

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:	CE-20240002659824	Fecha de emisión:	14-06-2024	Fecha de aceptación:	17-06-2024	
Estado de la orden:	Revisada					
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:		Razón social:	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION ELIXIRS ASOSERALIELIX	RUC:	1391930313001	
Nombre del representante legal:	VILLAFUERTE PINARGOTE ALDO LEONARDO					
Correo electrónico el representante legal:	asoseraliment2021@gmail.com	Correo electrónico de la empresa:	asoseraliment2021@gmail.com			
Teléfono:						
Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	4019631644	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. DIEGO ALVARADO CAMINO	Cargo:	GERENTE HOSPITALARIO, SUBROGANTE	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. KIMBERLY JANETH ANCHUNDIA ADRIÁN, 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-2024-2685-M se designa como Administradora de la Orden de Compra a la Lcda. Kimberly Janeth Anchundia Adrián, 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 0996406775.

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



DIEGO FERNANDO
ALVARADO CAMINO



CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: zmandrade

Persona que autoriza

Nombre: DR. DIEGO ALVARADO
CAMINO

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 Y PERSONAL DE HOSPITALES Y UNIDADES DE SALUD - 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. *El proveedor deberá cumplir con la Resolución ARCSA-DE-067-2015-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. 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. *La entidad contratante directamente o a través de terceros,	2574 (1 Meses)	11,2700	0,0000	29,008,9800	15,0000	33,360,3270	90000000003530235131400100000000

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 los alimentos, así como su producto final. Para el cumplimiento de este control, el proveedor prestará todas las facilidades del caso a fin de permitir el trabajo del personal de la entidad contratante designado para el efecto. *Se deberá aplicar el principio "Primero en llegar, primero en salir (PEPS)", en relación con los métodos de rotación del inventario. *Los alimentos procesados a utilizarse en la preparación de los menús, deberán tener registro sanitario o notificación sanitaria vigente, otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento detallada en el mismo. El tiempo de consumo de los mismos, no puede ser posterior a la fecha de caducidad del producto establecido en el mismo. * Los alimentos perecibles deberán colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro. *Los proveedores dentro de su cronograma mensual deberán incluir menús que contengan productos locales, utilizando productos (vegetales / frutas) de temporada incentivando los hábitos y costumbres propios de la localidad. * Se tomarán en cuenta las necesidades específicas de la entidad contratante para el diseño del menú mensual de dietas dentro de los parámetros señalados en el Atributo No. 2; a partir del cual se derivarán dietas especiales señaladas por el médico y/o nutricionista de la entidad contratante. Con este fin, el nutricionista (contratado como personal de apoyo del proveedor) tendrá una jornada laboral de 40 horas semanales distribuidas de 6 días: 3 horas en la mañana y 3 horas en la tarde, mientras que el último se contempla la presencia del nutricionista 2 horas en la mañana y 2 horas en la tarde. Estos horarios obligatoriamente comprenderán la revisión del menú diario en cada hospital o unidad de salud (alrededor de las 07h00 y 16h00 sujeto a confirmación con la entidad contratante). El proveedor tendrá que verificar las condiciones de las instalaciones para la preparación de alimentos en conjunto con la entidad contratante para garantizar que el agua para el lavado de los alimentos, lavado del equipamiento de cocina, legumbres, frutas y otros sea agua tratada (filtrada o clarificada) o potable que cuente con certificación INEN correspondiente, 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 garantizará una calidad de servicio excelente de acuerdo con los estándares determinados en el Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Restaurantes y Cafeterías del ARCSA, de acuerdo con los lineamientos de seguridad y soberanía alimentaria para asegurar que el Servicio General de Alimentación Permanente cumpla con las especificaciones técnicas determinadas. El proveedor vigilará el cumplimiento del artículo 30 del Reglamento para el manejo adecuado de los desechos infecciosos generados en las instituciones de Salud en el Ecuador, así como las determinaciones señaladas para el manejo de alimentos en la Ley Orgánica de Salud del Ecuador y en el Manual del Modelo de Atención Integral de Sistema Nacional de Salud Familiar Comunitario e Intercultural (MAIS-FCI). Los artículos de limpieza deberán considerar las normas señaladas en estos

reglamentos. Adicionalmente el proveedor desarrollará un cronograma de limpieza, desinfección, desratización y eliminación de insectos rastreros y voladores aprobada por la entidad contratante, la adquisición de los insumos es de su absoluta responsabilidad.

- DESCRIPCIÓN 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. *El proveedor deberá cumplir con la Resolución ARCSA-DE-067-2015-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. 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. *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 los alimentos, así como su producto final. Para el cumplimiento de este control, el proveedor prestará todas las facilidades del caso a fin de permitir el trabajo del personal de la entidad contratante designado para el efecto. *Se deberá aplicar el principio "Primero en llegar, primero en salir (PEPS)", en relación con los métodos de rotación del inventario. *Los alimentos procesados a utilizarse en la preparación de los menús, deberán tener registro sanitario o notificación sanitaria vigente, otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento detallada en el mismo. El tiempo de consumo de los mismos, no puede ser posterior a la fecha de caducidad del producto establecido en el mismo. * Los alimentos perecibles deberán colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro. *Los proveedores dentro de su cronograma mensual deberán incluir menús que contengan productos locales, utilizando productos (vegetales / frutas) de temporada incentivando los hábitos y costumbres propios de la localidad. * Se tomarán en cuenta las necesidades específicas de la entidad contratante para el diseño del menú mensual de dietas dentro de los parámetros señalados en el Atributo No. 2; a partir del cual se derivarán dietas especiales señaladas por el médico y/o nutricionista de la entidad contratante. Con este fin, el nutricionista (contratado como personal de apoyo del proveedor) tendrá una jornada laboral de 40 horas semanales distribuidas de 6 días: 3 horas en la mañana y 3 horas en la tarde, mientras que el último se contempla la presencia del nutricionista 2 horas en la mañana y 2 horas en la tarde. Estos horarios obligatoriamente comprenderán la revisión del menú diario en cada hospital o unidad de salud (alrededor de las 07h00 y 16h00 sujeto a confirmación con la entidad contratante). El proveedor tendrá que verificar las condiciones de las instalaciones para la preparación de alimentos en conjunto con la entidad contratante para garantizar que el agua para el lavado de los alimentos, lavado del equipamiento de cocina, legumbres, frutas y otros sea agua tratada (filtrada o clarificada) o potable que cuente con certificación INEN correspondiente, 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 garantizará una calidad de servicio excelente de acuerdo con los estándares determinados en el Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Restaurantes y Cafeterías del ARCSA, de acuerdo con los lineamientos de seguridad y soberanía alimentaria para asegurar que el Servicio General de Alimentación Permanente cumpla con las especificaciones técnicas determinadas. El proveedor vigilará el cumplimiento del artículo 30 del Reglamento para el manejo adecuado de los desechos infecciosos generados en las instituciones de Salud en el Ecuador, así como las determinaciones señaladas para el manejo de alimentos en la Ley Orgánica de Salud del Ecuador y en el Manual del Modelo de Atención Integral de Sistema Nacional de Salud Familiar Comunitario e Intercultural (MAIS-FCI). Los artículos de limpieza deberán considerar las normas señaladas en estos reglamentos. Adicionalmente el proveedor desarrollará un cronograma de limpieza, desinfección, desratización y eliminación de insectos rastreros y voladores aprobada por la entidad contratante, la adquisición de los insumos es de su absoluta responsabilidad.

- 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.
- 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 ENEN 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)
- 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 quién se basará en las dietas asignadas a los pacientes por la nutricionista o médico tratante. *Los alimentos calientes deberán ser servidos a una temperatura adecuada (37°C) para el consumo humano. *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. A partir de la dieta general señaladas en el atributo 2, se establecerán las derivaciones de las dietas para que estas responda a los requerimientos señalados por el/ la nutricionista/médico tratante de la entidad, con base en, pero no limitadas a las siguientes derivaciones: DIETAS TERAPEUTICAS:

normal licuada, hiperprotéica, blanda intestinal, blanda gástrica, blanda hipograsa, líquida normal, líquida estricta, hipocalórica, hipo sódica, insuficiencia renal, para menor de 1 año y dieta individualizada en casos especiales.

