

ORDEN DE COMPRA POR CATALOGO ELECTRONICO				
Orden de compra:	CE-20230002493130	Fecha de emisión:	21-09-2023	Fecha de aceptación: 22-09-2023
Estado de la orden:	Revisada			
DATOS DEL PROVEEDOR				
Nombre comercial:		Razón social:	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION THAIS URETA ASOSERATHAU	RUC: 1391922027001
Nombre del representante legal:	URETA MURILLO JOSE LUIS			
Correo electrónico el representante legal:	asoserathau15@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	asoserathau15@hotmail.com	
Teléfono:				
Tipo de cuenta: --	Número de cuenta: --	Código de la entidad financiera: --	Institución financiera: --	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE				
Entidad contratante:	HOSPITAL MIGUEL H. ALCIVAR	RUC:	1360007560001	Teléfono: 052690009
Persona que autoriza:	MGS. OMAR RODRÍGUEZ PAREDES	Cargo:	GERENTE HOSPITALARIO	Correo electrónico: hospmhalcivar@gmail.com
Nombre funcionario encargado del proceso:	zmandrade	Correo electrónico:	marita_salazar@hmha.gob.ec	
Dirección Entidad:	Provincia: MANABI	Cantón:	SUCRE	Parroquia: LEONIDAS. PLAZA GUTIERREZ
	Calle: MANABI / SUCRE / LEONIDAS PLAZA GUTIERREZ / KM 4 Y MEDIO VIA CHONE DIAGONA SN Y SN	Número:	S/N	Intersección: TERMINAL TERRESTRE DR. ANSELMO VERA SALAVARRIA
	Edificio: HOSPITAL	Departamento: DIRECCION	Teléfono:	052690009
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería: 08h00 a 12h00 y de 13h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercadería: LCDA. CARMEN ARTEAGA CEDEÑO, ADMINISTRADORA DE LA ORDEN DE COMPRA			
Dirección de entrega:	MANABI / SUCRE / LEONIDAS PLAZA GUTIERREZ / KM 4 Y MEDIO VIA CHONE DIAGONA SN Y SN S/N y TERMINAL TERRESTRE DR. ANSELMO VERA SALAVARRIA, HOSPITAL, DIRECCION			
Observación:	Mediante memorando Nro. MSP-CZ4-HMHA-GERENCIA-2023-2529-M se designa como Administradora de la Orden de Compra a la Lcda. Carmen Moncerrate Arteaga Cedeño, Enfermera 3. El plazo de ejecución de la orden de compra para Pacientes será a partir de la fecha que notifique la Administradora de la Orden de Compra. Favor comunicarse al número de contacto: 0989588217.			

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
MARIA JANETH
SALAZAR CEVALLOS



Persona que autoriza
OMAR FABRICIO
RODRIGUEZ PAREDES



Máxima Autoridad
OMAR FABRICIO
RODRIGUEZ PAREDES

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: zmandrade

Persona que autoriza

Nombre: MGS. OMAR
RODRÍGUEZ PAREDES

Máxima Autoridad

Nombre: OMAR FABRICIO
RODRIGUEZ PAREDES

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300212	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I) - UNIDAD DE MEDIDA: Una ración= tres (3) comidas: desayuno, almuerzo y merienda, más dos (2) colaciones. - HORARIO: Los horarios de alimentación se fraccionarán en tres comidas principales (desayuno, almuerzo y merienda) y dos colaciones (para los pacientes que se requiera o el número de colaciones indicadas por el médico tratante y/o nutricionista de la entidad contratante). Estos horarios deberán ser acordados entre el proveedor y la entidad contratante, teniendo como condición que la jornada laboral inicie a las 06h00 como lo más temprano y no vaya más allá de las 21h00 como más tarde. - ROPA DE TRABAJO: *En todos los casos el personal contará con equipos de protección. *Todo el personal deberá contar con uniformes completos: gorro, malla para el	1750 (3 Meses)	12,3400	0,0000	64.785,0000	12,0000	72.559,2000	900000000300013142025302358888888

cabello, delantal de protección y guantes para la manipulación de alimentos, zapatos antideslizantes. *El personal deberá guardar la presentación y asepsia de los uniformes en todo momento. *El personal deberá precautelar la higiene personal integral: manos limpias, uñas cortas, cabello recogido, no portar accesorios como anillos, pulseras, aretes u otros objetos que pudieran presentar un riesgo en la prestación del servicio. *El personal que realice la prestación del servicio no podrá tener heridas o infecciones cutáneas. El proveedor realizará anualmente exámenes médicos a todo su personal. Estos exámenes son los siguientes: Biometría hemática completa, Serología (VDRL), Elemental y microscópico de orina, coproparasitario, coprocultivo, examen médico general.

- **CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:**

*Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos y otras actividades relacionadas a la provisión del servicio incurrirán por parte del proveedor. *Durante todas las fases del servicio de alimentación, el contratista aplicará las normas establecidas en los manuales: BPM's (Buenas Prácticas de Manufactura), HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), y POES (Prácticas Operativas Estandarizadas Sanitarias) con la obligación de entregar informes, análisis y resultados al administrador del contrato de manera mensual. *El proveedor deberá cumplir con la Resolución ARCSA-DE-057-2015-GGG que señala la Norma técnica sanitaria sobre prácticas correctas de higiene para establecimientos procesadores de alimentos categorizados como artesanales y organizaciones del Sistema de Economía Popular y Solidaria además el proveedor garantizará la calidad del servicio de acuerdo a la Guía de usuario: Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Restaurantes y Cafeterías del ARCSA. *Al menos una vez a la semana se realizará la desinfección profunda del menaje utilizado para la prestación del servicio (vajilla, ollas, etc.). *El lugar de preparación de alimentos parte de la prestación del servicio, deberá limpiarse antes y después de la prestación del mismo, asegurándose que este se encuentre en condiciones óptimas para garantizar la inocuidad de los alimentos. Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-070: *La entidad contratante directamente o a través de terceros, de ser el caso, verificará el cumplimiento de las condiciones específicas del servicio señaladas en la presente ficha técnica, para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que le sea requerida. *La entidad contratante se reserva el derecho de realizar, en cualquier instante, a través de laboratorios especializados, el análisis físico, químico y microbiológico a todos los insumos utilizados en la

elaboración de alimentos, así como su producto final, los gastos de estos análisis correrán por cuenta de la entidad contratante". Para el cumplimiento de este control, el proveedor deberá conservar muestras diarias de la alimentación que se haya brindado, estas muestras se almacenarán durante una semana.

*Los alimentos procesados a utilizarse en la preparación de los menús, deberán tener registro sanitario o notificación sanitaria vigente, otorgado por la autoridad sanitaria nacional, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento detallada en el mismo. El tiempo de consumo de los mismos, no puede ser posterior a la fecha de caducidad del producto establecido en el mismo.

*Los alimentos perecibles deberán colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro.

* Los alimentos frescos y semiprocados utilizados en el servicio de alimentación deberán mantener óptimas condiciones, para que no alteren la calidad e inocuidad de los mismos. El proveedor adjudicado deberá asegurar que los alimentos frescos que se utilicen en la preparación de alimentos sean adquiridos obligatoriamente a los proveedores catalogados en las fichas de canastas de productos alimenticios del SERCOP (el proveedor catalogado podrá solicitar al SERCOP el listado de los proveedores catalogados en las fichas de canastas de productos frescos para la adquisición de los mismos).

*Los proveedores dentro de su cronograma mensual deberán incluir menús que contengan productos locales, utilizando productos (vegetales / frutas) de temporada incentivando los hábitos y costumbres propios de la localidad.

*Se tomarán en cuenta las necesidades específicas de la entidad contratante para el diseño del menú mensual de dietas dentro de los parámetros señalados en el Atributo No. 2; a partir del cual se derivarán dietas especiales señaladas por el médico y/o nutricionista de la entidad contratante. Con este fin, el nutricionista (contratado como personal de apoyo del proveedor) tendrá una jornada laboral de 40 horas semanales distribuidas de 6 días: 3 horas en la mañana y 3 horas en la tarde, mientras que el último se contempla la presencia del nutricionista 2 horas en la mañana y 2 horas en la tarde. Estos horarios obligatoriamente comprenderán la revisión del menú diario en cada hospital o unidad de salud (alrededor de las 07h00 y 16h00 sujeto a confirmación con la entidad contratante).

