

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO				
Orden de compra:	CE-20200001758160	Fecha de emisión:	02-01-2020	
Fecha de aceptación:	03-01-2020			
Estado de la orden:	Revisada			
DATOS DEL PROVEEDOR				
Nombre comercial:		Razón social:	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA FORJANDO FUTURO EN EL NOROCCIDENTE DE PICHINCHA ASOSERALIF	
RUC:	1792520029001			
Nombre del representante legal:	BARRERA SUARES MARIA UBELIA			
Correo electrónico del representante legal:	maryb1978@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	maryb1978@hotmail.com	
Teléfono:	0981610780			
Tipo de cuenta:	--	Número de cuenta:	--	
Código de la entidad financiera:	--	Institución financiera:	--	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE				
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 17D11-MEJIA-RUMIÑAHUI-MIES	RUC:	1768171190001	
Teléfono:	022343453			
Persona que autoriza:	Leda. ESTEFANY MALENA JURADO VELASTEGUI	Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL RUMIÑAHUI	
Correo electrónico:	estefany.jurado@inclusion.gob.ec			
Nombre del funcionario encargado del proceso:	GALO JAVIER ORTIZ FLORES		Correo electrónico:	
	galo.ortiz@inclusion.gob.ec			
Dirección Entidad:	Provincia:	PICHINCHA	Cantón:	QUITO
	Parroquia:	CONOCOTO		
	Calle:	AV. JAIME ROLDOS AGUILERA	Número:	S/N
	Intersección:	QUINTA TRANSVERSAL		
	Edificio:	JUNTO A LA CASA HOGAR CONOCOTO	Departamento:	
	Teléfono:	022343453		
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	08H00 - 17H00		
	Responsable de recepción de mercadería:	Leda. IRMA RAMOS		
Dirección de entrega:	AV. JAIME ROLDOS AGUILERA S/N y QUINTA TRANSVERSAL JUNTO A LA CASA HOGAR CONOCOTO.			

Observación:	El proveedor adjudicado debe coordinar el servicio con la Lic. Irma Ramos al telf. 0959414948 el servicio se prestará en el CDI Cecil de la Torre del cantón Puerto Quito, el proveedor se sujetará a las condiciones institucionales para garantizar la prestación del servicio, enero 2020
---------------------	--

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.

Para el pago, la entidad contratante deberá requerir la copia del acta de entrega - recepción, copia de la orden de compra y la factura correspondiente; sin que estas condiciones modifiquen procesos administrativos financieros internos de cada entidad.

El pago de los bienes o servicios, objeto de la presente orden de compra será en dólares americanos y será efectuado directamente por cada entidad contratante a una cuenta cuyo beneficiario sea el proveedor cuya información consta en la presente orden de compra, dentro de los 30 días siguientes suscrito el acta de entrega recepción definitiva. Solo si la información de la cuenta de pago no está registrada en la presente orden de compra, o en caso de que la transferencia de pago no se haya podido instrumentar, la entidad contratante seguirá los procedimientos que para el efecto determine el ente rector de Finanzas Públicas.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada a 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 establecida en el convenio marco por cada día de retraso sobre el valor de la orden de compra. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso. El valor de las multas será cancelado por el proveedor o descuento/deducido del pago que la entidad contratante deba efectuar al proveedor y cuya responsabilidad le corresponde a la entidad contratante que generó la orden de compra.

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, contrato que forma 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 Institucional

Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: GALO JAVIER ORTIZ FLORES

Persona que autoriza

Nombre: Lcda. ESTEFANY MALENA JURADO VELASTEGUI

Máxima Autoridad

Nombre: ESTEFANY MALENA JURADO VELASTEGUI

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300212	Servicio de Alimentación para programas infantiles CIBV - TIEMPO MINIMO DE ORDEN DE COMPRA. Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 En los productos de servicio de alimentación para programas infantiles CIBV y alimentación hospitalaria, enunciadas anteriormente, incorporados en el Catálogo Dinámico Inclusivo del Servicio de Preparación de Alimentos, singado con el código No CDI-SERCOP-007-2016, las entidades contratantes	1980 (1 meses)	2,4100	0,0000	4,771,8000	12,0000	5,344,4160	5600000001530235170500100000000

El valor de la garantía cuando exista un 20% de materia prima en un mismo día.