Tipo de dieta Características nutricionales

Características físicas Líquida clara o estricta - V.C.T: 500 – 600 kcal - Prot: 5-10 g - Grasa: insuficiente - CHO: 120-130 g - Vitaminas: insuficiente - Minerales: poca cantidad de sodio y potasio - Consistencia: líquida - Volumen: 1500-2000 ml - Horarios: Fraccionada en 5-6 tomas - Residuos: no contiene Líquida amplia o completa - V.C.T: 1500 – 1800 kcal - Prot: 12-15% - Grasa: 25-30% - CHO: 55-60% - Vitaminas: normales - Minerales: normales - NaCl: 6-8 g - Consistencia: líquida-semilíquida - Volumen: 1500-2000 ml - Horarios: Fraccionada en 5-6 tomas - Residuos: pocos Blanda por consistencia - V.C.T: 1500 – 1800 kcal - Prot: 12-15% - Grasa: 25-30% - CHO: 55-60% - Vitaminas: normales - Minerales: normales - Consistencia: puré, papillas - Volumen: 1200-1500 ml - Horarios: Fraccionada en 5 o más tomas al día. - Residuos: pocos Blanda gástrica y/o duodenal - V.C.T: 1800 – 2000 kcal - Prot: 12-15% - Grasa: 20-25% - CHO: 55-60% - Vitaminas: puede haber deficiencias (vit B12, ácido fólico, D, E y C) - Minerales: puede haber deficiencia de hierro - Consistencia: variado (líquidos, blandos, sólidos suaves) - Volumen: 1500-2000 ml - Horarios: Fraccionada en 5 tomas al día. - Residuos: pocos Blanda intestinal o astringente - V.C.T: 1500 – 1800 kcal - Prot: 10-15% - Grasa: 20-25% - CHO: 55-60% - Vitaminas: puede haber deficiencias - Minerales: puede haber deficiencia de hierro, calcio, electrolitos si hay presencia de diarreas - Consistencia: variado (líquidos, blandos, sólidos suaves) - Volumen: 1500-2000 ml - Horarios: Fraccionada en 5 tomas al día. - Residuos: sin residuos Dieta hipograsa o de protección hepato biliar - V.C.T: 1800 – 2000 kcal - Prot: 12-15% - Grasa: 20-25% - CHO: 55-60% - Vitaminas: normales - Minerales: normales - Consistencia: variado de acuerdo a las preparaciones - Volumen: 1500-2000 ml - Horarios: Fraccionada en 5 tomas al día. - Residuos: normales Dieta hipocalórica - diabéticos - V.C.T: 1200- 1500 – 1800 kcal - Prot: 15-20% - Grasa: 25-30% (15% monoinsaturados, 7% poliinsaturados y saturados) - CHO: 50-55% - Vitaminas: normales - Minerales: normales - Fibra: 20-30 g/día - Consistencia: variado de acuerdo a las preparaciones (preferencia a sólidos) - Volumen: 1.2-1.5 ml/ Kcal ingerida - Horarios: Fraccionada en 5 tomas al día. - Residuos: normales Dieta hipercalórica - V.C.T: se calcula según el paciente - Prot: 1.5-2.0 gr/kg peso/día - Grasa: 25-30% - CHO: 55-60% - Consistencia: variado de acuerdo a las preparaciones - Volumen: incrementado - Horarios: Fraccionada en 5-6 tomas al día. -

Residuos: normales Dieta renal - V.C.T: 200 o mas kcal - Prot: 8 - 16% (en función de las necesidades del paciente) - Grasa: 25-30% - CHO: 60-65% - CINA: disminuido - CIK: controlado - Consistencia: variado de acuerdo a las preparaciones - Volumen: controlado - Horarios: Fraccionada en 5 tomas al día. Dieta hiposódica - V.C.T: 2000-2200 kcal - Prot: 12-15% - Grasa: 25-30% (menos de 10% ácidos grasos saturados, 10% monoinsaturados, 10% poliinsaturados) - CHO: 55-60% (90% complejos) - Vitaminas: normales - Minerales: restricción leve, moderada, severa o estricta de sodio. El resto normales. - Fibra: normal - Consistencia: variado de acuerdo a las preparaciones - Volumen: normal (3 comidas) - Residuos: normales Los insumos a ser utilizados (alimentos) deberán ser de producción nacional, priorizando la compra de los mismos a la Economía Popular y Solidaria y sus emprendimientos disponibles en la localidad donde será prestado el servicio así como de las organizaciones de la Agricultura Familiar Campesina e Indígena, deberán aplicar con criterios de pertinencia territorial de acuerdo con la zona en donde se presta el servicio para el cumplimiento de las resoluciones RE-SERCOP-2015-0032 y RE-SERCOP-2015-0034. La proporción de estos productos no será menor al 70% del total de los productos utilizados en la elaboración del menú para el servicio de alimentación. 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. Durante todas las fases del servicio de alimentación, el contratista aplicará las normas establecidas en sus 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 los informes, análisis y resultados al Administrador del contrato de manera mensual.

- PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO: La ejecución de prestación del servicio, iniciará en el plazo máximo 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.
- REQUISITOS DE PAGO: El pago se realizará previo a la presentación de los siguientes documentos: -Factura. -Informe mensual de conformidad del servicio de la Entidad Contratante. - 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.
- UNIDAD DE MEDIDA: Una (1) ración = cuatro (4) comidas, más dos (2) colaciones
- 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 pacientes diarios, 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 pacientes y dos (2) jefes de cocina por cada 100 pacientes 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 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). *La jornada laboral contemplada deberá garantizar la atención del servicio los siete (7) días de la semana en los horarios definidos por la entidad para atender las dos ingestas diarias. 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.

- EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO: *El proveedor deberá contar con coches o carritos para el transporte de los platos servidos y su entrega en cama a los pacientes. Equipo necesario: *2 Cocina industrial de 3 quemadores *1 Congelador de carnes *1 Congelador para verduras *1 Horno semi industrial *1 Horno Microondas *1 Línea de samovares con vitrina para "self service" o una estación de "self service" *2 Mesones metálicos de trabajo *3 Carritos para la recolección de bandejas de 20 ingestas *2 Carritos térmicos para distribución con capacidad de 30 ingestas Equipos y utensilios: *Ollas y sartenes. *Balanza automática de cocina con capacidad para 5 kilogramos. *Juego de cucharas medidoras. **Tanques de gas industriales, cilindros de 45 kg. * Vajilla de material liso, no poroso y fácil de limpiar. Metálica de acero inoxidable** * Vajilla de porcelana, no poroso 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. Esta debe ser metálica, de acero inoxidable. *Cucharas de acero inoxidable. *Utensilios de acero inoxidable. ** El proveedor debe tener una provisión de vajilla desechable de al menos el 10% de la orden total de la orden de compra; en el caso de la vajilla desechable, esta deberá ser obligatoriamente de un material diferente al poliestireno para los pacientes determinados como casos infecciosos. *Servilletas desechables de papel, de calidad y tamaño adecuado. *Otros equipos, utensilios, transporte (de ser necesario) y demás implementos que estén enmarcados en la normativa de buenas prácticas de manipulación de alimentos y que impidan la contaminación de los alimentos. 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 para la preparación de dos tipos de alimentos diferentes, para evitar la contaminación cruzada. *Los utensilios deben ser isotérmicos de acero inoxidable y otro material no tóxico, deben ser correctamente limpiados y desinfectados, que puedan ser cerrados herméticamente y protegidos de la contaminación. El proveedor como requisito para catalogarse deberá presentar documentos que respalden la disponibilidad de la maquinaria mínima requerida (facturas, títulos de propiedad, contratos de compra-venta, declaraciones juramentadas de propiedad).

- 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 el número efectivo de ingestas servidas. Este número de ingestas a ser servidas se confirmará dos veces al día, mañana y tarde para que este mantenga

concordancia con el número de ingresos y egresos de los hospitales y unidades de salud. Se realizará el pago de todas las ingestas confirmadas por la entidad contratante. En el caso de las cenas, estas serán preparadas y se dejarán listas para que sean consumidas. En ningún caso se omitirá el pago por las cenas ordenadas, confirmadas y no consumidas.