*El proveedor tendrá que verificar las condiciones de las instalaciones para la preparación de alimentos en conjunto con la entidad contratante para garantizar que el agua para el lavado de los alimentos, lavado del equipamiento de cocina, y otros sea agua tratada (filtrada o clarificada) o potable, con la finalidad de evitar el aprovisionamiento de fuentes contaminadas o

contaminación cruzada. *Los mesones, pisos, paredes, estanterías, refrigeradoras, congeladores y equipo en general que se utilice en la prestación del servicio se mantendrán completamente limpios, antes, durante y después de ser entregado el servicio de alimentación. *El proveedor vigilará el cumplimiento del artículo 30 del Reglamento para el manejo adecuado de los desechos infecciosos generados en las instituciones de Salud en el Ecuador, así como las determinaciones señaladas para el manejo de alimentos en la Ley Orgánica de Salud del Ecuador y en el Manual del Modelo de Atención Integral de Sistema Nacional de Salud Familiar Comunitario e Intercultural (MAIS-FCI). *Los artículos de limpieza deberán considerar las normas señaladas en estos reglamentos. Adicionalmente el proveedor desarrollará un cronograma de limpieza, desinfección, desratización y eliminación de insectos rastreros y voladores aprobada por la entidad contratante, la adquisición de los insumos es de su absoluta responsabilidad. *La entidad contratante capacitará al proveedor adjudicado acerca de los protocolos y/o procedimientos vigentes en la institución de higiene del personal, manejo de desechos, higiene y manipulación de alimentos, entre otros que se consideren necesarios para la prestación del servicio. Estos procedimientos serán cumplidos por el proveedor durante todo el tiempo que dure la prestación del servicio.

- FRECUENCIA Y FORMA DE PAGO: Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de cada entidad contratante, contra servicio prestado con frecuencia de pago mensual. Para liquidación de las órdenes de compra, se tomarán en cuenta los siguientes criterios: 1. Se realizará el pago por servicio prestado, es decir por el número efectivo de ingestas servidas. La entidad contratante deberá confirmar este número de ingestas dos veces al día, mañana y tarde, para que se guarde concordancia con el número de ingresos y egresos de los hospitales y unidades de salud. 2. Se generará la orden de compra por el número de usuarios y la liquidación se realizará según la cantidad de raciones consumidas y que han sido confirmadas previamente, contemplando el precio establecido para cada tiempo de comida.

- FUNCIONES DEL PERSONAL:
Chefs: *Planificar y organizar diariamente el trabajo en la cocina, para ello coordinará la labor con el nutricionista (o responsable designado) de la entidad contratante, además tomará en cuenta requerimientos específicos de los médicos tratantes de ser el caso.
*Preparar los alimentos. *Establecer procedimientos y normas específicas para la preparación de alimentos de acuerdo con la programación acordada entre la entidad contratante y el proveedor. *Supervisar el control de calidad del servicio. *Realizar la

coordinación de la prestación del servicio. *Verificar la limpieza de las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su elaboración. *Garantizar la entrega oportuna del servicio de alimentación. Cocinero o Jefe de Cocina: *Ejecuta las disposiciones del chef para el trabajo en la cocina. *Preparar los alimentos. Ayudante de cocina: *Asistir en la preparación de alimentos, transporte y entrega de alimentos. *Cumple con la programación señalada por el chef para la preparación de alimentos en todas las instancias, dentro y fuera del área de cocina. *Realizar el transporte de los alimentos e insumos requeridos para la prestación del servicio. *Realizar la entrega y retiro de alimentos hacia los pacientes para lo cual deberá contar con la bitácora de entrega asignada por la entidad contratante. *Colaborar en la entrega de los alimentos en la cama a los pacientes. *Colaborar con la limpieza de los utensilios y del área a su cargo, tanto de preparación como de servicio alimentos. Funciones del Personal de Apoyo: (el personal de apoyo no se considerará para la catalogación del proveedor. Este personal será contratado por el proveedor, de acuerdo a los requerimientos de la entidad contratante, una vez que se haya generado la orden de compra). Nutricionista: *Diseñar los menús de manera diaria para la aprobación y validación por el nutricionista o médico tratante de la entidad contratante de acuerdo con sus requerimientos pero limitado a los parámetros señalados en el Atributo 2. *Verificar que los menús para pacientes sean entregados de manera adecuada y precisa, según lo señale la entidad contratante. *Coordinar con el cocinero o jefe de cocina la preparación de los menús. *Verifica el cumplimiento de los menús solicitados por la unidad contratante. *Los turnos para el Nutricionista serán de 3 horas en las mañanas y 3 horas en la tarde todos los días excepto uno que serán de 2 horas, con lo que se cumplirán las 40 horas semanales en 7 días, acordando con la entidad Contratante los horarios de los turnos dentro de los rangos establecidos. Bodegueros: *Mantener los registros de ingreso y salida de insumos que se encuentren en las bodegas del Servicio, actualizados. Manejo de kardex. *Despachar y controlar los alimentos que se requieran para la preparación de los menús. *Manejar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir). Supervisor: el proveedor designará a una persona de su equipo para cumplir con este cargo y con las funciones descritas a continuación: *Verificar el cumplimiento de los menús solicitados por la unidad contratante. *Realizar el control general de la prestación del servicio. *Controlar el cumplimiento de los protocolos y/o procedimientos vigentes en la institución de higiene del personal, manejo de desechos, higiene y manipulación de alimentos, entre

otros que se consideren necesarios para la prestación del servicio. Estos protocolos y/o procedimientos serán impartidos por la entidad contratante al proveedor previa prestación del servicio. *Controlar la calidad y características organolépticas de los alimentos, así como los gramajes y presentación de los mismos. *Verificar el número de ingestas entregadas. Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-070: Personal de limpieza: el personal designado para la limpieza general de la zona de manipulación de alimentos y comedor deberá cumplir con la normativa vigente y normas de bioseguridad establecidas desde el Consejo Nacional de Salud, además de protocolos y/o procedimientos de limpieza vigentes en la entidad contratante y que se consideren necesarios para la prestación del servicio.

- GARANTÍAS: * La garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía de la misma generada es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0.000002 por el presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico. Esta garantía se rendirá por un valor igual al 5% del monto total de la orden de compra. *La garantía de buen uso de anticipo, por un valor equivalente al 100% del valor recibido por este concepto de haber sido concedido por la entidad contratante. Las garantías contempladas en este numeral, serán entregadas a través de cualquier forma prevista en el artículo 73 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, y serán devueltas conforme lo dispuesto en el artículo 77 de la misma ley.

- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

*La presente ficha tiene como rango referencial la atención de 50 a 100 pacientes por día, por tanto el incremento de equipos, herramientas y cualquier insumo adicional será directamente proporcional al número de usuarios diarios. -Este servicio consiste en la preparación, elaboración y el servicio de menús establecidos previamente. El servicio incluye la provisión de tres (3) comidas: desayuno, almuerzo, y merienda. Se incluirán dos colaciones para ser servidas a los usuarios de hospitalización o pacientes de hospitales y unidades de salud, las cuales contemplan la entrega en cama a los/as pacientes según lo disponga el nutricionista y/o médico tratante de la entidad contratante. EL proveedor proporcionará, dentro del servicio, jarras de agua aromática de 1 litro por cada ración (por cada 3 comidas: desayuno, almuerzo, merienda, más dos colaciones). Nota: Las calorías y las porciones establecidas en las tablas son referenciales. Estas se modificarán de acuerdo a las especificaciones del personal designado (nutricionista y/o médico tratante) por la entidad contratante previo acuerdo con el proveedor, para las derivaciones diarias del menú preestablecido. Por consiguiente una ración contiene: MENÚ REFERENCIAL DE 2000

KCAL DESAYUNO ALMUERZO
 MERIENDA COLACIÓN -1 bebida
 (leche, aromática, colada) *Sopa (1
 porción) *Sopa (1 porción) *Fruta
 (fresca o en -1 porción de fruta fresca
 o en compota) *Segundo plato:
 *Segundo plato: compota o en -1 vaso
 de jugo -2 opciones de proteína -2
 opciones de proteína colada) o lácteos
 (avena o yogurt)** -1 opción del
 grupo de proteínas -2 opciones de
 ensalada -2 opciones de ensalada -1
 opción de carbohidratos -1 opción de
 carbohidrato (arroz, papa, yuca,
 tallarín, verde, etc.) -1 opción de
 carbohidrato (arroz, papa, yuca,
 tallarín, verde, etc.) -1 guarnición -1
 guarnición -1 vaso de jugo -1 vaso de
 jugo *Postre: fruta fresca o compota o
 gelatina o flan ** El lácteo que se
 entregue debe estar en envase
 Tetrapack. DETALLE
 REFERENCIAL DE PORCIONES
 POR INGESTA DESAYUNO
 CARBOHIDRATO PROTEÍNA
 LÁCTEO/BEBIDA JUGO FRUTA
 PESO PESO VOL. VOL. PESO 60 gr
 30-50 gr 200 ml 200 ml 60 gr
 DETALLE REFERENCIAL DE
 PORCIONES POR INGESTA
 ALMUERZO SOPA
 CARBOHIDRATO PROTEÍNA
 GUARNICIÓN ENSALADA JUGO
 POSTRE VOL. PESO PESO PESO
 PESO VOL. PESO 250 ml 70 gr 100
 gr 50 gr 150 gr 200 ml 60 gr
 DETALLE REFERENCIAL DE
 PORCIONES POR INGESTA
 MERIENDA SOPA
 CARBOHIDRATO PROTEÍNA
 GUARNICIÓN ENSALADA JUGO
 VOL. PESO PESO PESO PESO
 VOL. 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150
 gr 200 ml DETALLE
 REFERENCIAL DE PORCIONES
 POR INGESTA COLACIÓN
 OPCIÓN 1: FRUTA OPCIÓN 2:
 LÁCTEO JUGO/COLADA FRESCA
 AVENA YOGURT VOL. PESO
 VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200
 El proveedor contará con el personal
 suficiente para completar en el menor
 tiempo posible la entrega de dietas en
 cama a los pacientes, el tiempo de
 entrega no podrá superar los 60
 minutos. La entidad contratante dotará
 al proveedor de un espacio físico que
 cumpla con las condiciones de
 salubridad e higiene para la adecuada
 prestación del servicio. Será
 obligatoria la preparación en estas
 instalaciones. Esta área permitirá la
 instalación o uso del equipamiento
 con la finalidad de mantener
 condiciones óptimas para la
 prestación del servicio. Estas
 instalaciones deberán contar con vías
 de evacuación para el agua,
 electricidad y zonas adecuadas para la
 disposición de residuos sólidos y el
 proveedor deberá acoplarse al sistema
 de reciclaje si existiere en la Entidad
 Contratante. Después de culminar con
 el servicio, el proveedor, procederá a
 realizar la limpieza y recolección de
 residuos. El proveedor es responsable
 por las condiciones de asepsia de
 todos los espacios relacionados con su
 trabajo, en especial el área de
 manipulación de alimentos. Esta área,
 su limpieza y mantenimiento deberán