LISTA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS PARA NIÑOS. Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos:

- Alimentos artificiales (saborizantes, aromatizantes, azúcares, etc.)
- Maíz y maizal, maizal molido, maizal cocido, etc.
- Alimentos salados, mortadela, salchichón.
- Alimentos "curados" (sardinas, carnes enlatadas, truchas en salsa, verduras enlatadas, etc.)
- Frijoles y frijoles enlatados de todo tipo.
- Gaseosas de cualquier tipo y sabores de todo tipo.
- Se aplicará a la manipulación de gelatinas con colorantes.
- Alimentos y bebidas rehidratados de la mañana a la noche, elaborados especialmente por la fermentación de los nutrientes de carbono de los cereales y/o fructos.
- Aguas aromáticas como desayunos en los restaurantes.
- Preparaciones como cangrejo con dulce en los sellos de las máquinas o ración contra alcohol, principal.
- No licuar los alimentos y a pequeña escala una vez cocidos por facilitar el consumo.

GARANTÍA Y ANTICIPO. La garantía de cumplimiento de la orden de compra, si la cantidad de garantía es mayor al valor que resulta de multiplicar el coeficiente 0.000002 por el presupuesto inicial del Estado de correspondiente ejercicio económico. La garantía de buen uso del anticipo, por un valor equivalente al 200% del valor a recibirse por este concepto, si existe un acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor al momento de la emisión de la orden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto no podrá entregarse un anticipo mayor a 30% del monto total de la orden de compra respectiva. El valor por concepto de anticipo será consignado en una cuenta que el proveedor asigne por su cuenta en un banco estatal o privado de propiedad de entidades del Estado en un sistema por cuenta de orden. (El artículo 73 de Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas establece que los anticipos correspondientes a la actividad pública no pueden ser causados de recursos públicos, hasta el momento de ser devueltos, y que la información referente a la gestión de dichos recursos será la que corresponde a los recursos públicos de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del artículo 23 de la Constitución de la República. La misma Constitución establece que los recursos públicos deben manejarse en la banca pública. La banca pública es la cual el proveedor se compromete a conservar a cumplir la totalidad de las obligaciones financieras en cuanto a la prestación de transporte y servicio de los alimentos. El artículo 11 La garantía será entregada a través de cualquier forma prevista en el artículo 73 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, según desahallas por la forma dispuesta en el artículo 73 de la misma ley.

FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL. Cooperación a Formación a capacitación, en conocimientos gastronómicos, nutrición infantil y experiencia mínima de 1 año.

- Certificado de manipulación e higiene de alimentos otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Universidades de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en cinco.
- Asistente de cocina.
- Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año.
- Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP.
- Universidades que presten este servicio entre otros.
- Certificado de salud vigente de uno en

entre los espaldas o registro de la capacitación
El tipo mínimo requerido para
SERVIDIO Los equipos y utensilios mínimos
requeridos para la prestación del servicio son:

• Utensilio de material liviano, portátil y fácil de limpiar
• Utensilio de cocina que incluya plato hondo, plato
fondo, vaso o plato a taza, mortero que no deberán
limpiarse y desinfectarse con acetona, acetona o
alcohol de los alimentos. Cada día o más a menudo
debe limpiarse. • Utensilio pequeño de acero

• Utensilio de acero de tamaño grande • Utensilios
de acero de tamaño • Bandejas plásticas de
servicio • Utensilios de tamaño adecuados para el servicio
El proveedor deberá tener desechos de papel de
cocina, de tipo adecuado para este servicio. El
Proveedor debe tener un equipo de control para
controlar el estado de los utensilios y
utensilios, asegurando de ser el caso, su
uso adecuado.

**TIPO MINIMO REQUERIDO PARA
ELABORACION.** El proveedor será responsable
de proporcionar las herramientas, utensilios y todos
los alimentos que se requieran para la elaboración de
los alimentos. • Deben ser de material inoxidable,
no poroso, liso, de fácil limpieza y desinfección. •
Utensilios de cocina no deben ser utilizados para la
preparación de otros tipos de alimentos para evitar la
contaminación cruzada. • Deben ser isométricos de
aluminio o silicio u otro material no tóxico y que se
laven, enjuaguen y desinfecten bien, cerrados
especialmente de manera hermética y protegidos
de la contaminación por agentes externos. No se
permitirá la utilización de recipientes plásticos para
el transporte de refrescos, coladas, jugos y ensaladas
por riesgo de contaminación. Los requerimientos
mínimos necesarios para la elaboración son: • Ollas
y sartenes • Menaje • Implementos de acero
necesarios para la cocción. • El proveedor deberá
contar con tanques de gas industriales (cilindros de
25 kg) los repondrá cada vez que se requiera, sin
cobrar costo adicional a la entidad.

