

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20240002568042	Fecha de emisión:	21-02-2024	Fecha de aceptación:	23-02-2024		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:	SISAILLA	Razón social:	INDUSTRIAS SISAILLA DEL ECUADOR SISAILLA CIA.LTDA.	RUC:	1792729823001		
Nombre del representante legal:	HERRERA ARAUJO JAVIER ENRIQUE						
Correo electrónico el representante legal:	compras.publicas@sisailla.com	Correo electrónico de la empresa:	compras.publicas@sisailla.com				
Teléfono:	022094131 022339654 0991877338						
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	2100144488	Código de la Entidad Financiera:	210358		
				Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA		
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE							
Entidad contratante:	HOSPITAL MIGUEL H. ALCIVAR	RUC:	1360007560001	Teléfono:	052690009		
Persona que autoriza:	DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ	Cargo:	GERENTE HOSPITALARIO	Correo electrónico:	hospmhalcivar@gmail.com		
Nombre funcionario encargado del proceso:	zmandrade	Correo electrónico: majaneth15@hotmail.com					
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 16h30					
	Responsable de recepción de mercadería:	ING. PAÚL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE BODEGA GENERAL E ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO, ADMINISTRADOR DE ORDEN DE COMPRA					

Observación:

LA ENTREGA ES EN LA BODEGA DEL HOSPITAL UBICADA EN LA AV. SIXTO DURAN BALLEN, KM 4 1/2 VÍA BAHÍA TOSAGUA. ES INDISPENSABLE QUE PARA LA ENTREGA DE LOS MATERIALES DE ASEO EL PROVEEDOR REMITA PREVIAMENTE A SU ENTREGA EN CASO DE NO HACERLO PERSONALMENTE LA INFORMACIÓN RELACIONADA A FACTURA, ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN, ESPECIFICACIONES Y/O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO PROPIO QUE SE GENERE POR EL MATERIAL DE ASEO DE MANERA ELECTRÓNICA A LOS CORREOS ELECTRÓNICOS: hospmhalcivar@gmail.com; paulbravoec@gmail.com; juancarlos.garcia2@hotmail.com. FAVOR COMUNICARSE A LOS CONTACTOS: ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO: 0939385283; ING. PAÚL BRAVO BARRETO: 0967463027 PARA COORDINAR LAS ENTREGAS DE LAS ÓRDENES.

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:
MARIA JANETH
SALAZAR CEVALLOS

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: zmandrade



Firmado electrónicamente por:
CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Persona que autoriza

Nombre: DR. CARLOS
CEVALLOS VÉLEZ



Firmado electrónicamente por:
CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Máxima Autoridad

Nombre: CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3424014114	* HIPOCLORITO DE SODIO AL 5 POR CIENTO, LITRO MARCA: SISAILLA - PRESENTACION COMERCIAL: Litro 1000 ml - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS/ CONTENIDO DE CLORO DISPONIBLE: Contenido de cloro: 50 g/l - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS/ INGREDIENTES ACTIVOS: Hipoclorito de sodio	200	0,7550	0,0000	151,0000	12,0000	169,1200	90000000003530805131400100000000

10% - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ CONTENIDO DE ALCALI [NaOH] Contenido de alcali [NaOH] 5 g/l - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ OLOR. Característico - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ OTROS INGREDIENTES: Agua desmineralizada - FABRICANTE: INDUSTRIAS SISAILLA DEL ECUADOR SISAILLA CIA LTDA - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ ESTABILIDAD: Estabilidad del cloro 5% - USOS: Desinfectante, limpiador, blanqueador de superficies lisas duras no porosas, desinfección de pisos, paredes, y piezas sanitarias en baños, desmanchador y blanqueador de textiles. - ENVASE Y ETIQUETADO/ ETIQUETADO De conformidad con la Resolución No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO, el etiquetado deberá contener: a) Nombre del producto: Cloro 5% b) Marca comercial: Sisailla c) Fórmula de composición del producto: Hipoclorito de Sodio al 10%, Agua. d) Nombre y dirección del establecimiento fabricante [envasador, maquilador], ciudad y país: Industrias Sisailla del Ecuador Sisailla Cia Ltda. Sangolquí, Ecuador Calle Río Frio 967 y Altar. e) Nombre y dirección del distribuidor, solo para importados: No aplica. f) Código de la Notificación Sanitaria: Notificación Sanitaria Obligatoria NSOH08681-ISEC g) Fecha de elaboración y vencimiento: De acuerdo a la orden de producción. h) Número de lote: De acuerdo a la orden de producción. i) Contenido neto del envase en peso, volumen o unidades: Litro 1000 ml. j) Uso previsto del producto de acuerdo a su ámbito de aplicación: Poderoso desinfectante de superficies lisas duras no porosas, desinfección de pisos, paredes, y piezas sanitarias en baños, desmanchador y blanqueador de textiles, potabilizador, actúa eficientemente sobre microorganismos de materia en suspensión por su poder oxidante, reduce la carga de bacterias hongos y virus. k) Instrucciones o modo de uso del producto: Blanqueador: Utilizar ½ taza de cloro en 10 litros de agua durante 5 minutos remojando las prendas para eliminar todo tipo de mancha en ropa blanca. Limpiador: Utilizar 1 tasa en 5 litros de agua para la limpieza de cocinas, mesones, paredes, refrigeradoras etc. Desinfectante: Utilizar 1 taza en 4 litros de agua para desinfección fuerte de baños, sanitarios, paredes y pisos. l) Condiciones especiales de almacenamiento del producto: Almacenar en un lugar seco y fresco no mayor a 30 grados y sin exposición a la luz solar directa. m) Advertencias, precauciones de seguridad y restricciones: Manténgase fuera del alcance de los niños y mascotas, producto irritante, manipule con precaución, evite el contacto con los ojos, piel y mucosas. n) Indicaciones específicas para el usuario, tales como: incompatibilidad con otras sustancias, medidas y equipos de protección y personal a considerar, cuando corresponda. Use guantes y gafas para usar el producto. Cierre el envase herméticamente después de su uso, nunca utilizar en combinación con otros productos de limpieza, No compatible con superficies de metales. o) Medidas relativas a primeros auxilios, cuando aplique: En caso de contacto con la piel: lavar inmediatamente con abundante agua fría. En caso de contacto con los ojos: Enjuagar los ojos abiertos con abundante agua durante varios minutos, en caso de inhalación llevar a la persona afectada al aire libre. Avisar al médico. y p) Pictogramas de seguridad: Se encuentra diagramado en la etiqueta - Diamante de seguridad NFPA 704: Riesgos de salud: 2. Peligroso inflamabilidad: 0. Ninguno Reactividad: 2 inestable en caso de cambio químico violento. Riesgo Específico: ALC. Alcalino - ENVASE Y ETIQUETADO/ MATERIAL DEL ENVASE: Polietileno de alta densidad - NORMATIVA SANITARIA: Cumple con la Resolución No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ COLOR: Amarillo Verdoso - PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS/ CONTENIDO DE SEDIMENTOS: Contenido de sedimentos 0%									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	151,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	18,1200
Total	169,1200

Número de Items	200
Flete	0,0000
Total de la Orden	169,1200

Fecha de Impresión: viernes, 23 de febrero de 2024, 15:40:40

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20240002568041	Fecha de emisión:	21-02-2024	Fecha de aceptación:	23-02-2024		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:	TEXTIQUIM CIA. LTDA.	Razón social:	TEXTIQUIM CIA. LTDA.	RUC:	1790824977001		
Nombre del representante legal:	ROSANIA BENITEZ JORGE HERNAN						
Correo electrónico el representante legal:	cartera@plastilimpio.com.ec	Correo electrónico de la empresa:	prosania@textiquim.com				
Teléfono:							
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	01005006358	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:	DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ		Cargo:	GERENTE HOSPITALARIO		Correo electrónico:	hospmhalcivar@gmail.com
Nombre funcionario encargado del proceso:	zmandrade		Correo electrónico:	majaneth15@hotmail.com			
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		
	Horario de recepción de mercadería:		08h00 a 16h30				
Datos de entrega:	Responsable de recepción de mercadería:		ING. PAÚL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE BODEGA GENERAL E ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO, ADMINISTRADOR DE ORDEN DE COMPRA				
	Observación: LA ENTREGA ES EN LA BODEGA DEL HOSPITAL UBICADA EN LA AV. SIXTO DURAN BALLEEN, KM 4 1/2 VÍA BAHÍA TOSAGUA. ES INDISPENSABLE QUE PARA LA ENTREGA DE LOS MATERIALES DE ASEO EL PROVEEDOR REMITA PREVIAMENTE A SU ENTREGA EN CASO DE NO HACERLO PERSONALMENTE LA INFORMACIÓN RELACIONADA A						

FACTURA, ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN, ESPECIFICACIONES Y/O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO PROPIO QUE SE GENERE POR EL MATERIAL DE ASEO DE MANERA ELECTRÓNICA A LOS CORREOS ELECTRÓNICOS: hospmhalcivar@gmail.com; paulbravoec@gmail.com; juancarlos.garcia2@hotmail.com. FAVOR COMUNICARSE A LOS CONTACTOS: ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO: 0939385283; ING. PAÚL BRAVO BARRETO: 0967463027 PARA COORDINAR LAS ENTREGAS DE LAS ÓRDENES.