contemplar el protocolo de limpieza y desinfección para hospitales, así como el manejo específico de limpieza de estos espacios de acuerdo con la normativa vigente y normas de bioseguridad establecidas desde el Consejo Nacional de Salud. Se establece como obligatoria la limpieza profunda de carácter semanal, tomando en cuenta la limpieza de trampas de gas y agua. De la misma manera se contempla el uso de desinfectante de manos antes de iniciar el servicio de preparación de alimentos. El servicio de alimentación estará disponible todos los días de la semana (7) sin excepción. Será responsabilidad del proveedor garantizar la distribución del personal de manera que la comida pueda ser servida a la temperatura apropiada y acorde a su preparación, dentro de los horarios establecidos por la entidad contratante dentro del horario de atención de las 06h00 y 21h00. La alimentación y transporte del personal contratado para la ejecución del contrato correrá por cuenta del proveedor. Los proveedores interesados en ofertar para el presente servicio tendrán la libertad de asociarse dentro de los cánones de la Economía Popular y Solidaria, la Agricultura Familiar y todas las prácticas que permitan y promuevan la inclusión de los emprendimientos económicos con base social a los procesos de Contratación Estatal.

- **CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN:** La capacidad productiva se establece de la siguiente manera: Un grupo de trabajo compuesto por la presencia de un (1) chef (en cada turno), dos (2) jefes de cocina y cinco (5) ayudantes de cocina para atender a un grupo de hasta 100 pacientes diarios (considerando que 1 usuario = una ración: 3 comidas + 2 colaciones), en dos turnos cumplimiento con (06h00 a 13h00 / 13h00 a 21h00) con un jefe de cocina y dos ayudantes para cada turno. Se consideran turnos con 7 personas debido a que estos horarios aplicarán para los 7 días de la semana sin excepción. A partir de ello se considerará dos (2) ayudantes de cocina adicionales por cada 50 pacientes y dos (2) jefes de cocina por cada 100 pacientes adicionales. Se contará con la presencia de un chef en cada turno y se considerará un chef adicional en cada turno pasadas las 500 ingestas. El proveedor deberá dividir su capacidad máxima de prestación de servicio, entre todas las ingestas solicitadas dentro del horario determinado, según el número de jefes de cocinas y auxiliares que declare en su oferta. El grupo de trabajo incluye la presencia de dos (2) nutricionistas para suplir los requerimientos de personal de apoyo en la modalidad de contrato por medio tiempo. Cada uno/a de los/las nutricionistas deberá estar presente en los momentos de confirmación diaria del número de ingestas en la entidad contratante (mañana y tarde). Además se incluye en el grupo de trabajo dos (2) bodegueros, uno para cada turno de

trabajo. *La jornada laboral contemplada deberá garantizar la atención del servicio los siete (7) días de la semana. Entre las 06h00 y 21h00 de acuerdo con el horario de servicio para cada ingesta determinado por la entidad contratante. En ningún caso el servicio de una ingesta a la cama para los beneficiarios podrá quedar fuera de este horario acordado o ser servido más allá de los 30 minutos desde el inicio de distribución de las ingestas. Se recalca como 60 minutos el tiempo máximo de servicio para cada ingesta por piso.

- PARAMETROS

OBLIGATORIOS PARA LA

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

CARACTERÍSTICAS GENERALES

DE LAS DIETAS Valor calórico total

(VCT): dependerá del tipo de dieta y

en casos determinados, de los

requerimientos de los pacientes.

Calidad: características organolépticas

adecuadas (sabor suave, sin

condimentos irritantes o estimulantes,

consistencia y color variados,

temperatura apropiada, alimentos de

fácil digestión) alimentos frescos,

nutritivos e inocuos. Cantidad: de

acuerdo a las porciones establecidas

para cubrir las necesidades calóricas y

nutricionales de los pacientes. La

entidad contratante, a través del

médico y/o nutricionista, deberá

definir los requerimientos para la

elaboración de las distintas dietas

alimenticias y todas sus derivaciones.

De ser requerido, se realizarán

modificaciones diarias a las dietas

establecidas de acuerdo con las

necesidades de los usuarios según lo

disponga la entidad contratante, previa

notificación al proveedor. "La sal y

azúcar se entregarán por separado en

los diferentes tiempos de comida, de

acuerdo a lo requerido por la entidad

contratante quien se basará en las

dietas asignadas a los pacientes por la

nutricionista o médico tratante. En los

casos que amerite el azúcar normal se

reemplazará por edulcorante no

calórico. *Los menús deberán ser

bajos en grasas, azúcares y sal. *Las

frutas y hortalizas utilizadas en la

preparación de los alimentos deberán

estar frescas, en buen estado para el

consumidor, deben ser de muy buena

calidad en sus características

organolépticas (olor, color, sabor,

textura, consistencia). *En caso de no

disponer de algún alimento, sustituir

por otro del mismo valor nutricional y

costo. *Los alimentos deberán ser

preparados el mismo día del consumo

para garantizar la ingesta de alimentos

frescos. *Los insumos a ser utilizados

(alimentos) deberán ser de producción

nacional, priorizando la compra de los

mismos a la Economía Popular y

Solidaria y sus emprendimientos

disponibles en la localidad donde será

prestado el servicio así como de las

organizaciones de la Agricultura

Familiar Campesina e Indígena,

deberán aplicar con criterios de

pertinencia territorial de acuerdo con

la zona en donde se presta el servicio

para el cumplimiento de las

resoluciones RE-SERCOP-2015-0032

y RE-SERCOP-2015-0034. La

proporción de estos productos no será menor al 70% del total de los productos utilizados en la elaboración del menú para el servicio de alimentación.

- PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO: La ejecución de prestación del servicio, iniciará en el plazo mínimo de siete (7) días contados desde la formalización de la orden de compra, tiempo en el cual la entidad contratante y el proveedor deberán aprobar el menú y cronograma de entrega, salvo acuerdo expreso entre las partes, mismo que no podrá ser mayor a 15 días.

- INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS:

Infracciones Multa Por la no prestación del servicio. 1 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de servicio no prestado. Por falta de asepsia, inocuidad y por la mala calidad de los alimentos y servicios. Multa del 0.25 x 1000 del valor de la factura mensual cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día, (Se llevará a cabo una calificación de los parámetros antes mencionados, esta se hará en base al número de ingestas servidas y la satisfacción de los beneficiarios/as. La modalidad de calificación y evaluación será responsabilidad de la entidad contratante a través del administrador de la orden de compra; el proveedor debe ser informado previo al inicio de la ejecución del contrato de este sistema de evaluación, el cual debe estar estrictamente relacionado con el servicio de alimentación prestado, la cual no está sujeta a modificaciones). Multa del 0.05 x 1000 del valor de la factura mensual cuando exista un 20% de malas calificaciones en un mismo día, con base en el número de ingestas servidas y la satisfacción de los beneficiarios/as. Por el cambio en los menús preestablecidos y aprobados por el administrador de la orden de compra sin la debida autorización. 0.25 x 1000 del valor de la factura mensual por cada cambio Por incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha. 0.05 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de incumplimiento. Por incumplimiento del horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante. Por el incumplimiento en las condiciones establecidas para el uniforme requerido del personal. La primera vez se hará un llamado de atención por escrito. Si existe reincidencia se aplicará una multa del 1x 1000 del valor de la factura mensual. Ante la recurrencia del incumplimiento en las condiciones de asepsia, inocuidad y calidad de cualquiera de los productos e insumos relacionados con el servicio, debidamente reportados por el administrador de contrato. La entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.

