| | | ORDEN DE C | OMPF | RA POF | R CATÁLOGO ELE | CTR | ÓNICO | | |
|--|---|---------------------------------------|--------------------------------------|--|---|---|------------------------|-----------|---|
| Orden de compra: | CE-202400 | 02659824 | | ha de isión: | 14-06-2024 | 1 | cha de eptación: | 17-0 | 6-2024 |
| Estado de la orden: | Revisada | | | | | | <u> </u> | | |
| | | | DAT | OS DEI | PROVEEDOR | | | | |
| Nombre comercial: | | | Raz | | ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION ELIXIRS ASOSERALIELIX | RU | IC: | 1391 | 930313001 |
| Nombre del representante legal: | · VILLAFUE | ERTE PINARGOTI | EALD | O LEO | NARDO | | | | |
| Correo electrónico el representante legal: | asoseralime | nt2021@gmail.cor | n de l | trónico | asoseraliment2021 | @gma | ail.com | | <u>;</u> |
| Teléfono: | | | | | | | | | |
| Tipo de cuenta: | horros Núm | ero de ta: 4019631 | | ódigo d ntidad | le la Financiera: 230200 | 5 1 | mbre de l tidad Fin | | ra: BANECUADOR |
| | | DATOS | DE L | A ENT | DAD CONTRATA | NTE | | | |
| Entidad contratante: | HOSPITAL MIGUEL H. e: ALCIVAR RUC: 1360007560001 Teléfono: 052690009 | | | | | 90009 | | | |
| Persona que autoriza: | | | | Cargo: GERENTE HOSPITALARIO, SUBROGANTE Con elec | | | reo trónico: | hospr | nhalcivar@gmail.com |
| Nombre funcionario encargado del proceso: | zmandrade | | • | | Correo electrónico: | maja | aneth15@ | hotma | nil.com |
| | Provincia: | MANABI | | Cantó | n: SUCRE | | Parroqu | | LEONIDAS PLAZA GUTIERREZ |
| Dirección LEONIDAS PLAZA Entidad: Calle: GUTIERREZ / KM 4 Y MEDIO VIA CHONE MANABI / SUCRE / LEONIDAS PLAZA Número: S/N Intersección: TERMINAL TERMINAL TERRESTRI ANSELMO | | | | | | TERMINAL TERRESTRE DR. ANSELMO VERA SALAVARRIA | | | |
| | Edificio: | HOSPITAL | | Depar | tamento: DIRECC | ION | Teléfono: | | 052690009 |
| Datos de | Horario de recepción de | | | | | | | | |
| entrega: | Responsable mercaderia: | de recepción de | LCD. | A. KIM IINISTI | BERLY JANETH A RADORA DE ORDE | NCHI NCHI EN DE | UNDIA A | DRIÁ A | N, |
| Dirección de entrega: | MANABI / S Y SN S/N y T | UCRE / LEONIDA FERMINAL TERR | AS PL | AZA GI | JTIERREZ / KM 4 Y | Y ME | DIO VIA | CHO | NE DIAGONA SN PITAL, DIRECCION |
| Observación: | Mediante mei de la Orden d | morando Nro. MSF e Compra a la Lcd | ² -CZ4 - a. Kim | HMHA berl√ Ja | -GERENCIA-2024-2 | 2685 - ián N | M se designate | gna co | omo Administradora El inicio del plazo 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.



ESTATE DIEGO FERNANDO CAMINO EN CAMI



Funcionario Encargado del Proceso

Persona que autoriza

Máxima Autoridad

Nombre: zmandrade

Nombre: DR. DIEGO ALVARADO

CAMINO

| DETALLE | | | | | | | | | |
|-----------|---|----------------------|----------------|-----------|-------------|-----------------|-------------|-------------------------------|--|
| CPC | Descripción | Cant | V. unitario | Descuento | Sub. Total | Impuesto (%) | V. Total | Partida Presup. | |
| 632300212 | 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 Economia Popular y Solidaria. Al menos una vez a la semana se realizará fa desintección profunda del menaje utilizado para la prestación del servicio (vajilla, oltas, etc.). *El lugar de preparación de alimentos parte de la prestación del servicio, deberá limpiarse antes y después de la prestación del mismo, | 2574 (1 Meses) | 11,2700 | 0,000,0 | 29.008,9800 | 15,0000 | 33,360,3270 | 90000000353023513140010000000 | |

de ser el caso, verificará el cumplimiento de las condiciones especificas 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 menus, deberan 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 dias: 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 mantendran 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 Cafeterias del ARCSA, de acuerdo con los lineamientos de seguridad y soberania alimentaria para asegurar que el Servicio General de Alimentación Permanente cumpla con las especificaciones técnicas determinadas. El proveedor vigilara 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

| eglamentos. Adicionalmente el proveedor | |
|---|---|
| esarrollară un cronograma de limpieza. | |
| esinfección, desratización y eliminación de | |
| sectos rastreros y voladores aprobada por la | |
| ntidad contratante, la adquisición de los | |
| asumos es de su absoluta responsabilidad. | |
| . DESCRIPCION DEL SERVICIO: #Todos | |
| ns gastos relativos al transporte de alimentos. | |
| roductos y otras actividades relacionadas a la | |
| rovision del servicio incurriran por parte del 1 | |
| roveedor. *El proveedor deberá cumplir con la | |
| Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG que | |
| eñala la Norma técnica sanitaria sobre | |
| orácticas correctas de higiene para | |
| establecimientos procesadores de alimentos | |
| ategorizados 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, deberà limpiarse antes y después | |
| de la prestación del mismo, asegurándose que | |
| este se encuentre en condiciones optimas para | |
| garantizar la inocuidad de los alimentos. *La | |
| entidad contratante directamente o a través de | |
| terceros, de ser el caso, verificara el | |
| cumplimiento de las condiciones específicas del | |
| servicio señaladas en la presente ficha técnica, | |
| SETVICIO SETIMIADAS ETITA presente mena tecanoa; | |
| pura lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que | |
| facilidades y proporcionara la información que | |
| le sea requerida. La Entidad Contratante se | |
| reserva el derecho de realizar, en cualquier | |
| instante, a través de laboratorios especializados, | |
| el analisis 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 | |
| proveedor prestara todas tas racindades del caso | ı |
| a fin de permitir el trabajo del personal de la | |
| entidad contratante designado para el efecto. | |
| *Se debera aplicar el principio "Primero en | l |
| 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, deberan tener | |
| registro sanitario o notificación sanitaria | |
| vigente, otorgado por la Autoridad Sarutaria | |
| 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 menus 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 parametros señalados en el | |
| Atributo No. 2; a partir del cual se derivarán | |
| dictas 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 | |
| laboral de 40 horas semanales distribuídas de 6 i dias: 3 horas en la mañana y 3 horas en la tarde. | |
| laboral de 40 horas semanales distribuidas de 6 dias: 3 horas en la mañana y 3 horas en la tarde, mientras que el último se contempla la | |
| laboral de 40 horas semanales distribuídas 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 | |
| laboral de 40 horas semanales distribuidas de 6 dias: 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 | |
| laboral de 40 horas semandes distribuidas de 6 dias: 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 | |
| laboral de 40 horas semandes distribuidas de 6 dias: 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 | |
| laboral de 40 horas semanales distribuidas de 6 dias: 3 horas en la tamañana 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 cuda hospital o unidad de salud (alrededor de las 07h00 y 16h00 sujeto a | |
| laboral de 40 horas semanales distribuidas de 6 dias: 3 horas en la tarde, mientras que el último se contempla la presencia del nutricionista 2 horas en la tarde. Estos horarios obligatoriamente comprenderán la revisión del menú diario en cuda hospital o unidad de salud (alrededor de las 07h00 y 16h00 sujeto a confirmación con la entidad docuntratante). El | |
| laboral de 40 horas semandes distribuidas de 6 dias: 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 cuda hospital o unidad de salud (alradedor de las 07h00 y 16h00 sujeto a confirmación con la entidad contratante). El proveedor tendrá que verificar las condiciones | |
| laboral de 40 horas semandes distribuidas de 6 dias: 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 compreuderán 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 | |
| laboral de 40 horas semanales distribuidas de 6 dias: 3 horas en la tarde, mientras que el último se contempla la presencia del nutricionista 2 horas en la tarde, esta 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 provecdor tendrá que verificar las condictiones de las instalaciones para la preparación de alimentos en conjunto con la entidad | |
| laboral de 40 horas semandes distribuidas de 6 dias: 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 cuda hospital o unidad de salud (alrededor de las 07h00 y 16h00 sujeto a confirmación con la entidad contrarante). El proveedor tendrá que verificar las condiciones de las instalaciones para la preparación de alimentos en conjunto con la entidad contrarante para garantizar que el agua para el | |
| laboral de 40 horas semandes distribuidas de 6 dias; 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 compreuderán 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 juvado de los alimentos, lavado del | |
| laboral de 40 horas semanales distribuidas de 6 dias: 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 | |
| laboral de 40 horas semandes distribuidas de 6 dias: 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 cuda hospital o unidad de salud (alrededor de las 07h00 y 16h00 sujeto a confirmación con la entidad contrarante). El proveedor tendrá que verificar las condiciones de las instalaciones para la preparación de alimentos en conjunto con la entidad contrarante para garantizar que el agua para el lavado del los alimentos, lavado del equipamiento de cocina, legumbres, frutas y orros sea gama tratada (filtrada o clarificada) o | |
| laboral de 40 horas semandes distribuidas de 6 dias: 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 tarde, biliaguardiamente comprenderán la revisión del menu diario en cuda 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 (filtuda o clarificada) o potable que enente con certificación INEN | |
| laboral de 40 horas semandes distribuidas de 6 dias: 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 cuda hospital o unidad de salud (alrededor de las 07h00 y 16h00 sujeto a confirmación con la entidad contrarante). El proveedor tendrá que verificar las condiciones de las instalaciones para la preparación de alimentos en conjunto con la entidad contrarante para garantizar que el agua para el lavado del los alimentos, lavado del equipamiento de cocina, legumbres, frutas y orros sea gama tratada (filtrada o clarificada) o | |

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 impios, antes, durante y después de ser entregado el servicio de alimentación. El proveedor garantizará una calidad de servicio excelente de acuerdo con los estandares determinados en el Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Munipulación de Alimentos en Restaurantes y Cafeterias del ARCSA, de acuerdo con los lineamientos de seguridad y soberania 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 Loy 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 desarrollara un cronograma de limpieza, desinfección, desratización y eliminación de insectos rastreros y voladores aprobada por la entidad contratante, la adquisición de los usumos es de su absoluta responsabilidad. - GARANTIAS: - La garantia 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 garantia 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 garantias contempladas en este numeral, seran 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). ^a Normas INEN vinculadas *Reglamento para el manejo adecuado de los desechos infecciosos generados en las instituciones de Salud en el Ecuador *Ley Orgánica de Salud del Ecuador *Manual del Modelo de Atención Integral de Sistema Nacional de Salud Familiar Comunitario e Intercultural (MAIS-FCI) - 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 strave, sin condimentos irritantes o estimulantes, consistencia y color variados, temperatura apropiada, alimentos de fácil digestion) alimentos frescos, nutritivos e inocuos. Cantidad: de acuerdo a las porciones establecidas para cubrir las necesidades caloricas y nutricionales de los pacientes. La entidad contratante, a través del médico v/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 basara en las dietas | |
| asignadas a los pacientes por la numicionista o | |
| medico tratante, *Los alimentos calientes | |
| deberán ser servidos a una temperatura | |
| adecuada (37°C) para el consumo humano. *Los menús deberán ser bajos en grasas. | |
| azucares 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/ | |
| In optricionista/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 | |
| sodica, insufficiencia renal, para menor de l año | |
| v dieta individualizada en casos especiales. | |
| Tipo de dieta Características nutricionales | |
| Características físicas Líquida clara o estricta - | |
| V.C.T: 500 = 600 keal - 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% - | |
| Viraminas: normales - Minerales: normales - | |
| NoCl. 6-8 g - Consistencia: liquida-semiliquida | |
| Volumen: 1500-2000 ml - Horarios. | |
| Fraccionada en 5-6 tonjas - 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 - | l |
| Volumen: 1200-1500 ml - Horarios. | ١ |
| 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: | l |
| puede haber deficiencias (vit B12, ácido fólico, | l |
| D, E v C) - Minerales: puede haber deficiencia de hierro - Consistencia: variado (líquidos, | ļ |
| blandos, sólidos suaves) - Volumen: 1500-2000 | 1 |
| ml - Horarios. Fraccionada en 5 tomas al día | |
| Residuos: pocos Blanda intestinal o astringente | |
| L. V.C. T: 1500 = 1800 keai - Prot: 10-15% - | l |
| Grasa: 20-25% - CHO: 55-60% - Vitaminas: | 1 |
| puede haber deficiencias - Minerales: puede | |
| haber deficiencia de hierro, calcio, electrolitos | |
| si hay presencia de diarreas - Consistencia: variado (líquidos, blandos, solidos suaves) - | |
| Volumen: 1500-2000 ml - Horarios. | |
| Fraccionada en 5 tomas al dia Residuos: sin | |
| residuos Dieta hipograsa o de protección hepato | |
| billiar - 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% | |
| politinsaturados y saturados) - CHO: 50-55% - | |
| Vitaminas: normales - Minerales: normales - | |
| Fibra: 20-30 g/dia - Consistencia: variado de | |
| acuerdo a las preparaciones (preferencia a | |
| sólidos) - Volumen: 1.2-1.5 ml/ Keal ingerida - Horarios. Fraccionada en 5 tomas al dia | |
| Regiduos: normales Dieta hipercalórica - V.C.T. | |
| se calcula según el paciente - Prot: 1.5-2.0 gr/kg | |
| peso/día - Grusa: 25-30% - CHO: 55-60% - | |
| Consistencia: variado de acuerdo a las | |
| preparaciones - Volumen: incrementado - | |
| Horarios. Fraccionada en 5-6 tomas al dia | |
| | |

