

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO				
Orden de compra:	CE-20190001473627	Fecha de emisión:	04-02-2019	Fecha de aceptación: 05-02-2019
Estado de la orden:	Revisada			
DATOS DEL PROVEEDOR				
Nombre comercial:		Razón social:	TORRES GALARZA LOURDES NARCIZA	RUC: 1708396815001
Nombre del representante legal:				
Correo electrónico el representante legal:	saferni_189@hotmail.es	Correo electrónico de la empresa:	saferni_189@hotmail.es	
Teléfono:	0988545201 0986906865 0988981467 0986906865			
Tipo de cuenta: --	Número de cuenta: --	Código de la entidad financiera: --	Institución financiera: --	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE				
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 23D01- PARROQUIAS URBANAS RIO VERDE A CHIGUILPE Y PARROQUIAS RURALES ALLURIQUIN A PERIFERIA - MIES	RUC:	2360002570001	Teléfono: 02-3703274
Persona que autoriza:	LIC. JEANNETH VINUEZA VIMOS	Cargo:	COORDINADORA ADMINISTRATIVA FINANCIERA	Correo electrónico: luis.moreta@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	GLADYS JEANNETH VINUEZA VIMOS	Correo electrónico: janneth.vinueza@inclusion.gob.ec		
Dirección Entidad:	Provincia:	SANTO DOMINGO DE LOS TSACHILAS	Cantón:	SANTO DOMINGO
	Calle:	EUGENIO ESPEJO	Número:	
	Edificio:	MIES INFA	Departamento:	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería:	06h00 -07h00 / 09h30-10h00 / 0900-11h00 / 13h00-14h00		
	Responsable de recepción de mercadería:	ING. DEISER VERA		

contacto con el suelo; se rechazarán si tienen presencia de manchas negras, cafés o moradas pues pueden contener bacterias, hongos y virus que afectan la salud. • Para la elaboración de las comidas deberá utilizar agua tratada o potable. La Entidad Contratante podrá realizar en cualquier instante y a través de laboratorios especializados, el análisis físico-químico y microbiológico del agua a ser utilizada en la elaboración de los alimentos, a su costo. • No deberá almacenar ningún tipo de jabón, detergente, desinfectante, insecticida, raticida o solventes junto a los viveres. • Se debe evitar la exposición a riesgos de los alimentos durante su preparación, transporte y expendio. • En caso de no disponibilidad 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, lácteo por lácteo, leguminosa por leguminosa, grano tierno por grano tierno, etc. • Los proveedores deberán incluir en su oferta alimentos, bebidas y preparaciones tradicionales, aprovechando los productos de temporada e incentivando 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 micro y pequeñas unidades productivas, preferentemente productores locales, irrestrictamente, las disposiciones establecidas en normativas ambientales en relación a la fauna y flora en peligro de extinción. - GUIA DE REFERENCIA DE ALIMENTOS PERMITIDOS PARA NIÑOS: Lácteos tratados térmicamente: leche, yogurt, queso, kumis ; carnes: res, pollo, cerdo y pescado (no se permite vísceras); o huevos de gallina y de codorniz; leguminosas: fríjol, soya, arveja, lenteja, habas, chocho, chocho, garbanzo; verduras: arveja, vainita, acelga, col, espinaca, brócoli, tomate, zanahoria, cebolla, pepinillo, rábano, remolacha; frutas (todo tipo), tubérculos: papa, ocas, mellocos, yuca, camote, zanahoria blanca, plátanos; cereales: arroz, avena, cebada, morocho, quinua, maíz, pan blanco, pan integral, tostadas, fideo ; grasas: aguacate, nueces, almendras, mani, avellanas, aceite vegetal, aceite de oliva, manteca; alimentos procesados con registro sanitario o notificación sanitaria vigente. - PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO: Al menos se deberá contar con el siguiente personal: Por cada 40 menús a elaborar, será necesario: - 1 Cocinero - 1 Ayudante de cocina - 1 Una persona para el servicio de alimentos Por cada 40 niños adicionales, será necesario incluir una persona más, para la preparación de los alimentos. - FUNCIONES 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 insumos 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 : • Servicio de los alimentos a niños y niñas en condiciones higiénico-sanitarias, considerando siempre 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 lo realizará la entidad contratante. - MAQUINARIA MINIMA REQUERIDA: La maquinaria mínima necesaria para la prestación del servicio son: • Cocina • Horno • Licuadora • Batidora • Refrigeradora • Congelador							
---	--	--	--	--	--	--	--

Subtotal	2.169,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	260,2800
Total	2.429,2800
Número de ítems	900
Total de la Orden	2.429,2800

Fecha de Impresión: martes 5 de febrero de 2019, 12:36:00