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.



MARIA JANETH
SALAZAR CEVALLOS

Funcionario Encargado del
Proceso

Nombre: zmandrade



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Persona que autoriza

Nombre: DR. CARLOS
CEVALLOS VÉLEZ



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Máxima Autoridad

Nombre: CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3532200122	*LIQUIDO PARA LIMPIAR VIDRIO ATOMIZADOR 500 CC MARCA: VIDSOL - ENVASE Y ETIQUETADO MATERIAL DEL ENVASE DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN NO. ARCSA-DE-018-2018- JCGO, SE ESTABLECE QUE, EL ENVASE DE LOS PRODUCTOS DEBERÁ ESTAR FABRICADO CON MATERIALES QUE NO PRODUZCAN REACCIONES FÍSICO- QUÍMICAS CON EL PRODUCTO Y QUE NO ALTEREN SU CALIDAD Y SEGURIDAD DEBEN SER EN TODAS SUS PARTES	48	1,3500	0,0000	64,8000	12,0000	72,5760	90000000003530805131400100000000

RESISTENTES A FIN DE MANTENER LAS PROPIEDADES DEL PRODUCTO E IMPEDIR RUPTURAS Y PERDIDAS DURANTE EL TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN - FABRICANTE: TEXTIQUIM - PRESENTACIÓN COMERCIAL: UNIDAD [FRASCO CON ATOMIZADOR 500 CC] - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CARACTERÍSTICA: LÍQUIDO QUE ELIMINE LA GRASA Y EL POLVO ADHERIDO A LA SUPERFICIE DEL VIDRIO PRODUCIENDO UNA LIMPIEZA ADECUADA, SIN RAYAR NI MANCHAR - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ INGREDIENTES ACTIVOS: TENSOACTIVO, FRAGANCIAS, COLORANTES, ANTIOXIDANTES Y COADYUVANTES. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OLOR: FRESCO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OTROS INGREDIENTES: AGUA DESMINERALIZADA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: PH: 6.20 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ SOLUBILIDAD: COMPLETAMENTE SOLUBLE EN AGUA - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ SOLUCIÓN: ACUOSA HOMÓGENEA - USOS: LÍQUIDO PARA LIMPIAR VIDRIOS [USO INDUSTRIAL] - ENVASE Y ETIQUETADO: ETIQUETADO DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN NO. ARCSA-DE-018-2018-JCGO, EL ETIQUETADO DEBERÁ CONTENER: A) NOMBRE DEL PRODUCTO, B) MARCA COMERCIAL, C) FÓRMULA DE COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO, D) NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO FABRICANTE [ENVASADOR, MAQUILADOR], CIUDAD Y PAÍS, E) NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL DISTRIBUIDOR, SOLO PARA IMPORTADOS, F) CÓDIGO DE LA NOTIFICACIÓN SANITARIA, G) FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO, H) NÚMERO DE LOTE, I) CONTENIDO NETO DEL ENVASE EN PESO, VOLUMEN O UNIDADES, J) USO PREVISTO DEL PRODUCTO DE ACUERDO A SU ÁMBITO DE APLICACIÓN, K) INSTRUCCIONES O MODO DE USO DEL PRODUCTO, L) CONDICIONES ESPECIALES DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO, M) ADVERTENCIAS, PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y RESTRICCIONES, N) INDICACIONES ESPECÍFICAS PARA EL USUARIO, TALES COMO: INCOMPATIBILIDAD CON OTRAS SUSTANCIAS, MEDIDAS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN Y PERSONAL A CONSIDERAR, CUANDO CORRESPONDA, O) MEDIDAS RELATIVAS A PRIMEROS AUXILIOS, CUANDO APLIQUE, Y P) PICTOGRAMAS DE SEGURIDAD. - NORMATIVA SANITARIA: RESOLUCIÓN NO. ARCSA-DE-018-2018-JCGO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: AZUL - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CONTENIDO DE AGUA: 94%						
---	--	--	--	--	--	--

Subtotal	64,8000
Impuesto al valor agregado (12%)	7,7760
Total	72,5760

Número de Items	48
-----------------	----

Fecha de Impresión: viernes, 23 de febrero de 2024, 15:41:23

Flete	0,0000
Total de la Orden	72,5760

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20240002568040	Fecha de emisión:	21-02-2024	Fecha de aceptación:	23-02-2024	
Estado de la orden:	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:	COGECOMSA S. A.	Razón social:	COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.	RUC:	1790732657001	
Nombre del representante legal:	LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR					
Correo electrónico el representante legal:	cogecomsa@cogecomsa.ec	Correo electrónico de la empresa:	cogecomsa@cogecomsa.ec			
Teléfono:	0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361					
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	3275716104	Código de la Entidad Financiera:	210358	
				Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE						
Entidad contratante:	HOSPITAL MIGUEL H. ALCIVAR	RUC:	1360007560001	Teléfono:	052690009	
Persona que autoriza:	DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ	Cargo:	GERENTE HOSPITALARIO	Correo electrónico:	hospmhalcivar@gmail.com	
Nombre funcionario encargado del proceso:	zmandrade	Correo electrónico: majaneth15@hotmail.com				
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		Intersección:	TERMINAL TERRESTRE DR. ANSELMO VERA SALAVARRIA
	Edificio:		HOSPITAL	Departamento:	DIRECCION	Teléfono:
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercaderia:		08h00 a 16h30			
	Responsable de recepción de mercaderia:		ING. PAÚL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE BODEGA GENERAL E ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO,			

ADMINISTRADOR DE ORDEN DE COMPRA	
Observación:	LA ENTREGA ES EN LA BODEGA DEL HOSPITAL UBICADA EN LA AV. SIXTO DURAN BALLE, KM 4 1/2 VÍA BAHÍA TOSAGUA. ES INDISPENSABLE QUE PARA LA ENTREGA DE LOS MATERIALES DE ASEO EL PROVEEDOR REMITA PREVIAMENTE A SU ENTREGA EN CASO DE NO HACERLO PERSONALMENTE LA INFORMACIÓN RELACIONADA A FACTURA, ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN, ESPECIFICACIONES Y/O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO PROPIO QUE SE GENERE POR EL MATERIAL DE ASEO DE MANERA ELECTRÓNICA A LOS CORREOS ELECTRÓNICOS: hospmhalcivar@gmail.com; paulbravoec@gmail.com; juancarlos.garcia2@hotmail.com. FAVOR COMUNICARSE A LOS CONTACTOS: ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO: 0939385283; ING. PAÚL BRAVO BARRETO: 0967463027 PARA COORDINAR LAS ENTREGAS DE LAS ÓRDENES.

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.



MARIA JANETH
SALAZAR CEVALLOS

Funcionario Encargado del
Proceso

Nombre: zmandrade



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Persona que autoriza

Nombre: DR. CARLOS
CEVALLOS VÉLEZ



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Máxima Autoridad

Nombre: CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

DETALLE								
CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.

3899300114	*ESCOBA DE MADERA FIBRA DE COCO DE 30 CM MARCA: SOLKLIM PROPIEDADES / COLOR: ROJO PROPIEDADES / DIAMETRO DEL MANGO: 28 CM PROPIEDADES / LONGITUD DE LA ESCOBA: 30 CM PROPIEDADES / LONGITUD DE LAS CERDAS: 14 CM PROPIEDADES / MATERIAL BASE: MADERA FABRICANTE: LEMA GERMAN KARINA PRESENTACIÓN COMERCIAL: UNIDAD PROPIEDADES / CALIBRE: 0.60 MM PROPIEDADES / ESPECIFICACIONES: ESCOBA DE MADERA PROPIEDADES / LONGITUD MANGO: 1.15 M PROPIEDADES / MATERIAL FIBRA: FIBRA DE COCO PROPIEDADES / MATERIAL MANGO: MADERA PROPIEDADES / RIGIDEZ: RÍGIDA USOS: LIMPIEZA DE EXTERIORES: CEMENTO, VEREDAS, PATIOS, ALFOMBRAS	24	1,7700	0,0000	42,4800	12,0000	47,5776	9000000003530805131400100000000
------------	---	----	--------	--------	---------	---------	---------	---------------------------------

Subtotal	42,4800
Impuesto al valor agregado (12%)	5,0976
Total	47,5776

Número de Items	24
Flete	0,0000
Total de la Orden	47,5776

Fecha de Impresión: viernes, 23 de febrero de 2024, 15:41:43

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20240002568039	Fecha de emisión:	21-02-2024	Fecha de aceptación:	23-02-2024		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:		Razón social:	PLASTILIMPIO S.A.	RUC:	1792092108001		
Nombre del representante legal:	ROSANIA ARISS PAULINA YASMIN						
Correo electrónico el representante legal:	cartera@plastilimpio.com.ec		Correo electrónico de la empresa:	gerencia@plastilimpio.com.ec			
Teléfono:	0998696280 0958853260 0986770068 0997420522						
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	02333001601	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:	DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ		Cargo:	GERENTE HOSPITALARIO		Correo electrónico:	hospmhalcivar@gmail.com
Nombre funcionario encargado del proceso:	zmandrade			Correo electrónico:	majaneth15@hotmail.com		
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 16h30				
	Responsable de recepción de mercadería:		ING. PAÚL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE BODEGA GENERAL E ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO, ADMINISTRADOR DE ORDEN DE COMPRA				
Observación:	LA ENTREGA ES EN LA BODEGA DEL HOSPITAL UBICADA EN LA AV. SIXTO DURAN BALLEEN, KM 4 1/2 VÍA BAHÍA TOSAGUA. ES INDISPENSABLE QUE PARA LA ENTREGA DE LOS MATERIALES DE ASEO EL PROVEEDOR REMITA PREVIAMENTE A SU ENTREGA EN CASO DE NO HACERLO PERSONALMENTE LA INFORMACIÓN RELACIONADA A						