18/6/2024, 11:41

| | | | | | | | 1 |
|---|-------|----------|-----|-----|-----|----|---|
| | 1 1 | 1 | 1 | | | | |
| Residuos: normales Dieta renal - V.C.T: 200 o | | | | 1 | 4 | | |
| mas keal - Prot: 8 - 16% (en función de las | | - | | | | | |
| necesidades del paciente) - Grasa: 25-30% - | - | | į. | ! | ŀ | | • |
| CHO: 60-65% - CINa: disminuido - CIK: controlado - Consistencia; variado de acuerdo a | | 4 | | Į. | | | |
| las preparaciones - Volumen; controlado - | | | 1 | 1 | 1 | | 1 |
| Horarios. Fraccionada en 5 tomas al día. Dieta | | i i | | | | | |
| hiposódica - V.C.T; 2000-2200 keal - Prot | | | - | | 1 | | |
| 12 15% - Grass 25-30% (menos de 10% acidos) | | 1 | Į. | | | | |
| praco sorurados, 10 % monomsaturados, 10% | | | i | 1 | | | |
| holiinesturados) - CHO: 55-60% (90% | \ \ \ | 1 | | 1 | | | |
| compleies) - Vitaminas: normales - Minerales: | | | İ | | | | |
| restricción leve, moderada, severa o estricta de | | | | 1 | | | |
| sodio, El resto normales Fibra: normal - | | 4 | | ļ | | | |
| Consistencia: variado de acuerdo a las preparaciones - Volumen: normal (3 comidas) - | 1 | | 1 | | | | |
| Residuos: normales Los insumos a ser | 1 | į. | | | | | |
| utilizados (alimentos) deberan ser de | | | 1 | i | | | |
| producción pacional priorizando la compra de | | 1 | | 1 | | | |
| los mismos a la Economía Popular y Solidaria y | | | | 1 | | | |
| cus emprendimientos disponibles en la | | Ĭ | | l l | | ļ | |
| localidad donde será prestado el servicio asi | | ļ | İ | 1 | | | |
| como de las organizaciones de la Agricultura | | | į. | | | • | |
| Familiar Camposina e Indigena, deberan aplicar | | ţ | | | | Į. | |
| con criterios de pertinencia territorial de acuerdo con la zona en donde se presta el | 1 | | 1 | | | 1 | |
| servicio para el cumplimiento de las | | 1 | | | | | |
| resoluciones RE-SERCOP-2015-0032 y RE- | 1 | Į. | 1 | | | | 1 |
| CERCOP-2015-0034 La proporción de estos | | 1 | ļ | į | İ | | |
| productos no será menor al 70% (lel total de los | 1 | | 1 | | | | |
| productos utilizados en la elaboración del menu | | | | ļ | | | |
| poro al servicio de alimentación. El personal | | | | | | | |
| que renlice la prestación del servicio no podra | | | | | 1 | | 1 |
| tener heridas o infecciones cutáneas. El | | 1 | | | | | |
| proveedor realizará anualmente examenes médicos a todo su personal. Estos examenes | | | ļ | | | | |
| son los siguientes: Biometria hemática | | 1 | | | | | |
| completa, Serologia (VDRL), Elemental y | | | l l | | | | 1 |
| microscopico de orina Coproparasitario, | į į | | | | | | |
| Coprovultivo Examen médico general. Durante | | | • | | 1 | | |
| today log fuses del servicio de ainmentación, el | 1 | | | | | | |
| contratista anlicarán las normas establecidas en | | ļ | | | | | |
| sus manuales: BPM's (Buenas Prácticas de | | | | | 1 | | |
| Manufactura), HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), y POES (Practicas | |] } | 1 | | | ļ | |
| Operativas Estandarizadas Sanitarias) con la | | | | | 1 | | |
| alstigación de entreonr los informes, análisis V | | 1 | | | | 1 | |
| resultados al Administrador del contrato de | | | • | |] | | |
| manera mensual | 1 | 1 | İ | | | | |
| PLAZO DE BIECUCION DEL | | 1 | | | 1 | | |
| GERVICIO La ejecución de prestación del | | | 1 | | 1 | | |
| servicio, iniciará en el plazo máximo de siete | ı |] | | | 1 | | |
| (7) días contados desde la formalización de la orden de compra, tiempo en el cual la entidad | | ļ | - | | | | |
| contratante y el proveedor deberán aprobar el | ļ |] ' | l | | - | | |
| menu y cronograma de entrega. | | | 1 | | | | |
| REQUISITOS DE PAGO: El pago se | l | | | | 1 | | |
| realizará previo a la presentución de los | | | 1 | | ļ | | |
| signientes documentos: -Factura, -Informe | | | | | | | 1 |
| mensual de conformidad del servicio de la | | | | | | | |
| Entidad Contratante Presentación ante la | | | | | | | |
| entidad contratante de credenciales de cl/la nutricionista encargado de la validación del | | 1 | . 1 | | 1 | | |
| menú, así como sus datos de contacto (nombre, | | | | | | | |
| | | 1 | 1 | | İ | | |
| la la la la de la de entrega recención del la la la la la la la la la la la la la | | | | | | | |
| saminio a informe del administrador de la orden | | 1 | 1 | | ļ | 1 | |
| de comura - Planilla de pago mensual de | | | | | | | |
| offliaciones al Instituto Ecuatoriano de | İ | | 1 | | | | |
| a | | | ļ | | 1 | | 1 |
| - UNIDAD DE MEDIDA: Una (1) ración = cuatro (4) comidas, más dos (2) colaciones | | 1 | | | | | |
| - CAPACIDAD MAXIMA DE | | | | 1 | | | |
| DD ODI CCION: La capacidad productiva se | | 1 | 1 | | | 1 | |
| l sent la contiente manera: Un grupo de | | Į. | ļ | 1 | Ì | | ļ |
| tradagle compuesto por dos (2) refes de cocina y | | 1 | | | 1 | | |
| aineo (5) avudantes de cocma para atender a un l | | | 1 | 1 | l l | | ļ |
| armo da hogra 100 pacientes diartos, en dos | | | | | l | | 1 |
| Lucase minulimiento con (06h00 a 15h00 / | | • | | | | | |
| Lanton a nation) con Liefe de cocina Vidos | | 1 | | | | | ł |
| avaidantes para cada turno. Se consideran turnos | | | 1 | | | 1 | |
| con 7 personas debido a que estos horarios aplicarán para los 7 días de la semana sin | | | | | | | |
| aplicarán para los / días de la sentana sur excepción. A partir de ello se considerará dos | | ļ | | | 1 | | |
| (a) armidentes de cocina adicionales por cada ou | | | Į. | | | | • |
| l | j | I |] | | | | |
| augiciphae adicionales El proveedor (CDC) | ļ 1 | | Į. | 1 | | | |
| dividir su conscidad máxima de prestación de | | \ | | | 1 | | |
| servicio, entre todas las ingestas solicitadas | 1 | I | l | 1 | ı | • | |
| 1 | | | | | | | |

| | | | | | | | : |
|--|-----|----|----|-----|-----|----------|---|
| | 1 1 | 1 | 1 | 1 | l | | |
| dentro dei horario determinado, según el | | | ļ | | Ì | | |
| nimero de jefes de cocinas y auxiliares que | 1 | ļ | | | | | : |
| declare en su oferta. El grupo de trabajo incluye | 1 | 1 | | 1 | | | |
| la presencia de dos (2) nutricionistas para suplir | | | | | 1 | | |
| los requerimientos de personal de apoyo en la | | | 1 | | | | |
| modalidad de contrato por medio tiempo. Cada | | 1 | | | | | |
| uno/a de los/las nutricionistas deberá estar | | | | | ļ | | |
| presente en los momentos de confirmación | | | ì | | 1 | | |
| diaria del número de ingestas en la entidad | Ì | | 1 | | | | |
| contratante (mañana y tarde). *La jornada | | | | | | | |
| laboral contemplada deberá garantizar la | | | | | 1 | | 1 |
| atención del servicio los siete (7) días de la | l l | Į. | 1 | | | | |
| semana en los horarios definidos por la entidad | ! ! | i | | | | | |
| para atender las dos ingestas diarias. Entre las | | | | | | | |
| 06h00 y 21h00 de acuerdo con el horario de | | | ļ | | | | |
| servicio para cada ingesta determinado por la | | | 1 | | | | |
| entidad contratante. En pinoun caso el servicio | 1 | | | | | | |
| de una incesta a la cama para los beneficiarios | | | i | | | | |
| podrá quedar fuera de este horario acordado o | | | 1 | | | | |
| ser servido más alla de los 30 minutos desde el | | ì | | | | | |
| micio de distribución de las ingestas. Se recalca | | | | | | | |
| como 60 minutos el tiempo máximo de servicio | | | | | | | |
| para cada ingesta por piso. | | | | | | | |
| EOUPO MINIMO REQUERIDO: *El | 1 | | | | | | 1 |
| proveedor deberá contar con coches o carritos | | | | | | l | |
| para el transporte de los platos servidos y su | 1 | | | | 1 . | 1 | 1 |
| entrega en cama a los pacientes. Equipo | | 1 | | ! | | | ì |
| necesario: *2 Cocina industrial de 3 | | | | İ | | | |
| quemadores *1 Congelador de carnes *1 | | | | 1 | ļ | • | |
| Congelador para verduras *1 Horno semi | | | | | | | |
| industrial *1 Horno Microondas *1 Linea de | | | | Ì | | | |
| samovares con vitrina para "self service" o una | | | | 1 | 1 | 1 | |
| estacion de "self service" *2 Mesones metalicos | | | | | | | |
| de trabajo *3 Carritos para la recolección de | | | | 1 | | | |
| bandejas de 20 ingestas *2 Carritos termicos | | | | | | | |
| para distribución con capacidad de 30 ingestas | | 1 | | | | | |
| Equipos y utensilios: *Ollas y sartenes. | | | | | | | |
| *Balanza automútica de cocina con capacidad | | | | ļ | | | |
| para 5 kilogramos. "Juego de cucharas | | | | | 1 | | |
| medidoras. * *Tanques de gas industriales, | | 1 | | | | | |
| citindros de 45 kg. * Vajilla de material liso, no poroso y fácil de limpiar. Metalica de acero | 1 | | | | j | | |
| inoxidable** * Vajilla de porcelana, no poroso | | | | | | | |
| y fácil de limpiar. *La calidad de la vajilla será | İ | | ŧ | | | | |
| adecuada para garantizar que por deterioro o | | | | | | | |
| rotura no lastime a ningún usuario ni operario, | | | | 1 | | | |
| además el material de elaboración no deberá | | 1 | | l | | | 1 |
| interferir en la culidad de los alimentos. Esta | | | | Ì | | | |
| debe ser metálica, de acero inoxidable. | | | | | | | |
| *Cucharas de acero inoxidable. *Utensilios de | | 1 | | | | | |
| acero inoxidable. ** El proveedor debe tener | 1 | | | | 1 | | |
| una provisión de vajilla desechable de al menos | | | | | | | |
| el 10% de la orden total de la orden de compra: | | 1 | | Į. | | | |
| en el caso de la vajilla desechable, esta deberà | i | | | ŀ | | | |
| ser obligatoriamente de un material diferente al | | | | | | | |
| poliestireno para los pacientes determinados | | | Į. | | | | |
| como casos infecciosos. *Servilletas | | | 1 | ì | ļ | | |
| desechables de napel, de calidad y tamaño | | | | 1 | 1 | | |
| adecuado. *Otros equipos, utensilios, transporte | | | | | | | |
| (de ser necesario) y demás implementos que | | 1 | | l l | | | |
| estén enmarcados en la normativa de buenas | | | | | | | |
| prácticas de manipulación de alimentos y que | | | | | | | |
| impidan la contaminación de los alimentos. | 1 | 1 | } | | ł | | 1 |
| Nota: *El proveedor proporcionara las | | | | 1 | 1 | | |
| 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 | | | i | İ | 1 | | 1 |
| alimentos diferentes, para evitar la | | | | | | | |
| contaminación cruzada. *Los utensilios deben | | | | | | | |
| ser isotérmicos de acero inoxidable y otro | 1 | | 1 | i | | | |
| material no toxico, deben ser correctamente | | | | | | | |
| limpiados y desinfectados, que puedan ser | | | | | | | |
| cerrados herméticamente y protegidos de la | | | | | j | 1 | |
| consuminación. El proveedor como requisito | | | | | | | |
| para catalogarse deberá presentar documentos | | | | | | • | |
| l que respalden la disponibilidad de la | | | | | | | |
| manuinaria minima requerida (facturas, litulos | | 1 | ļ | i | 1 | | |
| de propiedad contratos de compra- venta, | | | 1 | 1 | | | |
| dad aruciones incamentadas de propiedad). | | | | | | \ | |
| FRECHENCIA Y FORMA DE PAGO: Los | | Į. | | | | | |
| pagos se realizarán con cargo a la partida | 1 | | 1 | | | | 1 |
| presupuestaria de cada entidad contratante, | | | | 1 | | | |
| contra servicio prestado con frecuencia de pago | | | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| mensual Para liquidación de las órdenes de | | 1 | | - | | | |
| compra. se tomarán en cuenta el número | 1 | | | | l | | |
| efectivo de ingestas servidas. Este número de | | | | l | | | |
| ingestas a ser servidas se confirmará dos veces | | | | | | | |
| al día, mañana y tarde para que este mantenga | 1 1 | I | 1 | 1 | ' | • | |
| | | | | | | | |