- NORMATIVA APLICABLE: * Manual de Manipulación de

Alimentos vigente, emitido por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) *Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Restaurantes y Cafeterías de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA). * Normas INEN vinculadas. *Reglamento para el manejo adecuado de los desechos infecciosos generados en las instituciones de Salud en el Ecuador. *Ley Orgánica de Salud del Ecuador. *Manual del Modelo de Atención Integral de Sistema Nacional de Salud Familiar Comunitario e Intercultural (MAIS-FCI). *Se considerarán otros protocolos y/o procedimientos específicos que la Institución establezca con el proveedor para la prestación del servicio. Nota: De existir, se tomará en cuenta también las actualizaciones y/o modificaciones a las normas enunciadas.

- PRECIO DE ADHESIÓN: US\$ 12,34 Por ración (No incluye IVA)

- EQUIPO MINIMO

REQUERIDO: *La presente ficha tiene como rango referencial la atención de 50 a 100 pacientes por día, por tanto el incremento de equipos, herramientas y cualquier insumo adicional será directamente proporcional al número de usuarios diarios. Equipo necesario: *1 cocina industrial eléctrica de 4 quemadores *2 congeladores de cunes *2 congeladores para verduras *1 horno semi industrial *1 horno microondas *1 plancha industrial *1 batidora industrial *3 mesones metálicos de trabajo *1 fregadero de 2 pozos con trampa de grasa *2 baños maría *2 coches térmicos como mínimo, para distribución. Con capacidad de 30 bandejas. La cantidad adicional de estos coches se determinará dependiendo de las necesidades logísticas de la institución y del número de pacientes a ser atendidos en los tiempos establecidos. *Ollas y sartenes. *Juego de cucharas medidoras. *Software para el registro y emisión de reportes del servicio de comidas. Menaje: *Vajilla de policarbonato de material liso, no poroso y fácil de limpiar. *Vajilla desechable para pacientes en aislamiento (contenedor de plato fuerte térmico, tarrina térmica de capacidad medio litro, tenedor plato fuerte, cuchara de sopa, cucharita de postre y cuchillo) *Unidades de cubiertos desechables (cuchara sopera, cuchara de postre, cuchillo y tenedor). *Utensilios de cocina de acero inoxidable. *Servilletas desechables de papel. *Otros equipos, utensilios y demás implementos que sean necesarios y estén enmarcados en la normativa de buenas prácticas de manipulación de alimentos y que aseguren la inocuidad de los alimentos. Muebles: *Estanterías: el proveedor garantizará la cantidad suficiente de este mobiliario de acuerdo a las necesidades de la entidad contratante. Herramientas: *1 balanza gramera digital con capacidad mínima de 10 kg. *1 balanza de

plataforma con capacidad mínima de 200 kg. Maquinaria: *1 Lavadora de platos para mínimo 70 piezas. Nota: *El proveedor proporcionará las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos. *Los utensilios no deben ser utilizados al mismo tiempo para la preparación de dos tipos de alimentos diferentes, para evitar la contaminación cruzada. *Los utensilios de cocina deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no tóxico, deben ser correctamente limpiados y desinfectados. El proveedor como requisito para catalogarse deberá presentar documentos que respalden la disponibilidad del equipo mínimo (facturas, títulos de propiedad, contratos de compra-venta, declaraciones juramentadas de propiedad, o de arrendamiento).

- **PRECIOS REFERENCIALES PARA LA LIQUIDACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA:** Se utilizarán los siguientes precios para la liquidación de la orden de pago por parte de la entidad contratante:
INGESTA (PRECIO SIN IVA)
 Desayuno US\$ 2,27 c/u Almuerzo US\$ 3,94 c/u Merienda US\$ 3,96 c/u Colación 1 US\$ 0,21 c/u Colación 2 US\$ 0,36 c/u Jarra de agua aromática (1 litro) US\$ 0,17 c/u Dieta líquida estricta US\$ 1,43 c/u * Estos precios son referenciales para la liquidación de la orden de compra de acuerdo con el número de ingestas solicitadas en la misma y su concordancia con el número de ingestas servidas de manera efectiva por el proveedor. Adicionalmente, el proveedor presentará un informe de servicios prestados con el número de ingestas servidas o confirmadas. La entidad contratante acogerá este informe como insumo para la elaboración de su informe de satisfacción previo al pago mensual de la orden.

- **REQUISITOS DE PAGO:** El pago se realizará previo a la presentación de los siguientes documentos: - Factura. -Informe mensual de conformidad del servicio realizado por el personal designado para el efecto en el cual conste el detalle del cuadro de control de ingestas, uno por parte de la entidad contratante y otro por parte del proveedor. -Presentación ante la entidad contratante de credenciales de el/la nutricionista encargado de la validación del menú, así como sus datos de contacto (nombre, número de teléfono celular y correo electrónico). -Acta de entrega recepción del servicio e informe del administrador de la orden de compra. -Planilla de pago mensual de afiliaciones al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social en los casos que corresponda. - Copias de las facturas de compra de alimentos frescos y semiprocados a los proveedores catalogados en las fichas de canastas de productos alimenticios del SERCOP (detallado en el atributo No. 8).

- **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO / FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN:** Oficio Circular

No. SERCOP-CDI-2017-019 "Dos (2) Chefs o Líder de cocina *Título de instrucción superior en la rama de Gastronomía; o, certificación artesanal; o, Certificado que acredite formación o capacitación en gastronomía y/o preparación de alimentos, o, experiencia de mínimo 3 años. Certificado que acredite haber cursado y aprobado cursos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura. *Certificado que acredite experiencia de al menos un año en servicios de preparación de alimentos, de preferencia en servicios para unidades de salud. *Certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud autorizado." Dos (2) Jefes de cocina o cocineros: *Certificado que acredite formación o capacitación en gastronomía y/o preparación de alimentos de mínimo 40 horas o título o certificación artesanal en las áreas antes mencionadas. *Certificado que acredite haber cursado y aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura. *Certificado que acredite experiencia de al menos un año en servicios de preparación de alimentos, de preferencia en servicios para unidades de salud. *Certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud autorizado. Cinco (5) Ayudantes de cocina: *Certificado que acredite haber cursado y aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura. *Certificado que acredite capacitación o experiencia de al menos seis meses en servicios de preparación de alimentos, de preferencia en servicios de para unidades de salud. *Certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud autorizado. Personal de apoyo: (el personal de apoyo no se considerará para la catalogación del proveedor. Este personal será contratado por el proveedor, de acuerdo a los requerimientos de la entidad contratante, una vez que se haya generado la orden de compra). Nutricionistas: El proveedor con la finalidad de validar los menús establecidos con la entidad contratante, deberá contar con el aval y firma de un nutricionista que garantice el cumplimiento del menú con los requerimientos nutricionales señalados por la entidad contratante. El mismo deberá tener un título profesional de tercer nivel registrado en Senescyt que acredite formación en Nutrición Humana, Dietética o equivalente. El proveedor deberá contar con mínimo de nutricionistas que cumplan los turnos de trabajo diurno y vespertino que completen las 40 horas semanales en los 7 días asignados. Dos (2) Bodegueros: *Certificado que acredite haber cursado y aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura. *Certificado que acredite capacitación o experiencia de al menos seis meses en manejo de bodegas de alimentos en												
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

servicios de preparación de alimentos. *Certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud autorizado. Supervisor: el proveedor designará a una persona de su equipo para que cumpla con las funciones de supervisión/administración. Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-070 De igual manera, el proveedor designará a una o varias personas de los miembros del personal de trabajo, según se requiera, para que se encarguen exclusivamente de funciones relacionadas con la limpieza general de la zona de manipulación de alimentos y comedor.							
---	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	64.785,0000
Impuesto al valor agregado (Q2%)	7.774,2000
Total	72.559,2000
Número de línea	1750
Total de la Orden	72.559,2000

