

| ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO | | | | |
|---|--|--|---|--|
| Orden de compra: | CE-20240002630138 | Fecha de emisión: | 30-04-2024 | Fecha de aceptación: 01-05-2024 |
| Estado de la orden: | Revisada | | | |
| DATOS DEL PROVEEDOR | | | | |
| Nombre comercial: | | Razón social: | DAVILA AVILA EVELYN MARIUXI | RUC: 0925872525001 |
| Nombre del representante legal: | | | | |
| Correo electrónico el representante legal: | evymaru@hotmail.com | Correo electrónico de la empresa: | evymaru@hotmail.com | |
| Teléfono: 043070812 0980910192 | | | | |
| Tipo de cuenta: | Ahorros | Número de cuenta: | 12730012821 | Código de la Entidad Financiera: 210384 Nombre de la Entidad Financiera: BANCO PRODUBANCO |
| DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE | | | | |
| Entidad contratante: | CORPORACION FINANCIERA NACIONAL B.P. | RUC: | 1760003090001 | Teléfono: 042560888 |
| Persona que autoriza: | Mgs. Diomedes Bolivar Ceverino Aguilar | Cargo: | Subgerente General de Gestión Institucional | Correo electrónico: bceverino@cfn.fin.ec |
| Nombre funcionario encargado del proceso: | EVELYN ISABEL GONZALEZ ASPIAZU | Correo electrónico: Evelyn.Gonzalez@banecuador.fin.ec | | |
| Dirección Entidad: | Provincia: | GUAYAS | Cantón: | GUAYAQUIL |
| | Calle: | AV. 9 DE OCTUBRE | Número: | 200 |
| | Edificio: | EDIFICIO CFN | Departamento: | PISO 17 |
| Datos de entrega: | Horario de recepción de mercadería: | El Administrador de la Orden de compra notificará con previa anticipación al proveedor | | |
| | Responsable de recepción de mercadería: | Ana Caroline Segura Garcés | | |

| | |
|------------------------------|---|
| Dirección de entrega: | AV. 9 DE OCTUBRE 200 y PICHINCHA, EDIFICIO CFN, PISO 1 |
| Observación: | El proveedor deberá cumplir con la entrega de lo siguiente: <input type="checkbox"/> Servicio de alimentación para sesiones de trabajo durante los días que el administrador de la orden comunique al igual que las cantidades, hora y lugar. <input type="checkbox"/> Servicio de alimentación para sesiones de trabajo que podrá contener lo siguiente: o 3 bocaditos sólidos por persona 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. o Los bocaditos tendrán un peso mínimo de 30gr cada uno de ellos. o Servicio de agua sin gas y bebidas calientes (café o agua aromática) permanentes, servido en el puesto de cada participante. o (1) Bebida ligera fría: Agua con gas, gaseosa o jugo de pulpa (sea natural o procesado en envase de plástico, vidrio o tetrapack). El plazo para la prestación será de 365 días contados a partir de la notificación de inicio al contratista por parte del administrador de la Orden de compra o hasta que se consuman los fondos, lo que suceda primero. Forma de pago: <input type="checkbox"/> No se otorgará anticipo <input type="checkbox"/> Los pagos se realizarán posterior al servicio recibido. Condiciones de pago: <input type="checkbox"/> Como habilitante del pago se deberá presentar la siguiente documentación: <input type="checkbox"/> Factura correspondiente del servicio solicitado. <input type="checkbox"/> Acta de entrega de recepción parcial del servicio recibido, suscrita por el Administrador de la Orden de compra, y el contratista. <input type="checkbox"/> Informe de conformidad del Administrador de la Orden de compra, como constancia del servicio recibido. <input type="checkbox"/> Para el pago final, deberá adjuntarse también, la respectiva acta de entrega recepción definitiva del contrato, misma que deberá ser elaborada por el Administrador del contrato y suscrita de acuerdo a lo establecido en el artículo 320 y 325 del Reglamento General de la Ley del Sistema Nacional de Contratación Pública. |

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.



Firmado electrónicamente por:
EVELYN ISABEL
GONZALEZ ASPIAZU

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: EVELYN ISABEL
GONZALEZ ASPIAZU

Persona que autoriza

Nombre: Mgs. Diomedes
Bolívar Ceverino Aguilar

Máxima Autoridad

Nombre: VIRNA ALICIA
ROSSI FLORES

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 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 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 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. - 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: | 1200 | 4,5000 | 0,0000 | 5.400,0000 | 15,0000 | 6.210,0000 | 4501905501 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 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. | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | |
|----------------------------------|------------|
| Subtotal | 5.400,0000 |
| Impuesto al valor agregado (15%) | 810,0000 |
| Total | 6.210,0000 |

| | |
|-------------------|------------|
| Número de Items | 1200 |
| Total de la Orden | 6.210,0000 |

Fecha de Impresión: jueves, 2 de mayo de 2024, 11:33:08