| | 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 |
| | dejaran listas para que sean consumidas. En |
| | ringún caso se omitirá el pago por las cenas |
| | ordenadas, confirmadas y no consumidas FUNCIONES DEL PERSONAL: Cocinera |
| | o Jefe de Cocina: *Planifica y organiza ef |
| | trabajo en la coema, para ello diariamente |
| | deberá coordinar con el nutricionista (o responsable designado) de la entidad |
| | contratante, además de requerimientos |
| | específicos de los médicos tratuntes de ser el |
| ĺ | caso. *Establece procedimientos y normas específicas para la preparación de alimentos de |
| | acuerdo con la programación acordada entre la |
| ĺ | entidad contratante y el proveedor, *Preparar |
| ı | los alimentos. *Supervisar el control de calidad del servicio. *Realizar la coordinación de la |
| 1 | prestación del servicio. *Verificar la limpicza |
| | de las areas de preparación de alimentos. |
| ı | 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 |
| l | prestación del servicio. * Realizar la entrega y |
| | retiro de alimentos hacia los pacientes para lo |
| l | cual deberá contar con la bitácora de entrega asignada por la entidad contratante. * r |
| | Colaborar en la entrega de los monús en la |
| ı | cama a los pacientes. "Asistir en la limpieza de |
| | los utensilios y del area tanto de preparación como de servicio de alimentos. Funciones del |
| ı | Personal de Apovo - 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 schalados en el Atributo 2. *Verificar que los menus para pacientes sean |
| | entregados de manera adecuada y precisa. |
| | según lo señale la entidad contratante. *Coordinar con el cocinero o Jefe de Cocina la |
| 1 | preparación de los menús, "Verifica el |
| - | cumplimiento de los menús solicitados por la |
| - | unidad contratante. *Los turnos para el Nutricionista scrán de 3 horas en las mañanas y |
| | i horas en la tarde todos los dias excento uno |
| (| que serán de 2 horas, con lo que se cumplirán |
|] | as 40 horas semanales en 7 días, acordando con a entidad Contratante los horarios de los turnos |
| C | lentro de los rangos establecidos . |
| | HORARIO Los horarios de alimentación |
| (| desayuno, almuerzo, merienda y cena) y dos |
| C | olaciones (para los pacientes que se requiera o |
| e | l numero de colaciones indicadas por el |
| C | nédico tratante y/o nutricionista de la Entidad Contrante). Estos horarios deberán ser |
| а | cordados entre el proveedor y la entidad |
| ¢ | ontratante, teniendo como condición que la |
| ıı te | ornada laboral inicie a las 06h00 como lo más emprano y no vaya más allá de las 21h00 como |
| n | ias tarde. |
| - A | INFRACCIONES, SANCIONES Y PLICACION DE MULTAS: Se aplicarán las |
| si | guientes multas: I. Por la no prestación del |
| Š | ervicio se cobrará una multa del 1 x 1000 del |
| V; | alor de la factura mensual por cada día de |
| al | ervicio no prestado. 2. Por mala calidad de los imentos y servicios se aplicará el 0.25 x 1000 |
| d | el valor de la factura mensual cuando exista un |
| 5(| 0% de malas calificaciones del servicio en un ismo día: y 0.05 x 1000 del valor de la factura |
| 31 | ensual cuando exista un 20% de malas |
| 28 | dificaciones en un mismo día, con base en el |
| π | imero de ingestas servidas y la satisfacción de s beneficiarios/as. La modalidad de |
| 2 | difficación y evaluación será responsabilidad |
| le | la entidad contratante a través del |
| | lministrador de la orden de compra; el |

| , | proveedor debe ser informado previo al inicio | 1 | 1 | 1 | | 1 | |
|---|---|---|----|----|---|----|-----|
| | de la ejecución del contrato de este sistema de | | | | | | |
| | evaluación, el cuál debe estar estrictamente | 1 | ĺ | 1 | | | |
| | relacionado con el servicio de alimentación | | - | • | | | |
| ļ | prestado, la cual no es sujeto a modificaciones. | | | | | | |
| | Por el cambio en los menús preestablecidos y | | Į. | | i | | |
| | aprobados por el Administrador de la Orden de | | 1 | | 1 | ĺ | |
| | Compra sin la debida autorización, se aplicará | 1 | | | | İ | |
| | una multa del 0.25 x 1000 del valor de la | | | | | | |
| | factura mensual por cada cambio. 4. Por | | 1 | | | | |
| | incumplimiento en el aprovisionamiento de | | | | | | |
| | utensilios y equipos mínimos requeridos en la | | | | | | |
| | presente ficha se aplicara una multa del 0.05 x | | | | | | |
| | 1000 del valor de la factura mensual por cada | ŀ | 1 | | | ļ | |
| | dia de incumplimiento. 5. Por incumplimiento | 1 | | | | | |
| | del horario de entrega de las ingestas, señalado | | | | i | | |
| | por la entidad contratante, se aplicara una multa | | | İ | 1 | | |
| | del 0.05 x 1000 del valor de la factura mensual | | | | | | |
| | por cada día de incumplimiento. 6. Por el | 1 | | | | | |
| | incumplimiento en la dotación de ropa de | | 1 | ļ | ! | | Ì |
| | trabajo al personal requerido. la primera vez se | | 1 | | | | 1 |
| | hará un llamado de atención escrito, y por cada | | | | | | |
| | ocasión de reincidencia se aplicará el 1 x 1000 | | | | | | ŀ |
| | del valor de la factura mensual. 7. Ante la | | - | 1 | | | 1 |
| | recurrencia del incumplimiento en las | | | | | | |
| | condiciones de asepsia, inocuidad y calidad de | | | ļ | į | | |
| | cualquiera de los productos e insumos | | | | 1 | | 1 |
| | relacionados con el servicio, debidamente | İ | 1 | | | | |
| | reportados por el Administrador de Contrato, se | 1 | | | | | |
| | sancionara con la separación del proveedor del | | | | | | 1 |
| | Catálogo Dinamico Inclusivo. | | 1 | | | | |
| | - PERSONAL MINIMO REQUERIDO / | 1 | | | | | |
| | FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN: Dos (2) | | | | ' | | - |
| | Jefes de Cocina: *Certificado que acredite | | ļ | | | | |
| | formación o capacitación en Gastronomia y | | 1 | | | | |
| | Preparación de alimentos de mínimo 40 horas o | 1 | | | | | |
| | título o certificación artesanal en las áreas antes | | | | | | 1 |
| | mencionadas. *Certificado que acredite haber | | Į | | | | |
| | cursado y aprobado módulos de higiene y | | İ | | | İ | |
| | manipulación de alimentos o buenas prácticas | | | | | 1 | |
| | de manufactura de alimentos *Certificado que | | | | | | |
| | acredite experiencia de al menos un año en | j | 1 | | | | ļ |
| | servicios de preparación de alimentos, de | 1 | | | İ | i | |
| | 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 | | | | } | | 1 |
| | de higiene y manipulación de alimentos o | | | | | | 1 |
| | buenas prácticas de manufactura. **Certificado | | | | | i | |
| | que acredite capacitación o experiencia de al | | | | 1 | İ | |
| | menos seis meses en servicios de preparación | | | | | | |
| | de alimentos, de preferencia en servicios para | | | | | | |
| | unidades de salud. *Certificado de salud | | | | Į | | |
| | ocupacional vigente. "En el caso que el | | | | | | 1 |
| | personal cuente con credencial de la Red Socio | | | | | | |
| | Empleo o Certificación de Competencias, no | | ! | | L | | ŀ |
| | será necesaria la presentación adicional de los | | | | 1 | | - |
| | requisitos mínimos solicitados para el personal | | | | | | |
| | a excepción del certificado de salud | | | | | | |
| | ocupacional". Personal de apoyo: El proveedor | | | 1 | 1 | 1 | j |
| | con la finalidad de validar los mentis | | | | 1 | | 1 |
| | establecidos con la entidad contratante, deberá | | | | | | |
| | contar con el aval y firma de un nutricionista | | | ļ | | 1 | |
| | que garantice el cumplimiento del menu con los | | | 1 | | Į. | 1 |
| | requerimientos nutricionales señalados por la | | | 1 | | 1 | |
| | entidad contratante. El mismo deberá tener un |] | | ļ. | | 1 | ı |
| | Título profesional de Tercer Nivel registrado en | | | 1 | 1 | | - 1 |
| | Senescyt que acredite formación en Nutrición | | | | | | |
| | Humana, Dietetica o equivalente. El proveedor | 1 | | | | | |
| | deberá contar con minimo 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 | 1 | | | [| 1 | |
| | - PRECIOS REFERENCIALES PARA LA | | | | | | 1 |
| | LIQUIDACIÓN DE 1.A ORDEN DE | | | | 1 | | |
| | COMPRA: Se utilizarán los siguientes precios para la liquidación de la orden de pago por | | | | | | |
| | parte de la entidad contratante: INGESTA | | | | | | į |
| | PRECIO SIN IVA DESAYUNO US\$1.92 c/u | | | 1 | 1 | | 1 |
| | ALMUERZO US\$2,42 e/a MERIENDA | | | 1 | | | |
| | US\$2.24 c/a CENA US\$2.57 c/a COLACIÓN | | | | | 1 | |
| | 1 US\$0,18 c/u COLACIÓN 2 US\$0,75 c/u | | | 1 | | 1 | ļ |
| | DIETA BLANDA ESTRICTA US\$1 20 e/u | | 1 | | | 1 | |
| | *Estos precios son referenciales para la | | | | 1 | 1 | |
| | liquidación de la orden de compra de acuerdo | | | | ļ | 1 | |
| | con el número de ingestas solicitadas en la | | 1 | | 1 | | - 1 |
| | misma y su concordancia con el número de | | 1 | | | | |
| | ingestas servidas de manera efectiva por el | 1 | | | Į | 1 | |
| | proveedor. Adicionalmente, el proveedor | | | | 1 | 1 | - 1 |
| | I | 1 | • | • | | | |

| and ogo electronico | 1. Marie 1 11 |
|---------------------|--|
| _ | https://catalogo.compraspublicas.gob.ec/ordenes/imprimir?id=26598 |
| | mapo.// catalogo.complexson ec/propections and ec/propections are also as a second ec/propection and ec/propection are also as a second ec/propection and ec/propection are also as a second ec/propection and ec/propection are also as a second ec/propection and ec/propection are also as a second ec/propection and ec/propection are also as a second ec/propection and ec/propection are also as a second ec/propection and ec/propection are also as a second ec/propection and ec/propection are also as a second |
| | |

| presentará un informe de servicios prestados con el número de ingestas solicitadas y el número de ingestas servidas o confirmadas. La entidad contrature acugerá 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, multa para el cabello, delantal de protección y guantes para la manipulación de alimentos, zapatos antideslizantes. "Se solicita que los textiles usados para esta indumentaría sean en lo posible de producción nacional. "El personal deberá guardar la presentación y asepsia de los uniformes en todo momento. "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 ouros objetos que pudieran presentar un riesgo en la prestación del servicio. - PRECIO DE ADHESION: USSI 1.27 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 | 33.3 | 60,3270 |

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

| Orden de compra: | CE-2024 | 0002653752 | Fe | cha de | 06-06 - 2024 | | Fec | ha de | | 6-2024 | |
|---|--------------------------|--|--------------------------|---------------------------------|--|----------------|---------------|------------------------------|--------------|---|--|
| Estado de la | | | em | isión: | | | ace | tación: | 10-0 | 0-2024 | |
| orden: | Revisada | | | | | | | | | | |
| D 1 | | | DAT | OS DEI | PROVEED | OR | | | | | |
| Nombre comercial: | CALZAD | OO BUESTAN | - 1 | zón ial: | BUESTAN LTDA. | CIA. | RUG | : | 1790 | 554295001 | |
| Nombre del representant legal: | e BUESTA | N BUSTILLOS DIA | ANA A | NABE. | LA | | | | | | |
| Correo electrónico e representant legal: | | eneral@buestan.com | elec de l | rreo etrónico a presa: | gerenciagen | eral@b | ouesta | n.com | | | |
| Teléfono: | 09841999 | 87 | | · | | ···· | <u> </u> | - | | | |
| Tipo de cuenta: | anorros i | mero de nta: 10387200 | 067 F | Código Entidad Financie | | 210356 | 6 En | mbre de tidad anciera: | | BANCO DEL PACIFICO | |
| | | DATOS | DE L | A ENTI | DAD CONT | RATA | | | | | |
| Entidad ontratante: | HOSPITA ALCIVAR | L MIGUEL H. | RU | C: | 1360007560 | 100 | Teléf | ono: | 05269 | 90009 | |
| Persona que autoriza: | DR. CARI VÉLEZ | LOS CEVALLOS | Car | (Cargo: | | | Corr | eo ·ónico: | hospn | nhalcivar@gmail.co | |
| Nombre uncionario ncargado lel proceso: | zmandrade | | <u> </u> | Correo electrónico: | | | | neth15@l | hotma | il.com | |
| | Provincia: | MANABI | | Cantói | n: SU | CRE | | Parroqu | ia: | LEONIDAS PLAZA GUTIERREZ | |
| Dirección de ntrega: | Calle: | MANABI / SUCR LEONIDAS PLAZ GUTIERREZ / KM Y MEDIO VIA CHONE DIAGON SN Y SN | ZA M 4 | A 4 Número: S/N | | | Intersección: | | ción: | TERMINAL TERRESTRE DR. ANSELMO VERA SALAVARRIA | |
| | Edificio: | HOSPITAL | | Depart | amento: DIF | RECCI | ON 7 | Feléfono | : | 052690009 | |
| atos de | Horario de mercaderia | recepción de 1: | | 0 _. a 16h3 | | | | | | | |
| itrega: | Responsab mercaderia | le de recepción de : | ORD | EN DE | HA MANRIÇ COMPRA E I BLE DE LA U | NG. P | AUL i | BRAVO | BARE | TRADORA DE RETO, | |
| | 0992627413 | MUNICARSE CON , ADMINISTRADO B. CONSIDERAR Q AJADORES PREVI | N LA I DRA D UE SI | ORA. C E LA C E DEBE | INTHIA MAF RDEN DE CO | RÍA MA OMPR | ANRI A AL | QUE DE NÚMEI | MER RO DI | E CONTACTO: | |