FACTURA, ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN, ESPECIFICACIONES Y/O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO PROPIO QUE SE GENERE POR EL MATERIAL DE ASEO DE MANERA ELECTRÓNICA A LOS CORREOS ELECTRÓNICOS: hospmhalcivar@gmail.com; paulbravoec@gmail.com; juancarlos.garcia2@hotmail.com. FAVOR COMUNICARSE A LOS CONTACTOS: ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO: 0939385283; ING. PAÚL BRAVO BARRETO: 0967463027 PARA COORDINAR LAS ENTREGAS DE LAS ÓRDENES.

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.



MARIA JANETTE
SALAZAR CEVALLOS

Funcionario Encargado del
Proceso

Nombre: zmandrade



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Persona que autoriza

Nombre: DR. CARLOS
CEVALLOS VÉLEZ



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Máxima Autoridad

Nombre: CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3899300129	*SET DE MOPA (MANGO, BASE, MOPA) DE 46 CM Marca: MICROLIMPIA - Propiedades/ Dimensión de base: 46 CM - Propiedades/ Material de la base: PLÁSTICO - Propiedades/ Material del mango: TUBO PLÁSTIFICADO TELESCÓPICO - Propiedades/ Peso de la mopa: 158 GR - Propiedades/ Propiedades: ANTIBACTERIAL - Usos: Para barrer, limpiar, secar y	48	13,4250	0,0000	644,4000	12,0000	721,7280	9000000003530805131400100000000

abrillantar pisos y superficies							
- Presentación Comercial: SET							
- Propiedades: Absorción: 500 %							
- Propiedades / Color: BLANCO							
- Propiedades/ Material de la mopa: MICROFIBRA 85%							
- Fabricante: ENKADOR							

Subtotal	644,4000
Impuesto al valor agregado (12%)	77,3280
Total	721,7280

Número de Items	48
Flete	0,0000
Total de la Orden	721,7280

Fecha de Impresión: viernes, 23 de febrero de 2024, 15:42:00

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO												
Orden de compra:		CE-20240002568038		Fecha de emisión:	21-02-2024	Fecha de aceptación:	23-02-2024					
Estado de la orden:		Revisada										
DATOS DEL PROVEEDOR												
Nombre comercial:		Razón social:		PLASTILIMPIO S.A.		RUC:		1792092108001				
Nombre del representante legal:		ROSANIA ARISS PAULINA YASMIN										
Correo electrónico el representante legal:		cartera@plastilimpio.com.ec										
Correo electrónico de la empresa:		gerencia@plastilimpio.com.ec										
Teléfono:		0998696280 0958853260 0986770068 0997420522										
Tipo de cuenta:		Corriente		Número de cuenta:		02333001601		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:		DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ		Cargo:		GERENTE HOSPITALARIO		Correo electrónico:		hospmhalcivar@gmail.com		
Nombre funcionario encargado del proceso:		zmandrade		Correo electrónico:		majaneth15@hotmail.com						
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 16h30								
		Responsable de recepción de mercadería:		ING. PAÚL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE BODEGA GENERAL E ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO, ADMINISTRADOR DE ORDEN DE COMPRA								
Observación:		LA ENTREGA ES EN LA BODEGA DEL HOSPITAL UBICADA EN LA AV. SIXTO DURAN BALEN, KM 4 1/2 VÍA BAHÍA TOSAGUA. ES INDISPENSABLE QUE PARA LA ENTREGA DE LOS MATERIALES DE ASEO EL PROVEEDOR REMITA PREVIAMENTE A SU ENTREGA EN CASO DE NO HACERLO PERSONALMENTE LA INFORMACIÓN RELACIONADA A										

FACTURA, ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN, ESPECIFICACIONES Y/O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO PROPIO QUE SE GENERE POR EL MATERIAL DE ASEO DE MANERA ELECTRÓNICA A LOS CORREOS ELECTRÓNICOS: hospmhalcivar@gmail.com; paulbravoec@gmail.com; juancarlos.garcia2@hotmail.com. FAVOR COMUNICARSE A LOS CONTACTOS: ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO: 0939385283; ING. PAÚL BRAVO BARRETO: 0967463027 PARA COORDINAR LAS ENTREGAS DE LAS ÓRDENES.

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.



MARIA JANETH
SALAZAR CEVALLOS

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: zmandrade



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Persona que autoriza

Nombre: DR. CARLOS
CEVALLOS VÉLEZ



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Máxima Autoridad

Nombre: CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
266101217	*PAÑO DE LIMPIEZA PARA SUPERFICIES 10 UNIDADES Marca: MASTER - Propiedades / Peso: 0.0714 GR * PAQUETE DE 10 UNID - Presentación Comercial: PAQUETE POR 10 UNIDADES - Propiedades / Absorción aceite: 80% - Propiedades / Lavado: RESISTENTE AL LAVADO - Propiedades/ Gramaje: 100 g /m2 - Propiedades / Resistencia química a acetona, etanol, blanqueador, ácido	1000	2,1890	0,0000	2.189,0000	12,0000	2.451,6800	9000000003530805131400100000000

acético: RESISTENTE						
- Propiedades: Espesor: 120 g /m2						
- Propiedades: Tamaño: 33*33CM						
- Usos: LIMPIEZA GENERAL						
- Fabricante: INDECAUCHO						
- Propiedades / Absorción de agua: 100%						
- Propiedades / Composición: % DE CELULOSA % POLIPROPILENO % DE ALGODON						

Subtotal	2.189,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	262,6800
Total	2.451,6800

Número de Items	1000
Flete	0,0000
Total de la Orden	2.451,6800

Fecha de Impresión: viernes, 23 de febrero de 2024, 15:42:18

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra: CE-20240002568037		Fecha de emisión: 21-02-2024		Fecha de aceptación: 23-02-2024	
Estado de la orden: Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial: COGECOMSA S. A.		Razón social: COMPAÑIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.		RUC: 1790732657001	
Nombre del representante legal: LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR					
Correo electrónico el representante legal: cogeomsa@cogeomsa.ec		Correo electrónico de la empresa: cogeomsa@cogeomsa.ec			
Teléfono: 0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361					
Tipo de cuenta: Corriente		Número de cuenta: 3275716104		Código de la Entidad Financiera: 210358	
				Nombre de la Entidad Financiera: BANCO DEL PICHINCHA	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante: HOSPITAL MIGUEL H. ALCIVAR		RUC: 1360007560001		Teléfono: 052690009	
Persona que autoriza: DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ		Cargo: GERENTE HOSPITALARIO		Correo electrónico: hospmhalcivar@gmail.com	
Nombre funcionario encargado del proceso: zmandrade		Correo electrónico: majaneth15@hotmail.com			
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 16h30		
	Responsable de recepción de mercadería:		ING. PAÚL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE BODEGA GENERAL E ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO,		

ADMINISTRADOR DE ORDEN DE COMPRA	
Observación:	LA ENTREGA ES EN LA BODEGA DEL HOSPITAL UBICADA EN LA AV. SIXTO DURAN BALLEEN, KM 4 1/2 VÍA BAHÍA TOSAGUA. ES INDISPENSABLE QUE PARA LA ENTREGA DE LOS MATERIALES DE ASEO EL PROVEEDOR REMITA PREVIAMENTE A SU ENTREGA EN CASO DE NO HACERLO PERSONALMENTE LA INFORMACIÓN RELACIONADA A FACTURA, ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN, ESPECIFICACIONES Y/O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO PROPIO QUE SE GENERE POR EL MATERIAL DE ASEO DE MANERA ELECTRÓNICA A LOS CORREOS ELECTRÓNICOS: hospmhalcivar@gmail.com; paulbravoec@gmail.com; juancarlos.garcia2@hotmail.com. FAVOR COMUNICARSE A LOS CONTACTOS: ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO: 0939385283; ING. PAÚL BRAVO BARRETO: 0967463027 PARA COORDINAR LAS ENTREGAS DE LAS ÓRDENES.

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.



MARIA JANETH
SALAZAR CEVALLOS

Funcionario Encargado del
Proceso

Nombre: zmandrade



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Persona que autoriza

Nombre: DR. CARLOS
CEVALLOS VÉLEZ



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Máxima Autoridad

Nombre: CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

DETALLE								
CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.