Fecha de Impresión: viernes, 22 de septiembre de 2023, 20:41:59

ORDEN DE COMPRA POR CATALOGO ELECTRONICO				
Orden de compra:	CE-20230002493129	Fecha de emisión:	21-09-2023	Fecha de aceptación: 22-09-2023
Estado de la orden:	Revisada			
DATOS DEL PROVEEDOR				
Nombre comercial:		Razón social:	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION LOS CARAS ASOLOSCARAS	RUC: 1391877846001
Nombre del representante legal: BERMUDEZ ESPINOZA LIGIA ELENA				
Correo electrónico el representante legal: mfcc1980@hotmail.com		Correo electrónico de la empresa: mfcc1980@hotmail.com		
Teléfono: 052398156 0994061756				
Tipo de cuenta: Corriente	Número de cuenta: 3001335428	Código de la Entidad Financiera: 230206	Nombre de la Entidad Financiera: BANEQUADOR	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE				
Entidad contratante:	HOSPITAL MIGUEL H. ALCIVAR	RUC:	1360007560001	Teléfono: 052690009
Persona que autoriza:	MGS. OMAR RODRÍGUEZ PAREDES	Cargo:	GERENTE HOSPITALARIO	Correo electrónico: hospmhalcivar@gmail.com
Nombre funcionario encargado del proceso: zmandrade		Correo electrónico: marita_salazar@hmha.gob.ec		
Dirección Entidad:	Provincia: MANABI	Cantón:	SUCRE	Parroquia: LEONIDAS PLAZA GUTIERREZ
	Calle: MANABI / SUCRE / LEONIDAS PLAZA GUTIERREZ / KM 4 Y MEDIO VIA CHONE DIAGONA SN Y SN	Número:	S/N	Intersección: TERMINAL TERRESTRE DR. ANSELMO VERA SALAVARRIA
	Edificio: HOSPITAL	Departamento: DIRECCION	Teléfono: 052690009	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería: 08h00 a 12h00 y de 13h30 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercadería: LCDA. CARMEN ARTEAGA CEDENO, ADMINISTRADORA DE LA ORDEN DE COMPRA			
Dirección de entrega:	MANABI / SUCRE / LEONIDAS PLAZA GUTIERREZ / KM 4 Y MEDIO VIA CHONE DIAGONA SN Y SN S/N y TERMINAL TERRESTRE DR. ANSELMO VERA SALAVARRIA, HOSPITAL, DIRECCION			

Observación:	Mediante memorando Nro. MSP-CZ4-HMHA-GERENCIA-2023-2529-M se designa como Administradora de la Orden de Compra a la Lcda. Carmen Moncerrate Arteaga Cedeño, Enfermera 3. El plazo de ejecución de la orden de compra para Pacientes será a partir de la fecha que notifique la Administradora de la Orden de Compra. Favor comunicarse al número de contacto: 0989588217.
---------------------	---

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: zmandrade

Persona que autoriza

Nombre: MGS. OMAR
RODRÍGUEZ PAREDES

Máxima Autoridad

Nombre: OMAR FABRICIO
RODRIGUEZ PAREDES

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300212	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PERSONAL MÉDICO DE HOSPITALES Y UNIDADES DE SALUD (COMPLEMENTARIA AL SERVICIO PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I)) - UNIDAD DE MEDIDA: Una ración= desayuno o almuerzo o merienda. - PARAMETROS OBLIGATORIOS PARA LA PREPARACIÓN DE	7200 (2 Meses)	2,5340	0,0000	36.489,6000	12,0000	40.868,3520	9000000003000131420253023588888888

ALIMENTOS: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-070: La sal y azúcar se entregarán por separado en los diferentes tiempos de comida, de acuerdo a lo requerido por la entidad contratante quién se basará en las dietas asignadas a los pacientes por la nutricionista o médico tratante. En los casos que amerite el azúcar normal se reemplazará por edulcorante no calórico.

- ROPA DE TRABAJO: *En todos los casos el personal contará con equipos de protección. *Todo el personal deberá contar con uniformes completos: gorro, malla para el cabello, delantal de protección y guantes para la manipulación de alimentos, zapatos antideslizantes. *El personal deberá guardar la presentación y asepsia de los uniformes en todo momento. *El personal deberá precautelar la higiene personal integral: manos limpias, uñas cortas, cabello recogido, no portar accesorios como anillos, pulseras, aretes u otros objetos que pudieran presentar un riesgo en la prestación del servicio. *El personal que realice la prestación del servicio no podrá tener heridas o infecciones cutáneas. El proveedor realizará anualmente exámenes médicos a todo su personal. Estos exámenes son los siguientes: Biometría hemática completa, Serología (VDRL), Elemental y microscópico de orina, coproparasitario, coprocultivo, examen médico general.

- CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: *Los precios asignados para el servicio de alimentación para el personal de salud se rigen según el Acuerdo Ministerial No. MRL-2014-0114, Art. 3. Del Valor del servicio. *La información referente a los gastos de transporte están especificados en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I).

*Durante todas las fases del servicio de alimentación, el contratista aplicarán las normas establecidas en los manuales: BPM's (Buenas Prácticas de Manufactura), HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), y POES (Prácticas Operativas Estandarizadas Sanitarias) con la obligación de entregar informes, análisis y resultados al administrador del contrato de manera mensual. *El proveedor deberá cumplir con la

Resolución ARCSA-DE-057-2015-GGC que señala la Norma técnica sanitaria sobre prácticas correctas de higiene para establecimientos procesadores de alimentos categorizados como artesanales y organizaciones del Sistema de Economía Popular y Solidaria además el proveedor garantizará la calidad del servicio de acuerdo a la Guía de usuario: Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Restaurantes y Cafeterías del ARCSA. *Al menos una vez a la semana se realizará la desinfección profunda del menaje utilizado para la prestación del servicio (vajilla, ollas, etc.). *El lugar de preparación de alimentos parte de la prestación del servicio, deberá limpiarse antes y después de la prestación del mismo, asegurándose que este se encuentre en condiciones óptimas para garantizar la inocuidad de los alimentos. "Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-070 *La entidad contratante directamente o a través de terceros, de ser el caso, verificará el cumplimiento de las condiciones específicas del servicio señaladas en la presente ficha técnica, para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que le sea requerida. "La entidad contratante se reserva el derecho de realizar, en cualquier instante, a través de laboratorios especializados, el análisis físico, químico y microbiológico a todos los insumos utilizados en la elaboración de alimentos, así como su producto final, los gastos de estos análisis correrán por cuenta de la entidad contratante". Para el cumplimiento de este control, el proveedor deberá conservar muestras diarias de la alimentación que se haya brindado, estas muestras se almacenarán durante una semana. *Los menús deberán ser bajos en grasas y azúcares. *Los alimentos procesados a utilizarse en la preparación de los menús, deberán tener registro sanitario o notificación sanitaria vigente, otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento detallada en el mismo. El tiempo de consumo de los mismos, no puede ser posterior a la fecha de caducidad del producto establecido en el mismo. *Los alimentos perecibles deberán													
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro. *Los alimentos frescos y semiprocados utilizados en el servicio de alimentación deberán mantener óptimas condiciones, para que no alteren la calidad e inocuidad de los mismos. El proveedor adjudicado deberá asegurar que los alimentos frescos que se utilicen en la preparación de alimentos sean adquiridos obligatoriamente a los proveedores catalogados en las fichas de canastas de productos alimenticios del SERCOP (el proveedor catalogado podrá solicitar al SERCOP el listado de los proveedores catalogados en las fichas de canastas de productos frescos para la adquisición de los mismos). *Los proveedores dentro de su cronograma mensual deberán incluir menús que contengan productos locales, utilizando productos (vegetales / frutas) de temporada incentivando los hábitos y costumbres propios de la localidad. *Se tomarán en cuenta las necesidades específicas de la entidad contratante para el diseño del menú mensual dentro de los parámetros señalados en el Atributo No. 2 de la presente ficha. *El proveedor tendrá que verificar las condiciones de las instalaciones para la preparación de alimentos en conjunto con la entidad contratante para garantizar que el agua para el lavado de los alimentos, lavado del equipamiento de cocina, y otros sea agua tratada (filtrada o clarificada) o potable, con la finalidad de evitar el aprovisionamiento de fuentes contaminadas o contaminación cruzada. *Los mesones, pisos, paredes, estanterías, refrigeradoras, congeladores y equipo en general que se utilice para este fin se mantendrán completamente limpios, antes, durante y después de ser entregado el servicio de alimentación. *El proveedor vigilará el cumplimiento del artículo 30 del Reglamento para el manejo adecuado de los desechos infecciosos generados en las instituciones de Salud en el Ecuador, así como las determinaciones señaladas para el manejo de alimentos en la Ley Orgánica de Salud del Ecuador y en el Manual del Modelo de Atención Integral de Sistema Nacional de Salud Familiar Comunitario e Intercultural (MAIS-FCI). *Lo referente a la limpieza y artículos de limpieza a utilizarse en el presente servicio