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

| | DETALLE | | | | | | | | | | | | |
|-----------|---|------|----------------|-----------|---------------|-----------------|------------|--------------------------------|--|--|--|--|--|
| CPC | Descripción | Cant | V. unitario | Descuento | Sub. Total | Impuesto (%) | V. Total | Partida Presup. | | | | | |
| 295100018 | BOTÍN DIELÉCTRICO 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 ningim 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 | 0,000,0 | 1.663,8400 | 15,0000 | 1.913,4160 | 900000003530802131400100000000 | | | | | |

| acuerdo a lo establecido en la norma NTE- | 1 1 | | , | | | | | |
|--|-----|----------|---|---|---|---|-----|---|
| INEN-(SO-20345, Norma de requisito; NTE- | | <u> </u> | | | | | | 1 |
| NEN-ISO-20345. Norma de ensayo | | | | | 1 | | | |
| referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o | | | | ſ | | | | 1 |
| equivalentes. | | | 1 | | | , | | |
| - EMPEINE / DURACIÓN DE | | | | | ł | | | |
| HIDROFUGACIÓN: Deberá soportar al meno | | | | f | | | | |
| 480 minutos. Norma de requisito: NTE-INEN- | 100 | İ | ŀ | | | | | |
| ISO-20345. Norma de ensayo referencial: ISO | | | |] | | | | |
| 5403-1. | | ! | | | | | | 1 |
| - PROTECCIÓN DE LOS DEDOS / | | | 1 | | | | | |
| COMPORTAMIENTO DE TOPES: Los topes | | 1 | |] | | • | | |
| no metálicos empleados deben cumplir con los | . | - | | İ | | | | İ |
| requisitos de la Norma EN 12568, Norma de | | | ı | | | | | |
| requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de | 1 | | | | | | | |
| ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o | | | | İ | ĺ | | | |
| equivalentes, | | | • | | | | | |
| - SUELA / RESISTENCIA AL RIESGO ELÉCTRICO: No deberá existir una fuga de | | | | | | | | |
| corriente superior a 1 miliamperio después de l | | | | ĺ | | | | |
| aplicación de 18.000 voltios a 60 Hz durante 1 | a | | | | | | | |
| minuto. Norma de requisito: ASTM F2413-18 | | 1 | | | | | | |
| y/o vigente. Norma de ensayo referencial: | | | | | ŀ | | | 1 |
| ASTM F2412-18 y/o vigente. | | | | | | | | |
| - PROTECCIÓN DE LOS DEDOS / | | | | 1 | | | | |
| RESISTENCIA AL IMPACTO: La luz libre | | | | 1 | | | | |
| debajo del tope posterior a un impacto con una | | 1. | | | | | | |
| energia de 200±4 J no debe mostrar ninguna | | | | | | | | 1 |
| grieta sobre el eje de ensayo que atraviese el | | | ļ | | | | | 1 |
| material, de acuerdo a lo establecido en la norma NTE-INEN-ISO-20345. Norma de | | | | | | | | |
| requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de | 1 1 | | | | | | | |
| ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o | | | | | 1 | 1 | | |
| equivalentes. | | | | | | | | İ |
| - EMPEINE / RESISTENCIA AL | | | | ļ | | | | |
| DESGARRO: La resistencia al desgarro deberá | | | | Ī | | | | |
| ser ≥ a 120 N. Norma de requisito: NTE-INEN- | .] | 1 | | | | | | 1 |
| ISO-20345. Norma de ensayo referencial: | | | | | | | | |
| NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. | |] | 1 | | | 1 | | |
| PLANTA / PLANTILLA / MATERIAL: Será de textil cero perforaciones y tendrá una | | Į. | | | | | | 1 |
| resistencia de perforación de calzado de al | | | | ı | | | | |
| menos 1100N. La misma deberá tener impreso | | | 1 | | 1 | 1 | | |
| el nombre, marca comercial o logotipo del | | | | | İ | | | 1 |
| 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. | | | ļ | 1 | | | | |
| Norma de casayo referencial: NTE-INEN- ISO-20344 / ASTM F2412-18 y/o vigente. | | 1 | ĺ | | | | | Į |
| - LENGÜETA / RESISTENCIA AL | | | | | | | | |
| DESGARRO: La resistencia al desgarro deberá | | | | ŀ | | | | |
| sor ≥ a 36 N cumdo sea cuero y ≥ a 18 N | | ļ | | | | | | 1 |
| cuando sea tejido recubierto y textil. Norma de | | | | į | | | | |
| requisito: NTE-FNEN-ISO-20345, Norma de | | | | | | | | |
| ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o | | | | | 1 | | | 1 |
| equivalentes. | | | | - | | | | |
| - SUELA / RESISTENCIA A LA | | 1 | İ | | | | | |
| 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- | | 1 | | | | | | |
| INEN-ISO-20345, Norma de ensavo | | | | | 1 | | | |
| referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o | | | | | 1 | 1 | | |
| equivalentes. | | i | | | | | | |
| - SUELA / RESISTENCIA AL | | | - | | 1 | 1 | | |
| DESGARRO: La resistencia al desgarro debe | | | | - | | İ | | |
| ser ≥ a 8kN/m para materiales con densidad | | 1 | - | | | | | |
| superior a 0,9 g/cm3 y 5kN/m para materiales | | | İ | | | | | ! |
| con densidad inferior o ignal a 0,9 g/cm3. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. | | | | İ | | | | |
| Norma de ensayo referencial: NTE-INEN- | | | 1 | | | | | |
| ISO-203-44 o equivalentes. | ! | | | 1 | 1 | | | |
| - USO: Calzado de seguridad para trabajos | | | | 1 | | | | |
| en los cuales se requiera protección contra | ľ | | | | | | | |
| riesgo eléctrico, se tenga presencia de agua e | | | | | | | | |
| hidrocarburos o sus derivados por tiempo | 1 | |] | | | | | |
| prolongado. Calzado con topes de seguridad | | | | | ļ | | | |
| con punta de protección. | | | | | Ī | | | |
| - RESISTENCIA AL DESLIZAMIENTO | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| RESISTENCIA AL DESLIZAMIENTO SOBRE BALDOSA CERÁMICA CON NALS | | | | | | 1 | | |
| LAURIL SULFATO SÓDICO Y SOBRE | | i | | | | | | |
| ACERO CON GLICERINA SRC: Condición A | ! | Ī | 1 | | | | | |
| tacón hacia adelante: Deberá tener un | | | | | |] | | |
| coeficiente de fricción ≥ a 0,28. Condición B | 1 | 1 | | | | | | |
| plano bacía adelante: Deberá tener un . | İ | | | | | | İ | |
| 1 | I | I | | 1 | 1 | | | |
| | | | | | | | l l | |

coeficiente de fricción ≥ a 0,32. Condición C tacón bacia adelante: Deberá tener un coeficiente de fricción ≥ a 0,13. Condición D plano hacia adelante: Deberá tener un coeficiente de fricción ≥ a 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 compressión de 15±0.1 kN, debe estar de acuerdo a lo establecido en la norma NTE-INEN-18O-20345, Norma de requisito: NTE-INEN-18O-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 / DISENO: 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 \le a 250 mm3 para materiales con densidad \le 0,9 g/cm3 y \le a 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 ≤ a 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 uingún 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/nun. Nonna de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-(SO-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 cíclos: 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 / RESISTENCÍA A LA ABRASIÓN DE FORRO DE PALA: El forto no debe mostrar ningun 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

| Laurence and the second | | | | | | | | |
|--|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| puedan ser extraídos sin causarle daño. Los | | | | | | 1 | | |
| topes deben llevar forro de pala o algun | | | | 1 | 1 | | | |
| elemento del corte que sirva como forro. | | | ŀ | | İ | ļ | f | |
| Además, los topes deben llevar un | | | | | | | | |
| recubrimiento desde su borde posterior hasta, | Ι | | | | | | | |
| menos, 5 mm por debajo de él y al menos 10 | | 1 | ļ | | 1 | | 1 | |
| mm en sentido opuesto. Norma de requisito: | | ļ | | | | | ľ | |
| NTE-INEN-ISO-20345, Norma de ensayo | | | | | | | | |
| referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o | i | | 1 | 1 | | | | |
| equivalentes. | | ļ | | | ĺ | ļ | 1 | |
| - DISEÑO / ZONA DE TACÓN: De acuerd | | | | | | İ | | |
| a lo establecido en la norma NTE-INEN- | 0 | | i | | | | | |
| ISO-20345. | - | İ | İ | İ | ļ | | | |
| | | | | | İ | 1 | | |
| - SUELA / CONSTRUCCIÓN: Cuando se | | | | | | | | |
| utilice una palmilla debe estar presente de tal | | 1 | - | | | | | |
| forma que no se pueda extraer sin dañar el | | | | F | - 1 | | 1 | |
| calzado. Si no hay palmilla, el zapato debe | | | | | | 1 | ľ | |
| incluir una plantilla fija. Norma de requisito: | i |] | - ! | | | | | |
| NTE-INEN-ISO-20345. | | | | į | | | | |
| - EMPEINE / PROPIEDADES DE | | |] | | 1 | | ŀ | |
| TRACCIÓN: La resistencia a la tracción deber | 6 | | 1 ' | | | 1 | | |
| ser ≥ a 15 N/mm. Norma de requisito: NTE- | " | i | i | 1 | | | | |
| INEN-ISO-20345, Norma de ensayo | | ĺ | | Ī | | | | |
| referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o | | | i | | | | i | |
| equivalentes. | |] | | | | ı | | |
| | , | 1 | | 1 | | | | |
| - EMPEINE / RESISTENCIA AL AGUA: E | 1 | | | |] | | l | |
| área total húmeda en el interior del calzado no | | 1 | 1 | | ŀ | | 1 | |
| debe ser superior a 3 cm2 cuando se ensaye de | | 1 | | 1 | | 1 | | |
| acuerdo con la Norma NTE-INEN-ISO-20344 | | 1 | 1 | | | | 1 | |
| Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. | | | - 1 | | | | - | |
| Norma de ensayo referencial: NTE-INEN- | 1 | 1 | | | | | | |
| ISO-20344 o equivalentes. | - | ļ | | - 1 | | | | |
| - FABRICANTE: FABRICANTE | | | 1 | | | | | |
| - SUELA / ESPESOR: De acuerdo a lo | | | | | l | | 1 | |
| establecido en la norma NTE-INEN- | | Ì | | | | 1 | | |
| ISO-20345, en la sección para suela con | | | | İ | | | | |
| relieve. Norma de requisito: NTE-INEN- | | | ļ | | | | | |
| ISO-20345. Norma de ensayo referencial: | 1 | ì | | | | | | |
| NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. | | ĺ | | f | | ŀ | | |
| DISENO / ETIQUETA DO D | | | | | | | | |
| - DISEÑO / ETIQUETADO: De acuerdo a lo | 1 | | | | 1 | | ı | |
| establecido en la norma NTE-INEN-ISO-20345 | | - | | 1 | | 1 | | |
| o ASTM F2413-18 y/o vigente. Norma de | | | | | | | | |
| requisito: NTE-INEN-ISO-20345 / ASTM | 1 | | • | | | | | |
| F2413-18 y/o vigente. Norma de ensayo | 1 | 1 | | | | | - 1 | |
| referencial: NTE-ENEN-ISO-20344 / ASTM | | ĺ | | - 1 | | | | |
| F2412-18 y/o vigente. | | | 1 | | | | | |
| - PLANTA / PLANTILLA / ESPESOR; La | i | | | | | | | |
| plantilla deberà tener un esnesor > a 2 mm | ! | 1 | | | İ | | 1 | |
| Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. | | İ | | 1 | | 1 | Ī | |
| Norma de ensayo referencial: NTE-INEN- | | | | | | Ì | | |
| ISO-20344 o equivalentes. | 1 | | | | | | | |
| - DISEÑO / ALTURA DEL CORTE; De | | | | | 1 | | i | |
| acuerdo a lo establecido en la norma NTE- | | | | | | | Ī | |
| INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE- | | | | | | ĺ | | |
| INEN-ISO-20345. Norma de ensayo | İ | 1 | | | | |] | |
| referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o | | | | | İ | | - 1 | |
| equivalentes. |] | | - } | | | | | |
| | i | i | | | | | | |
| | | | | 1 | 1 | | | |
| DIMENSIONES: Las dimensiones de la planta | | | | 1 | | | | |
| resistente a la perforación deben ser medidas de | 1 | 1. | | | | | | |
| acuerdo con la Norma NTE-INEN-ISO-20344. | 1 | | 1 | | 1 | | | |
| Además, deben ser de un tamaño tal que, con | | | | | | | 1 | |
| excepción de la zona del tacón, la máxima | | i | | | | 1 | | |
| distancia entre la linea que representa el canto | | 1 | 1 | | 1 | | | |
| de la horma y el borde de la planta sea 6 5 mm | | | 1 | 1 | | | | |
| En la zona del tacón, la distancia máxima entre | | 1 | | | | 1 | | |
| la linea que representa el canto de la horma y la | I | | 1 | 1 ' | | 1 | | |
| planta debe ser 17 mm. Norma de requisito: | | | ! | 1 | 1 | | | |
| NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo | | | | 1 | 1 | | | |
| referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o | i | İ | | 1 | 1 | 1 | | |
| equivalentes, | | | 1 | | 1 | | | |
| - FORRO DE PALA Y TRASERO / | | | | 1 | 1 | | 1 | |
| RESISTENCIA AL DESGARRO: La | | | | | | 1 | | |
| resistencia al desgarro deberá ser ≥ a 30 N | | | 1 | | | | | |
| cuando sea enero y≥a 15 N cuando sea tejido | | | 1 | 1 | 1 | | | |
| recubianto a toutil Normania in cuando sea fejido | | | 1 | | |] | | |
| recubierto y textil. Norma de requisito: NTE- | | | 1 | | | | | |
| INEN-ISO-20345. Norma de ensayo | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | |
| referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o | | | | Ī | | 1 | f | |
| equivalentes. | İ | |] | | | 1 | | |
| EMPEINE / ESPESOR; 2 ± 0.2 mm. | İ | | | | | | | |
| - PLANTA / PLANTILLA / | | | | 1 | | | 1 | |
| CONSTRUCCIÓN: La planta debe ser | i | | | 1 | 1 | | | |
| moutada en el piso del calzado de tal manera | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| que no se pueda extraer sin dañar el calzado. | | | |] | 1 | - 1 | | |
| Salvo en el caso que también funcione como | | | | ĺ | | | ı | |
| plantilla. La planta no debe descansar sobre la | - 1 | | 1 | | 1 | 1 | | |
| presenta. La pianta no uede descansar sobre la | | | 1 | | 1 | 1 | | |
| pestaña del tope de seguridad y no debe estar | | | [| 1 | 1 | | | |
| 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | I . | |