3899300110	* CEPILLO DE MANO CON AGARRADERA MARCA: ARTILIM - PROPIEDADES / CARACTERÍSTICAS ERGONÓMICO - PRESENTACIÓN COMERCIAL: UNIDAD - PROPIEDADES / MATERIAL AGARRADERA: POLIPROPILENO - PROPIEDADES / MATERIAL CERDAS: POLIPROPILENO - PROPIEDADES / TIPO DE CERDA: RECTA - FABRICANTE: ARTILIM - PROPIEDADES / CALIBRE DE LAS CERDAS: 0,40 MM - PROPIEDADES / COLOR: VARIOS - PROPIEDADES / CONSISTENCIA: DURA - PROPIEDADES / LARGO: 15 CM. - PROPIEDADES / LONGITUD DE LAS CERDAS: 2,5 CM - USOS: PARA EL LAVADO DE ROPA, PISOS, AZULEJOS Y PAREDES - PROPIEDADES / ANCHO: 5,5 CM	60	0,6900	0,0000	41,4000	12,0000	46,3680	90000000003530805131400100000000
------------	---	----	--------	--------	---------	---------	---------	----------------------------------

Subtotal	41,4000
Impuesto al valor agregado (12%)	4,9680
Total	46,3680

Número de Items	60
Flete	0,0000
Total de la Orden	46,3680

Fecha de Impresión: viernes, 23 de febrero de 2024, 15:42:34

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20240002568036	Fecha de emisión:	21-02-2024	Fecha de aceptación:	23-02-2024		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:		Razón social:	PLASTILIMPIO S.A.	RUC:	1792092108001		
Nombre del representante legal:	ROSANIA ARISS PAULINA YASMIN						
Correo electrónico el representante legal:	cartera@plastilimpio.com.ec	Correo electrónico de la empresa:	gerencia@plastilimpio.com.ec				
Teléfono:	0998696280 0958853260 0986770068 0997420522						
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	02333001601	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:	DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ		Cargo:	GERENTE HOSPITALARIO	Correo electrónico:	hospmhalcivar@gmail.com	
Nombre funcionario encargado del proceso:	zmandrade			Correo electrónico:	majaneth15@hotmail.com		
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 16h30				
	Responsable de recepción de mercadería:		ING. PAÚL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE BODEGA GENERAL E ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO, ADMINISTRADOR DE ORDEN DE COMPRA				
Observación:	LA ENTREGA ES EN LA BODEGA DEL HOSPITAL UBICADA EN LA AV. SIXTO DURAN BALLEEN, KM 4 1/2 VÍA BAHÍA TOSAGUA. ES INDISPENSABLE QUE PARA LA ENTREGA DE LOS MATERIALES DE ASEO EL PROVEEDOR REMITA PREVIAMENTE A SU ENTREGA EN CASO DE NO HACERLO PERSONALMENTE LA INFORMACIÓN RELACIONADA A						

FACTURA, ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN, ESPECIFICACIONES Y/O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO PROPIO QUE SE GENERE POR EL MATERIAL DE ASEO DE MANERA ELECTRÓNICA A LOS CORREOS ELECTRÓNICOS: hospmhalcivar@gmail.com; paulbravoec@gmail.com; juancarlos.garcia2@hotmail.com. FAVOR COMUNICARSE A LOS CONTACTOS: ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO: 0939385283; ING. PAÚL BRAVO BARRETO: 0967463027 PARA COORDINAR LAS ENTREGAS DE LAS ÓRDENES.

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.



Estimado electrónicamente por:
MARIA JANETH
SALAZAR CEVALLOS

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: zmandrade



Estimado electrónicamente por:
CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Persona que autoriza

Nombre: DR. CARLOS
CEVALLOS VÉLEZ



Estimado electrónicamente por:
CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Máxima Autoridad

Nombre: CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
279920115	*GUANTES DE CAUCHO NO 8 BICOLOR MARCA: DIAMANTE - FABRICANTE: INDECAUCHO - PRESENTACIÓN COMERCIAL: PAR [GUANTE IZQUIERDO Y DERECHO] - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CALIBRE DEL CAUCHO: 25 MM - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CARACTERÍSTICAS: GUANTE SATINADO, CON ORILLO DE REFUERZO EN LA MANGA PARA EVITAR DESGARRE. DISEÑO ANATÓMICO Y FORMA CURVA EN DEDOS	20	1,2200	0,0000	24,4000	12,0000	27,3280	9000000003530805131400100000000

PARA AJUSTE - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LONGITUD: 30 CM - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIAL: LÁTEX 100% NATURAL DE BAJO AMONIO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS: PESO: 40 G - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ RESISTENCIA A LA TENSIÓN: MÍNIMO 100,0 DAN/CM2 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TALLA: 8 - USOS PARA LA PROTECCIÓN DE MANOS - EMPAQUE: PRODUCTO EMPACADO DE TAL FORMA QUE NO ALTERE EL MATERIAL DEL CUAL ESTÁ ELABORADO Y CONSERVARLO DURANTE EL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: BICOLOR - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ RESISTENCIA AL DESGARRE: MÍNIMO 30,0 DAN/CM2						
---	--	--	--	--	--	--

Subtotal	24,4000
Impuesto al valor agregado (12%)	2,9280
Total	27,3280

Número de Items	20
Flete	0,0000
Total de la Orden	27,3280

Fecha de Impresión: viernes, 23 de febrero de 2024, 15:42:55

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20240002568035	Fecha de emisión:	21-02-2024	Fecha de aceptación:	23-02-2024		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:		Razón social:	PLASTILIMPIO S.A.	RUC:	1792092108001		
Nombre del representante legal:	ROSANIA ARISS PAULINA YASMIN						
Correo electrónico el representante legal:	cartera@plastilimpio.com.ec	Correo electrónico de la empresa:	gerencia@plastilimpio.com.ec				
Teléfono:	0998696280 0958853260 0986770068 0997420522						
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	02333001601	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:	DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ		Cargo:	GERENTE HOSPITALARIO	Correo electrónico:	hospmhalcivar@gmail.com	
Nombre funcionario encargado del proceso:	zmandrade			Correo electrónico:	majaneth15@hotmail.com		
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 16h30				
	Responsable de recepción de mercadería:		ING. PAÚL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE BODEGA GENERAL E ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO, ADMINISTRADOR DE ORDEN DE COMPRA				
Observación:	LA ENTREGA ES EN LA BODEGA DEL HOSPITAL UBICADA EN LA AV. SIXTO DURAN BALLEEN, KM 4 1/2 VÍA BAHÍA TOSAGUA. ES INDISPENSABLE QUE PARA LA ENTREGA DE LOS MATERIALES DE ASEO EL PROVEEDOR REMITA PREVIAMENTE A SU ENTREGA EN CASO DE NO HACERLO PERSONALMENTE LA INFORMACIÓN RELACIONADA A						

FACTURA, ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN, ESPECIFICACIONES Y/O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO PROPIO QUE SE GENERE POR EL MATERIAL DE ASEO DE MANERA ELECTRÓNICA A LOS CORREOS ELECTRÓNICOS: hospmhalcivar@gmail.com; paulbravoec@gmail.com; juancarlos.garcia2@hotmail.com. FAVOR COMUNICARSE A LOS CONTACTOS: ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO: 0939385283; ING. PAÚL BRAVO BARRETO: 0967463027 PARA COORDINAR LAS ENTREGAS DE LAS ÓRDENES.

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.



MARIA JANETH
SALAZAR CEVALLOS

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: zmandrade



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Persona que autoriza

Nombre: DR. CARLOS
CEVALLOS VÉLEZ



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Máxima Autoridad

Nombre: CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
279920117	*GUANTES DE CAUCHO NO 9 BICOLOR MARCA: DIAMANTE - EMPAQUE EMPACADO DE TAL FORMA QUE NO ALTERA EL MATERIAL DEL CUAL ESTÁ ELABORADO Y CONSERVADO DURANTE EL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO - FABRICANTE: INDECAUCHO - PRESENTACIÓN COMERCIAL: PAR GUANTE IZQUIERDO Y DERECHO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CALIBRE DEL CAUCHO: 25MM	40	1,2200	0,0000	48,8000	12,0000	54,6560	9000000003530805131400100000000

- PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CARACTERÍSTICAS: GUANTE SATINADO, CON ORILLO DE REFUERZO EN LA MANGA PARA EVITAR DESGARRE. DISEÑO ANATÓMICO Y FORMA CURVA EN DEDOS PARA AJUSTE. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: BICOLOR - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LONGITUD: 30CM - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIAL: LÁTEX 100% NATURAL DE BAJO AMONIO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ RESISTENCIA AL DESGARRE: 30,0 DAN/ CM2 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TALLA: 9 - USOS: PARA LA PROTECCIÓN DE MANOS - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ PESO: 40G - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ RESISTENCIA A LA TENSIÓN: 100,0 DAN/ CM2						
--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	48,8000
Impuesto al valor agregado (12%)	5,8560
Total	54,6560