- **FUNCIONES DEL PERSONAL:** Cocinero o Jefe de Cocina: *Planifica y organiza el trabajo en la cocina, para ello diariamente deberá coordinar con el nutricionista (o responsable designado) de la entidad contratante, además de requerimientos específicos de los médicos tratantes de ser el caso. *Establece procedimientos y normas específicas para la preparación de alimentos de acuerdo con la programación acordada entre la entidad contratante y el proveedor. *Preparar los alimentos. *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 en las instalaciones acordadas.

Ayudante de cocina: *Asistir en la preparación de alimentos, transporte y entrega de alimentos. *Cumple con la programación señalada por el Chef o Jefe de Cocina 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. * r

Colaborar en la entrega de los menús en la cama a los pacientes. *Asistir en la limpieza de los utensilios y del área tanto de preparación como de servicio de alimentos. Funciones del Personal de Apoyo - Nutricionista: *Diseña 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 de nutrición señalados en el Atributo 2.

*Verificar que los menús para pacientes sean entregados de manera adecuada y precisa, según lo señale la entidad contratante.

*Coordinar con el cocinero o Jefe de Cocina la preparación de los menús. *Verifica el cumplimiento de los menús solicitados por la unidad contratante. *Los turnos para el Nutricionista serán de 3 horas en las mañanas y 3 horas en la tarde todos los días excepto uno que serán de 2 horas, con lo que se cumplirán las 40 horas semanales en 7 días, acordando con la entidad Contratante los horarios de los turnos dentro de los rangos establecidos.

- **HORARIO:** Los horarios de alimentación se fraccionarán en cuatro comidas principales (desayuno, almuerzo, merienda y cena) 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.

- **INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS:** Se aplicarán las siguientes multas: 1. Por la no prestación del servicio se cobrará una multa del 1 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de servicio no prestado. 2. Por mala calidad de los alimentos y servicios se aplicará el 0.25 x 1000 del valor de la factura mensual cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día; y 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. 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 es sujeta a modificaciones.

3. Por el cambio en los menús preestablecidos y aprobados por el Administrador de la Orden de Compra sin la debida autorización, se aplicará una multa del 0,25 x 1000 del valor de la factura mensual por cada cambio.

4. Por incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha se aplicará una multa del 0,05 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de incumplimiento.

5. Por incumplimiento del horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante, se aplicará una multa del 0,05 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de incumplimiento.

6. Por el incumplimiento en la dotación de ropa de trabajo al personal requerido, la primera vez se hará un llamado de atención escrito, y por cada ocasión de reincidencia se aplicará el 1 x 1000 del valor de la factura mensual.

7. 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, se sancionará con la separación del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo.

- **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO / FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN:** Dos (2) Jefes de Cocina: *Certificado que acredite formación o capacitación en Gastronomía y 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 de alimentos *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 ocupacional vigente.

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 para unidades de salud. *Certificado de salud ocupacional vigente. "En el caso que el personal cuente con credencial de la Red Socio Empleo o Certificación de Competencias, no será necesaria la presentación adicional de los requisitos mínimos solicitados para el personal a excepción del certificado de salud ocupacional".

Personal de apoyo: 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.

- **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 DES. AYUNO US\$1.92 c/u ALMUERZO US\$2.42 c/u MERIENDA US\$2.24 c/u CENA US\$2.57 c/u COLACIÓN 1 US\$0.18 c/u COLACIÓN 2 US\$0.75 c/u DIETA BLANDA ESTRUCTA US\$1.20 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 solicitadas y 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 efectuada. - ROPA DE TRABAJO: *En todos los casos el personal contará con equipos de protección. *Todo el personal deberá contar uniformes completos: gorro, malla para el cabello, delantal de protección y guantes para la manipulación de alimentos, zapatos antideslizantes. *Se solicita que los textiles usados para esta indumentaria sean en lo posible de producción nacional. *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. - PRECIO DE ADHESIÓN: US\$11.27 Por ración (cuatro (4) comidas, más dos (2) colaciones)							
--	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	29.008,9800
Impuesto al valor agregado (15%)	4.351,3470
Total	33.360,3270

Número de Items	2574
Total de la Orden	33.360,3270

Fecha de Impresión: martes, 18 de junio de 2024, 11:41:47

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20240002653752	Fecha de emisión:	06-06-2024	Fecha de aceptación:	10-06-2024		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:	CALZADO BUESTAN	Razón social:	BUESTAN CIA. LTDA.	RUC:	1790554295001		
Nombre del representante legal:	BUESTAN BUSTILLOS DIANA ANABELA						
Correo electrónico el representante legal:	gerenciageneral@buestan.com	Correo electrónico de la empresa:	gerenciageneral@buestan.com				
Teléfono:	0984199987						
Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	1038720067	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:	DRA. CINTHIA MANRIQUE DEMERA, ADMINISTRADORA DE ORDEN DE COMPRA E ING. PAUL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE LA UNIDAD DE BODEGA					
Observación:	FAVOR COMUNICARSE CON LA DRA. CINTHIA MARÍA MANRIQUE DEMERA, MÉDICO LABORAL, ADMINISTRADORA DE LA ORDEN DE COMPRA AL NÚMERO DE CONTACTO: 0992627413. CONSIDERAR QUE SE DEBE TOMAR LAS MEDIDAS Y/O ENTREGAR TALLAS DE LOS TRABAJADORES PREVIO A LA CONFECCIÓN Y/O ENTREGA DE LOS BIENES RAZÓN						

POR LA CUAL AL MOMENTO DE SU ACEPTACIÓN COMUNICARSE INMEDIATAMENTE CON LA ADMINISTRADORA DE ORDEN DE COMPRA.

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

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.
295100018	BOTÍN DIELECTRICO RESISTENTE A HIDROCARBUROS MARCA: MARCA - EMPEINE / VALOR DE PH: El valor de pH no debe ser inferior a 3,2. Si el valor del pH está por debajo de 4, el índice de diferencia debe ser inferior a 0,7. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - FORRO DE PALA Y TRASERO / RESISTENCIA A LA ABRASIÓN DE FORRO TRASERO: El forro no debe mostrar ningún agujero antes de que se hayan completado el siguiente número de ciclos: Seco 25.600 húmedo: 12.800. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - PROTECCIÓN DE LOS DEDOS / LONGITUD INTERNA DE TOPES: De	16	103,9900	0,0000	1.663,8400	15,0000	1.913,4160	9000000003530802131400100000000

acuerdo a lo establecido en la norma NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.

- EMPEÑE / DURACIÓN DE HIDROFUGACIÓN: Deberá soportar al menos 480 minutos. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: ISO 5403-1.
- PROTECCIÓN DE LOS DEDOS / COMPORTAMIENTO DE TOPES: Los topos no metálicos empleados deben cumplir con los requisitos de la Norma EN 12568. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- SUELA / RESISTENCIA AL RIESGO ELÉCTRICO: No deberá existir una fuga de corriente superior a 1 miliamperio después de la aplicación de 18,000 voltios a 60 Hz durante 1 minuto. Norma de requisito: ASTM F2413-18 y/o vigente. Norma de ensayo referencial: ASTM F2412-18 y/o vigente.
- PROTECCIÓN DE LOS DEDOS / RESISTENCIA AL IMPACTO: La luz libre debajo del tope posterior a un impacto con una energía de 200±4 J no debe mostrar ninguna grieta sobre el eje de ensayo que atraviese el material, de acuerdo a lo establecido en la norma NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- EMPEÑE / RESISTENCIA AL DESGARRO: La resistencia al desgarro deberá ser $\geq$ a 120 N. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- PLANTA / PLANTILLA / MATERIAL: Será de textil con perforaciones y tendrá una resistencia de perforación de calzado de al menos 1100N. La misma deberá tener impreso el nombre, marca comercial o logotipo del fabricante, así como un número de identificación del producto, el cual deberá estar permanentemente sellado o marcado en un lugar visible. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345 / ASTM F2413-18 y/o vigente. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 / ASTM F2412-18 y/o vigente.
- LENGÜETA / RESISTENCIA AL DESGARRO: La resistencia al desgarro deberá ser $\geq$ a 36 N cuando sea cuero y $\geq$ a 18 N cuando sea tejido recubierto y textil. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- SUELA / RESISTENCIA A LA FLEXIÓN: El aumento de la incisión no debe ser superior a 4 mm antes de completar 30,000 ciclos de flexión. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- SUELA / RESISTENCIA AL DESGARRO: La resistencia al desgarro debe ser $\geq$ a 8kN/m para materiales con densidad superior a 0,9 g/cm³ y 5kN/m para materiales con densidad inferior o igual a 0,9 g/cm³. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- USO: Calzado de seguridad para trabajos en los cuales se requiera protección contra riesgo eléctrico, se tenga presencia de agua e hidrocarburos o sus derivados por tiempo prolongado. Calzado con topos de seguridad con punta de protección.
- RESISTENCIA AL DESLIZAMIENTO / RESISTENCIA AL DESLIZAMIENTO SOBRE BALDOSA CERÁMICA CON NALS LAURIL SULFATO SÓDICO Y SOBRE ACERO CON GLICERINA SRC: Condición A tación hacia adelante: Deberá tener un coeficiente de fricción $\geq$ a 0,28. Condición B plano hacia adelante: Deberá tener un

