

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20230002457589	Fecha de emisión:	26-07-2023	Fecha de aceptación:	27-07-2023		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:		Razón social:	VELASQUEZ RENDON ELSA BRIGIDA	RUC:	0908612286001		
Nombre del representante legal:							
Correo electrónico el representante legal:	elsavelasquezr@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	elsavelasquezr@hotmail.com				
Teléfono:	0984363031						
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	2122863	Código de la Entidad Financiera:	210356	Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PACIFICO
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE							
Entidad contratante:	UNIVERSIDAD DE LAS ARTES	RUC:	0968604120001	Teléfono:	042-590700 02-3814550		
Persona que autoriza:	Gabriela Rivadeneira	Cargo:	Directora de Políticas de Investigación en Artes	Correo electrónico:	ana.rivadeneira@uartes.edu.ec		
Nombre funcionario encargado del proceso:	VILMA MARITZA PIN PIN		Correo electrónico:	maritza1314@hotmail.com			
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:	DEFINIR CON ADMINISTRADORA DE LA ORDEN DE COMPRA					
	Responsable de recepción de mercadería:	Alejandra Carvajal					
Dirección de entrega:	Universidad de las Artes, Manzana 14, cuarto piso. Dirección: 9 de octubre y Panamá						
Observación:	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>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> <p>- 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.</p> <p>- 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</p>	66	3,5700	0,0000	235,6200	12,0000	263,8944	530235

<p>ECUATORIANO RTE INEN 131 “SEGURIDAD E HIGIENE DE MAQUINARIA PARA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS”.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 1 contratado, en la orden de compra generada por la entidad contratante. - 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. - 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. - 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. - Transporte: Incluye transporte de alimentos, personas e implementos en general al punto de entrega. - Uniformes de personal e identificación: *Delantales de tela de producción nacional. *Redecillas para cabello. *Guantes desechables para manipular alimento. - Áreas de intervención: El lugar de la prestación del servicio, lo definirá la entidad contratante y su aplicación será dentro de los perímetros cantonales. - 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. - 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. - 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. - 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. 							
---	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	235,6200
Impuesto al valor agregado (12%)	28,2744
Total	263,8944

Número de Items	66
Total de la Orden	263,8944

Fecha de Impresión: jueves, 27 de julio de 2023, 15:28:27