Número de Items	40
Flete	0,0000
Total de la Orden	54,6560

Fecha de Impresión: viernes, 23 de febrero de 2024, 15:43:14

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra: CE-20240002568034		Fecha de emisión: 21-02-2024		Fecha de aceptación: 23-02-2024	
Estado de la orden: Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre comercial:		Razón social: MURILLO ALTAMIRANO MARIBEL OLIVIA		RUC: 0914104708001	
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal: mercamaxdocumentos@gmail.com		Correo electrónico de la empresa: mercamaxdocumentos@gmail.com			
Teléfono: 042834372 0999492005					
Tipo de cuenta: Corriente		Número de cuenta: 7695241		Código de la Entidad Financiera: 210356	
				Nombre de la Entidad Financiera: BANCO DEL PACIFICO	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE					
Entidad contratante: HOSPITAL MIGUEL H. ALCIVAR		RUC: 1360007560001		Teléfono: 052690009	
Persona que autoriza: DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ		Cargo: GERENTE HOSPITALARIO		Correo electrónico: hospmhalcivar@gmail.com	
Nombre funcionario encargado del proceso: zmandrade		Correo electrónico: majaneth15@hotmail.com			
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 16h30		
	Responsable de recepción de mercadería:		ING. PAÚL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE BODEGA GENERAL E ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO, ADMINISTRADOR DE ORDEN DE COMPRA		
Observación:	LA ENTREGA ES EN LA BODEGA DEL HOSPITAL UBICADA EN LA AV. SIXTO DURAN BALLEEN, KM 4 1/2 VÍA BAHÍA TOSAGUA. ES INDISPENSABLE QUE PARA LA ENTREGA DE LOS MATERIALES DE ASEO EL PROVEEDOR REMITA PREVIAMENTE A SU ENTREGA EN CASO DE NO HACERLO PERSONALMENTE LA INFORMACIÓN RELACIONADA A FACTURA, ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN, ESPECIFICACIONES Y/O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO PROPIO QUE SE GENERE POR EL MATERIAL DE ASEO DE MANERA ELECTRÓNICA A LOS CORREOS ELECTRÓNICOS: hospmhalcivar@gmail.com; paulbravoec@gmail.com; juancarlos.garcia2@hotmail.com.				

FAVOR COMUNICARSE A LOS CONTACTOS: ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO: 0939385283; ING. PAÚL BRAVO BARRETO: 0967463027 PARA COORDINAR LAS ENTREGAS DE LAS ÓRDENES.

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.



MARIA JANETH
SALAZAR CEVALLOS

Funcionario Encargado del
Proceso

Nombre: zmandrade



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Persona que autoriza

Nombre: DR. CARLOS
CEVALLOS VÉLEZ



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Máxima Autoridad

Nombre: CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

DETALLE								
CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3641000314	*TACHO DE BASURA CON TAPA TIPO VAIVEN NEGRO 40 LT Marca: PICA PLASTICOS INDUSTRIALES. - Propiedades / Capacidad volumen: 40 L - Propiedades / Color: NEGRO - Propiedades / Especificaciones: TAPA VAIVEN - Propiedades / Espesor de pared: 2 MM - Propiedades / Largo: 23 CM - Propiedades / Pedal: NO TIENE - Propiedades / Peso: 1.5 KG - Propiedades / Material de la Base: BASE PLASTICO POLIPROPILENO - Propiedades / Material de la Tapa: POLIPROPILENO - fabricante: PICA PLASTICOS INDUSTRIALES C.A - Presentación Comercial: UNIDAD - Propiedades / Agarradera: NO TIENE - Propiedades / Alto: 65 CM - Propiedades / Ancho: 33 CM - Propiedades / Capacidad carga: 25 KG - Usos: RECOLECCION DE DESECHOS	60	11,8700	0,0000	712,2000	12,0000	797,6640	9000000003530805131400100000000

Subtotal	712,2000
Impuesto al valor agregado (12%)	85,4640
Total	797,6640

Número de Items	60
Flete	0,0000
Total de la Orden	797,6640

Fecha de Impresión: viernes, 23 de febrero de 2024, 15:44:00

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO									
Orden de compra:		CE-20240002568033		Fecha de emisión:	21-02-2024	Fecha de aceptación:	23-02-2024		
Estado de la orden:		Revisada							
DATOS DEL PROVEEDOR									
Nombre comercial:		Razón social:		MURILLO ALTAMIRANO MARIBEL OLIVIA		RUC: 0914104708001			
Nombre del representante legal:									
Correo electrónico el representante legal:		mercamaxdocumentos@gmail.com		Correo electrónico de la empresa:		mercamaxdocumentos@gmail.com			
Teléfono: 042834372 0999492005									
Tipo de cuenta:		Corriente		Número de cuenta:	7695241	Código de la Entidad Financiera:	210356	Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PACIFICO
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE									
Entidad contratante:		HOSPITAL MIGUEL H. ALCIVAR		RUC:		1360007560001		Teléfono: 052690009	
Persona que autoriza:		DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ		Cargo:		GERENTE HOSPITALARIO		Correo electrónico: hospmhalcivar@gmail.com	
Nombre funcionario encargado del proceso:		zmandrade		Correo electrónico:		majaneth15@hotmail.com			
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 16h30					
		Responsable de recepción de mercadería:		ING. PAÚL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE BODEGA GENERAL E ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO, ADMINISTRADOR DE ORDEN DE COMPRA					
Observación:		LA ENTREGA ES EN LA BODEGA DEL HOSPITAL UBICADA EN LA AV. SIXTO DURAN BALLEEN, KM 4 1/2 VÍA BAHÍA TOSAGUA. ES INDISPENSABLE QUE PARA LA ENTREGA DE LOS MATERIALES DE ASEO EL PROVEEDOR REMITA PREVIAMENTE A SU ENTREGA EN CASO DE NO HACERLO PERSONALMENTE LA INFORMACIÓN RELACIONADA A FACTURA, ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN, ESPECIFICACIONES Y/O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO PROPIO QUE SE GENERE POR EL MATERIAL DE ASEO DE MANERA ELECTRÓNICA A LOS CORREOS ELECTRÓNICOS: hospmhalcivar@gmail.com; paulbravoec@gmail.com; juancarlos.garcia2@hotmail.com.							

FAVOR COMUNICARSE A LOS CONTACTOS: ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO: 0939385283;
ING. PAÚL BRAVO BARRETO: 0967463027 PARA COORDINAR LAS ENTREGAS DE LAS ÓRDENES.

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.



MARIA JANETH
SALAZAR CEVALLOS



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Funcionario Encargado del
Proceso

Persona que autoriza

Máxima Autoridad

Nombre: zmandrade

Nombre: DR. CARLOS
CEVALLOS VÉLEZ

Nombre: CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

DETALLE								
CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3641000325	*CONTENEDOR CUADRADO COLOR ROJO CON RUEDAS DE 240 LITROS Marca: PICA - PLASTICOS INDUSTRIALES - Propiedades / Capacidad volumen: 240 L - Propiedades / Color: ROJO Y ROTULADO DESECHOS PELIGROSOS - Propiedades / Especificaciones: EL CONTENEDOR CONTIENE RUEDAS GRANDE, CON TAPA - Propiedades / Espesor de pared: 10 MM - Propiedades / Largo: 70 CM - Propiedades / Material de del Eje que contiene las ruedas: ACERO GALVANIZADO - Propiedades/ Material de la Base: POLIETILENO - Propiedades / Material de las Llantas: ETILEN VINYL ACETATO (PVC) - Propiedades / Peso: 15.9 KG - Propiedades/ Material de la Tapa: POLIETILENO - Usos: RECOLECCION DE DESECHOS - Propiedades / Ancho: 55 CM - Fabricante: PICA PLASTICOS INDUSTRIALES C.A. - Presentación Comercial: UNIDAD - Propiedades / Alto: 10 CM - Propiedades / Capacidad carga: 238 KG	2	91,2100	0,0000	182,4200	12,0000	204,3104	9000000003530805131400100000000

Subtotal	182,4200
Impuesto al valor agregado (12%)	21,8904
Total	204,3104

Número de Items	2
Flete	0,0000
Total de la Orden	204,3104

Fecha de Impresión: viernes, 23 de febrero de 2024, 15:44:19

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20240002568032	Fecha de emisión:	21-02-2024	Fecha de aceptación:	23-02-2024		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:	SISAILLA	Razón social:	INDUSTRIAS SISAILLA DEL ECUADOR SISAILLA CIA.LTDA.	RUC:	1792729823001		
Nombre del representante legal:	HERRERA ARAUJO JAVIER ENRIQUE						
Correo electrónico el representante legal:	compras.publicas@sisailla.com	Correo electrónico de la empresa:	compras.publicas@sisailla.com				
Teléfono:	022094131 022339654 0991877338						
Tipo de cuenta:	Corriente	Número de cuenta:	2100144488	Código de la Entidad Financiera:	210358		
				Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA		
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE							
Entidad contratante:	HOSPITAL MIGUEL H. ALCIVAR	RUC:	1360007560001	Teléfono:	052690009		
Persona que autoriza:	DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ	Cargo:	GERENTE HOSPITALARIO	Correo electrónico:	hospmhalcivar@gmail.com		
Nombre funcionario encargado del proceso:	zmandrade	Correo electrónico: majaneth15@hotmail.com					
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 16h30					
	Responsable de recepción de mercadería:	ING. PAÚL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE BODEGA GENERAL E ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO, ADMINISTRADOR DE ORDEN DE COMPRA					

Observación: LA ENTREGA ES EN LA BODEGA DEL HOSPITAL UBICADA EN LA AV. SIXTO DURAN BALLEN, KM 4 1/2 VÍA BAHÍA TOSAGUA. ES INDISPENSABLE QUE PARA LA ENTREGA DE LOS MATERIALES DE ASEO EL PROVEEDOR REMITA PREVIAMENTE A SU ENTREGA EN CASO DE NO HACERLO PERSONALMENTE LA INFORMACIÓN RELACIONADA A FACTURA, ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN, ESPECIFICACIONES Y/O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO PROPIO QUE SE GENERE POR EL MATERIAL DE ASEO DE MANERA ELECTRÓNICA A LOS CORREOS ELECTRÓNICOS: hospmhalcivar@gmail.com; paulbravoec@gmail.com; juancarlos.garcia2@hotmail.com. FAVOR COMUNICARSE A LOS CONTACTOS: ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO: 0939385283; ING. PAÚL BRAVO BARRETO: 0967463027 PARA COORDINAR LAS ENTREGAS DE LAS ÓRDENES.