coeficiente de fricción $\geq 0,32$. Condición C
tacon hacia adelante: Deberá tener un
coeficiente de fricción $\geq 0,13$. Condición D
plano hacia adelante: Deberá tener un
coeficiente de fricción $\geq 0,18$. Norma de
requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de
ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o
equivalentes.

- PROTECCIÓN DE LOS DEDOS /
RESISTENCIA A LA COMPRESIÓN: La luz
libre debajo del tope con una carga de
compresión de $15 \pm 0,1$ kN, debe estar de
acuerdo a lo establecido en la norma NTE-
INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-
INEN-ISO-20345. Norma de ensayo
referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o
equivalentes.
- CARACTERÍSTICAS ERGONÓMICAS /
CARACTERÍSTICAS ERGONÓMICAS
ESPECÍFICAS: Deberá cumplir con lo
establecido en las normas. Norma de requisito:
NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo
referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o
equivalentes.
- EMPEINE / MATERIAL: Cuero
- SUELA / DISEÑO: Suela con relieve y
labrado antideslizante. Norma de requisito:
NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo
referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o
equivalentes.
- SUELA / RESISTENCIA A LA
ABRASIÓN: Cuando las suelas no sean de
calzado todo caucho o todo polimérico, la
pérdida de volumen debe ser ≤ 250 mm³ para
materiales con densidad $\leq 0,9$ g/cm³ y ≤ 150
mm³ para materiales con densidad superior a
0,9 g/cm³. En el caso que las suelas sean todo
caucho o todo polimérico, la pérdida de
volumen debe ser ≤ 250 mm³. Norma de
requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de
ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o
equivalentes.
- PLANTILLA / RESISTENCIA A LA
ABRASIÓN DE LA PLANTILLA DE
PRESENTACIÓN: La superficie de uso no
debe mostrar ningún agujero antes de que se
hayan completado en seco: 25600 ciclos y en
húmedo: 12800 ciclos. Norma de requisito:
NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo
referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o
equivalentes.
- SUELA / RESISTENCIA A LA UNIÓN
ENTRE CAPAS: La resistencia de la unión
entre la capa más externa o con relieve y la
capa adyacente no debe ser inferior a 4,0 N/mm
a menos que se produzca desgarro en cualquier
punto de la suela, en cuyo caso la resistencia de
la unión no debe ser inferior a 3,0 N/mm.
Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345.
Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-
ISO-20344 o equivalentes.
- EMPEINE / CONTENIDO DE CROMO
VI: La cantidad de cromo VI en el cuero no
debe sobrepasar 3,0 mg/kg. Norma de requisito:
NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo
referencial: ISO 17075.
- FORRO DE PALA Y TRASERO /
RESISTENCIA A LA ABRASIÓN DE
FORRO EN LA ZONA DE TACÓN: El forro
no debe mostrar ningún agujero antes de que se
hayan completado el siguiente número de
ciclos: Seco: 51.200 húmedo: 25.600. Norma
de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de
ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o
equivalentes.
- FORRO DE PALA Y TRASERO /
RESISTENCIA A LA ABRASIÓN DE
FORRO DE PALA: El forro no debe mostrar
ningún agujero antes de que se hayan
completado el siguiente número de ciclos: Seco
25.600 húmedo: 12.800. Norma de requisito:
NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo
referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o
equivalentes.
- PROTECCIÓN DE LOS DEDOS /
GENERAL: Los topes deben estar
incorporados al calzado de tal forma que no

puedan ser extraídos sin causarle daño. Los topes deben llevar forro de pala o algún elemento del corte que sirva como forro. Además, los topes deben llevar un recubrimiento desde su borde posterior hasta, al menos, 5 mm por debajo de él y al menos 10 mm en sentido opuesto. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.

- DISEÑO / ZONA DE TACÓN: De acuerdo a lo establecido en la norma NTE-INEN-ISO-20345.
- SUELA / CONSTRUCCIÓN: Cuando se utilice una palmilla debe estar presente de tal forma que no se pueda extraer sin dañar el calzado. Si no hay palmilla, el zapato debe incluir una plantilla fija. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345.
- EMPEINE / PROPIEDADES DE TRACCIÓN: La resistencia a la tracción deberá ser ≥ 15 N/mm. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- EMPEINE / RESISTENCIA AL AGUA: El área total húmeda en el interior del calzado no debe ser superior a 3 cm² cuando se ensaye de acuerdo con la Norma NTE-INEN-ISO-20344. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- FABRICANTE: FABRICANTE
- SUELA / ESPESOR: De acuerdo a lo establecido en la norma NTE-INEN-ISO-20345, en la sección para suela con relieve. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- DISEÑO / ETIQUETADO: De acuerdo a lo establecido en la norma NTE-INEN-ISO-20345 o ASTM F2413-18 y/o vigente. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345 / ASTM F2413-18 y/o vigente. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 / ASTM F2412-18 y/o vigente.
- PLANTA / PLANTILLA / ESPESOR: La plantilla deberá tener un espesor ≥ 2 mm. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- DISEÑO / ALTURA DEL CORTE: De acuerdo a lo establecido en la norma NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- PLANTA / PLANTILLA / DIMENSIONES: Las dimensiones de la planta resistente a la perforación deben ser medidas de acuerdo con la Norma NTE-INEN-ISO-20344. Además, deben ser de un tamaño tal que, con excepción de la zona del tacón, la máxima distancia entre la línea que representa el canto de la horma y el borde de la planta sea 6.5 mm. En la zona del tacón, la distancia máxima entre la línea que representa el canto de la horma y la planta debe ser 17 mm. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- FORRO DE PALA Y TRASERO / RESISTENCIA AL DESGARRO: La resistencia al desgarro deberá ser ≥ 30 N cuando sea cuero y ≥ 15 N cuando sea tejido recubierto y textil. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- EMPEINE / ESPESOR: 2 ± 0.2 mm.
- PLANTA / PLANTILLA / CONSTRUCCIÓN: La planta debe ser montada en el piso del calzado de tal manera que no se pueda extraer sin dañar el calzado. Salvo en el caso que también funcione como plantilla. La planta no debe descansar sobre la pestaña del tope de seguridad y no debe estar

Número de Items	16
Flete	0,0000
Total de la Orden	1.913,4160

7/6/2024, 16:35

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO				
Orden de compra:		CE-20240002653751	Fecha de emisión:	06-06-2024
Fecha de aceptación:		10-06-2024		
Estado de la orden:		Revisada		
DATOS DEL PROVEEDOR				
Nombre comercial:		CALZADO BUESTAN	Razón social:	BUESTAN CIA. LTDA.
RUC:		1790554295001		
Nombre del representante legal: BUESTAN BUSTILLOS DIANA ANABELA				
Correo electrónico el representante legal:		gerenciageneral@buestan.com		
Correo electrónico de la empresa:		gerenciageneral@buestan.com		
Teléfono: 0984199987				
Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	1038720067	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: DRA. CINTHIA MANRIQUE DEMERA, ADMINISTRADORA DE ORDEN DE COMPRA E ING. PAUL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE LA UNIDAD DE BODEGA			
Observación:	FAVOR COMUNICARSE CON LA DRA. CINTHIA MARÍA MANRIQUE DEMERA, MÉDICO LABORAL, ADMINISTRADORA DE LA ORDEN DE COMPRA AL NÚMERO DE CONTACTO: 0992627413. CONSIDERAR QUE SE DEBE TOMAR LAS MEDIDAS Y/O ENTREGAR TALLAS DE LOS TRABAJADORES PREVIO A LA CONFECCIÓN Y/O ENTREGA DE LOS BIENES RAZÓN			

POR LA CUAL AL MOMENTO DE SU ACEPTACIÓN COMUNICARSE INMEDIATAMENTE CON LA ADMINISTRADORA DE ORDEN DE COMPRA.

