DIRECTORA DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	Correo electrónico:	mariajose.icaza@uartes.edu.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	MELBA PAOLA MACIAS ROMERO		Correo electrónico:	paola.macias@uartes.edu.ec		
Dirección Entidad:	Provincia:	GUAYAS	Cantón:	GUAYAQUIL	Parroquia:	ROCAFUERTE
	Calle:	MALECÓN	Número:	S/N	Intersección:	CLEMENTE BALLÉN - AGUIRRE
	Edificio:	GOBERNACIÓN	Departamento:		Teléfono:	042-590700 02-3814550
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	viernes, 30 de junio de 2023, a las 10h30 am				
	Responsable de recepción de mercadería:	Allisson Laborda Albán				
Dirección de entrega:	Biblioteca de las Artes, 1er piso Aguirre y Pichincha, esquina.					

Observación:	CATE-UA-010-2023 para el “SERVICIO DE REFRIGERIO PARA ASISTENTES AL EVENTO DE LANZAMIENTO DEL III CONGRESO INTERNACIONAL DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD CONEXIÓN 2023” LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y HORARIOS Lugar: Biblioteca de las Artes, 1er piso Dirección: Aguirre y Pichincha, esquina. Horarios: viernes, 30 de junio de 2023, a las 10h30 am. Responsable de la recepción: Allisson Laborda Albán
---------------------	--

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

Nombre: MELBA PAOLA MACIAS ROMERO

Persona que autoriza

Nombre: MARIA JOSÉ ICAZA

Máxima Autoridad

Nombre: MARIA JOSE ICAZA GUEVARA

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300021	TRES BOCADITOS CON SERVICIO DE ESTACIÓN - 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. - Menú por persona: * 3 bocaditos solidos pueden ser fríos o calientes, (2) de sal y (1) de dulce que sean nutritivos y saludables, o viceversa dependiendo la solicitud de la entidad contratante * Los bocaditos tendrán un peso mínimo de 30 gr cada uno de ellos. * Servicio de agua sin gas y bebidas calientes (café o agua aromática) permanentes, servido en el puesto de cada participante * (1) Bebida ligera fría: Agua con gas, gaseosa o jugo de pulpa (sea natural o procesado en envase de plástico, vidrio o tetrapack) - Equipo mínimo e implementos (dependerá del número de participantes): * Recipientes de porcelana o cristal para café y azúcar, dependiendo del número de participantes * Bandejas para transportar alimentos, dependiendo el número de participantes * Samovar (chafer o calentadores) para bocaditos que se	80	4,5000	0,0000	360,0000	12,0000	403,2000	530235

<p>servir calientes, dependiendo el número de participantes * Cafetera para agua, dependiendo el número de participantes * Mesa para montar la estación y el respectivo menaje (mantel y servilletas) * Servilletas de papel * Cucharillas plásticas o sorbetes para café express * Vasos de cartón o poliestireno espumado de 6 oz desechables, para bebidas calientes * Platos plásticos #6 color blanco para bocaditos desechables * Vasos de cristal transparente para bebidas frías o vaso plástico transparente de 10 oz.</p> <p>- Tiempos de entrega y servicio.: * Estar por lo menos 60 minutos antes de la hora de prestación del servicio, para ubicar su equipo de trabajo y accesorios, en el espacio designado por la entidad contratante. * Duración del servicio.- 30 minutos - 90 minutos.</p> <p>- Personal: * El servicio incluirá dos personas que se encarguen de la distribución de los coffee breaks por cada 50 personas, a partir de ese número se dispondrá el personal adicional como correspondiera el caso. * Los meseros deberán mantener la indumentaria y presentación impecable y estar atentos durante todo el evento para que los participantes sean atendidos satisfactoriamente.</p> <p>- Condiciones del Servicio: * Previo a la prestación del servicio se debe limpiar e higienizar el menaje * Después de culminar con el servicio se procederá a realizar limpieza y recolección de residuos. * 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>- Espacio Físico para la preparación de alimentos y transporte: * El Ofertante deberá contar con un espacio en el cual elabora los bocaditos 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 bocaditos 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. * 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.</p>										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	360,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	43,2000
Total	403,2000

Número de Items	80
Total de la Orden	403,2000

Fecha de Impresión: lunes, 26 de junio de 2023, 15:31:27