| lunida a di. Norma de requisitor NTE-INEN-ISO-03043 Solicitur el estampado de so logotipo siempre que sus compras sean mayores o iguales a 100 paros. SUELA / RESISTENCIA DE LA UNIÓN CORTE / PISO: La resistencia de la unión no debe ser inferior a 4,0 Nirma, a menos que se produzea desgarro de la suela, en cuyo caso la resistencia de la unión no debe ser inferior a 4,0 Nirma, a menos que se produzea desgarro de la suela, en cuyo caso la resistencia de la unión no debe ser inferior a 5,0 Nirma. Norma de requisitor NTE-INEN-ISO-03044 Norma de casquisitor NTE-INEN-ISO-03044 o equivalentes. OTROS / CONTROL DE CALIDAD: Acorde lo establecido en el Reglamento Telenico Ecuatoriano RTE-INEN-160 de "Calzado de trabajo y seguridad" vigente. EMPEINE / ABSORCIÓN DE LÍQUIDOS: Deberá tener una absorción de matrimo 30% conforme numeral 6,3 de la Norma NTE-INEN-ISO 20345. PLANTA / PLANTILLA / ORIFICIOS: La planta resistence a la perforación no debe tener más de teso sirficios, de un diámetro máximo de 3 mm, para fijur al piso del calzado. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. SUELA / RESISTENCIA A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe se superior al 12% Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie debe tener una altura máxima de requisito: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie debe tener una altura máxima, medida desde la superficie borizzontal por debajo de la piso, de scaerdo a lo establecido en debajo del piso, de scaerdo a lo establecido en debajo del piso, de scaerdo a lo establecido en debajo del piso, de scaerdo a lo establecido en debago en general se producto de contral debago de piso, de scaerdo a lo establecido en debago en piso, de scaerdo a lo establecido en debago en general en superficie debago de piso, de scaerdo a lo establecido en debago en general en superficie debago en postablecido en debago en guades en caracterio de la calzado. | | 1 | 1 | ţ. | 1 | I I | | |
|--|--|-----|---|----|----|-----|---|--|
| solicitar el estampado de su logotipo siempre que sus compras sean mayores o iguales a 100 pares. SUELA / RESISTENCIA DE LA UNIÓN CORTE / PISO: La resistencia de la unión no debe ser inferior a 4,0 Nirma, a menos que se produzza desgarro de la suela, en cuyo caso la resistencia de la unión no debe ser inferior a 4,0 Nirma, a menos que se produzza desgarro de la suela, en cuyo caso la resistencia de la unión no debe ser inferior a 3,0 Nirma, Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - OTROS / CONTROL DE CALIDAD: Acordo lo establecido en el Reglamento Teorico Ecuatoriano RTE-INEN-204 de "Calzado de trabajo y segunidad" vigente. - EMPEINE / ABSORCIÓN DE LÓQUIDOS: Deberá tener uma absorción de maximo 30% conforme numeral 6,3 de la Norma NTE-INEN-ISO 20348. - PLANTA / PLANTILLA / ORIFICIOS: La planta resistente a la perforación no debe tener más de tres orificios, de un diámerto máximo de requisito: NTE-INEN-ISO-20343. - SUELA / RESISTENCIA A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. - EMPEINE / AESISTENCIA A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. - EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie bori zontal por debajo de la poerficie horizontal por debajo de la jos, de acurelo a lo estableccido en deba de la superficie horizontal por debajo de la jos, de acurelo a lo estableccido en | | | | | | | | |
| solicitar el estampado de su logotipo siempre que sus compras sean mayores o iguales a 100 pares. - 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 produzea 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-NEN-15O-2034-5. Norma de ensayo referencial: NTE-NEN-15O-2034-5. Norma de ensayo referencial: NTE-NEN-15O-2034-6. De quivalentes OTROS / CONTROL DE CALIDAD: Acorde lo establecido en el Reglamento Teônico Ecuatoriano RTE-INIÑ-3-64 de "Calzado de trabajo y seguridad" vigente EMPEINE / ABSORCIÓN DE LÍOUIDOS: Deberá tener una absorción de máximo 30% conforme sumeral 6.3 de la Norma NTE-INEN-15O 2034-5 PLANTA / PLANTILLA / ORIFICIOS: La platata resistente a la perfonción no debe tener más de tres orificios, de un diámetro máximo de a 3 mm. para fijar al piso del calzado. Norma de requisito: NTE-INEN-15O-20345 SUELA / RESISTENCIA A HIDROCARBUROS: El numento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20344. Oema de | | ! | | | | | | |
| que sus compras sea mayores o iguales a 100 pares. 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 produzea desgaro de la suela, en cuyo caso la resistencia de la unión no debe ser inferior a 3.0 N/mm. Norma de requisito: NTE-NEN-ISO-2034-5 Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-2034-1 o equivalentes. - OTROS / CONTROL DE CALIDAD: Acordo lo establecido en el Reglamento Teorico Ecuatoriano RTE-INEN-264 de "Calzado de trabajo y segunidad" vigente. - EMPEINE / ABSORCIÓN DE LÍQUIDOS: Deberá teene una absorvión de máximo 30% conforme numeral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO-2034-5. - 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 A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. - EMPEINE / Source de volumen no debe terretucial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie debe tener una altura mínima, medida desde la superficie dote tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acurerdo a lo estableccido en debajo del piso, de acurerdo a lo estableccido en debajo del piso, de acurerdo a lo estableccido en deba ser por superficie horizontal por debajo del piso, de acurerdo a lo estableccido en | | | | | i | | | |
| que sus compras sea mayores o iguales a 100 pares. 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 produzea desgaro de la suela, en cuyo caso la resistencia de la unión no debe ser inferior a 3.0 N/mm. Norma de requisito: NTE-NEN-ISO-2034-5 Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-2034-1 o equivalentes. - OTROS / CONTROL DE CALIDAD: Acordo lo establecido en el Reglamento Teorico Ecuatoriano RTE-INEN-264 de "Calzado de trabajo y segunidad" vigente. - EMPEINE / ABSORCIÓN DE LÍQUIDOS: Deberá teene una absorvión de máximo 30% conforme numeral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO-2034-5. - 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 A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. - EMPEINE / Source de volumen no debe terretucial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie debe tener una altura mínima, medida desde la superficie dote tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acurerdo a lo estableccido en debajo del piso, de acurerdo a lo estableccido en debajo del piso, de acurerdo a lo estableccido en deba ser por superficie horizontal por debajo del piso, de acurerdo a lo estableccido en | solicitar el estampado de su logotipo siempre | | | Ì | | | | |
| pares. - 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 produzea 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 OTROS / CONTROL DE CALIDAD: Acorde lo establecido en el Reglamento Técnico Ecutaróriano RTE-INEN-3-04 de "Calzado de trabajo y seguridad" vigente EMPEINE / ABSORCIÓN DE LÍQUIDOS: Deberá tener una absorción de maximo 30% conforme numeral 6,3 de la Norma NTE-INEN-ISO-03445 PLANTAL/PLANTILLA / ORIFICIOS: La planta resistente a la perforación no debe tener más de tres orificios, de un diámento máximo de 3 mn, para fijar al piso del calzado. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-03445 SUELA / RESISTENCIA A HIDROC ARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-203445 o ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie debe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acuredo a lo establecido en debajo del piso, de acuredo a lo establecido en debajo del piso, de acuredo a lo establecido en debajo del piso, de acuredo a lo establecido en debajo del piso, de acuredo a lo establecido en debajo del piso, de acuredo a lo establecido en debajo del piso, de acuredo a lo establecido en debajo del piso, de acuredo a lo establecido en debajo del piso, de acuredo a lo establecido en debajo del piso, de acuredo a lo establecido en debajo del piso, de acuredo a lo establecido en debajo del piso, de acuredo a lo establecido en debajo del piso, de acuredo a lo establecido en debajo del piso, de acuredo a lo establecido en debajo del piso, de acuredo a la establecido en debajo del piso, de acuredo a la establecido en debajo del piso, de acuredo a la establecido en debajo del piso, de acuredo a la establecido en debajo del piso, de acuredo a la establecido en debaj | que sus compras sean mayores o iguales a 100 | | i | | | 1 | | |
| - SUELA / RESISTENCIA DE LA UNION CORTE / PISO: La resistencia de la unión no debe ser inferior a 4,0 N/mm, a menos que se produzea 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 OTROS / CONTROL DE CALIDAD: Acorde lo establecido en el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE-INEN-264 de "Calzado de trabujo y seguridad" vigente EMPEINE / ABSORCIÓN DE LÍQUIDOS: Deberá tener una absorción de máximo 30% conforme unneral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO 20345 PLANTA / PLANTILLA / ORIFICIOS: La planta resistente a la perforación no debe tener más de tres orificios, de un diámetro máximo de 3 nun, para fijur al piso del calzado. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345 SUELA / RESISTENCIA A HIDROCARBUROS: El anuento de volumen no debe ser superior al 12% Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20346 de giudida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de aucurdo a lo establecido en debago del piso, de aucurdo a lo establecido en debago del piso, de aucurdo a lo establecido en debago del piso, de aucurdo a lo establecido en debago del piso, de aucurdo a lo establecido en debago del piso, de aucurdo a lo establecido en debago del piso. | 73,07725 | 1 | 1 | | 1 | | | |
| CORTE / PISO: La resistencia de la unión no debe ser inferior a 4,0 Nºmm, a menos que se produzea desgarro de la suela, en cuyo caso la resistencia de la unión no debe ser inferior a 3,0 Nºmm, Norma de requisito: NTE-NEN-ISO-2034-5. Norma de ensayo referencial: NTE-NEN-ISO-2034-5 o equivalentes. - OTROS / CONTROL DE CALIDAD: Acordo lo establecido en el Reglamento Técnico Ecutoriano RTE-INEN-264 de "Calzado de trabajo y seguridad" vigente. - EMPEINE / ABSORCIÓN DE LÍQUIDOS: Deberá tener una absorción de maximo 30% conforme numeral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO 2034-5. - 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 A HIDROCARBURGOS: El anumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20343. - SUELA / RESISTENCIA A HIDROCARBURGOS: El anumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie debe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en debajo del piso. | SUELA / RESISTENCIA DE LA UNION | | | | | | | |
| debe ser inferior a 4,0 N/mm, a menos que se produzea desgarro de la suela, en curyo caso la resistencia de la unión no debe ser inferior a 3.0 N/mm. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-2034.5 Norma de nesayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - OTROS / CONTROL DE CALIDAD: Acorde lo establecido en el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE-INEN-364 de "Calzado de trabajo y seguridad" vigente EMPEINE / ABSORCIÓN DE LÍQUIDOS: Deberá tener una absorción de máxima 30% confórme unneral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO 20345 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 pisto del calzado. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345 SUELA / RESISTENCIA A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12% Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20344. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20344. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20344. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie dobe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de auerdo a lo establecido en debago del piso, de auerdo a lo establecido en debago del piso, de auerdo a lo establecido en | CORTE / PISO: La resistencia de la unión no | | | 1 | | | | |
| produzea desgarro de la suela, en cutyo caso la resistencia de la unión no debe ser inferior a 3.0 N/mm. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-2034-5. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-2034-5 de equivalentes. OTROS / CONTROL DE CALIDAD: Acorde lo establecido en el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE-INEN-264 de "Calzado de irabajo y seguridad" vigente. - EMPEINE / ABSORCIÓN DE LÍQUIDOS: Deberá tener una absorción de máximo 30% conforme numeral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO 2034-5. 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 A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie debe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso. de auterda a lo establecido en debajo del piso. de auterda o lo establecido en debajo del piso. de auterda o lo establecido en debajo del piso. de auterda o lo establecido en debajo del piso. de auterda o lo establecido en debajo del piso. de auterda o lo establecido en debajo del piso. de auterda o lo establecido en debajo del piso. de auterda o lo establecido en debajo del piso. de auterda o lo establecido en debajo del piso. de auterda o lo establecido en debajo del piso. de auterda o lo establecido en debajo del piso. de auterda o lo establecido en debajo del piso. de auterda o lo establecido en debajo del piso. | debe ser inferior a 4,0 N/mm, a menos que se | i | | | Į. | | | |
| resistencia de la unión no debe ser inferior a 3.0 N/mm, Norma de requisito: NTE-NEN- ISO-20345, Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. OTROS/CONTROL DE CALIDAD: Acorde lo establecido en el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE-INEN-164 de "Calzado de trabajo y seguridad" vigente EMPEINE / ABSORCIÓN DE LÍQUIDOS: Deberá temer una absorción de màximo 30% conforme numeral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO 20345 PLANTA / PLANTILLIA / ORIFICIOS: La planta resistente a la perforación no debe tener más de tres orificios, de un diámetro máximo de 3 mm, para fijar al pis del calzado. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345 SUELA / RESISTENCIA A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345 Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie dobe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acuerdo a lo establecido en | produzea desgarro de la suela, en cuyo caso la | 1 | | | 1 | | | |
| Nømm. Norma de eraquisito: NTE-NEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20340 e quivalentes. - OTROS / CONTROL DE CALIDAD: Acorda lo establecido en el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE-INEN-204 de "Calzado de trabajo y seguridad" vigente. - EMPEINE / ABSORCIÓN DE LÍQUIDOS: Deberá tener una absorción de máximo 30% conforme numeral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO 20345. - 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 A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie dobe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en | resistencia de la unión no debe ser inferior a 3.0 | | ļ | | | | | |
| ISO-20345 Nonna de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes OTROS / CONTROL DE CALIDAD: Acorde lo establecido en el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE-INEN-264 de "Calzado de trabajo y seguridad" vigente EMPEINE / ABSORCIÓN DE LÍQUIDOS: Deberá tener una absorción de máximo 30% conforme numeral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO 20345 PLANTA / PLANTILL. A / 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 A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12% Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes EMPEINE / GENERALIDADES: Lu superficie debe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en | N/mm. Norma de requisito; NTE-INEN- | | | | | | | |
| NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - OTROS / CONTROL DE CALIDAD: Acorde lo establecido en el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE-INEN-364 de "Calzado de trabajo y seguridad" vigente. - EMPEINE / ABSORCIÓN DE LÍQUIDOS: Deberá tener una absorción de maximo 30% conforme numeral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO 20345. - 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 A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie debe tener una altura míntima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en | (SO-20345 Norma de ensayo referencial: | | 1 | | | | | |
| - OTROS / CONTROL DE CALIDAD: Acorde lo establecido en el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE-INEN-264 de "Calzado de trabajo y seguridad" vigente EMPEINE / ABSORCIÓN DE LÍQUIDOS: Deberá tener una absorción de máximo 30% conforme numeral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO 20345 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 A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie debe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en | NTE-INFN-ISO-20344 o equivalentes. | | | | | | | |
| Acorde lo establecido en el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE-INEN-264 de "Calzado de trabajo y seguridad" vigente. EMPEINE / ABSORCIÓN DE LÍQUIDOS: Deberá tener una absorción de maximo 30% conforme numeral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO 20345. 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 A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de ersquisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ersquisito: NTE-INEN-ISO-20344 o e equivalentes. EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie debe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acuerdo a lo establecido en | - OTROS / CONTROL DE CALIDAD: | | İ | | | | | |
| Técnico Ecuatoriano RTE-INEN-264 de "Calzado de trabajo y seguridad" vigente. EMPEINE / ABSORCIÓN DE LíQUIDOS: Deberá tener una absorción de máximo 30% conforme numeral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO 20345. 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 A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie debe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acuerdo a lo establecido en | | i | 1 | | 1 | | | |
| "Calzado de trabajo y seguridad" vigente. - EMPEINE / ABSORCIÓN DE LÍQUIDOS: Deberá tener una absorción de máximo 30% conforme numeral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO 20345. - PLANTA / PLANTILLA / ORIFICIOS: La planta resistente a la perforación uno 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 A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie debe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso. de acuerdo a lo establocido en | Técnico Ecuatoriano RTE-INEN-264 de | 1 | , | | | | | |
| - EMPEINE / ABSORCION DE LÍQUIDOS: Deberá tener una absorción de máximo 30% conforme numeral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO 20345 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 A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20344. O ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o ensayo referenc | "Calzado de trabajo y seguridad" vigente, | 1 | | | | | | |
| LÍQUIDOS: Deberá tener una absorción de máximo 30% conforme numeral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO 20345. 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 A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie debe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acuerdo a lo establecido en | - EMPEINE / ABSORCIÓN DE | | | | | | | |
| máximo 30% conforme numeral 6.3 de la Norma NTE-INEN-ISO 20345. 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 A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie debe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso. de acuerdo a lo establocido en | LÍOLUDOS: Deberá tener una absorción de | | | | | | | |
| Norma NTE-INEN-ISO 20345. - 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 A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20344 o ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o enjuivalentes. - EMPEINE / GENERALIDADES: Lu superficie debe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en | máximo 30% conforme numeral 6.3 de la | 1 | | i | | 1 | | |
| - 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 A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20345 o ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20345 o ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20345 o ensayo referen | | | | | | | | |
| planta resistente a la perforación no debe tener más de tres orificios, de un diámetro máxinto de 3 mm, para fijar ul piso del calzado, Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. - SUELA / RESISTENCIA A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20344 o ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20345 o ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20345 o ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20345 o ensayo referencia | - PLANTA / PLANTILLA / ORIFICIOS: La | | 1 | | | | | |
| más de tres orificios, de un diámetro máxino de 3 mm. para fijar al piso del calzado. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. - SUELA / RESISTENCIA A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - EMPEINE / GENERALIDADES: Lu superficie debe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso. de acuerdo a lo establocido en | planta registente a la perforación no debe tener | İ | | 1 | | | | |
| de 3 mm, para fijign al piso del calzado. Nomna de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. - SUELA / RESISTENCIA A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - EMPEINE / GENERALIDADES: Lu superficie debe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acuerdo a lo establocido en | más da tras orifícios de un diámetro máximo | | İ | | | | | |
| de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. - SUELA / RESISTENCIA A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - EMPEINE / GENERALIDADES: Lu superficie debe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acuerdo a lo establocido en | de 3 mm, para fijor al niso del calzado. Norma | | | | | | | |
| - SUELA / RESISTENCIA A HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes EMPEINE / GENERALIDADES: Lu superficie debe tener una altura mínima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso. de acuerdo a lo establecido en | de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. | . 1 | | | | | | |
| HIDROCARBUROS: El aumento de volumen no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - EMPEINE / GENERALIDADES: Lu superficie debe tener una altura minima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acuerdo a lo establecido en | SUEL A / RESISTENCIA A | | | | | | | |
| no debe ser superior al 12%. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - EMPEINE / GENERALIDADES: Lu superficie debe tener una altura minima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acuerdo a lo establecido en | LIDROCA PRI IROS: El aumento de volumen | | | | | ł | , | |
| requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. - EMPEINE / GENERALIDADES: Lu superficie debe tener una altura minima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acuerdo a lo establecido en | no duba ser superior al 12% Norma de | | 1 | | | | 1 | |
| ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes EMPEINE / GENERALIDADES: Lu superficie dobe tener una altura minima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acuerdo a lo establecido en | apprinte NEE-INEN-ISO-20345. Norma de | | | | | | | |
| equivalentes. - EMPEINE / GENERALIDADES; Lu superficie debe tener una altura minima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acuerdo a lo establecido en | operation of the state of the s | | i | | 1 | | | |
| - EMPEINE / GENERALIDADES: Lu superficie debe tener una altura minima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acuerdo a lo establecido en | envised outes | i i | Ì | | | 1 | | |
| superficie debe tener una altura minima, medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acuerdo a lo establecido en | EMPONE / GENERALIDADES: La | 1 1 | | 1 | l | | | |
| medida desde la superficie horizontal por debajo del piso, de acuerdo a lo establecido en | authoria dobe tener una ditura minima | 1 | | | 1 | | | |
| debajo del piso, de acuerdo a lo establecido en | - superficie deve tener and artista minutal | | | | | 1 | | |
| accopy des prov. de accento a v. socialista de la constantia del constantia della constantia della constanti | d shaio del nico, de acuerdo a lo establecido en | | | | | | | |
| | la norma NTE-INEN-ISO-20345. | 1 1 | | | 1 | | | |