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.



Funcionario encargado por:
MARIA JANETH
SALAZAR CEVALLOS

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: zmandrade



Funcionario encargado por:
CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Persona que autoriza

Nombre: DR. CARLOS
CEVALLOS VÉLEZ



Funcionario encargado 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.
295100013	ZAPATO TIPO TREKKING MARCA: MARCA - EMPEINE / PROPIEDADES DE TRACCIÓN: La resistencia a la tracción deberá ser $\geq$ a 15 N/mm. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - PLANTA / PLANTILLA / MATERIAL: Será de textil con perforaciones y tendrá una resistencia de perforación de calzado de al menos 1100N. La misma deberá tener impreso el nombre, marca comercial o logotipo del fabricante, así como un número de identificación del producto, el cual deberá estar permanentemente sellado o marcado en un lugar visible. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345 / ASTM F2413-18 y/o vigente. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 / ASTM F2412-18 y/o vigente. - FABRICANTE: FABRICANTE	34	83,5400	0,0000	2.840,3600	15,0000	3.266,4140	90000000003530802131400100000000

- EMPEINE / ESPESOR: 2 ± 0.2 mm.
- PLANTA / PLANTILLA / ORIFICIOS: La planta resistente a la perforación no debe tener más de tres orificios, de un diámetro máximo de 3 mm, para fijar al piso del calzado. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345.
- SUELA / RESISTENCIA AI.
- DESGARRO: La resistencia al desgarrar debe ser $\geq 8 \text{ kN/m}$ para materiales con densidad superior a 0.9 g/cm^3 y 5 kN/m para materiales con densidad inferior o igual a 0.9 g/cm^3 . Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- DISEÑO / ALTURA DEL CORTE: De acuerdo a lo establecido en la norma NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- EMPEINE / VALOR DE pH: El valor de pH no debe ser inferior a 3.2. Si el valor del pH está por debajo de 4, el índice de diferencia debe ser inferior a 0.7. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- FORRO DE PALA Y TRASERO / RESISTENCIA A LA ABRASIÓN DE FORRO TRASERO: El forro no debe mostrar ningún agujero antes de que se hayan completado el siguiente número de ciclos: Seco 25,600 húmedo: 12,800. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- SUELA / ESPESOR: De acuerdo a lo establecido en la norma NTE-INEN-ISO-20345, en la sección para suela con relieve. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- SUELA / RESISTENCIA A LA ABRASIÓN: Cuando las suelas no sean de calzado todo caucho o todo polimérico, la pérdida de volumen debe ser $\leq 250 \text{ mm}^3$ para materiales con densidad $\leq 0.9 \text{ g/cm}^3$ y $\leq 150 \text{ mm}^3$ para materiales con densidad superior a 0.9 g/cm^3 . En el caso que las suelas sean todo caucho o todo polimérico, la pérdida de volumen debe ser $\leq 250 \text{ mm}^3$. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- PROTECCIÓN DE LOS DEDOS / GENERAL: Los toques deben estar incorporados al calzado de tal forma que no puedan ser extraídos sin causarle daño. Los toques deben llevar forro de pala o algún elemento del corte que sirva como forro. Además, los toques deben llevar un recubrimiento desde su borde posterior hasta, al menos, 5 mm por debajo de él y, al menos 10 mm en sentido opuesto. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- CARACTERÍSTICAS ERGONÓMICAS / CARACTERÍSTICAS ERGONÓMICAS ESPECÍFICAS: Deberá cumplir con lo establecido en las normas. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- PROTECCIÓN DE LOS DEDOS / LONGITUD INTERNA DE TOQUES: De acuerdo a lo establecido en la norma NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- OTROS / CONTROL DE CALIDAD: Acorde lo establecido en el Reglamento Técnico Ecuatoriano RIE-INEN-264 de "Calzado de trabajo y seguridad" vigente.
- EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie debe tener una altura mínima.

medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acuerdo a lo establecido en la norma NTE-INEN-ISO-20345.

- PLANTA / PLANTILLA /

DIMENSIONES: Las dimensiones de la planta resistente a la perforación deben ser medidas de acuerdo con la Norma NTE-INEN-ISO-20344. Además, deben ser de un tamaño tal que, con excepción de la zona del tacón, la máxima distancia entre la línea que representa el canto de la horma y el borde de la planta sea 6.5 mm. En la zona del tacón, la distancia máxima entre la línea que representa el canto de la horma y la planta debe ser 17 mm. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.

- PROTECCIÓN DE LOS DEDOS /

RESISTENCIA AL IMPACTO: La luz libre debajo del tope posterior a un impacto con una energía de 200±4 J no debe mostrar ninguna grieta sobre el eje de ensayo que atraviese el material, de acuerdo a lo establecido en la norma NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.

- DISEÑO / ETIQUETADO: De acuerdo a lo establecido en la norma NTE-INEN-ISO-20345 o ASTM F2413-18 y/o vigente. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345 / ASTM F2413-18 y/o vigente. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 / ASTM F2412-18 y/o vigente.

- FORRO DE PALA Y TRASERO /

RESISTENCIA A LA ABRASIÓN DE FORRO DE PALA: El forro no debe mostrar ningún agujero antes de que se hayan completado el siguiente número de ciclos: Seco 25.600 húmedo: 12.800. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.

- FORRO DE PALA Y TRASERO /

RESISTENCIA A LA ABRASIÓN DE FORRO EN LA ZONA DE TACÓN: El forro no debe mostrar ningún agujero antes de que se hayan completado el siguiente número de ciclos: Seco: 51.200 húmedo: 25.600. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.

- EMPEINE / RESISTENCIA AL AGUA: El área total húmeda en el interior del calzado no debe ser superior a 3 cm² cuando se ensaye de acuerdo con la Norma NTE-INEN-ISO-20344. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.

- USO: Calzado de seguridad con modelo tipo deportivo, para trabajos en los cuales se requiera protección contra riesgo eléctrico, se tenga presencia de agua e hidrocarburos o sus derivados por tiempo prolongado, óptimo para caminatas prolongadas. Calzado con topes de seguridad con punta de protección.

- LENGÜETA / RESISTENCIA AL

DESGARRO: La resistencia al desgarró deberá ser $\geq$ a 36 N cuando sea cuero y $\geq$ a 18 N cuando sea tejido recubierto y textil. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.

- EMPEINE / ABSORCIÓN DE

LÍQUIDOS: Deberá tener una absorción de máximo 30% conforme numeral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO 20345.

- EMPEINE / DURACIÓN DE

HIDROFUGACIÓN: Deberá soportar al menos 480 minutos. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: ISO 5403-1.

- SUELA / RESISTENCIA A LA UNIÓN

ENTRE CAPAS: La resistencia de la unión entre la capa más externa o con relieve y la capa adyacente no debe ser inferior a 4,0 N/mm a menos que se produzca desgarró en cualquier

punto de la suela, en cuyo caso la resistencia de la unión no debe ser inferior a 3,0 N/mm. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.