DESCRIPCION DEL SERVICIO. El servicio
debe ser prestado durante de cuatro comidas
diarias en cumplimiento de necesidades nutricionales,
según la calidad de los alimentos. • El
proveedor de servicio de alimentación controlado
por el Coordinador de la CUBV. La
preparación de alimentos de menos de cuatro
servicios para la revisión y aprobación de
Coordinador a CUBV. • El proveedor deberá contar
con una cocina en la cual elabora los alimentos que
deben tener condiciones higiénico-sanitarias
que eviten la contaminación, a través de su
composición. • El servicio será entregado por el
personal de los Centros de Atención al Buen Vivir
CUBV. • Los alimentos no se preparan en las
instalaciones de la entidad Contratista, deberán
contar con normas de higiene y ser adecuadamente
transportados a la entidad para la entrega a los
beneficiarios. • Para el cumplimiento del código del
servicio, el proveedor deberá de los insumos,
herramientas, menaje y equipos necesarios para la
preparación de este servicio y el transporte de los
alimentos. • Es responsabilidad del proveedor
manejar todo el sistema logístico (tiempos de
entrega del servicio, opción de transporte,
de empaque, distribución y maximización) que le
permita entregar el producto en óptimas
condiciones. • El proveedor deberá realizar la
limpieza de las instalaciones, antes y después del
transporte de los alimentos. • La limpieza
y mantenimiento de la cocina es responsabilidad del
proveedor. • El administrador de la entidad de
compra de SERCOP directamente o a través de
terceros, según sea el caso, verificará el
cumplimiento de las especificaciones técnicas
y estándares en la presente oferta técnica, cuando los
datos, información, para lo cual el proveedor para
el cumplimiento de los requisitos y propios deberá la información
de la oferta requerida.

**CONDICIONES PARA LA ENTREGA DEL
SERVICIO.** El proveedor entregará en el lugar a
brazo los alimentos, a la ent da
Contratista. • Disponer en los recipientes termicos
los alimentos preparados calientes, separados de los
alimentos preparados fríos. Utilizar recipiente
diferentes para estos dos tipos de alimentos
preparados. • Los vehículos deben tener un

[illegible]

where $\mathbf{P}$ is the dimensionless pressure and $\mathbf{P}_0$ is the initial pressure.

சென்னை: கர்வா கிராமத்தின் புகழ் உயர்ந்தது.

சென்னை: கர்வா கிராமத்தின் புகழ் உயர்ந்தது.

சென்னை: கர்வா கிராமத்தின் புகழ் உயர்ந்தது.

adquiridos, que necesito elegir una persona mas para la preparación de los alimentos. FUNCIONES DEL PERSONAL: Cocinero + Plancha de calentamiento + Saper + var el control de calidad del servicio + Verificar el cumplimiento de los contratos, como contractuales + Mantener limpios los locales de preparación de alimentos, equipos e instalaciones para su elaboración + Asegurar la entrega oportuna del servicio de alimentación en las instalaciones acordadas. Ayudantes de Cocina + Cumplir disposiciones + Ayudar con la preparación, correcto transporte y entrega de alimentos. Persona para el servicio de alimentos + Selección de los alimentos a servir y su calidad en las instalaciones y en los estándares. Consideración de la temperatura de los alimentos antes de servirlos + Cumplir disposiciones. SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN: La supervisar y la administración de la ejecución de la orden de compra le realizará la entidad contratante. MANEJO EN ORDEN MINIMA REQUERIDA: La persona mínima necesaria para la prestación del servicio es Cocinero + Horno + Plancha + Persona + Refrigerador + Lavavajillas.						
---	--	--	--	--	--	--

Subtotal	4.771,8000
Impuesto al valor agregado (12%)	572,6160
Total	5.344,4160

Número de Items	1980
Total de la Orden	5.344,4160

Fecha de Impresión: viernes 3 de enero de 2020, 14:59:02