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.



MARIA JANETH SALAZAR CEVALLOS



CARLOS AUGUSTO CEVALLOS VELEZ

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: zmandrade

Persona que autoriza

Nombre: DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ

Máxima Autoridad

Nombre: CARLOS AUGUSTO CEVALLOS VELEZ

DETALLE								
CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3533100126	*AMBIENTAL VARIAS FRAGANCIAS LIQUIDO GALON MARCA: SISAILLA - ENVASE Y ETIQUETADO MATERIAL DEL ENVASE: Polietileno de alta densidad - FABRICANTE: Industrias Sisailla del Ecuador Sisailla Cia Ltda. - NORMATIVA SANITARIA: Cumple con la Resolución No. ARCSA-DE-006-2017-CFMR - PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS/ OTROS	120	2,4950	0,0000	299,4000	12,0000	335,3280	9000000003530805131400100000000

INGREDIENTES: Alcohol, fijadores inertes, colorante, agua. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: De acuerdo a la fragancia: amarillo, fucsia, rojo, azul, violeta, verde - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ DENSIDAD A 20 °C: Densidad 1,0 g/ml - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ESTADO FÍSICO A 20° C: Líquido - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ INGREDIENTES ACTIVOS: Fragancia - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OLOR: De acuerdo a la fragancia: floral, cherry, manzana, limón, frutal - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ PH: PH 6,4 - USOS: Mantiene los ambientes agradablemente perfumados, Neutraliza olores desagradables, es de uso doméstico - ENVASE Y ETIQUETADO/ ETIQUETADO: a) Nombre del producto: Ambiental b) Marca comercial: Sisailla c) Fórmula de composición del producto: Alcohol, fijadores inertes, fragancia, agua. d) Nombre y dirección del establecimiento fabricante [envasador, maquilador], ciudad y país: Industrias Sisailla del Ecuador Sisailla Cia Ltda. Ecuador, Sangolquí, calle río frío 967 y altar e) Nombre y dirección del distribuidor, solo para importados: No aplica. f) Código de la Notificación Sanitaria: Notificación Sanitaria Obligatoria NSOH39874-20EC g) Fecha de elaboración y vencimiento: De acuerdo a la orden de producción. h) Número de lote: De acuerdo a la orden de producción. i) Contenido neto del envase en peso, volumen o unidades, Galón 3,785 litros j) Uso previsto del producto de acuerdo a su ámbito de aplicación: Mantiene los ambientes agradablemente perfumados, Neutraliza olores desagradables. k) Instrucciones o modo de uso del producto: Aplicar Ambiental Sisailla con la ayuda de un atomizador o spray en los lugares deseados a una distancia de al menos 40cm del suelo. l) Condiciones especiales de almacenamiento del producto: Almacenar en un lugar fresco y seco, libre de la incidencia directa de luz solar a una temperatura menos a 30°C, m) Advertencias, precauciones de seguridad y restricciones: Manténgase fuera del alcance de los niños, No aplicar directamente sobre personas, animales o plantas, ni sobre objetos incandescentes. Evite el contacto con los ojos y piel, si ocurriera enjuague con abundante agua fría. No ingerir. n) Indicaciones específicas para el usuario, tales como: incompatibilidad con otras sustancias, medidas y equipos de protección y personal a considerar, cuando corresponda. No aplica o) Medidas relativas a primeros auxilios, cuando aplique, en caso de contacto con los ojos: enjuagar los ojos abiertos con abundante agua. p) Pictogramas de seguridad: Se encuentra diagramado en la etiqueta.-Diamante de seguridad NFPA 704 : Riesgos de salud: 1 Poco riesgo, inflamabilidad: 1 sobre 93 °C, reactividad: 1 inestable en caso de calentamiento, riesgo específico: 0 Ninguno. - PRESENTACIÓN COMERCIAL: Galón 3,785 litros						
---	--	--	--	--	--	--

Subtotal	299,4000
Impuesto al valor agregado (12%)	35,9280
Total	335,3280

Número de Items	120
Flete	0,0000
Total de la Orden	335,3280

Fecha de Impresión: viernes, 23 de febrero de 2024, 15:44:51

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO				
Orden de compra: CE-20240002568031		Fecha de emisión: 21-02-2024		Fecha de aceptación: 23-02-2024
Estado de la orden: Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR				
Nombre comercial: SISAILLA		Razón social: INDUSTRIAS SISAILLA DEL ECUADOR SISAILLA CIA.LTDA.	RUC: 1792729823001	
Nombre del representante legal: HERRERA ARAUJO JAVIER ENRIQUE				
Correo electrónico el representante legal: compras.publicas@sisaila.com		Correo electrónico de la empresa: compras.publicas@sisaila.com		
Teléfono: 022094131 022339654 0991877338				
Tipo de cuenta: Corriente	Número de cuenta: 2100144488	Código de la Entidad Financiera: 210358	Nombre de la Entidad Financiera: BANCO DEL PICHINCHA	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE				
Entidad contratante: HOSPITAL MIGUEL H. ALCIVAR		RUC: 1360007560001	Teléfono: 052690009	
Persona que autoriza: DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ		Cargo: GERENTE HOSPITALARIO	Correo electrónico: hospmhalcivar@gmail.com	
Nombre funcionario encargado del proceso: zmandrade		Correo electrónico: majaneth15@hotmail.com		
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 16h30			
	Responsable de recepción de mercadería: ING. PAÚL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE BODEGA GENERAL E ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO, ADMINISTRADOR DE ORDEN DE COMPRA			

Observación: LA ENTREGA ES EN LA BODEGA DEL HOSPITAL UBICADA EN LA AV. SIXTO DURAN BALLEN, KM 4 1/2 VÍA BAHÍA TOSAGUA. ES INDISPENSABLE QUE PARA LA ENTREGA DE LOS MATERIALES DE ASEO EL PROVEEDOR REMITA PREVIAMENTE A SU ENTREGA EN CASO DE NO HACERLO PERSONALMENTE LA INFORMACIÓN RELACIONADA A FACTURA, ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN, ESPECIFICACIONES Y/O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO PROPIO QUE SE GENERE POR EL MATERIAL DE ASEO DE MANERA ELECTRÓNICA A LOS CORREOS ELECTRÓNICOS: hospmhalcivar@gmail.com; paulbravoec@gmail.com; juancarlos.garcia2@hotmail.com. FAVOR COMUNICARSE A LOS CONTACTOS: ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO: 0939385283; ING. PAÚL BRAVO BARRETO: 0967463027 PARA COORDINAR LAS ENTREGAS DE LAS ÓRDENES.

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: DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ



Máxima Autoridad

Nombre: CARLOS AUGUSTO CEVALLOS VELEZ

DETALLE								
CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3462009218	DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO GALON Marca: SISAILLA - Usos: Es ideal para la limpieza y desinfección en superficies duras no porosas como: pisos, baños, paredes, la desinfección se debe realizar luego del proceso de limpieza. - Propiedades Físico-Químicas/ pH: ph: 7,20 - Propiedades Físico-Químicas/ Materia activa valorable: Materia activa valorable del	400	2.5450	0,0000	1.018,0000	12,0000	1.140,1600	90000000003530805131400100000000