- EMPEINE / CONTENIDO DE CROMO VI: La cantidad de cromo VI en el cuero no debe sobrepasar 3,0 mg/kg. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: ISO 17075.
- PLANTA / PLANTILLA / CONSTRUCCIÓN: La planta debe ser montada en el piso del calzado de tal manera que no se pueda extraer sin dañar el calzado. Salvo en el caso que también funcione como plantilla. La planta no debe descansar sobre la pestaña del tope de seguridad y no debe estar unida a él. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345.
- EMPEINE / RESISTENCIA AL DESGARRO: La resistencia al desgarro deberá ser $\geq$ a 120 N. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- DISEÑO / ZONA DE TACÓN: De acuerdo a lo establecido en la norma NTE-INEN-ISO-20345.
- FORRO DE PALA Y TRASERO / RESISTENCIA AL DESGARRO: La resistencia al desgarro deberá ser $\geq$ a 30 N cuando sea cuero y $\geq$ a 15 N cuando sea tejido recubierto y textil. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- PROTECCIÓN DE LOS DEDOS / RESISTENCIA A LA COMPRESIÓN: La luz libre debajo del tope con una carga de compresión de 1540,1 kN, debe estar de acuerdo a lo establecido en la norma NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- SUELA / RESISTENCIA AL RIESGO ELÉCTRICO: No deberá existir una fuga de corriente superior a 1 miliamperio después de la aplicación de 18.000 voltios a 60 Hz durante 1 minuto. Norma de requisito: ASTM F2413-18 y/o vigente. Norma de ensayo referencial: ASTM F2412-18 y/o vigente.
- SUELA / RESISTENCIA DE LA UNIÓN CORTE / PISO: La resistencia de la unión no debe ser inferior a 4,0 N/mm, a menos que se produzca desgarro de la suela, en cuyo caso la resistencia de la unión no debe ser inferior a 3,0 N/mm. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- EMPEINE / MATERIAL: Cuero
- SUELA / RESISTENCIA A LA FLEXIÓN: El aumento de la incisión no debe ser superior a 4 mm antes de completar 30.000 ciclos de flexión. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- SUELA / CONSTRUCCIÓN: Cuando se utilice una palmilla debe estar presente de tal forma que no se pueda extraer sin dañar el calzado. Si no hay palmilla, el zapato debe incluir una plantilla fija. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345.
- PROTECCIÓN DE LOS DEDOS / COMPORTAMIENTO DE TOPE: Los topes no metálicos empleados deben cumplir con los requisitos de la Norma EN 12568. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.
- DISEÑO / LOGOTIPO: La entidad podrá solicitar el estampado de su logotipo siempre que sus compras sean mayores o iguales a 100 pares.
- PLANTA / PLANTILLA / ESPESOR: La plantilla deberá tener un espesor $\geq$ a 2 mm. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345.

Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - PLANTILLA / RESISTENCIA A LA ABRASIÓN DE LA PLANTILLA DE PRESENTACIÓN: La superficie de uso no debe mostrar ningún agujero antes de que se hayan completado en seco: 25600 ciclos y en húmedo: 12800 ciclos. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - RESISTENCIA AL DESLIZAMIENTO / RESISTENCIA AL DESLIZAMIENTO SOBRE BALDOSA CERÁMICA CON NALS LAURIL SULFATO SÓDICO Y SOBRE ACERO CON GLICERINA SRC: Condición A tación hacia adelante: Deberá tener un coeficiente de fricción $\geq$ a 0,28. Condición B plano hacia adelante: Deberá tener un coeficiente de fricción $\geq$ a 0,32. Condición C tación hacia adelante: Deberá tener un coeficiente de fricción $\geq$ a 0,13. Condición D plano hacia adelante: Deberá tener un coeficiente de fricción $\geq$ a 0,18. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - SUELA / DISEÑO: Suela con relieve y labrado antideslizante. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes.							
---	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	2.840,3600
Impuesto al valor agregado o (15%)	426,0540
Total	3.266,4140

Número de Items	34
Flete	0,0000
Total de la Orden	3.266,4140

Fecha de Impresión: viernes, 7 de junio de 2024, 16:34:48

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO						
Orden de compra:		CE-20240002653750		Fecha de emisión:	06-06-2024	
Estado de la orden:		Revisada		Fecha de aceptación:	07-06-2024	
DATOS DEL PROVEEDOR						
Nombre comercial:		RIZO RODRIGUEZ DENNY		Razón social:	RIZO RODRIGUEZ DENNY ANDREA	
				RUC:	0911205565001	
Nombre del representante legal:						
Correo electrónico el representante legal:		eddiec_27@hotmail.it		Correo electrónico de la empresa:	eddiec_27@hotmail.it	
Teléfono: 0958767971						
Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	4005005354	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	
	Edificio:	HOSPITAL		Departamento:	DIRECCION	
				Teléfono:	052690009	

Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	08h00 a 16h30
	Responsable de recepción de mercadería:	DRA. CINTHIA MANRIQUE DEMERA, ADMINISTRADORA DE ORDEN DE COMPRA E ING. PAUL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE LA UNIDAD DE BODEGA
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:	FAVOR COMUNICARSE CON LA DRA. CINTHIA MARÍA MANRIQUE DEMERA, MÉDICO LABORAL, ADMINISTRADORA DE LA ORDEN DE COMPRA AL NÚMERO DE CONTACTO: 0992627413. CONSIDERAR QUE SE DEBE TOMAR LAS MEDIDAS Y/O ENTREGAR TALLAS DE LOS TRABAJADORES PREVIO A LA CONFECCIÓN Y/O ENTREGA DE LOS BIENES RAZÓN POR LA CUAL AL MOMENTO DE SU ACEPTACIÓN COMUNICARSE INMEDIATAMENTE CON LA ADMINISTRADORA DE ORDEN DE COMPRA.	

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



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.
881220011	BORDADOS DE ALTA CALIDAD DE HASTA 10 HILOS - ATRIBUTOS: * LA ENTIDAD CONTRATANTE EN COORDINACIÓN CON EL PROVEEDOR DEFINIRÁ LOS DISEÑOS DEL LOGOTIPO Y UBICACIÓN EN LA PRENDA: ASÍ COMO EL MATERIAL A UTILIZAR. * LA GENERACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA PARA ESTOS PRODUCTOS "ADICIONALES" SE DEBERÁ REALIZAR AL MISMO PROVEEDOR AL CUAL SE REALIZÓ LA COMPRA DE LAS PRENDAS EN EL CATALOGO DINÁMICO INCLUSIVO. LOS PROVEEDORES QUE PRESENTEN OFERTAS PARA CUALQUIER PRODUCTO TEXTIL EN EL PROCESO CDI- SERCOP-001-2016 ESTARÁN CATALOGADOS AUTOMÁTICAMENTE EN ESTOS PRODUCTOS CON LA CAPACIDAD PRODUCTIVA. * NOTA: SE EXCEPTÚAN LOS PRODUCTOS DE LENCERÍA HOSPITALARIA POR CUANTO EL PRECIO INCLUYE LOGOTIPO Y DISTINTIVOS.	46	1,0000	0,0000	46,0000	15,0000	52,9000	90000000003530802131400100000000

Subtotal	46,0000
Impuesto al valor agregado (15%)	6,9000
Total	52,9000

Número de Items	46
Total de la Orden	52,9000

Fecha de Impresión: viernes, 7 de junio de 2024, 16:34:19

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO							
Orden de compra:	CE-20240002653749	Fecha de emisión:	06-06-2024	Fecha de aceptación:	07-06-2024		
Estado de la orden:	Revisada						
DATOS DEL PROVEEDOR							
Nombre comercial:		Razón social:	ASOCIACION DE PRODUCCION TEXTILERA 5 DE MAYO "ASOTEXMA"	RUC:	1391833334001		
Nombre del representante legal:	CASTRO ANCHUNDIA JENNY MERCEDES						
Correo electrónico el representante legal:	jenmar_creaciones@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	asotexma@gmail.com				
Teléfono:	0997134490 052674455						
Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	4008080345	Código de la Entidad Financiera:	230206		
				Nombre de la Entidad Financiera:	BANECUADOR		
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE							
Entidad contratante:	HOSPITAL MIGUEL H. ALCÍVAR	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:	DRA. CINTHIA MANRIQUE DEMERA, ADMINISTRADORA DE ORDEN DE COMPRA E ING. PAUL BRAVO BARRETO, RESPONSABLE DE LA UNIDAD DE BODEGA					
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:	FAVOR COMUNICARSE CON LA DRA. CINTHIA MARÍA MANRIQUE DEMERA, MÉDICO LABORAL, ADMINISTRADORA DE LA ORDEN DE COMPRA AL NÚMERO DE CONTACTO:						

0992627413. CONSIDERAR QUE SE DEBE TOMAR LAS MEDIDAS Y/O ENTREGAR TALLAS DE LOS TRABAJADORES PREVIO A LA CONFECCIÓN Y/O ENTREGA DE LOS BIENES RAZÓN POR LA CUAL AL MOMENTO DE SU ACEPTACIÓN COMUNICARSE INMEDIATAMENTE CON LA ADMINISTRADORA DE ORDEN DE COMPRA.