| Subtotal | 1.663,8400 |
|----------------------------------|------------|
| Impuesto al valor agregado (15%) | 249,5760 |
| Total | 1.913,4160 |

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

Fecha de Impresión: viernes, 7 de junio de 2024, 16:35:22

| | | ORDEN DE COM | | | CATALOG | O ELEC | | | |
|---|---------------------|---|-------------------------------|------------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------|---------------------------------|---|
| Orden de compra: | CE-2024000 | 02653751 | Fech emisi | | 06-06-202 | 4 | Fecha acept | ación: 10-06-2 | 2024 |
| Estado de la orden: | Revisada | | | | | | | | |
| | | Γ |)ATO | S DEL | PROVEE | OOR | | | |
| Nombre comercial: | CALZADO | BUESTAN | Razó socia | | BUESTAN | N CIA. | RUC | 17905 | 54295001 |
| Nombre del representante legal: | BUESTAN | BUSTILLOS DIA | NA AN | NABEL | Α | | | | |
| Correo electrónico el representante legal: | gerenciager | neral@buestan.com | Corr elect de la emp | rónico | gerenciage | eneral@t | ouestar | a.com | |
| Teléfono: | 098419998 | 7 | | | | | | | |
| Tipo de Al | norros Núm | ta: 10387200 | 67 E | ódigo d ntidad inancie | | 21035 | 6 En | mbre de la tidad anciera: | BANCO DEL PACIFICO |
| | | DATOS | DE LA | ENTI | DAD CON | TRATA | NTE | | |
| Entidad contratante: | HOSPITAL ALCIVAR | . MIGUEL H. | RUC | C: | 13600075 | 60001 | Teléf | ono: 05269 | 0009 |
| Persona que autoriza: | DR. CARL VÉLEZ | OS CEVALLOS | Car | go: | GERENT HOSPITA | | Corr elect | eo rónico: hospir | nhalcivar@gmail.com |
| Nombre funcionario encargado del proceso: | zmandrade | | | | Correo electrónia | co: | maja | neth l 5@hotma | il.com |
| dei proceso. | Provincia: | MANABI | | Cantó | on: | SUCRE | | Parroquia: | LEONIDAS PLAZA GUTIERREZ |
| Dirección de entrega: | Calle: | MANABI / SUCI LEONIDAS PLA GUTIERREZ / K Y MEDIO VIA CHONE DIAGO SN Y SN | ZA M 4 | A Número: | | S/N | | Intersección: | TERMINAL TERRESTRE DR. ANSELMO VERA SALAVARRIA |
| | Edificio: | HOSPITAL | | Depar | rtamento: | DIREC | CION | Teléfono: | O52690009 |
| | | e recepción de a: | | 00 a 161 | | | | | |
| Datos de entrega: | mercaderi | | ORI RES | DEN DI SPONS | E COMPRA ABLE DE I | A E ING. LA UNII | . PAUI DAD I | L BRAVO BAF DE BODEGA | |
| Observación: | LABORAI | OMUNICARSE CO L, ADMINISTRAC 13. CONSIDERAR BAJADORES PRE | ORA OUE: | DE LA SE DEI | ORDEN E BE TOMAJ | DE COMI R LAS M | PRA A IEDID | AL NUMERO I AS Y/O ENTR | DE CONTACTO: ÆGAR TALLAS DE |

Catalogo ciccuomeo

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 JOSALAZAR CEVALLOS

CARLOS AUGUSTO CEVALLOS VELEZ

CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Funcionario Encargado del Proceso

Persona que autoriza

Máxima Autoridad

Nombre: zmandrade

Nombre: DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ

| | | | | DETALL | E | | | |
|-----------|--|------|----------------|-----------|---------------|-----------------|------------|--------------------------------|
| CPC | Descripción | Cant | V. unitario | Descuento | Sub. Total | Impuesto (%) | V. Total | Partida Presup. |
| 295100013 | ZAPATO TIPO TREKKING MARCA: MARCA - ENIPEINE / PROPIEDADES DE TRACCIÓN: La resistencia a la tracción deberá ser ≥ 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 cero 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 | 900000000353080213140010000000 |

- 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 AL DESGARRO: La resistencia al desgarro debe ser ≥ 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. DISEÑO / ÂLTURA 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 ≤ a 250 mm3 para materiales con densidad $\leq 0.9 \text{ g/cm}3 \text{ y} \leq a 150$ 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 ≤ a 250 mm3. 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. CARACTERÍSTICAS ERGONÓMICAS / CARACTERÍSTICAS ERGONÓMICAS ESPECÍFICAS: Deberá cumplir con lo establecido en las normas. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de cusayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. PROTECCIÓN DE LOS DEDOS / LONGITUD INTERNA DE TOPES: 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 OTROS / CONTROL DE CALIDAD: Acorde lo establecido en el Reglamento

