

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO					
Orden de compra:	CE-20200001768479	Fecha de emisión:	29-01-2020	Fecha de aceptación:	30-01-2020
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 el 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:	Lcda. ESTEFANY MALENA JURADO VELASTEGUI	Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL RUMIÑAHUI	Correo electrónico: estefany.jurado@inclusion.gob.ec	
Nombre 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: Lcda. 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 de alimentación 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, febrero 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 descontado/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	1620 (1 meses)	2,4100	0,0000	3,904,2000	12,0000	4,372,7040	56000000001530235170500100000000

en las variables de compra por un periodo de tres meses, para efectos de garantizar la continuidad laboral de los trabajadores. En caso de las entidades contratantes en un orden de compra por menor tiempo, el proveedor de alimentos debe permanecer sobre solista a la entidad contratante, sin efecto la orden de compra.

UNIFORMES DE PERSONAL:

2.2.1 IDENTIFICACIÓN: El personal deberá cumplir con las siguientes especificaciones: 1. Lino tintado, camisa o camiseta con ala de colores vivos. 2. Mascaratón desechable. 3. Mandil. 4. Guantes netales. 5. Calzado adecuado (antibacteriano). 6. Malla para cubrir el, el cual deberá estar teñido de color rojo por toda integral. (Mandil, guantes, zapatos, mascarata, calzado, etc.). 7. No presentar infecciones o heridas. 8. Identificación con datos personales y fotografía actualizada.

2.2.2 PLAZO DE ENTREGA: El plazo el horario de entrega comenzará a correr a partir de la generación de la orden de compra, según el programa y horario establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor a fin de garantizar la prestación oportuna del servicio. La entidad contratante establecerá el margen de tiempo en el que considere no prestación del servicio e impuntualidad del mismo.

NORMATIVA APLICABLE: 1. Reglamento General N. 1. 2. Reglamento para la regulación y control de proveedores de alimentos de los centros infantiles del Buen Vivir. 3. Norma Técnica de Alimentación Infantil Integral. Servicio de Centros de Desarrollo Infantil. Modalidad Institucional CHIV. CDE. 4. Protocolo de la externalización del servicio de alimentación para centros infantiles del Buen Vivir CHIV. 5. Normativa para la externalización del servicio de alimentación de los Centros Infanciales del Buen Vivir. CHIV. 6. Acuerdo municipal N. 002043. Normas Técnicas para la implementación y funcionamiento de los servicios públicos provinciales de desarrollo infantil integral. 7. Resolución ARCSA DE 07/2015. 8. Norma Técnica sobre prácticas correctas de higiene para establecer ambientes propicios de los centros organizados como alimentarios y organizaciones del Sistema de Economía Popular y Solidaria.

2.2.3 PUNTADEA: La jornada de trabajo será de lunes a viernes en días laborables y no excederá de ocho horas según lo establecido en el Código de Trabajo.

2.2.4 INDEBIDACIONES, SANCIONES Y APLICACIONES DE MULTAS: Se aplicarán las siguientes multas: 1. Por no prestación del servicio se cobrará una multa del 5% por día de servicio no prestado por el valor total de la orden de compra. En caso de reincidencia se procederá a la suspensión y terminación de la orden de compra. El cobro del proveedor estará obligado a presentar el servicio de alimentos hasta un día antes del servicio con la entidad contratante, quien deberá notificar a la entidad contratante la fecha del servicio. 2. Por impuntualidad del servicio solicitado, se aplicará una multa mínima del 5% por cada día de retraso, sobre el valor total de la orden de compra. 3. Por la ausencia del personal mínimo tiempo de la prestación del servicio en la presente ficha se aplicará el 0.25% cuando el 50% de personal se ausente en un mismo día y el 0.5% cuando una persona se ausente un día. 4. Por mala calidad de los alimentos y servicios se aplicará el 1% cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día y el 5% cuando exista un 25% de malas calificaciones en un mismo día. 5. Por cambios en los menús preestablecidos y equivocados por el Administrador de la Orden de Compra sin la debida autorización, se aplicará una multa del 0.5% por cada cambio por el valor total de la orden de compra. 6. Por incumplimiento en el apoyo y suministro de utensilios y equipamiento requeridos en la presente ficha se aplicará una multa del 1% cuando el 80% de los utensilios y equipamiento sean precisos en un mismo día y el 5% cuando el equipo no haya sido requerido 24 horas antes a la especificación. 7. Se se aplicará a la falta de rotundidad en el servicio de alimentación se aplicará el 5% cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un