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.
881220014	CHOMPA IMPERMEABLE CON CINTA REFLECTIVA - ÁREA DE INTERVENCIÓN: El área de intervención para la provisión de las prendas será determinada por el domicilio legal del proveedor, registrado en el RUP. - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN: El diseño de la imagen puede variar, el mismo es solo referencial. COMPONENTES DESCRIPCIÓN ESPECIFICACIONES TELA EXTERIOR: Tipo: Impermeable Composición: 100% nylon Gramaje/Peso: 209.8 g/m2 Color: La entidad contratante definirá el color de la prenda TELA FORRO INTERNO Tipo: Malla texturizado Composición: 100% poliéster Gramaje/Peso: 100 gr/m2 Color: La entidad contratante definirá el color de la prenda MATERIAL FLUORESCENTE Características: - Cinta micro prismática. - Resistencia al cocido en tela impermeable. - Estabilizada contra rayos UV. - 100% Fluorescente para visibilidad durante el día. - Cinta de color (a elegir por la entidad contratante de acuerdo a colores disponibles por el fabricante) de ancho mínimo de 2 pulgadas. - Cumpla con la	23	48,2400	0.0000	1.109,5200	15,0000	1.275,9480	9000000003330802131400100000000

norma ANSI/ISEA 107-2010 o ANSI/ISEA 107-2015. - R'típico 800 cd/lux de reflectividad como mínimo. Cuello: Tipo sport Manga: Larga con puño elástico (ancho del puño a discreción de la entidad contratante) DISEÑO CHOMPA Bolsillos: Un bolsillo ubicado en la parte interna de la chompa. Cerrado Frontal: Cierre de nylon. Dimensión: Chompa 100% impermeable de ¾. Logotipo: Dos Logotipos de vinilo reflectivo o subliminado de las siguientes dimensiones: 1) 8 cm x 3.5cm. Parte frontal 2) 25 cm x 13 cm Parte posterior (espalda) Etiquetado: Cumplir con lo que establece la norma NTE INEN 1 875:2004 y RTE INEN 013:2013 Detalles de Diseño: - Cuatro Mallas respiradoras ubicadas de acuerdo a diseño de la entidad contratante. - La prenda incorpora capucha CARACTERÍSTICA GENERAL: La chompa debe cumplir con el proceso de termo sellado al calor. Se considera que el total de la cinta reflectiva no podrá superar en su distribución en la prenda la dimensión de 3 metros. La entidad contratante definirá en el diseño la ubicación del material retro reflectivo dentro de la prenda. TALLAS Las tallas que contemplan la presente ficha técnica y que incluye en el precio de adhesión son las siguientes: TALLAS 34 36 38 40 42 44 46 Con el fin de llevar un registro adecuado de tallas y evitar inconvenientes al momento de la entrega de prendas, el Administrador del contrato de la entidad conjuntamente con el proveedor levantarán un Acta de control con la toma de tallas de cada funcionario, registrando los nombres y apellidos de cada servidor así como las tallas correspondientes, la misma debe ser suscrita por el funcionario, el administrador y el proveedor; otorgando una copia del Acta a cada uno. El proveedor, de ser requerido por la entidad, deberá presentar con la entrega de muestras, las fichas técnicas de las telas empleadas para la confección, proporcionadas por el proveedor nacional de telas. EMPAQUETADO La prenda debe ser empaquetada en funda plástica transparente, y sellada. Se debe distinguir claramente la talla de la prenda que facilite su distribución. La prenda de vestir deberá cumplir con la "Norma Nacional Americana para la Seguridad de Alta Visibilidad en Textiles y Accesorios" ANSI/ISEA 107-2015.

- MUESTRAS: Una vez generada la orden de compra la entidad contratante solicitará una muestra al proveedor que permita verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto.
- FORMA DE ENTREGA: La entrega de la prenda se lo hará apilado en sacos o fundas resistentes por tallas y color.
- CONDICIONES PARTICULARES DEL BIEN:

TELA EXTERIOR: Tipo: Impermeable, Composición: 100% nylon, Gramaje/Peso: 209.8 g/m2, Color: La entidad contratante definirá el color de la prenda. | TELA FORRO INTERNO: Tipo: Malla texturizado, Composición: 100% poliéster, Gramaje/Peso: 100 gr/m2, Color: La entidad contratante definirá el color de la prenda. | MATERIAL FLUORESCENTE: Características: - Cinta micro prismática. - Resistencia al cocido en tela impermeable. - Estabilizada contra rayos UV. - 100% Fluorescente para visibilidad durante el día. - Cinta de color (a elegir por la entidad contratante de acuerdo a colores disponibles por el fabricante) de ancho mínimo de 2 pulgadas. - La cinta reflectiva cumplirá las siguientes características: - Norma: ANSI-ISEA 107-2010 (Las especificaciones establecidas en la norma en referencia estará sujeta a sus actualizaciones en todas sus descripciones como: ancho, color, entre otras.) - Ancho: Desde 1" hasta 2" (2,5 cm hasta 5cm). - Color: A elección de la Entidad contratante. - Ubicación de la cinta reflectiva: La ubicación de la cinta reflectiva en la prenda de vestir será a discreción de la entidad contratante, siempre y cuando las dimensiones no superen las actualmente consideradas en las ficha técnica. o ANSI/ISEA 107-2015. - R'típico 800 cd/lux de reflectividad como mínimo. La prenda de vestir deberá cumplir con la "Norma Nacional Americana para la Seguridad de Alta Visibilidad en Textiles y Accesorios" ANSI/ISEA 107-2015.

- GARANTIAS: - Garantía de Piel Cumplimiento. - Para seguridad del cumplimiento del contrato y para responder por las obligaciones que contrajeran a favor de terceros, relacionadas con el contrato, el adjudicatario, antes o al momento de

la firma del contrato, rendirá garantías por un monto equivalente al cinco (5%) por ciento del valor de la orden de compra, siempre que el monto del contrato sea mayor a multiplicar el coeficiente 0,000002 por el Presupuesto Inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico. | • **Garantía por Anticipo.** - En caso de existir, el proveedor deberá rendir, previamente, garantías por igual valor del anticipo. **Garantía técnica.** - Cubrirá el 100% de los bienes con daños o alteraciones ocasionados por: fábrica, embalaje, manipulación, mala calidad de los materiales o componentes empleados en su fabricación

