

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO				
Orden de compra:	CE-20230002497033	Fecha de emisión:	27-09-2023	Fecha de aceptación: 28-09-2023
Estado de la orden:	Revisada			
DATOS DEL PROVEEDOR				
Nombre comercial:		Razón social:	RIVADENEIRA FAJARDO MILTON HERNAN	RUC: 0925576423001
Nombre del representante legal:				
Correo electrónico el representante legal:	milherivad@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	milherivad@hotmail.com	
Teléfono:	0990190462 0990190714 0992447739 0997448358 3869376 0997448358			
Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	12006443058	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:	PABLO ANDRES CARDOSO TERAN	Cargo:	DIRECTOR DEL ILIA	Correo electrónico: pablo.cardoso@uartes.edu.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	VILMA MARITZA PIN PIN		Correo electrónico:	maritza1314@hotmail.com
Dirección Entidad:	Provincia:	GUAYAS	Cantón:	GUAYAQUIL
	Calle:	MALECÓN	Número:	S/N
	Edificio:	GOBERNACIÓN	Departamento:	
			Parroquia:	ROCAFUERTE
			Intersección:	CLEMENTE BALLÉN - AGUIRRE
			Teléfono:	042-590700 02-3814550
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	08:00 A 17:00		
	Responsable de recepción de mercadería:	MARIO MAQUILON		
Dirección de entrega:	MALECÓN S/N y CLEMENTE BALLÉN - AGUIRRE, GOBERNACIÓN,			
Observación:	CATE-UA-2023-018 PROVISIÓN DE SERVICIO DE CATERING PARA EL VII ENCUENTRO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN EN ARTES, CONTACTO: MARIO MAQUILON, CEL: 0991708584			

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: PABLO ANDRES
CARDOSO TERAN

Máxima Autoridad

Nombre: PABLO ANDRES
CARDOSO TERAN

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300021	<p>TRES BOCADITOS CON SERVICIO DE ESTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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 sirvan 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 	680	4,5000	0,0000	3.060,0000	12,0000	3.427,2000	530235

<p>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> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - 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. - 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 precautelarse que los proteja contra el sol directo, el viento y el polvo, lluvia y otras contaminaciones que puedan degradar la calidad del producto. 											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	3.060,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	367,2000
Total	3.427,2000

Número de Items	680
Total de la Orden	3.427,2000

Fecha de Impresión: jueves, 28 de septiembre de 2023, 21:50:51