Técnico Ecuatoriano RTE-INEN-264 de "Calzado de trabajo y seguridad" vigente. - EMPEINE / GENERALIDADES: La superficie debe tener una altura mínima,

| | | | | | | 1 | |
|--|----------|-----|-----|-----|-----|----|-----|
| 1 . The first Language of the basic party language | 1 1 | | [| | | | |
| medida desde la superficie horizontal por | ! | | 1 | Į. | | | |
| debajo del piso, de acuerdo a lo establecido en | i l | | | 1 | | 1 | 1 |
| la norma NTE-INEN-ISO-20345. | !!! | | | | | | |
| IA HOURIN IN LANGUE TO A | | | | | | | |
| - PLANTA / PLANTILLA / | | | | | | | |
| DIMENSIONES: Las dimensiones de la planta | | | 1 | | | | |
| Divinistration than the second decides do | | | 1 | 1 | | | |
| resistente a la perforación deben ser medidas de | l l | | | | | | 1 |
| acuerdo con la Norma NTE-INEN-ISO-20344. | i ! | ľ | | | | | |
| Además, deben ser de un tamaño tal que, con | | | | | | | |
| Ademas, deben ser de un tantano tar que, con | | | | | | | |
| excepción de la zona del tacón, la máxima | | | | | | | |
| distancia entre la linea que representa el canto | | | 1 | 1 | | | |
| distancia citte la finca que representa el dante | | | | 1 | | • | |
| de la horma y el borde de la planta sea 6.5 mm. | 1 | l i | | | | | |
| En la zona del tacón, la distancia máxima entre | | | | | | | |
| Ell la zona del lacon, la diamient machina ondo | 1 | l i | | | | | |
| la linea que representa el canto de la horma y la | | | | Į. | | | |
| planta debe ser 17 mm. Norma de requisito: | | | 1 | | | | |
| | | i I | | | | | |
| NTE-INEN-ISO-20345, Norma de ensayo | | i i | | | | | |
| referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o | i | | | | | | |
| | | 1 | | | | | |
| equivalentes. | 1 | | ļ | 1 | | | |
| - PROTECCIÓN DE LOS DEDOS / | | | 1 | i | | | |
| RESISTENCIA AL IMPACTO: La luz libre | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| debajo del tope posterior a un impacto con una | l | | | | | | |
| energia de 200±4 J no debe mostrar ninguna | ŀ | | | | | | |
| Chergia de 20024 y no dece arconias al | | 1 1 | Į. | İ | | | |
| grieta sobre el eje de ensayo que atraviese el | 1 | | 1 | | | | |
| material, de acuerdo a lo establecido en la | | | | | | | |
| | | | | | | | 3 |
| norma NTE-INEN-ISO-20345, Norma de | Į. | | | ļ | | | |
| requisito: NTE-INEN-(SO-20345, Norma de | | | | | | | |
| ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o | | | | i | 1 | | |
| | 1 | | 1 | | | | |
| equivalentes. | | | | | | | |
| DISEÑO / ETIQUETADO: De acuerdo a lo | | | | | | | |
| ANI-14 - 1 to NEED THEN TOO DOLLE | | 1 | | | | | |
| establecido en la norma NTE-INEN-ISO-20345 | | | | | Į. | | |
| o ASTM F2413-18 y/o vigente. Norma de | | 1 | 1 | | | 1 | |
| requisito: NTE-INEN-ISO-20345 / ASTM | | | | | | | · |
| requisito: NTE-HN0.N-15O-20045 / A5 HM | | | | | | 1 | |
| F2413-18 y/o vigente, Norma de ensayo | | | | | | i | |
| referencial; NTE-INEN-ISO-20344 / ASTM | | 1 | | | Į. | 1 | |
| | l l | | | | | | |
| F2412-18 y/o vigente. | ľ | 1 | i i | | | | |
| - FORRO DE PALA Y TRASERO / | <u> </u> | | | | | | |
| * TORRO DE FALA I TICIOTATO | | | | | | | |
| RESISTENCIA A LA ABRASIÓN DE | | | Į. | | | | |
| FORRO DE PALA: El forro no debe mostrar | | | i . | | | 1 | |
| [ORRO DE 1.12.6 El fonto no decembra | | | ! | | l | | |
| ningun agujero antes de que se hayan | | | 1 | | 1 | | |
| completado el siguiente numero de ciclos: Seco | | | | | | | |
| 25,600 húmedo: 12,800. Norma de requisito: | | | | i | | | |
| | 1 | | | | | | |
| NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo | | ļ | i | | | | Į. |
| referencial; NTE-INEN-ISO-20344 o | | | ļ | | 1 | | 1 |
| | | 1 |] | | | | |
| equivalentes. | | | | | | | |
| FORRO DE PALA Y TRASERO / | | | | | | | |
| RESISTENCIA A LA ABRASIÓN DE | 1 1 | | | | | 1 | |
| RESISTENCIA A LA ABRASION DE | ! | | ì | | i . | | į. |
| FORRO EN LA ZONA DE TACÓN: El forro | | • | | | 1 | | 1 |
| no debe mostrar ningún agujero antes de que se | | | | Į. | | | |
| no tiene mostrar minguir agajero ances de que se | | 1 | | 1 | | | |
| hayan completado el siguiente número de | i 1 | | | | | | |
| ciclos; Seco: 51,200 humedo: 25,600, Norma | 1 | | i | | | | |
| CIERCA, GCCG, STEEDS TONICOCCIO DO SAS Alamana da | 1 | i | 1 | | 1 | | 1 |
| de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de | | | | | | | |
| ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o | | | | 1 | | | |
| | | | | | | | |
| equivalentes. | 1 | | 1 | | | | |
| - EMPEINE / RESISTENCIA AL AGUA: El | ! | | 1 | | 1 | | 1 |
| área total humeda en el interior del calzado no | 1 | | 1 | Į. | | | 1 |
| area total numeria cir ci interior dei orizzado no | | | | | | | |
| debe ser superior a 3 cm2 cuando se ensaye de | | | | 1 | | | |
| acuerdo con la Norma NTE-INEN-ISO-20344. | 1 . | | | | | 1 | |
| No. of the ATE INDIVISION 315 | | | | | | | |
| Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| Norma de ensayo referencial: NTE-INEN- | | | 1 | | | | |
| ISO-20344 o equivalentes. | 1 | | 1 | Į. | | | 1 |
| 130-203++ 0 equivalentes. | | | | 1 | | Į. | |
| USO: Calzado de seguridad con modelo | | | | 1 | | 1 | |
| tipo deportivo, para trabajos en los cuales se | | 1 | | | Į. | | |
| requiera protección contra riesgo eléctrico, se | | | | 1 | 1 | | |
| requiera protección contra nesgo efecuteo, se | 1 | | | 1 | 1 | | ļ |
| tenna presencia de agua e hidrocarburos o sus | 1 | l | 1 | 1 | 1 | | 1 |
| derivados por tiempo prolongado, óptimo para | | ì | | 1 | 1 | | 1 |
| derivatios por tiempo profongado, openito para | | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 |
| caminatas prolongadas. Calzado con topes de | | | 1 | | | | 1 |
| seguridad con punta de protección. | 1 1 | | Į. | | 1 | | 1 |
| LENGUAGE / DEGLETENCES AT | | | 1 | | | | 1 |
| - LENGUETA / RESISTENCIA AL | 1 1 | | 1 | 1 | | | 1 |
| DESGARRO: La resistencia al desgarro deberá | 1 | l l | 1 | | | | 1 |
| ser ≥ a 36 N cuando sea cuero y ≥ a 18 N | 1 1 | Ī | 1 | | | 1 | 1 |
| Set 20 50 N cuando sea cueto y 2 a 10 N | | 1 | 1 | | | | 1 |
| cuando sea tejido recubierto y textil. Norma de | | 1 | 1 | | 1 | | 1 |
| requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de | 1 | 1 | 1 | | | | 1 |
| requisito, in a E-mai, in-ta O-20075, months de | | 1 | 1 | | | | |
| ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o | 1 | 1 | 1 | 1 | | | ŀ |
| equivalentes. | | 1 | 1 | | | | 1 |
| EXTREME LARCORCIÓN DE | | ı | 1 | 1 | | 1 | 1 |
| - EMPEINE / ABSORCIÓN DE | | 1 | 1 | | 1 | | 1 |
| LÍQUIDOS: Deberá tener una absorción de | | 1 | 1 | | 1 | | 1 |
| máximo 30% conforme numeral 6.3 de la | 1 1 | 1 | 1 | | 1 | | 1 |
| maximo 30% conforme numerai o.5 de la | | | 1 | | 1 | | 1 |
| Norma NTE-INEN-ISO 20345. | 1 | 1 | 1 | l . | 1 | 1 | 1 |
| - EMPEINE / DURACIÓN DE | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | |
| - ENFERNET CORRECTOR DE | | 1 | | 1 | 1 | | 1 |
| HIDROFUGACIÓN: Deberá soportar al menos | | 1 | | 1 | i | | |
| 480 minutos. Norma de requisito: NTE-INEN- | | | 1 | 1 | 1 | | |
| too good at North to to to go and the total | | 1 | l | 1 | | | |
| ISO-20345, Norma de ensayo referencial: ISO | | 1 | 1 | 1 | | | |
| 5403-1. | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | |
| - SUELA / RESISTENCIA A LA UNIÓN | 1 | | | 1 | | | Į. |
| - SCELA (RESISTENCIA A LA ONION | | 1 | | | 1 | | l . |
| ENTRE CAPAS: La resistencia de la unión | | 1 | 1 | | 1 | | 1 |
| entre la capa más externa o con relieve y la | | | 1 | | 1 | | |
| Cinte ia capa mas externa o con terre e y ta | | | 1 | 1 | 1 | | |
| capa advacente no debe ser inferior a 4,0 N/mm | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| a menos que se produzea desgarro en cualquier | | | 1 | 1 | 1 | | |
| | 1 1 | 1 | 1 | 1 | l . | I | |
| a menon que es juriantes | | | | | | | |

| | 1 1 | | | ı | 1 | | 1 |
|--|-----|---|---|---|---|---|-----|
| 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. | | | i | | | | |
| 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-(NEN-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 ≥ a 120 N. Norma de requisito: NTE-INEN- | | | | | | | |
| ISO-20345, Norma de ensayo referencial: | | | | | | | |
| NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. | | | | | | | |
| DISEÑO / ZONA DE TACON: De acuerdo a lo establecido en la norma NTE-INEN- | | | | | | | |
| ISO-20345. | | | | | | | 1 |
| - FORRO DE PALA Y TRASERO / | | | | | | | |
| RESISTENCIA AL DESGARRO: La resistencia al desgarro deberá ser ≥ a 30 N | | | | | | | |
| cuando sea cuero y ≥ 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 15±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. | | | ļ | | | | |
| SUELA / RESISTENCIA AL RIESGO | | | | | | | |
| ELÉCTRICO: No deberá existir una fuga de confiente superior a 1 miliamperio después de la | | | | | | | |
| aplicación de 18,000 voltios a 60 Hz durante I | | | | | | | |
| 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 | | | 1 | | | | 1 |
| 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 / MATERIAU: Cuero - SUELA / RESISTENCIA A LA | | | | | | | , . |
| FLEXIÓN: El aumento de la incisión no debe | | | İ | | | , | |
| ser superior a 4 mm antes de completar 30.000 | | | | | | | |
| ciclos de flexión. Norma de requisito; NTE- INEN-ISO-20345. Norma de eusayo | | | | | Ì | | |
| referencial: NTE-INEN-JSO-20344 o | | | | | • | | |
| equivalentes SUELA / CONSTRUCCIÓN: Cuando se | | | | | | | |
| urilice una palmilla debe estar presente de tal | | | | | | | |
| forma que no se pueda extraer sin dañar el | | | | 1 | | | |
| 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 TOPES: 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 ≥ a 2 mm. | | - | | | | | |
| Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. | | | | | | | |
| 1 | 1 1 | ι | 1 | 1 | 1 | • | ' |

| 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 humedo; 12800 ciclos. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o | | | | · | |
|---|--|--|--|---|--|
| RESISTENCIA AL DESLIZAMIENTO SOBRE BALDOSA CERÁMICA CON NALS LAURIL SULFATO SÓDICO Y SOBRE ACERO CON GLICERINA SRC: Condición A tacón hacía adelante: Deberá tener un coeficiente de fricción ≥ a 0.28. Condición B plano hacía adelante: Deberá tener un coeficiente de fricción ≥ a 0,32. Condición C tacón hacía adelante: Deberá tener un coeficiente de fricción ≥ a 0,13. Condición D plano hacía adelante: Deberá tener un coeficiente de fricción ≥ a 0,18. Norma de requisito: NTE-INEN-ISO-20345. Norma de ensayo referencial: NTE-INEN-ISO-20344 o equivalentes. | | | | | |
| SUELA / DISEÑO: Suela con relicve 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 agregad 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

| | ORD | EN DE | COMPR | A PC | OR CATÁLO | GO E | LECTR | ÓNIC | 0 | |
|--|---|--|---------------------------------------|--|-------------------------------------|--------|--------------------|----------|-------------------|--|
| Orden de compra: | CE-20240002 | 2653750 | Fecha d emisión | | 06-06-2024 | | Fecha d aceptac | - 11 | 7-06 - 202 | 24 |
| Estado de la orden: | Revisada | | | | | | | | | |
| | | | DATO |)S D | EL PROVE | EDOR | | | | |
| Nombre comercial: | RIZO RODR DENNY | IGUEZ · | Razón social: | | RIZO RODRIGUE DENNY ANDREA | Z | RUC: | 0: | 9112055 | 65001 |
| Nombre del representante legal: | | | | | | | | | | |
| Correo electrónico el representante legal: | eddiec_27@h | notmail.it | Correo electrón de la empres | | eddiec_27@ | hotmai | il.it | | | |
| Teléfono: | 0958767971 | | | | | | | | | |
| Tipo de cuenta: | Anorros 4005005554 Ennuau 250200 Ennuau 5/11/2007 | | | | | | BANECUADOR | | | |
| | | DAT | OS DE L | A E | NTIDAD CC | NTR/ | ATANTI | <u> </u> | | |
| Entidad contratante: | HOSPITAL N H. ALCIVAR | | RUC: | 1360007560001 Teléfono: 052690009 | | | |)9 | | |
| Persona que autoriza: | DR. CARLO CEVALLOS | | Cargo: | GERENTE Correo HOSPITALARIO electrón | | | h | iospmhal | lcivar@gmail.com | |
| Nombre funcionario encargado del proceso: | Nombre funcionario zmandrade encargado | | | | Correo electrónico: | : | majanet | th 15@h | iotmail.c | om |
| | Provincia: | MANAB) | | Can | ıtón: | SUCF | ₹E | Parro | quia: | LEONIDAS PLAZA GUTIERREZ |
| Dirección Entidad: | Calle: | MANABI SUCRE / LEONID PLAZA GUTIERI KM 4 Y I VIA CHO DIAGON SN | AS REZ / MEDIO DNE | Número: S/N | | S/N | | Inters | sección: | TERMINAL TERRESTRE DR. ANSELMO VERA SALAVARRIA |
| | Edificio: | HOSPITA | \L | Dep | oartamento: | DIRE | CCION | Teléfo | no: | 052690009 |

| Datos de | Horario de recepción de mercaderia: | 08h00 a 16h30 | | | | | |
|-----------------------|--|---|--|--|--|--|--|
| entrega: | Responsable de recepción de mercaderia: | 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: | MÉDICO LABORAL, CONTACTO: 099262' ENTREGAR TALLAS ENTREGA DE LOS E | 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 | | | | | |