- 10%
- Propiedades Físico-Químicas/ Olor: Varias
- Fragancias: Floral, frutal, limón, lavanda, eucalipto, cherry.
- Propiedades Físico-Químicas/ Otros
- Ingredientes: Agua, desmineralizada, Nonil fenol 9 moles, Procide 1,3.
- Propiedades Físico-Químicas/ Solubilidad: Completamente soluble en agua
- Normativa Sanitaria: Cumple con la Resolución No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO
- Presentación Comercial: Galón 3,785 litros
- Propiedades Físico-Químicas/ Alcalinidad libre como NaOH: Alcalinidad libre como NaOH. 1%
- Propiedades Físico-Químicas/ Biodegradabilidad del tensioactivo
- Biodegradabilidad: 90%
- Propiedades Físico-Químicas/ Característica: Desinfectante de amplio espectro de acción biocida contra bacterias, hongos y virus
- Propiedades Físico-Químicas/ Color: De acuerdo a la fragancia, verde, rojo, naranja, fucsia.
- Propiedades Físico-Químicas/ Concentración de amonios cuaternarios
- Concentración 10%
- Propiedades Físico Químicas/ Estado físico
- Líquido
- Propiedades Físico-Químicas/ Ingredientes Activos: Amonio de quinta generación (80% de solución de cloruro de benzalconio)
- Envase y Etiquetado/ Etiquetado: De conformidad con la Resolución No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO, el etiquetado deberá contener: a) Nombre del producto
- Desinfectante, b) Marca comercial: Sisailla c) Fórmula de composición del producto: Agua desmineralizada, 80% de solución de cloruro de benzalconio, nonifenol 9, procide 1.5 d) Nombre y dirección del establecimiento fabricante [envasador, maquilador], ciudad y país: Industrias Sisailla del Ecuador Sisailla Cia Ltda. Ecuador, Sangolquí, calle río frío 967 y altar e) Nombre y dirección del distribuidor, solo para importados No Aplica f) Código de la Notificación Sanitaria: Notificación Sanitaria Obligatoria NSOH38727-20EC, g) Fecha de elaboración y vencimiento: De acuerdo a la orden de producción h) Número de lote: De acuerdo a la orden de producción i) Contenido neto del envase en peso, volumen o unidades: Galón 3,785 litros j) Uso previsto del producto de acuerdo a su ámbito de aplicación: Es ideal para la desinfección en superficies duras no porosas la desinfección se debe realizar luego del proceso de limpieza: k) Instrucciones o modo de uso del producto: Desinfección de baños, pisos, cocinas, paredes, sarro, moho, herrumbre, acero, utensilios, baños diluir 1 litro de agua + 1 tapa de desinfectante o 20ml., Desinfecciones muebles, pisos de madera, cerámica diluir 2 litros agua + 3 tapa de desinfectante o 30ml, En función de la gravedad de la superficie a tratar puede precisar mayores concentraciones, aplicar la solución a la superficie por inmersión, aspersión o manualmente asegurando un contacto completo con la solución, dejar actuar 1 minuto y finalmente secar l) Condiciones especiales de almacenamiento del producto: Almacenar en un lugar fresco y seco, libre de la incidencia directa de luz solar a una temperatura menor a 30°C, No almacenar junto con alimentos m) Advertencias, precauciones de seguridad y restricciones: Manténgase fuera del alcance de los niños, Evite el contacto con los ojos y piel irritable, Si hay contacto con los ojos lavar con abundante agua, Consulte a su médico de persistir la molestia, Lávese las manos después de usar el producto n) Indicaciones específicas para el usuario, tales como: incompatibilidad con otras sustancias, medidas y equipos de protección y personal a considerar, cuando corresponda: Evite el contacto con los ojos y piel irritable, evite el contacto con la piel del producto puro o) Medidas relativas a primeros

auxilios, cuando aplique: En caso de contacto con la piel: lavar inmediatamente con agua y jabón, enjuagar bien. En caso de contacto con los ojos: Enjuagar los ojos abiertos con abundante agua durante varios minutos y p] Pictogramas de seguridad: Se encuentra diagramado en la etiqueta - Diamante de seguridad NFPA 704: Riesgos de salud: 1 Poco riesgo, Inflamabilidad: 0 Ninguno, Reactividad: 0 estable, Riesgo específico: Ninguno. - Envase y Etiquetado/ Material del Envase: Polietileno de alta densidad - Fabricante: INDUSTRIAS SISAILLA DEL ECUADOR SISAILLA CI LTDA						
---	--	--	--	--	--	--

Subtotal	1.018,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	122,1600
Total	1.140,1600

Número de Items	400
Flete	0,0000
Total de la Orden	1.140,1600

Fecha de Impresión: viernes, 23 de febrero de 2024, 15:45:07

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO				
Orden de compra: CE-20240002568030		Fecha de emisión: 21-02-2024		Fecha de aceptación: 23-02-2024
Estado de la orden: Revisada				
DATOS DEL PROVEEDOR				
Nombre comercial: TEXTIQUIM CIA. LTDA.		Razón social: TEXTIQUIM CIA. LTDA.		RUC: 1790824977001
Nombre del representante legal: ROSANIA BENITEZ JORGE HERNAN				
Correo electrónico del representante legal: cartera@plastilimpio.com.ec		Correo electrónico de la empresa: prosania@textiquim.com		
Teléfono:				
Tipo de cuenta: Corriente		Número de cuenta: 01005006358	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: DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ		Cargo: GERENTE HOSPITALARIO	Correo electrónico: hospmhalcivar@gmail.com	
Nombre funcionario encargado del proceso: zmandrade		Correo electrónico: majaneth15@hotmail.com		
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 mercaderia:		08h00 a 16h30	
	Responsable de recepción de mercaderia:		ING. PAÚL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE BODEGA GENERAL E ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO, ADMINISTRADOR DE ORDEN DE COMPRA	
Observación:	LA ENTREGA ES EN LA BODEGA DEL HOSPITAL UBICADA EN LA AV. SIXTO DURAN BALLEEN, KM 4 1/2 VÍA BAHÍA TOSAGUA. ES INDISPENSABLE QUE PARA LA ENTREGA DE LOS MATERIALES DE ASEO EL PROVEEDOR REMITA PREVIAMENTE A SU ENTREGA EN CASO DE NO HACERLO PERSONALMENTE LA INFORMACIÓN RELACIONADA A			

FACTURA, ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN, ESPECIFICACIONES Y/O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO PROPIO QUE SE GENERE POR EL MATERIAL DE ASEO DE MANERA ELECTRÓNICA A LOS CORREOS ELECTRÓNICOS: hospmhalcivar@gmail.com; paulbravoec@gmail.com; juancarlos.garcia2@hotmail.com. FAVOR COMUNICARSE A LOS CONTACTOS: ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO: 0939385283; ING. PAÚL BRAVO BARRETO: 0967463027 PARA COORDINAR LAS ENTREGAS DE LAS ÓRDENES.

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:
MARIA JANETH
SALAZAR CEVALLOS

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: zmandrade



Firmado electrónicamente por:
CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Persona que autoriza

Nombre: DR. CARLOS
CEVALLOS VÉLEZ



Firmado electrónicamente por:
CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Máxima Autoridad

Nombre: CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

DETALLE								
CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
3543002119	*DETERGENTE LIQUIDO GALON MARCA: SPUM - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: AMARILLO - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIA ACTIVA: Mínimo 1%[m/m] de conformidad con lo establecido en el número 5 de la NTE INEN 848 - ENVASE Y ETIQUETADO ETIQUETADO: De conformidad con la Resolución No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO, el etiquetado deberá contener: a) Nombre del producto, b) Marca comercial, c) Fórmula de	144	3,8000	0,0000	547,2000	12,0000	612,8640	9000000003530805131400100000000

composición del producto, d) Nombre y dirección del establecimiento fabricante [envasador, maquilador], ciudad y país, e) Nombre y dirección del distribuidor, solo para importados, f) Código de la Notificación Sanitaria, g) Fecha de elaboración y vencimiento, h) Número de lote, i) Contenido neto del envase en peso, volumen o unidades, j) Uso previsto del producto de acuerdo a su ámbito de aplicación, k) Instrucciones o modo de uso del producto, l) Condiciones especiales de almacenamiento del producto, m) Advertencias, precauciones de seguridad y restricciones, n) Indicaciones específicas para el usuario, tales como: incompatibilidad con otras sustancias, medidas y equipos de protección y personal a considerar, cuando corresponda, o) Medidas relativas a primeros auxilios, cuando aplique, y p) Pictogramas de seguridad. - ENVASE Y ETIQUETADO/ MATERIAL DEL ENVASE: De conformidad con la Resolución No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO, se establece que, el envase de los productos deberá estar fabricado con materiales que no produzcan reacciones físico-químicas con el producto y que no alteren su calidad y seguridad deben ser en todas sus partes resistentes a fin de mantener las propiedades del producto e impedir rupturas y pérdidas durante el transporte, almacenamiento y manipulación. - FABRICANTE: TEXTIQUIM - NORMATIVA SANITARIA: Resolución No. ARCSA-DE-018-2018-JCGO - PRESENTACIÓN COMERCIAL: Galón[3,785 litros] - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ INGREDIENTES ACTIVOS: Tensoactivos, sulfato de sodio - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIA INSOLUBLE EN AGUA: Libre de materia insoluble en agua, de conformidad con lo establecido en el número 5 de la NTE INEN 848 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIA INSOLUBLE EN ALCOHOL: Máximo 5%(m/m), de conformidad con lo establecido en el número 5 de la NTE INEN 848 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OLOR: LIMON - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ OTROS INGREDIENTES: Abrillantadores ópticos, colorante y fragancia - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ SOLUBILIDAD: Completamente soluble en agua - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TEXTURA: Sustancia homogénea y traslúcida, en forma de dispersión o solución acuosa. - USOS: Eliminar la suciedad [Uso industrial]						
--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	547,2000
Impuesto al valor agregado (12%)	65,6640
Total	612,8640