7. Si la calidad cambia existe un 20% de máximas reducciones en un mismo día.

LISTA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS PARA NIÑOS: Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos: • Condimentos artificiales (saborizantes, aromatizantes, salsa de tomate, mayonesa, masas industriales, etc.) • Embutidos: salchichas, mortadela, chorizo, jamón, etc. • Enlatados: sardinas, carnes enlatadas, frutas enlatadas, verduras enlatadas, etc. • Frijoles o legumbres con colorantes de todo tipo. • Conservas de todo tipo. • Galletas de todo tipo (Se aplica a la normativa vigente). • Gelatinas con colorantes. • Conservas de alimentos vegetales de la misma naturaleza de verduras especialemente por la fermentación de la celulosa de carbono de los cereales y la fibra. • Aguas minerales como desnatado en los refrigerios. • Preparaciones como cangul con dulce en los refrigerios de las mañanas o tarde como al menos principal. • No llevar los alimentos y o pequeñas porciones una vez cocidos por facilitar el consumo.

GARANTÍA Y ANTICIPO: La garantía del cumplimiento de la orden de compra es la garantía de la misma es mayor al valor que resulta de multiplicar el coeficiente 0.000002 por el presupuesto inicial del Estado de presupuesto y el costo económico. La garantía de buen uso del anticipo por un valor equivalente al 30% 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 al 30% del monto total de la orden de compra respectiva. El valor por concepto de anticipo será depositado en una cuenta que es proveedora asigne para el efecto en un banco estatal o privado de propiedad de entidades del Estado en un porcentaje por ciento o más. El artículo 76 del Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas establece que los municipios correspondientes a la constitución política no pierden su calidad de municipios autónomos hasta el momento de ser declarados, a que la normativa aplicable a la prestación de dichos servicios será la que corresponde a las personas jurídicas de derecho privado con excepción de lo dispuesto en el tercer párrafo del artículo 299 de la Constitución de la República. La norma constitucional y toda provee que los recursos públicos deben manejarse en la banca pública. La prestación de servicios en la cual el proveedor se comprometa a observar y cumplir la totalidad de las especificaciones técnicas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. El artículo 11 de la garantía serán entregados a través de cualquier forma prevista en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y serán devueltas conforme lo dispuesto en el artículo 77 de la misma ley.

FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL: El proveedor Formar o capacitación, en conocimientos gastronómicos, manejo de cocina y experiencia mínima de 1 año. • Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP. • Un versado que presta este servicio entre otros: • Certificado de salud vigente del año en curso. • Manejo de cocina. • Experiencia en preparación de alimentos, mínimo de 1 año. • Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP. • Un versado que presta este servicio entre otros: • Certificado de salud vigente del año en curso. En caso de que la Entidad Contratante proporcione manuales de seguridad, de manejo de desechos, o cualquier otro tipo de documentación que se destine a optimizar el servicio, deberán darse a conocer a todo el personal responsable de la prestación del servicio a fin de ser puestos en práctica con el

del inventario de registro de la capacitación.

- EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO PARA SERVIDOR: Los equipos y utensilios mínimos necesarios para la prestación del servicio son:
 - Vajilla de material duro, no poroso y fácil de limpiar y desinfectar, que incluya plato hondo, plato rebaldado, vasos y platos para marmitas que no debieran tener ningún defecto como roturas, fisaduras o desperfectos similares. Cada niño o niña dispondrá de una vajilla. • Cuchara pequeña de acero inoxidable, se prohíbe cuchara grande. • Utensilios de acero inoxidable. • Bandejas plásticas de servidores de tamaño adecuado para el servicio del desayuno. • Servilletas desechables de papel de calidad y tamaño adecuado para este servicio. • Adicionalmente de la orden de compra podrá inspeccionar el estado de los utensilios y herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo inmediato.
- EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO PARA EL SERVIDOR: El proveedor será responsable de proveer todas las herramientas, utensilios y todos los equipos que se requieran para la elaboración de los alimentos. • Deben ser de material inoxidable, no poroso, duro, de fácil limpieza y desinfectación. • Todos los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de los tipos de alimentos para servir la comida, que cruzarla. • Deben ser impermeables de acero inoxidable u otro material no tóxico y que se hayan limpiado y desinfectado bien, cerrados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes externos. No se permite la utilización de recipientes plásticos para el transporte de bebidas, coladas, jugos o ensaladas por el riesgo de contaminación. Los requerimientos mínimos necesarios para la elaboración son: • Ollas y sartenes • Merga • Implementos de acero necesarios para la limpieza. • El proveedor deberá contar con tanques de gas industriales (cilindros de 45 Kg) los repondrá cada vez que se requiera, sin que implique un costo adicional a la entidad.

DESCRIPCION DEL SERVICIO: El servicio consiste en la provisión diaria de cuatro comidas que cubran las necesidades nutricionales según la calidad de los alimentos. • El proveedor del servicio de alimentación contratado entregará al Coordinador de CIBV la planificación de un menú de cuatro comidas para la revisión y aprobación del Coordinador de CIBV. • El proveedor deberá contar con personal en la entidad que los alimentos que debiera cumplir con los estándares higiénicos sanitarios aptos para evitar contaminación, alteración de su calidad. • El servicio será entregado por el proveedor en los Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV). • Los alimentos no se prepararán en las instalaciones de la entidad Contratante, deben guardar normas de higiene y ser adecuadamente transportados a la Unidad para la entrega a los beneficiarios. • Para el cumplimiento del objeto del servicio, el proveedor deberá de los mismos, herramientas, menaje y equipos necesarios para la prestación de este servicio y el transporte de los alimentos. • La responsabilidad del proveedor es cubrir el sistema logístico (tiempos de entrega, del servicio, opción de transporte, almacenamiento, distribución y movilización) que le permita entregar el producto en óptimas condiciones. • El proveedor deberá realizar la limpieza de las instalaciones, antes y después del lugar donde se servirán los alimentos. • La limpieza y desinfección de la vajilla es responsabilidad del proveedor. • El Administrador de la orden de compra, el SERIOP directamente o a través de terceros según sea el caso, verificará el cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en la presente ficha técnica, cuando lo considere oportuno, para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que le sea requerida.

- CONDICIONES PARA LA ENTREGA DEL SERVICIO: El proveedor entregará en el lugar y hora acordada los alimentos, a la entidad Contratante. • Disponer en los recipientes termomix los alimentos preparados calientes, separados de los platos, los preparados fríos. Colocar recipientes diferentes para cada dos tipos de alimentos preparados. • Los cubiertos deben tener un

con puntaje no separado, protegido contra el sol y dentro de una jaula, lejos de otras construcciones que puedan degradar la calidad del producto. El vehículo debe estar destinado para el uso exclusivo del servicio de alimentación. La refrigeración de los alimentos correrá por cuenta del proveedor.