Página 6 de 14

ENSALADA JUGO POSTRE
VOL. PESO PESO PESO
PESO VOL. PESO 250 ml 70
gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml
60 gr DETALLE
REFERENCIAL DE
PORCIONES POR INGESTA
MERIENDA SOPA
CARBOHIDRATO
PROTEÍNA GUARNICIÓN
ENSALADA JUGO VOL.
PESO PESO PESO PESO
VOL. 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr
150 gr 200 ml La entidad
contratante dotará al proveedor
de un espacio físico que cumpla
con las condiciones de
salubridad e higiene para la
adecuada prestación del
servicio. Será obligatoria la
preparación en estas
instalaciones. Esta área
permitirá la instalación o uso
del equipamiento con la
finalidad de mantener
condiciones óptimas para la
prestación del servicio. Estas
instalaciones deberán contar
con vías de evacuación para el
agua, electricidad y zonas
adecuadas para la disposición
de residuos sólidos y el
proveedor deberá acoplarse al
sistema de reciclaje si existiere
en la Entidad Contratante.
Después de culminar con el
servicio, el proveedor,
procederá a realizar la limpieza
y recolección de residuos. El
proveedor es responsable por
las condiciones de asepsia de
todos los espacios relacionados
con su trabajo, en especial el
área de manipulación de
alimentos. Esta área, su
limpieza y mantenimiento
deberán contemplar el
protocolo de limpieza y
desinfección para hospitales, así
como el manejo específico de
limpieza de estos espacios de
acuerdo con la normativa
vigente y normas de
bioseguridad establecidas desde
el Consejo Nacional de Salud.
Se establece como obligatoria
la limpieza profunda de carácter
semanal, tomando en cuenta la
limpieza de trampas de gas y
agua. De la misma manera se
contempla el uso de
desinfectante de manos antes de
iniciar el servicio de
preparación de alimentos. El
servicio de alimentación estará
disponible todos los días de la
semana (7) sin excepción. Será
responsabilidad del proveedor
garantizar la distribución del
personal de manera que la
comida pueda ser servida a la
temperatura apropiada y acorde
a su preparación, dentro de los
horarios establecidos por la
entidad contratante dentro del
horario de atención de las
06h00 y 21h00 como máximo.
La alimentación y transporte

tres tiempos de comida principales (desayuno - almuerzo - merienda). Estos horarios deberán ser acordados entre el proveedor y la entidad contratante, teniendo como condición que la jornada laboral inicie a las 06h00 como lo más temprano y no vaya más allá de las 21h00 como más tarde.

- **FRECUENCIA Y FORMA DE PAGO:** Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de cada entidad contratante, contra servicio prestado con frecuencia de pago mensual. Para liquidación de las órdenes de compra, se tomarán en cuenta los siguientes criterios: 1. Se realizará el pago por servicio prestado, es decir por el número efectivo de ingestas servidas. La entidad contratante deberá confirmar este número de ingestas dos veces al día, mañana y tarde, para que se guarde concordancia con el número de ingresos y egresos de los hospitales y unidades de salud. 2. Se generará la orden de compra por el número de usuarios y la liquidación se realizará según la cantidad de raciones consumidas y que han sido confirmadas previamente, contemplando el precio establecido para cada tiempo de comida.

- **CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN:** La capacidad productiva se establece de la siguiente manera: Un grupo de trabajo compuesto por dos (2) jefes de cocina y cinco (5) ayudantes de cocina para atender a un grupo de hasta 100 usuarios diarios (considerando que 1 usuario = 1 tiempo de comida: desayuno o almuerzo o merienda), en dos turnos cumplimiento con (06h00 a 13h00 / 13h00 a 21h00) con 1 jefe de cocina y dos ayudantes para cada turno. Se consideran turnos con 7 personas debido a que estos horarios aplicarán para los 7 días de la semana sin excepción. A partir de ello se considerará dos (2) ayudantes de cocina adicionales por cada 50 usuarios y dos (2) jefes de cocina por cada 100 usuarios adicionales. El proveedor deberá dividir su capacidad máxima de prestación de servicio, entre todas las ingestas solicitadas dentro del horario determinado, según el número de jefes de cocinas y auxiliares que declare en su oferta. El grupo de trabajo, que incluye la presencia de nutricionistas, bodegueros y supervisor se establece en la ficha **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON**

EQUIPAMIENTO - PARA
PACIENTES
HOSPITALIZADOS (TIPO I).
- EQUIPO MINIMO
REQUERIDO: *La presente
ficha tiene como rango
referencial la atención de 50 a
100 usuarios por día, por tanto
el incremento de equipos,
herramientas y cualquier
insumo adicional será
directamente proporcional al
número de usuarios diarios.
Equipo necesario: El equipo a
utilizarse en la prestación del
presente servicio se encuentra
detailed en la ficha SERVICIO
DE ALIMENTACIÓN
PERMANENTE CON
EQUIPAMIENTO - PARA
PACIENTES
HOSPITALIZADOS (TIPO I).
Adicional a este equipo el
proveedor contará con: *1
cafetera *1 juguera de dos
tanques, mínimo 18 litros de
capacidad *1 línea de
samovares con todos los
aditamentos necesarios para su
uso o una estación de "self
service" *3 carritos para la
recolección de bandejas (20
bandejas) Menaje: El menaje a
utilizarse en la prestación del
presente servicio se encuentra
detailed en la ficha SERVICIO
DE ALIMENTACIÓN
PERMANENTE CON
EQUIPAMIENTO - PARA
PACIENTES
HOSPITALIZADOS (TIPO I).
Adicional a este equipo el
proveedor contará con: *Vajilla
de porcelana, no porosa y fácil
de limpiar. (La calidad de la
vajilla será adecuada para
garantizar que por deterioro o
rotura no lastime a ningún
usuario ni operario, además el
material de elaboración no
deberá interferir en la calidad
de los alimentos). *Cubtería
de acero inoxidable. *Mesas y
sillas: Para el cálculo del
número de mobiliario requerido
se utilizará el siguiente
coeficiente: Mayor número de
ingestas en el día (desayuno o
almuerzo o merienda) -----
----- El número de turnos*
dentro de un tiempo de comida
-En el caso de la presente ficha
se considera el almuerzo como
la ingesta con mayor número de
usuarios y que el personal se
distribuye en tres turnos*
diferentes durante un tiempo de
comida. Las herramientas y
maquinaria para la prestación
del presente servicio se
encuentran detalladas en la
ficha SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN
PERMANENTE CON
EQUIPAMIENTO - PARA
PACIENTES

HOSPITALIZADOS (TIPO D).

Nota: *El proveedor proporcionará las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos.

*Los utensilios no deben ser utilizados al mismo tiempo para la preparación de dos tipos de alimentos diferentes, para evitar la contaminación cruzada. *Los utensilios de cocina deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no tóxico, deben ser correctamente limpiados y desinfectados. El proveedor como requisito para catalogarse deberá presentar documentos que respalden la disponibilidad del equipo mínimo (facturas, títulos de propiedad, contratos de compra-venta, declaraciones juramentadas de propiedad, o de arrendamiento).

- **PRECIOS****REFERENCIALES PARA LA LIQUIDACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA:**

Se utilizarán los siguientes precios para la liquidación de la orden de pago por parte de la entidad contratante: INGESTA

(PRECIO SIN IVA) Desayuno US\$ 2,36 c/u Almuerzo US\$ 2,63 c/u Merienda US\$ 2,50 c/u

* Estos precios son referenciales para la liquidación de la orden de compra de acuerdo con el número de ingestas solicitadas en la misma y su concordancia con el número de ingestas servidas de manera efectiva por el proveedor. Adicionalmente, el proveedor presentará un informe de servicios prestados con el número de ingestas servidas o confirmadas. La entidad contratante acogerá este informe como insumo para la elaboración de su informe de satisfacción previo al pago mensual de la orden.

- **REQUISITOS DE PAGO:**

El pago se realizará previo a la presentación de los siguientes documentos: -Factura. -Informe mensual de conformidad del servicio realizado por el personal designado para el efecto en el cual conste el detalle del cuadro de control de ingestas, uno por parte de la entidad contratante y otro por parte del proveedor. -

Presentación ante la entidad contratante de credenciales de el/la nutricionista encargado de la validación del menú, así como sus datos de contacto (nombre, número de teléfono celular y correo electrónico). - Acta de entrega recepción del servicio e informe del administrador de la orden de compra. -Planilla de pago mensual de afiliaciones al Instituto Ecuatoriano de

Seguridad Social en los casos que corresponda. - Copias de las facturas de compra de alimentos frescos y semiprocados a los proveedores catalogados en las fichas de canastas de productos alimenticios del SERCOP (detallado en el atributo No. 8).

- **NORMATIVA**

APLICABLE: * Manual de Manipulación de Alimentos vigente, emitido por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) *Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Restaurantes y Cafeterías de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

* Normas INEN vinculadas.

*Reglamento para el manejo adecuado de los desechos infecciosos generados en las instituciones de Salud en el Ecuador. *Ley Orgánica de Salud del Ecuador. *Manual del Modelo de Atención Integral de Sistema Nacional de Salud Familiar Comunitario e Intercultural (MAIS-FCI). *Se considerarán otros protocolos y/o procedimientos específicos que la Institución establezca con el proveedor para la prestación del servicio. Nota: De existir, se tomará en cuenta también las actualizaciones y/o modificaciones a las normas enunciadas.