Número de Items	144
Flete	0,0000
Total de la Orden	612,8640

Fecha de Impresión: viernes, 23 de febrero de 2024, 15:45:23

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO											
Orden de compra:		CE-20240002568029		Fecha de emisión:	21-02-2024	Fecha de aceptación:	23-02-2024				
Estado de la orden:		Revisada									
DATOS DEL PROVEEDOR											
Nombre comercial:		COGECOMSA S. A.		Razón social:	COMPañIA GENERAL DE COMERCIO COGECOMSA S. A.			RUC:	1790732657001		
Nombre del representante legal:								LOZADA LOPEZ GERMAN BOLIVAR			
Correo electrónico el representante legal:				cogecomsa@cogecomsa.ec				Correo electrónico de la empresa:		cogecomsa@cogecomsa.ec	
Teléfono:								0994669451 0994669204 0994669451 023814360 023814361			
Tipo de cuenta:		Corriente		Número de cuenta:	3275716104		Código de la Entidad Financiera:	210358	Nombre de la Entidad Financiera:	BANCO DEL PICHINCHA	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE											
Entidad contratante:		HOSPITAL MIGUEL H. ALCIVAR		RUC:	1360007560001		Teléfono:			052690009	
Persona que autoriza:		DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ		Cargo:	GERENTE HOSPITALARIO		Correo electrónico:			hospmhalcivar@gmail.com	
Nombre funcionario encargado del proceso:				zmandrade		Correo electrónico:				majaneth15@hotmail.com	
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:	
Datos de entrega:		Horario de recepción de mercadería:		08h00 a 16h30							
		Responsable de recepción de mercadería:		ING. PAÚL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE BODEGA GENERAL E ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO,							

ADMINISTRADOR DE ORDEN DE COMPRA	
Observación:	LA ENTREGA ES EN LA BODEGA DEL HOSPITAL UBICADA EN LA AV. SIXTO DURAN BALLEEN, KM 4 1/2 VÍA BAHÍA TOSAGUA. ES INDISPENSABLE QUE PARA LA ENTREGA DE LOS MATERIALES DE ASEO EL PROVEEDOR REMITA PREVIAMENTE A SU ENTREGA EN CASO DE NO HACERLO PERSONALMENTE LA INFORMACIÓN RELACIONADA A FACTURA, ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN, ESPECIFICACIONES Y/O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO PROPIO QUE SE GENERE POR EL MATERIAL DE ASEO DE MANERA ELECTRÓNICA A LOS CORREOS ELECTRÓNICOS: hospmhalcivar@gmail.com; paulbravoec@gmail.com; juancarlos.garcia2@hotmail.com. FAVOR COMUNICARSE A LOS CONTACTOS: ING. JUAN CARLOS GARCÍA DELGADO: 0939385283; ING. PAÚL BRAVO BARRETO: 0967463027 PARA COORDINAR LAS ENTREGAS DE LAS ÓRDENES.

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.

 MARIA JANETH SALAZAR CEVALLOS	 CARLOS AUGUSTO CEVALLOS VELEZ	 CARLOS AUGUSTO CEVALLOS VELEZ
Funcionario Encargado del Proceso	Persona que autoriza	Máxima Autoridad
Nombre: zmandrade	Nombre: DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ	Nombre: CARLOS AUGUSTO CEVALLOS VELEZ

DETALLE								
CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.

321931018	"PAPEL TOALLA DE MANOS BLANCO EN Z 150 UNIDADES MARCA: COGECOMSA - ENVASE: La envoltura deberá ser de plástico u otro material que lo proteja y cubra totalmente de la contaminación [humedad, polvo, insectos, etc.], así como del manejo y estibado. - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ COLOR: Blanco - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ GRAMAJE: 39 g/m2 - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ MATERIAL TOALLAS: Fibras recicladas más de un 50% - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ PESO: 45 g - FABRICANTE: COGECOMSA S.A. - PRESENTACIÓN COMERCIAL: Paquete de ciento cincuenta [150] Unidades - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ ANCHO HOJA SENCILLA: 23 cm - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ CARACTERÍSTICA: Interfoliado en Z - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ LARGO HOJA SENCILLA: 21 cm - PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/ TIPO: Doble hoja - USOS: Secado de manos	3000	0,7000	0,0000	2.100,0000	12,0000	2.352,0000	9000000003530805131400100000000
-----------	---	------	--------	--------	------------	---------	------------	---------------------------------

Subtotal	2.100,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	252,0000
Total	2.352,0000

Número de Items	3000
Flete	0,0000
Total de la Orden	2.352,0000

Fecha de Impresión: viernes, 23 de febrero de 2024, 15:45:46

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20240002566116	Fecha de emisión:	20-02-2024	Fecha de aceptación:	21-02-2024		
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:	BANECUADOR		
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE							
Entidad contratante:	HOSPITAL MIGUEL H. ALCIVAR	RUC:	1360007560001	Teléfono:	052690009		
Persona que autoriza:	DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ	Cargo:	GERENTE HOSPITALARIO	Correo electrónico:	hospmhalcivar@gmail.com		
Nombre funcionario encargado del proceso:	zmandrade	Correo electrónico: majaneth15@hotmail.com					
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 16h30					
	Responsable de recepción de mercadería:	LCDA. ERIKA MARIELLA ARGUELLO SANTOS, NUTRICIONISTA 2; ADMINISTRADORA DE 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-2024-0772-M se designa como Administradora de la Orden de Compra a la Lcda. Erika Mariella Arguello Santos, Nutricionista 2. El inicio del plazo de ejecución de la orden de compra será a partir de la notificación de la Administradora de la Orden de Compra. Favor comunicarse al 0969336489.						

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.



MARIA JANETH
SALAZAR CEVALLOS

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: zmandrade



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Persona que autoriza

Nombre: DR. CARLOS CEVALLOS
VÉLEZ



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Máxima Autoridad

Nombre: CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

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 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 aretes, 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	1750 (2 Meses)	12,3400	0,0000	43.190,0000	12,0000	48.372,8000	900000000353023513140010000000

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 mantenerse en 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 catálogos de productos alimenticios del SERCOP (el proveedor catalogado podrá solicitar al SERCOP el listado de los proveedores catalogados en las fichas de catálogos 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 o 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 alumno 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 clorificada) o potable, con la finalidad de evitar el abastecimiento 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 rastro 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. *Verificar el cumplimiento de los menús solicitados por la entidad 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 generado 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 entregados 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: MENU 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, tallarin, verde, etc.) -1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarin, 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. 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 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 ml 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 MAXIMA 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/as 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 trabajos 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 aiente 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 insumos 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 provisiónamiento 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 1% 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-FCT). * 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 MÍNIMO 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 carnes * 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 * 2 cochecillos térmicos como mínimo, para distribución. Con capacidad de 30 bandejas. La cantidad adicional de estos cochecillos 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, tartrina, 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 granadera 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 estéril 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 anexo 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.							
632300212	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PERSONAL MEDICO 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 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 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. - 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 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	7200 (1 Meses)	2,5340	0,0000	18.244,8000	12,0000	20.434,1760	9000000003530235131400100000000

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 detallado 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 Anexo 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 se encuentra especificado en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I). "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.

- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: "La presente ficha tiene como rango referencial la atención de 30 a 100 usuarios 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 una (1) comida que puede ser desayuno o almuerzo o merienda para el personal de salud. Por consiguiente una ración contiene: MENÚ REFERENCIAL DE 2000 KCAL DESAYUNO ALMUERZO MERIENDA -1 bebida (leche, aromática, colada) "Sopa (1 porción) "Sopa (1 porción) -1 porción de fruta fresca o en compota "Segundo plato: "Segundo plato: -1 vaso de jugo -2 opciones de proteína -2 opciones de proteína -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, tallarin, verde, etc.) -1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarin, verde, etc.) -1 guarnición -1 guarnición -1 vaso de jugo -1 vaso de jugo "Postre: fruta fresca o compota o gelatina o flan DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA DESAYUNO CARBOHIDRATO PROTEINA 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 PROTEINA 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 PROTEINA 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 del personal contratado para la ejecución del contrato correrá de 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. - El proveedor que quiera adherirse a la prestación del presente servicio obligatoriamente deberá estar catalogado en el servicio de alimentación permanente con equipamiento - para pacientes hospitalizados (Tipo I).

- PRECIO DE ADHESIÓN: US\$ 2.534 (No incluye IVA)
- INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS -

Se tomarán en cuenta las mismas infracciones y multas especificadas en la ficha técnica SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I).

- 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.
- 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.
- HORARIO: Los horarios de alimentación se fraccionarán en 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 MÍNIMO 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 detallado 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 carros para la recolección de bandejas (20 bandejas) Menaje. El menaje a utilizarse en la prestación del presente servicio se encuentra detallado 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 I) 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 acogera 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 (detailed 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 detalladas 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	61.434.8000
----------	-------------

Impuesto al valor agregado (12%)	7.372,1760
Total	68.806,9760

Número de Items	8950
Total de la Orden	68.806,9760

Fecha de Impresión: miércoles, 21 de febrero de 2024, 14:10:34