

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20240002741169	Fecha de emisión:	14-11-2024	Fecha de aceptación:	15-11-2024	
Estado de la orden:	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:		Razón social:	BACA ZAPATIER MARIA FERNANDA	RUC:	1704976768001	
Nombre del representante legal:						
Correo electrónico el representante legal:	flacabaca@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	flacabaca@hotmail.com			
Teléfono:						
Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	58014669	Código de la Entidad Financiera:	243745	
Nombre de la Entidad Financiera:	MUTUALISTA PICHINCHA					
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE						
Entidad contratante:	CENTRO DE EDUCACION CONTINUA EPN	RUC:	1768149930001	Teléfono:	02-2906755	
Persona que autoriza:	MGS. XAVIER OÑA SERRANO	Cargo:	DIRECTOR	Correo electrónico:	pcarrera@cec-epn.edu.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	VERONICA DE LOURDES BARRIGA CASTRO	Correo electrónico:	vbarriga@cec-epn.edu.ec			
Dirección Entidad:	Provincia:	PICHINCHA	Cantón:	DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO	Parroquia:	CHIMBACALLE
	Calle:	LADRÓN DE GUEVARA	Número:	E11-253	Intersección:	ANDALUCIA
	Edificio:	INGENIERIA CIVIL - EPN	Departamento:	PISO 2	Teléfono:	02-2906755
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	19h00 a 21h30				
	Responsable de recepción de mercadería:	ECON. PAOLA CARRERA				
Dirección de entrega:	LADRÓN DE GUEVARA E11-253 y ANDALUCIA, INGENIERIA CIVIL - EPN, PISO 2					
Observación:	PREVIO A LA RECEPCIÓN DEL SERVICIO, POR FAVOR CONTACTARSE CON LA ADMINISTRADORA DE LA PRESENTE ORDEN ECO. PAOLA CARRERA al correo electrónico: pcarrera@cec-epn.edu.ec / Número Teléfono 2525766 Ext. 121 Celular: 0991654780. Por favor					

considerar que el servicio se recibirá el 9 de diciembre en el horario de 19h00 a 21h30. LUGAR DE ENTREGA: INSTITUCIÓN: Centro de Educación Continua-EPN PROVINCIA: Pichincha CANTÓN: Quito PARROQUIA: La Floresta DIRECCIÓN: CAMPUS "JOSÉ RUBÉN ORELLANA", EDIF. AULAS Y RELACIÓN CON EL MEDIOEXTERNO (EARME), AV. TOLEDO N23-55 Y MADRID, QUITO-ECUADOR

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: VERONICA DE LOURDES BARRIGA CASTRO

Persona que autoriza

Nombre: MGS. XAVIER OÑA SERRANO

Máxima Autoridad

Nombre: ALBERTO XAVIER OÑA SERRANO

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300021	TRES BOCADITOS CON SERVICIO A LA MESA - 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. - 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 del número de participantes * Samovar (chafer o	250	5,0000	0,0000	1.250,0000	15,0000	1.437,5000	530249

<p>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 de acero inoxidable o plásticas; o sorbetes para café express * Vajilla de porcelana color blanco (taza y plato), para bebidas calientes o Vasos de cartón o poliestireno espumado de 6 oz. * Platos medianos de porcelana o plásticos #6 color blanco desechables para bocaditos * Vasos de cristal transparente para bebidas frías o vaso plástico transparente de 10 oz desechables.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Menú por persona: * 3 bocaditos sólidos 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 30gr 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) - Personal: * El servicio incluirá un mesero que se encargará de la atención de 25 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. - 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.- 1 hora hasta 8 horas. - 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. 											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	1.250,0000
Impuesto al valor agregado (15%)	187,5000
Total	1.437,5000

Número de Items	250
Total de la Orden	1.437,5000

Fecha de Impresión: viernes, 15 de noviembre de 2024, 09:49:46