CAPACIDAD DE ENTREGA DEL SERVICIO. Se permitirá el consumo de frutas como máximo una sola vez por semana (naranja, toronjilillo, plátano, maní). El aceite comestible, de ser el caso, será usado únicamente para frituras y NO será vendido. Los plátanos deben ser preparados el mismo día de consumo para garantizar la ingesta de almidón fresco. Deberán presentarse 15 manzanas antes de cada prestación de servicio de alimentación. El desayuno se debe preparar entre las 04:00 horas de la mañana. El refrigerio generalmente es una fruta entera o en ocasiones ensaladas de frutas que deben ser preparadas antes de su entrega, es decir de 06:30 a 07:00 del día. Las preparaciones que conforman el almuerzo deben prepararse entre las 10:00 a 11:00 de la mañana y que deberán considerarse las ensaladas de verduras y los jugos de frutas son dos tipos de preparaciones que no deben faltar diariamente y que deben ser preparadas inmediatamente antes de su entrega y con el fin de evitar la pérdida de vitaminas y minerales. El refrigerio de la tarde debe prepararse entre las 14:00 y 15:00 horas para evitar la fatiga de los hidratos de carbono (carbohidrato). Todos los alimentos deben presentarse en platos pequeños considerando la edad que frecuenta la cocina y especialmente el consumo por parte de las niñas y los niños. El periodo del servicio de los alimentos debe ser de al menos dos horas entre comida y comida. Garantizar que los alimentos calientes sean servidos a todos los niños y niñas por igual, a una temperatura adecuada (37°C). Todos los alimentos que forman parte de las preparaciones de los diferentes tiempos de comida, deben ser de muy buena calidad en sus características organolépticas (olor, color, sabor, textura y consistencia). Se utilizará productos de procedencia nacional conforme lo estipulado en las Resoluciones Ejecutivas No. RE-NE-BC-OP-2015-000042 y No. RE-NE-BC-OP-2015-000034. Los productos con los que se elaboran las preparaciones, no se limitarán a los cuadros anteriormente descritos, a más de ellos serán todos los necesarios para dar un servicio de calidad.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN. La cantidad ofertada será de acuerdo al número de niños (desayuno, refrigerio, media mañana, almuerzo y refrigerio media tarde). Los menús serán elaborados según regiones (costa, sierra y Amazona) y de acuerdo a los requerimientos establecidos por el administrador de la orden de compra. Ver Anexo I como referencia.

Capacidad máxima de producción. La capacidad productiva estará dada en función del número de niños y niñas que asiste a las escuelas. Los niños y niñas frecuentemente con un máximo de 40 niños y niñas durante 22 días al mes, con el personal mínimo descrito en el numeral 1.3 de la presente forma. El caso de que el proveedor declare una capacidad productiva adicional, deberá justificar al menos la ayuda de cocina mas para la preparación de sus alimentos por cada 40 niños (ANEXO I PRODUCCIÓN MENSUAL 880 servicios 140 niños durante 22 días al mes).

ALCANCE. El servicio será otorgado a través de las siguientes entidades: El Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES. Convenios de empujamiento entre el MIES y Gobernaciones Autónomas Descentralizadas - GAD. Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública LONSCIP.

UNIDAD DE MEDIDA. Unidades.

FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO. Ocho (8) cuotas No. SERCOP-CDI-2017-019 El pago será calculado al proveedor por las raciones alimenticias diarias efectivamente recibidas por la entidad contratante. No obstante, el valor pagado al proveedor a ser pagado al proveedor no podrá ser menor al 60% del valor de la orden de compra.

REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN

Los requisitos mínimos que cumple el proveedor son: + Contar con un espacio exclusivo en el cual elaborar los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene + Mantener limpias las áreas prestadas para la recepción, procesamiento y distribución de los alimentos + Colocar los alimentos en estanterías, no en el piso, deben estar separados de las paredes y lejos de cualquier tubería o gotilleras + Las áreas de almacenamiento y preparación de los alimentos, deben guardar independencia en relación al flujo o tuberías sanitarias + Mantener los alimentos siempre limpios y exentos de contaminación. No deben estar cerca de sanitarios, materiales de limpieza o productos químicos + Adicional al principio: Primero en llegar, primero en salir (FIFO) + Los alimentos procesados contarán con certificado de registro sanitario o notificación sanitaria vigente, otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional, manteniéndose en su respectiva conformidad y cumplir con las condiciones de almacenamiento detallada en el mismo. El tiempo máximo de consumo de estos productos debe estar en cero + Todos los alimentos deberán almacenarse en envases limpios y con tapas, debidamente etiquetados y fechados + Los alimentos procesados deben colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro + Elegir los alimentos y preparaciones bajos en grasas, azúcares + Los alimentos potencialmente peligrosos, se deben mantener adecuadamente refrigerados (4°C o menos) o congelados (18°C o más) para evitar el desarrollo de microorganismos + Las frutas y hortalizas de preferencia deben ser las de temporada, frescas, en buen estado que no estén en contacto con el suelo, se rechazarán si tienen presencia de manchas negras, café o mohos pues pueden contener bacterias, hongos y virus que afectan la salud + Para la elaboración de los alimentos deberá utilizarse agua tratada o potable. La Unidad Contratante podrá realizar en cualquier momento a través de laboratorios especializados, el análisis microbiológico y microbiológico del agua utilizada en la elaboración de los alimentos a su cargo + No deberá almacenar ningún tipo de jabón, detergente, desinfectante, insecticida, ratulento o cualquier otro a los alrededores + Se debe evitar la exposición a riesgos de los alimentos durante su preparación, transporte y expendio + En caso de no disponer de algún alimento, sustituir por otro del mismo valor nutricional y referencia de costo, por ejemplo: carne por carne, fruta por fruta, verdura por verdura, cereal por cereal, lácteos por lácteos, leguminosas por leguminosas, grano entero por grano entero, etc. + Los proveedores deberán incluir en su oferta alimentos, bebidas y preparaciones tradicionales, aprovechando los productos de temporada e intentando los hábitos y costumbres propios de la población, deberán adquirir como mínimo el 30% de los productos provenientes de la economía popular y solidaria, de la economía familiar de las macro y pequeñas unidades productivas, preferentemente productores locales, o exitosamente, las disposiciones establecidas en normativas ambientales en relación a la huella y flota en peligro de extinción

LISTA DE REFERENCIA DE ALIMENTOS PERMITIDOS PARA NIÑOS: Lácteos maduros: leche, crema, leche evaporada, queso, mantequilla, helado, yogur, leche y pescado (no se permite vísceras), pollo, res, cerdo y pescado (no se permite vísceras), ostras, conchas de gallina y de codorniz, leguminosas: frijol, soja, garbanzo, lenteja, habas, chícharo, chícharo, garbanzo, verduras: arveja, zanahoria, papaja, col, espárrago, brócoli, tomate, zanahoria, cebolla, perejil, cilantro, remolacha, frutas (todo tipo): fresas, manzana, papaya, uvas, melocotón, yuca, camote, zanahoria blanca, plátano, cereales: arroz, avena, cebada, mijo, quinoa, linaza, pan blanco, pan integral, tostados, fideos, grasas: aguacate, nueces, almendras, maní, avellanas, aceite vegetal, aceite de oliva, manteca, los alimentos procesados con certificación sanitaria o notificación sanitaria vigente

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO: A efectos se deberá contar con el siguiente personal: Por cada 40 niños a alimentar, será necesario: + 1 Cocinero + 1 Ayudante de cocina + 1 Una persona para el servicio de alimentos Por cada 40 niños

	alimentos tales, será necesario incluir una persona más, para la preparación de los alimentos. REQUISITOS DEL PERSONAL: Cocinero + Preparar los alimentos + Supervisar el control de calidad del servicio + Verificar en cumplimiento de las disposiciones contractuales + Mantener limpias las áreas de preparación de alimentos, equipos e utensilios para su elaboración + Asegurar la entrega oportuna del servicio de alimentación en las condiciones acordadas. Ayudantes de Cocina + Cumplir las disposiciones + Ayudar con la preparación, correcto transporte y entrega de alimentos. Persona para el servicio de alimentos + Verificar la calidad de los alimentos a niños y niñas de las escuelas, la gerencia, sanitarios, comedores, verificar la temperatura de los alimentos antes de servirlos + Cumplir disposiciones. SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN: La supervisión y la administración de la ejecución de la orden de compra la realizará la entidad contratante. MAQUINARIA MINIMA REQUERIDA: La maquinaria mínima necesaria para la prestación del servicio son: + Cocina + Horno + Licuadora + Batidora + Refrigeradora + Congelador.					
--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	3.904,2000
Impuesto al valor agregado (12%)	468,5040
Total	4.372,7040

Número de Items	1620
Total de la Orden	4.372,7040

Fecha de Impresión: jueves 30 de enero de 2020, 16:28:38