- **FUNCIONES DEL PERSONAL:** Cocinero o Jefe de Cocina: *Ejecuta las disposiciones del chef para el trabajo en la cocina. *Preparar los alimentos. Ayudante de cocina: *Asistir en la preparación de alimentos, transporte y entrega de alimentos. *Cumple con la programación señalada por el jefe de cocina o cocinero para la preparación de alimentos en todas las instancias, dentro y fuera del área de cocina.

*Realizar el transporte de los alimentos e insumos requeridos para la prestación del servicio.

*Realizar la entrega de los alimentos al personal.

*Colaborar con la limpieza de los utensilios y del área a su cargo, tanto de preparación como de servicio alimentos.

Funciones de personal de apoyo: Las funciones del personal de apoyo se encuentran detallados en la ficha **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I).**

Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-070: Personal de

limpieza: el personal designado para la limpieza general de la zona de manipulación de alimentos y comedor deberá cumplir con la normativa vigente y normas de bioseguridad establecidas desde el Consejo Nacional de Salud, además de protocolos y/o procedimientos de limpieza vigentes en la entidad contratante y que se consideren necesarios para la prestación del servicio. - PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO / FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 "Dos (2) Chefs o Líder de cocina *Título de instrucción superior en la rama de Gastronomía; o, certificación artesanal; o, Certificado que acredite formación o capacitación en gastronomía y/o preparación de alimentos, o, experiencia de mínimo 3 años. Certificado que acredite haber cursado y aprobado cursos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura. *Certificado que acredite experiencia de al menos un año en servicios de preparación de alimentos, de preferencia en servicios para unidades de salud. *Certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud autorizado." Cinco (5) Ayudantes de cocina: *Certificado que acredite haber cursado y aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura. *Certificado que acredite capacitación o experiencia de al menos seis meses en servicios de preparación de alimentos, de preferencia en servicios de para unidades de salud. *Certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud autorizado. Personal de apoyo: El personal de apoyo se encuentra detallado en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I). Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-070: De igual manera, el proveedor designará a una o varias personas de los miembros del personal de trabajo, según se requiera, para que se encarguen exclusivamente de funciones relacionadas con la limpieza general de la zona de manipulación de alimentos y comedor.							
--	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	36.489,6000
Impuesto al Valor Agregado (IVA)	4.378,7520
Total	40.868,3520
Número de Items	7200
Total de la Orden	40.868,3520

Fecha de Impresión: viernes, 22 de septiembre de 2023, 20:43:24

1 de 4

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 por:
MARIA JANETH
SALAZAR CEVALLOS

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: zmandrade



Funcionario encargado por:
OMAR FABRICIO
RODRIGUEZ PAREDES

Persona que autoriza

Nombre: MGS. OMAR
RODRÍGUEZ PAREDES



Funcionario encargado por:
OMAR FABRICIO
RODRIGUEZ PAREDES

Máxima Autoridad

Nombre: OMAR FABRICIO
RODRIGUEZ PAREDES

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
853300012	LIMPIEZA DE INTERIORES Y EXTERIORES TIPO III - MAQUINARIA: Abrillantadoras 1 por cada 6000 m². Aspiradora Industriales 1 por cada 10.000 m². Bombas Fumigadoras a motor 1 por cada 10.000 m². Hidrolavadoras 1 por cada 10.000 m². Bombas de Succión 1 por cada 10.000 m². Podadora 1 por cada 20.000 m². en caso de que existan jardines - EQUIPAMIENTO: *Uniforme *Credencial de la empresa con foto y datos personales en letra legible y grande *Mascarillas desechables especiales para limpieza *Guantes de caucho. - MATERIALES: Alcohol antiséptico, aromatizante, ambiental, desinfectante aromaterapia, cloro líquido 5.5%, atomizador, mano de oso, bomba para baños, detergente, escoba de pluma, escoba de coco, estropajo reforzado color verde, paño microfibra, fundas de basura negras 23x28 medianas, fundas de basura negras industriales 30x36, fundas de basura blancas pequeñas 18x24, guantes bicolor calibre 25, insecticida de 600 ml, lavavajilla de 450 gr, aceite rojo para limpiar muebles, tela repuesto de mopa para barrido 40cm, estructura de mopa 40 cm, tela repuesto de mopa para trapeo 40cm, squash y extensión, recogedores de basura, trapadores jumbo, guantes de nitrilo, lija de agua, balde de 12	19035 (3 Meses)	1,2900	0,0000	73.665,4500	12,0000	82.505,3040	900000000300013142025302098888888

lt., jabón líquido para dispensador, papel higiénico jumbo de 250 mtrs doble hoja blanco, papel toalla de mano, insecticida, abono orgánico, mopas para limpieza de vidrio de 35 cm. - TAREAS BÁSICAS DEL PERSONAL DEL SERVICIO DE LIMPIEZA DE OFICINAS: Limpieza de oficinas y espacios interiores amoblados. Limpieza de áreas operativas. Limpieza de Baterías Sanitarias. Limpieza de áreas de circulación. Limpieza de áreas exteriores. Limpieza de áreas restringidas. Limpieza de parqueadero y patios. Limpieza de parques y jardines. Limpieza de vidrios externos. Limpieza de áreas de atención al público. - UNIFORMES: *Indumentaria adecuada para realizar trabajos de Limpieza *La indumentaria deberá estar en buenas condiciones de uso, mismo que será sujeto de inspección por la entidad contratante. *La indumentaria deberá adecuarse al clima. - JORNADA: La entidad contratante generadora de la orden de compra, establecerá el cronograma en base a turnos, tomando en cuenta un horario de trabajo por persona de hasta 40 horas a la semana - NRO. DE PERSONAS: El número de personas asignadas al servicio de limpieza de oficinas depende de área total del lugar donde se realizará la limpieza, (dependerá del número de trabajadores, tomando en consideración un rendimiento de hasta 900 metros cuadrados por persona) - HERRAMIENTAS: * HERRAMIENTAS CANTIDAD Coche escurridor 1 por cada 3000 m². Coche utilitario 1 por cada 5000 m². Escalera telescópica de 7 m 1 por cada 5000 m². Escalera pata de gallo (tipo tijera) 1 por cada 10.000 m². Rastrillos 1 por cada 4000 m² en caso de que existan jardines. Palas 1 por cada 4000 m² en caso de que existan jardines. Azadón 1 por cada 4000 m² en caso de que existan jardines. Tijeras de jardín 1 por cada 4000 m². Costales 1 por cada 1000 m². Carretilla 1 por cada 10.000 m² en caso de que existan jardines. Bastón telescópico 3x150 cm. (para limpieza de vidrio) 1 por cada 1.600 m². Escurridor de vidrio con aplicador químico con extensiones 1 por cada 2.000 m². Escurridor de vidrio 35 cm con extensiones 1 por cada 500 m². Señalización de prevención de piso mojado 1 por cada 1.000 m². - HABILIDADES Y CARACTERÍSTICAS DEL PERSONAL DE LIMPIEZA: *Responsable *Conocimiento y experiencia *Honestidad y rectitud *Atento y amable, y mostrar buenas habilidades de comunicación *Excelente atención al cliente *Capacidad de trabajar en equipo *Concentración en el trabajo *Puntualidad y cumplimiento de fechas y parámetros. - SUPERVISIÓN: Existirá un Supervisor por Edificio o el Administrador del Contrato, quien se encargará de recorrer las inmediaciones de inmueble cuando crea correspondiente o necesario. - TIEMPO MINIMO DE CONTRATO: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-0020 En los productos de servicio de limpieza las entidades contratantes emitirán las órdenes de compra por un periodo mínimo de 6. En caso de que las entidades contratantes emitan órdenes de compra por menor tiempo, el proveedor de considerarlo pertinente podrá solicitar a la entidad contratante dejar sin efecto la orden de compra.meses, para efectos de garantizar la estabilidad laboral de los trabajadores.						
--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	73.665,4500
Impuesto al valor agregado (12%)	8.839,8540
Total	82.505,3040