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



CARLOS AUGUSTO CEVALLOS VELEZ

Persona que autoriza



CARLOS AUGUSTO CEVALLOS VELEZ

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 CATÁLOGO 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 PRECTO INCLUYE LOGOTIPO Y DISTINTIVOS. | 46 | 1,0000 | 0,0000 | 46,0000 | 15,0000 | 52,9000 | 900000003530802131400100000000 |

| 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 COM | PRA | POR | CATÁLOGO ELEC | CTRÓNI | (CO | | |
|--|--|-------------|---------------------|---|--------------------|---|-----------------------------|--|
| Orden de compra: | CE-20240002653749 | | ha de isión: | 06-06-2024 | Fecha acepta | (Y/=f | 06-2024 | |
| Estado de la orden: | Revisada | | | | - | | | |
| | D A | ATO | S DEL I | PROVEEDOR | | | | |
| Nombre comercial: | | Raz | | ASOCIACION DE PRODUCCION TEXTILERA 5 DE MAYO "ASOTEXMA" | RUC: | 139 | 1833334001 | |
| Nombre del representante legal: | CASTRO ANCHUNDIA JENNY | ME | RCEDES | S | | | | |
| Correo electrónico el representante legal: | jenmar_creaciones@hotmail.com | de l | trónico | asotexma@gmail. | com | | | |
| Teléfono: | 0997134490 052674455 | | | | | | | |
| Tipo de cuenta: | horros Número de cuenta: 4008080345 | | digo de tidad Fi | la nanciera: 230206 | Nombi Entida | e de la d Financie | BANECUADOR | |
| | DATOS DI | E LA | ENTID | AD CONTRATAN | NTE | | | |
| Entidad contratante: | HOSPITAL MIGUEL H. ALCÍVAR | RU | C: | 1360007560001 | Teléfon | éfono: 052690009 | | |
| Persona que autoriza: | DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ | Car | go: | GERENTE HOSPITALARIO | Correo electrói | Correo electrónico: hospmhalcivar@gmail.com | | |
| Nombre funcionario encargado del proceso: | zmandrade | | | Correo electrónico: | majanet | h15@hotm | nail.com | |
| - | Provincia: MANABI | | Cantón | : SUCRE | Par | rroquia: | LEONIDAS PLAZA GUTIERREZ | |
| Dirección Entidad: | MANABI / SUCRE./ LEONIDAS PLAZA Calle: GUTIERREZ / KM 4 MEDIO VIA CHONE DIAGONA SN Y SN | Y | Número | o: S/N | ersección: | TERMINAL TERRESTRE DR. ANSELMO VERA SALAVARRIA | | |
| | Edificio: HOSPITAL | | Departa | amento: DIRECCI | ION Tel | éfono: | 052690009 | |
| Datos de | Horario de recepción de mercaderia: | 08h0 | 00 a 16hí | 30 | | | | |
| entrega; | Responsable de recepción de mercaderia: 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 SN S/N y TERMINAL TERRESTI | PLA RE D | ZA GUT R. ANS | TIERREZ / KM 4 Y ELMO VERA SAL | MEDIC AVARR | VIA CHC IA, HOSPI | ONE DIAGONA SN Y | |
| Observación: | FAVOR COMUNICARSE CON L. LABORAL, ADMINISTRADORA | A DF | RA. CIN | THIA MARÍA MA | NRIQUE | E DEMER A | A, MÉDICO | |

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.

BASA BALAZAR CEVALLOS

Nombre: zmandrade

Funcionario Encargado del Proceso CARLOS AUGUSTO
CARLOS AUGUSTO
CEVALLOS VELEZ

Persona que autoriza

Nombre: DR. CARLOS CEVALLOS VÉLEZ CARLOS AUGUSTO CEVALLOS VELEZ

Máxima Autoridad

| | | | I | ETALLE | | | | |
|-----------|--|------|----------------|-----------|---------------|--------------|------------|---------------------------------|
| 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 TECNICAS 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/ Poso: 209.8 g/m2 Color: La entidad contratante definirá el color de la prenda TELA FORRO INTERNO Tipo: Malla texturizado Composición: 100% poliester Gramaje/Peso: 100 g/m2 Color: La entidad contratante definirá el color de la prenda MATERIAL FLUORESCENTE Características: - Cinta miero prismàtica 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 | 9000000003530802131400100000000 |

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% impormeable de ¾. Logotipo: Dos Logotipos de vinilo reflectivo o subliminado de las siguientes dimensiones; 1) 8 cm x 3.5cm. Parte 25 cm x 13 cm Parte posterior Honra 2) 20 min x 15 min man for the process (espalda) Biquetado; 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 CARACTERISTICA 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 asi 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 solicitarà 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 minimo 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, - Uhicación 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 ed/ 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: • Garantia de Piel

Cumplimiento.- Para seguridad del cumplimiento del contrato y para responder por las obligaciones que contrajeren a favor de terceros, relacionadas con el contrato, el adjudicatario, antes o al momento de la firma del contrato, rendirà garantias por un monto equivalente al cinco (5%) por ciento del valor de la orden de compra, siempre que el monto del contrato sca mayor a multiplicar el coeficiente 0,000002 por el Presupuesto Inicial del Estado del correspondiente ejercicio económica. I • Garantia por Anticipo. - En caso de existir, el proveedor deberá rendir, previamente, garantias por igual valor del anticipo. Garantia técnica. - Cubrirá el 100% de los bienes con daños o alteraciones ocasionados por: Tábrica, embalaje, manipulación, mala calidad de los materiales o componentes empleados en su Ebbicación.

- 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 SERCOPCDI-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.
- na seguridad social en las trias tecinicas.

 MAQUINARIA: Según el grupo al que correspondan los proveedores deberán contar con la siguiente maquinaria mínima: I Máquina Termoselladora. I Máquina Recta industrial una aguja, I Maquina Overdock 4 hilos, I 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 dias (30), contados a partir de la formalización de la orden de compra (estado revisado); | En caso que la entidad contratante solicite muestras o so 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: Un vez emitida la orden de compra, la entidad contratante asignará un administrador de la orden de compra quien deberá: « Summistrar 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 estableccidas 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 tiel cumplimiento del mismo REOUISITOS PARA EL PAGO: Los pagos se
- REQUISITOS PARA EL PAGO: Los pagos se realizarán con eargo 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, cautidad, tipo de tela) Acta de entrega-recepción definitiva a satisfacción de la entidad comtratante. Copia de la orden de compra. Documentos de respaldo referente al cumplimiento

7/6/2024, 16:33

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 podra realizar en un plazo máximo adicional de hasta 10 dias término. sin que durante dicho tiempo sea aplicable multa alguna, caso contrario se aplicará una multa del ! 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 dias 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. J - 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 INEN 1 875:2004 y RTE INEN 013-2013
- MATERIALES / INSUMOS: Remitirse al Atributo "Condiciones particulares del Bien"

 - ANTECEDENTES: No Aplica
- BORDADO O ESTAMPADO / LOGOTIPOS:
- OBJETTVO: No Aplica
 TRANSPORTE: El proveedor catalogado asumira el costo de transporte hasta la dirección establecida por la entidad contratante para la entrega de los bienes dontro 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 debide 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 dehe 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 ontidad, deberá presentar con la entrega de muestras, las fichas técnicas de las telas empleadas para la confección, proporcionadas por el proveedor nacional de telas.
- DISENO: 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 34. | Logotipo: Dos Logotipos de vinilo reflectivo o subliminado de las siguientes dimensiones: 1) 8 cm x 3.5cm. Parte frontal 2) 25 em x 13 cm Parte posterior (espalda). | Etiquetado. Cumplir con lo que establece la norma NTE INEN 1

875:2004 y RTE INEN 013:2013. | Detailes de Diseño: - Cuatro Mallas respiradoras ubicadas de acuerdo a diseño de la entidad contratante. j - La prenda incorpora capucha, | CARACTERISTICA 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 definira en el diseño la ubicación del material retro reflectivo dentro de la CONDICIONES DE ELABORACIÓN DEL BIEN: - Los materiales empleados en la confección deben reunir las condiciones de durabilidad, confort, resistencia, solidez de color y calidad. • Los oferentes garantizarán que los materiales empleados no contengan sustancias tóxicas. • El proveedor catalogado está obligado a mantener la garantía técnica de confección de las prendas por el lapso de un (1) año, según el Artículo 76 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública. FORMACIÓN, CAPACITACIÓN/ EXPERIENCIA: Las personas naturales, cada socio o trabajador deben presentar cualquiera de la siguiente documentación: • Copias de certificado(s) de aprobación de capacitación en la elaboración de prendas de confección textil, de al menos 60 horas, los certificados deben ser emitidos por una entidad acreditada por los organismos públicos competentes; o. Copias de certificado(s) laboral(es) que respatde experiencia mínimo de 2 años en la confección de prendas de vestir; o. . Copia título profesional; o. técnico o tecnólogo; o, bachilleratos en la rama de la industria de la confección textil debidamente refrendados, o; . Copia de carné de calificación de artesano vigente en la rama de confección textil. emitido por la Junta Nacional de Defensa del Artesano; o, • Copia de certificación de competencias en la rama de confección textil vigente, otorgado por las entidades públicas competentes. Los aferentes que presenten en su oferta trabajadores bajo relación de dependencia, deberan presentar el Pago de Aportes al IESS minimo de 3 meses, al momento de entregar la oferta o munifestación de interés. Los documentos deberån sor legibles y podrån acumularse para cumplir con el número de años u horas requeridas. Los certificados serán objeto de verificación de su autenticidad y veracidad tanto en la presentación y posteriormente. En caso de detectarse que la persona que certifica no firmo o no tiene el conocimiento de la emisión de este certificado, el SERCOP procederá a descalificar la oferta o terminar unilateralmente el convenio marco o adenda, sin perjuicio del resto de acciones legales que correspondan CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN: Los proveedores podrán ofertar como capacidad máxima total según lo detallado a continuacion: Personas Naturales o jurídicas (microempresas), Desde 2 hasta 9 trabajadores, 44 prendas mensuales por cada trabajador , Personas Naturales o Jurídicas (Pequeñas Empresas). Desde 10 hasta 49 trabajadores, 44 prendas mensuales por cada trabajador . | Organizaciones de la Economia Popular y Solidaria (sector cooperativo, asociativo y comunitario) 55 prendas mensuales por cada socio De acuerdo al número de socios, (mínimo 2 personas), | Artesanos, gremios de artesanos legalmente reconocidos, 55 prendas mensuales por cada agremiado, De acuerdo al número de artesanos reconocidos (minimo 2 personas), | Nota 1: Los proveedores que presenten en la oferta socios, agremiados o trabajadores con carnet del CONADIS, obtendrán por cada persona con discapacidad 25 prendas adicionales a la capacidad productiva declarada en total por todo el grupo. Nota 2: Si un solo proveedor no abastece el requerimiento de la entidad contratante, la entidad podrá generar una o más órdenes de compra; en este caso la entidad deberá coordinar con todos los proveedores que cubrirán su requerimiento los detalles y especificaciones minimus de las telas y otros insumos, de ser necesario, con el fin de obtener prendas totalmente homogeneas RECEPCION DEL PRODUCTO: a) Recepción técnica: Se realizará por un delegado técnico, designado por la entidad contratante, quien verificară, manitoreară y controlară el cumplimiento de las especificaciones técnicas del bien; y, emitirá

| The second secon | | | | | | |
|--|---|-----|-----|------|---|---|
| el (los) reporte (s) de control respectivos, document | 0 | | | Į | | |
| que servirá de base a los responsables de la | | | | | | |
| recepción administrativa para la suscripción del acta | 1 | | | | • | |
| 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 | | | | | | |
| articulo 124 del RGLOSNCP. De acuerdo con los | | | | | | |
| lineamientos internos de cada entidad contratante, si | : | | i | | | |
| podrá incluir uno o más delegados los cuales | | 1 , | | | | |
| controlarán la entrega del bien y los documentos | | | | | | |
| habilitantes (orden de compra y factura). Estos | | | | | | |
| funcionarios scrán administrativa y pecuniariamente | | | | | | |
| responsables por las cantidades recibidas y los datos | | | | | | i |
| que consignen en las actas de entrega - recepción. | | | i | | | |
| - FORMA DE PAGO: Será facultad de cada | 1 | | | | | |
| entidad contratante, establecer la forma de pago, de | | | İ | | | |
| cualquiera de las siguientes formas: - Contra | | | | | | |
| Entrega: La entidad contratante podra realizar el | | | | | | |
| pago por la totalidad de la orden de compra, siempre | . | |] | | | |
| y cuando no exista un anticipo. Si se establecen | | | İ | | | |
| entregas parciales, el pago será contra entrega | | l | | | | |
| parcial del bien, según cronograma establecido por | | | ĺ | | | |
| 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 | | | i | | | |
| entidad contratante podrá otorgar anticipos de hasta | | | ļ | | | |
| el 70% del valor total de la orden de compra. El | | | i | | | |
| 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 | | 1 | | İ | | |
| entregando el bien, en el caso que existan entregas | | | - 1 | | | |
| parciales. | | 1 | ļ | İ | | |
| .] ' | | I | | | | |

| 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