

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
<b>Orden de compra:</b>	CE-20230002457588	<b>Fecha de emisión:</b>	26-07-2023	<b>Fecha de aceptación:</b>	27-07-2023	
<b>Estado de la orden:</b>	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
<b>Nombre comercial:</b>	BUEN PROVECHO	<b>Razón social:</b>	EMSERCOM EMPRESA DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS S.A.	<b>RUC:</b>	0992581514001	
<b>Nombre del representante legal:</b>	PEÑA PIEDRA GERARDO ERNESTO					
<b>Correo electrónico el representante legal:</b>	gerardo.penap@gmail.com	<b>Correo electrónico de la empresa:</b>	gerardo.penap@gmail.com			
<b>Teléfono:</b>	0985136453					
<b>Tipo de cuenta:</b>	Corriente	<b>Número de cuenta:</b>	7506201	<b>Código de la Entidad Financiera:</b>	210356	
<b>Nombre de la Entidad Financiera:</b>	BANCO DEL PACIFICO					
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE						
<b>Entidad contratante:</b>	UNIVERSIDAD DE LAS ARTES	<b>RUC:</b>	0968604120001	<b>Teléfono:</b>	042-590700 02-3814550	
<b>Persona que autoriza:</b>	Gabriela Rivadeneira	<b>Cargo:</b>	Directora de Políticas de Investigación en Artes	<b>Correo electrónico:</b>	ana.rivadeneira@uartes.edu.ec	
<b>Nombre funcionario encargado del proceso:</b>	VILMA MARITZA PIN PIN		<b>Correo electrónico:</b>	maritza1314@hotmail.com		
<b>Dirección Entidad:</b>	<b>Provincia:</b>	GUAYAS	<b>Cantón:</b>	GUAYAQUIL	<b>Parroquia:</b>	ROCAFUERTE
	<b>Calle:</b>	MALECÓN	<b>Número:</b>	S/N	<b>Intersección:</b>	CLEMENTE BALLÉN - AGUIRRE
	<b>Edificio:</b>	GOBERNACIÓN	<b>Departamento:</b>		<b>Teléfono:</b>	042-590700 02-3814550
<b>Datos de entrega:</b>	<b>Horario de recepción de mercadería:</b>	DEFINIR CON ADMINISTRADORA DE LA ORDEN DE COMPRA				
	<b>Responsable de recepción de mercadería:</b>	Alejandra Carvajal				
<b>Dirección de entrega:</b>	Universidad de las Artes, Manzana 14, cuarto piso. Dirección: 9 de octubre y Panamá					
<b>Observación:</b>	CATE-UA-013-2023 RESPONSABLE Alejandra Carvajal CEL 0998814315 Mail jennifer.carvajal@uartes.edu.ec					

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: VILMA MARITZA PIN  
PIN

#### Persona que autoriza

Nombre: Gabriela Rivadeneira

#### Máxima Autoridad

Nombre: ANA GABRIELA  
RIVADENEIRA CRESPO

### DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300021	<p>REFRIGERIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiempos de entrega y servicio.: * Estar por lo menos 30 minutos antes para realizar la entrega al delegado de la entidad contratante.</li> <li>- 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</li> <li>- 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)</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>	240	2,2500	0,0000	540,0000	12,0000	604,8000	530235

Subtotal	540,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	64,8000
<b>Total</b>	<b>604,8000</b>

Número de Items	240
Total de la Orden	604,8000

**Fecha de Impresión:** jueves, 27 de julio de 2023, 15:27:42