Número de Items	19035
Total de la Orden	82.505,3040

Fecha de Impresión: viernes, 8 de septiembre de 2023, 15:44:35

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO				
Orden de compra:	CE-20230002483120	Fecha de emisión:	06-09-2023	Fecha de aceptación: 08-09-2023
Estado de la orden:	Revisada			
DATOS DEL PROVEEDOR				
Nombre comercial:		Razón social:	GONZALEZ & GONZALEZ SEGURIDAD PRIVADA SEGONPRIV CIA.LTDA.	RUC: 1792669723001
Nombre del representante legal: GONZALEZ GONZALEZ STALIN PAUL				
Correo electrónico el representante legal:	gonarmiseguridad@outlook.es	Correo electrónico de la empresa:	contabilidadsegonpriv@outlook.es	
Teléfono:	0992735131 022956126			
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	02005219988	Código de la Entidad Financiera: 210384
				Nombre de la Entidad Financiera: BANCO PRODUBANCO
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE				
Entidad contratante:	HOSPITAL MIGUEL H. ALCIVAR	RUC:	1360007560001	Teléfono: 052690009
Persona que autoriza:	MGS. OMAR RODRÍGUEZ PAREDES	Cargo:	GERENTE HOSPITALARIO	Correo electrónico: hospmhalcivar@gmail.com
Nombre funcionario encargado del proceso:	zmandrade	Correo electrónico:	marita_salazar@hmha.gob.ec	
Dirección de entrega:	Provincia:	MANABI	Cantón:	SUCRE
	Parroquia:	LEONIDAS PLAZA GUTIERREZ		
	Calle:	MANABI / SUCRE / LEONIDAS PLAZA GUTIERREZ / KM 4 Y MEDIO VIA CHONE DIAGONA SN Y SN	Número:	S/N
	Intersección:	TERMINAL TERRESTRE DR. ANSELMO VERA SALAVARRIA		
	Edificio:	HOSPITAL	Departamento:	DIRECCION
	Teléfono:	052690009		
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	08h00 a 12h00 y de 13h30 a 16h30		
	Responsable de recepción de mercadería:	LCDO. ADRIAN CEDENO MEZA, ADMINISTRADOR DE LA ORDEN DE COMPRA		

Observación:

Mediante memorando Nro. MSP-CZ4-HMHA-GERENCIA-2023-2424-M se designa como Administrador de la Orden de Compra al Lcdo. Adrián Enrique Cedeño Meza, Responsable Unidad Comunicación. El plazo de ejecución de la orden de compra será a partir del 9 de Septiembre de 2023. Favor comunicarse al número de contacto: 0983248697.

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.



Plomado electrónicamente por:
MARIA JANETH
SALAZAR CEVALLOS

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: zmandrade



Plomado electrónicamente por:
OMAR FABRICIO
RODRIGUEZ PAREDES

Persona que autoriza

Nombre: MGS. OMAR
RODRÍGUEZ PAREDES



Plomado electrónicamente por:
OMAR FABRICIO
RODRIGUEZ PAREDES

Máxima Autoridad

Nombre: OMAR FABRICIO
RODRIGUEZ PAREDES

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
852500061	Punto de Servicio Institucional de 24 Horas de Lunes a Domingo Permanente Mensual sin Arma MARCA: NO APLICA - EQUIPAMIENTO: *Cinturón. *Radio Handy (certificado de homologación de la Agencia de Regulación y Control de las Telecomunicaciones -ARCOTEL) *Sistema de comunicación manos libres (En caso de requerirlo) *Chaleco antibalas IIA (mínimo), o en puestos de alto riesgo IIIA las especificaciones técnicas de los chalecos se sujetará a alguna de las normas internacionales: NTMD-	8 (3 Meses)	2.990,7721	0,0000	71.778,5313	12,0000	80.391,9550	900000000300013142025302088888888

	0028-A3, NOM-166-SCFI, MA.01-A1, NII-0101, ASTM E2902 y sus equivalentes, en cuanto a los componentes del Chaleco: Parte Frontal, Parte Trasera, 2 Paneles Balísticos, Placa reductora de Trauma, Cierres y/o adhesivos *Linterna *Impermeable *Tolete (PR24) *Detector de Metales (En caso de requerirlo) *Calzado adecuado para prestar el servicio. - ARMAMENTO: *Autorización de tenencia vigente emitido por Comando Conjunto de las Fuerzas Armadas - CAPACITACIÓN: Capacitación nivel I y reentrenamiento con certificado vigente De conformidad con el Acuerdo Ministerial 195 Art. 23 - FACTOR HOMBRE: 3,75 guardias - FABRICANTE: PROVEEDOR DEL SERVICIO - MOVILIZACIÓN: Incluye Movilización - CARACTERÍSTICAS DEL PERSONAL: La empresa de seguridad deberá garantizar que las personas encargadas para prestar el servicio de seguridad deben estar en condiciones óptimas. - OBLIGACIONES DEL PATRONO: *Presentar cada mes pago de aportes al IESS *Presentar cada mes acreditación a las cuentas individuales de cada Guardia de Seguridad. *Presentar cada mes el pago de pólizas de responsabilidad civil y de accidentes personales. - SUPERVISIÓN: Incluye supervisión - MATERIALES: *Material de escritorio, para los puestos de seguridad: libro de anotaciones, esferográficos, regla, etc. *Formularios para el control de acceso y salida de los diversos tipos de vehículos - TAREAS BÁSICAS DEL PERSONAL DE VIGILANCIA Y SEGURIDAD: Garantizar la seguridad de las personas y los bienes en el punto contratado - JORNADA: Diurna y Nocturna - UNIFORMES: *Se utilizará exclusivamente el autorizado por el Departamento de Control y Supervisión de Empresas de Seguridad Privadas de la Policía Nacional COSP. *El uniforme deberá estar en buenas condiciones de uso, mismo que será sujeto de inspección por la entidad contratante. *Como parte del uniforme, el guardia de seguridad debe portar la credencial de identificación personal en un lugar visible, ésta incluirá el logotipo y nombre de la compañía de seguridad, los datos personales del portador nombres completos, número de cédula de identidad, función asignada y su fotografía. *El uniforme deberá adecuarse al clima de la localidad. *Deberá contar con el permiso de uniformes otorgado por el Departamento de Control de Organizaciones de Seguridad Privada COSP.							
8525000614	Punto de servicio institucional de 10 horas - lunes a viernes diurno Mensual sin arma MARCA: NO APLICA - EQUIPAMIENTO: *Cinturón. *Radio Handy (certificado de	4 (3 Meses)	899,9682	0,0000	10.799,6179	12,0000	12.095,5721	9000000003000131420253020888888888

homologación de la Agencia de Regulación y Control de las Telecomunicaciones -ARCOTEL)

*Sistema de comunicación manos libres (En caso de requerirlo)

*Chaleco antibalas IIA (mínimo), o en puestos de alto riesgo IIIA las especificaciones técnicas de los chalecos se sujetará a alguna de las normas internacionales: NTMD-0028-A3, NOM-166-SCFI, MA.01-A1, NIJ-0101, ASTM E2902 y sus equivalentes, en cuanto a los componentes del Chaleco: Parte Frontal, Parte Trasera, 2 Paneles Balísticos, Placa reductora de Trauma, Cierres y/o adhesivos

*Linterna *Impermeable *Toilete (PR24) *Detector de Metales (En caso de requerirlo) *Calzado adecuado para prestar el servicio.

- ARMAMENTO: *Autorización de tenencia vigente emitido por Comando Conjunto de las Fuerzas Armadas
- MOVILIZACIÓN: Incluye Movilización
- SUPERVISIÓN: Incluye supervisión
- CAPACITACIÓN: Capacitación nivel 1 y reentrenamiento con certificado vigente De conformidad con el Acuerdo Ministerial 195 Art. 23
- JORNADA: Diurna
- OBLIGACIONES DEL PATRÓN: *Presentar cada mes pago de aportes al IESS *Presentar cada mes acreditación a las cuentas individuales de cada Guardia de Seguridad. *Presentar cada mes el pago de pólizas de responsabilidad civil y de accidentes personales.
- FACTOR HOMBRE: 1 guardias
- MATERIALES: *Material de escritorio, para los puestos de seguridad: libro anotaciones, esferográficos, regla, etc.

*Formularios para el control de acceso y salida de los diversos tipos de vehículos

- TAREAS BÁSICAS DEL PERSONAL DE VIGILANCIA Y SEGURIDAD: Garantizar la seguridad de las personas y los bienes en el punto contratado
- UNIFORMES: *Se utilizará exclusivamente el autorizado por el Departamento de Control y Supervisión de Empresas de Seguridad Privadas de la Policía Nacional COSP. *El uniforme deberá estar en buenas condiciones de uso, mismo que será sujeto de inspección por la entidad contratante. *Como parte del uniforme, el guardia de seguridad debe portar la credencial de identificación personal en un lugar visible, ésta incluirá el logotipo y nombre de la compañía de seguridad, los datos personales del portador nombres completos, número de cédula de identidad, función asignada y su fotografía. *El uniforme deberá adecuarse al clima de la localidad. *Deberá contar con el permiso de uniformes otorgado por el Departamento de Control de Organizaciones de Seguridad Privada COSP.
- FABRICANTE: PROVEEDOR DEL SERVICIO
- CARACTERÍSTICAS DEL PERSONAL: La empresa de seguridad deberá garantizar que las personas encargadas para prestar el

	servicio de seguridad deben estar en condiciones óptimas.						
--	---	--	--	--	--	--	--

Subtotal	82.578,1492
Impuesto al valor agregado (12%)	9.909,3779
Total	92.487,5271

Número de Items	12
Flete	0,0000
Total de la Orden	92.487,5271

Fecha de Impresión: viernes, 8 de septiembre de 2023, 16:46:37