- **ACTUALIZACIONES:** • Mediante Oficio Circular SERCOP-CDI-2016-041 de 10 de junio de 2016, se actualiza "Las fichas de los productos en los cuales consta las características: "Cinta reflectiva industrial debe cumplir norma ANSI/ISEA 107-2010 (...)". • Mediante Oficio Circular SERCOP-CDI-2018-007 de 28 de diciembre de 2018, se actualizan los atributos de "Formación/Capacitación/Experiencia" y "Requisitos para el Pago", se homologan los textos concernientes a la afiliación de la seguridad social en las fichas técnicas.
- **MAQUINARIA:** Según el grupo al que correspondan los proveedores deberán contar con la siguiente maquinaria mínima: 1 Máquina Termoselladora, 1 Máquina Recta industrial una aguja, 1 Máquina Overlock 4 hilos, 1 Máquina Cortadora Industrial. Los proveedores deberán adjuntar la documentación que respalde la disponibilidad de la maquinaria mínima requerida (contrato de compra-venta, factura, títulos de propiedad, contrato o compromiso de alquiler o arrendamiento, declaración suscrita por el proveedor). | El SERCOP directamente o a través de terceros, verificará la disponibilidad de la maquinaria declarada conforme se establece en el formulario "TABLA DE EQUIPAMIENTO Y HERRAMIENTAS", que consta en el pliego.
- **CONDICIONES DE ENTREGA DEL BIEN:** La entrega de la prenda se lo hará apilado en sacos o fundas resistentes por tallas y color
- **PERSONAL MÍNIMO:** Remitirse al Atributo "Capacidad Máxima de Producción"
- **PLAZO / TIEMPO DE ENTREGA:** El plazo para la entrega de las prendas será de hasta treinta días (30), contados a partir de la formalización de la orden de compra (estado revisado); | En caso que la entidad contratante solicite muestras o se realice toma de medidas, la entidad contratante en conjunto con el proveedor definirán el plazo de entrega, el mismo que será posterior a la entrega de medidas y/o muestras. | Los tiempos de entrega podrán modificarse, previo acuerdo expreso entre entidad contratante y proveedor. | Se podrán realizar entregas parciales totales, antes del plazo estipulado, conforme al cronograma de entrega previamente establecido de mutuo acuerdo entre el proveedor y la entidad contratante generadora de la orden de compra.
- **ADMINISTRACIÓN:** Una vez emitida la orden de compra, la entidad contratante asignará un administrador de la orden de compra quien deberá: • Suministrar al proveedor catalogado el cronograma de recepción de las prendas y entregar el Acta proveedor – bodega. • Verificar que el producto sea de calidad y en el caso de que existieran productos defectuosos solicitar los cambios necesarios. • Autorizar ampliaciones de plazo para la entrega del bien. • Solicitar la aplicación de las multas respectivas y notificar al proveedor • Monitorear, verificar y controlar del cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para la entrega del bien. La entidad contratante podrá asignar delegados para la recepción técnica del producto. • El Administrador del Contrato dará el informe de fiel cumplimiento del mismo
- **REQUISITOS PARA EL PAGO:** Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de la entidad generadora de la orden de compra y se efectuará en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica previo a la presentación de los siguientes documentos: - Factura emitida por el proveedor. - Copia de factura (s) de compra de tela nacional (Peso, cantidad, tipo de tela) - Acta de entrega-recepción definitiva a satisfacción de la entidad contratante. - Copia de la orden de compra. - Documentos de respaldo referente al cumplimiento

de la afiliación a la seguridad social en la modalidad que correspondiere según la naturaleza del proveedor. La cantidad del personal, debe ser considerada en función a la capacidad productiva de la ficha técnica del producto. El tiempo mínimo de afiliación que se verificará será desde la fecha de la generación de la orden de compra hasta la fecha del acta de entrega recepción.

- **INFRACCIONES Y SANCIONES:** - En los casos en que exista incumplimiento de entrega de los bienes adquiridos por caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobados por el administrador de la orden de compra, la entrega se podrá realizar en un plazo máximo adicional de hasta 10 días término, sin que durante dicho tiempo sea aplicable multa alguna, caso contrario se aplicará una multa del 1 por mil diario del valor a facturar correspondiente al bien no entregado y que consta en la orden de compra. | - Cuando el retraso supere los 10 días término contados a partir de la fecha límite de entrega del requerimiento efectuado a través de la orden de compra, se aplicará una multa del 1,5 por mil diario del valor a facturar, contado desde el décimo primer día de retraso en la entrega de los bienes materia del requerimiento hasta que se realice la entrega de los mismos; es decir, que el valor por la multa podrá acumularse hasta la entrega de los bienes. | - En caso de incumplimientos en las condiciones específicas de elaboración del bien, el proveedor deberá sustituir el bien garantizando el cumplimiento de la presente ficha técnica. | - En caso de que el incumplimiento de plazo establecido para la entrega del bien, supere los 29 días término, se realizará la declaratoria de contratista incumplido, exceptuando acuerdo entre las partes para dicha entrega.

- **COLOR:** Remitirse al Atributo "Condiciones Particulares del Bien"

- **ETIQUETAS:** Cumplir con lo que establece la norma NTE (NEN 1 873:2004 y RTE INEN 013:2013)

- **MATERIALES / INSUMOS:** Remitirse al Atributo "Condiciones particulares del Bien"

- **ANTECEDENTES:** No Aplica

- **BORDADO O ESTAMPADO / LOGOTIPOS:** No Aplica

- **OBJETIVO:** No Aplica

- **TRANSPORTE:** El proveedor catalogado asumirá el costo de transporte hasta la dirección establecida por la entidad contratante para la entrega de los bienes dentro de la localidad en la que se hubiese catalogado, de acuerdo a lo establecido en la orden de compra, salvo acuerdo entre proveedor – entidad. | La entrega del bien incluye el estibaje al interior de las instalaciones de la entidad contratante. En el caso de requerirse toma de tallas, y el proveedor presente dificultades para el efecto debido a una importante dispersión entre las diferentes unidades de negocio de cada entidad contratante, la entidad se encargará de reunir al personal en un solo punto o lugar específico para la toma de tallas a coordinarse entre la entidad y el proveedor.

- **TALLAS:** Las tallas que contemplan la presente ficha técnica y que incluye en el precio de adhesión son las siguientes: TALLAS *34, | *36, | *38, | *40, | *42, | *44, | *46, | Con el fin de llevar un registro adecuado de tallas y evitar inconvenientes al momento de la entrega de prendas, el Administrador del contrato de la entidad conjuntamente con el proveedor levantarán un Acta de control con la toma de tallas de cada funcionario, registrando los nombres y apellidos de cada servidor así como las tallas correspondientes, la misma debe ser suscrita por el funcionario, el administrador y el proveedor; otorgando una copia del Acta a cada uno. | El proveedor, de ser requerido por la entidad, deberá presentar con la entrega de muestras, las fichas técnicas de las telas empleadas para la confección, proporcionadas por el proveedor nacional de telas.

- **DISEÑO:** Cuello: Tipo sport, Manga: Larga con puño elástico (ancho del puño a discreción de la entidad contratante). Bolsillos: Un bolsillo ubicado en la parte interna de la chompa. | Cerrado Frontal: Cierre de nylon. | Dimensión: Chompa 100% impermeable de ¾. | Logotipo: Dos Logotipos de vinilo reflectivo o subliminado de las siguientes dimensiones: 1) 8 cm x 3.5cm. Parte frontal 2) 25 cm x 13 cm Parte posterior (espalda). | Etiquetado: Cumplir con lo que establece la norma NTE INEN 1

[illegible]

el (los) reporte (s) de control respectivos, documento que servirá de base a los responsables de la recepción administrativa para la suscripción del acta correspondiente. b) Recepción administrativa: La recepción del bien se realizará a entera satisfacción de la entidad contratante, la misma que se encuentra a cargo de los responsables designados por la entidad y un representante autorizado por el proveedor, de conformidad a lo establecido en el artículo 124 del RGLOSNCP. De acuerdo con los lineamientos internos de cada entidad contratante, se podrá incluir uno o más delegados los cuales controlarán la entrega del bien y los documentos habilitantes (orden de compra y factura). Estos funcionarios serán administrativamente y pecuniariamente responsables por las cantidades recibidas y los datos que consignen en las actas de entrega – recepción. - FORMA DE PAGO: Será facultad de cada entidad contratante, establecer la forma de pago, de cualquiera de las siguientes formas: - Contra Entrega: La entidad contratante podrá realizar el pago por la totalidad de la orden de compra, siempre y cuando no exista un anticipo. Si se establecen entregas parciales, el pago será contra entrega parcial del bien, según cronograma establecido por el proveedor y la entidad contratante, de conformidad con la capacidad productiva declarada por el fabricante, o determinada como máxima en la ficha del producto específico. - Anticipo: La entidad contratante podrá otorgar anticipos de hasta el 70% del valor total de la orden de compra. El proveedor adjudicado para recibir el anticipo, deberá rendir previamente la garantía por igual valor del anticipo, el cual se amortizará a medida que se vaya entregando el bien, en el caso que existan entregas parciales.							
--	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	1.109,5200
Impuesto al valor agregado (15%)	166,4280
Total	1.275,9480

Número de Items	23
Total de la Orden	1.275,9480

Fecha de Impresión: viernes, 7 de junio de 2024, 16:33:45