	ORDEN I	E COMPR.	A POR CATÁLOO	GO ELECTRÓNI	CO
Orden de compra:	CE-2019000160158	Fecha de emisión:	03-06-2019	Fecha de aceptación:	-06-2019
Estado de la orden:	Revisada				
		DATO	OS DEL PROVEE	OOR	
Nombre comercial:		Razón social:	GARCIA GARCIA JENNIFER SHIRLEY	RUC: 086	04140416001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	Jenny-shirley- garcia@hotmail.com	Correo electrónio de la empresa:	Jenny-shirley-ga	rcia@hotmail.com	ı
Teléfono:	0979948454 097960	3369 098951	15890 0980495505	0982773618 09880	085259 062739072
Tipo de cuenta:	riente de 40 cuenta:	600607708	Código de la Entidad 2 Financiera:	Nombre de Entidad Financiera	BANCO INTERNACIONAL
	D	ATOS DE L	A ENTIDAD CON	TRATANTE	
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 08D01 - ESMERALDAS - MIES	RUC:	0860037240001	Teléfono: 06	-2725616 06-2725615
Persona que autoriza:	HAZ GUEVARA GIANNELLA	Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL MIES ESMERALDAS	electronico:	nnella.haz@inclusion.gob.ec
_	HAZ GUEVARA		DISTRITAL MIES	electrónico: gia	nnella.haz@inclusion.gob.ec@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado	HAZ GUEVARA GIANNELLA LUISA JAHAYRA	DLANO	DISTRITAL MIES ESMERALDAS Correo electrónico:	electrónico: g1a	

	Edificio:	Departamento:	Teléfono:	06-2725616 06-2725615				
Datos de	Horario de recepción de DE LU mercaderia:	DE LUNES A VIERNES DESDE 07h00 AM HASTA 17h00 PM						
entrega:	Responsable de recepción de VERO mercaderia:	epción de VERONICA ARAUJO/ENA ZAMBRANO						
Dirección de entrega:	El servicio se entregará en los CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL DIRECTOS DEL MIES: 1 CDI DIRECTO Bernardo Ramírez Tamayo, ubicado en el Cantón Quinindé, Parroquia Viche y 2 CDI DIRECTO Natalio Rodolfo Rodríguez Quiñónez ubicado en el Cantón Quinindé, Parroquia Malimpia							
Observación:	El servicio se entregará en: CDI DIRECTO Bernardo Ramírez Tamayo, ubicado en el Cantón Quinindé, Parroquia Viche y CDI DIRECTO Natalio Rodolfo Rodríguez Quiñónez ubicado en el Cantón Quinindé, Parroquia Malimpia, en el mes de julio de 2019, en los horarios, especificaciones							

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

Persona que autoriza

Máxima Autoridad

Nombre: LUISA JAHAYRA VALENZUELA MOLANO Nombre: HAZ GUEVARA

Nombre: GIANNELLA HAZ

GIANNELLA GUEVARA

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 emitirán las órdenes de compra por un período mínimo de 6 meses, para efectos de garantizar la estabilidad laboral de los trabajadores. En caso de que las entidades contratantes emitan órdenes de compra por menor tiempo, el proveedor de considerarlo pertinente podrá solicitar a la entidad contratante dejar sin efecto la orden de compra. - UNIFORMES DE PERSONAL E IDENTIFICACIÓN: El personal deberá cumplir con las siguientes especificaciones: • Estar uniformado, camisa o camiseta cerrada de colores claros, • Mascarillas desechables • Mandil • Guantes latex • Calzado adecuado (antideslizante) • Malla para cabello, el cual deberá estar recogido • Cuidado personal integral (manos, uñas cortas) • No portar accesorios (anillos, pulseras, relojes, aretes) • No presentar infecciones cutáneas o heridas • Identificación con datos personales y fotografía actualizada - PLAZO DE ENTREGA: El plazo y el horario de entrega, comenzará a correr a partir de la generación de la orden de compra, según cronograma 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	1748 (1 meses)	2,4100	0,0000	4.212,6800	12,0000	4.718,2016	56000000153023508010010000000

tiempo en el que considere no	I I	I	I	I	I	1	Ī
prestación del servicio y/o							
impuntualidad del mismo.							
- NORMATIVA APLICABLE: •							
Registro Oficial N° 308. Reglamento							
para la regulación y control de							
proveedores de alimentos de los							
centros infantiles del buen vivir. •							
Norma Técnica de Desarrollo							
Infantil Integral. Servicio de Centros							
de Desarrollo Infantil. Modalidad							
Institucional CIBV-CDI. • Protocolo							
de la externalización del servicio de							
alimentación para centros infantiles							
del Buen Vivir CIBV • Normativa							
para la externalización del servicio							
de alimentación de los Centros							
Infantiles del Buen Vivir- CIBV. •							
Acuerdo ministerial N°000243.							
Norma Técnica para la							
implementación y funcionamiento de							
los servicios públicos y privados de							
desarrollo infantil integral. •							
Resolución ARCSA-DE-067-2015-							
GGG. Norma Técnica sanitaria sobre							
prácticas correctas de higiene para							
establecimientos procesadores de							
alimentos categorizados como							
artesanales y organizaciones del							
Sistema de Economía Popular y							
Solidaria.							
- JORNADA: La jornada de							
trabajo será de lunes a viernes en							
días laborables y no excederá de							
ocho horas según lo estipulado en el							
Código de Trabajo.							
- INFRACCIONES, SANCIONES							
Y APLICACIÓN DE MULTAS: Se							
aplicarán las siguientes multas: 1.							
Por la 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							
liquidación y terminación de la orden							
de compra, sin embargo el proveedor							
estará obligado a prestar el servicio							
de alimentación hasta un día antes							
del servicio del nuevo proveedor,							
quien deberá notificar a la entidad							
contratante la fecha del servicio. 2.							
Por impuntualidad del servicio							
solicitado, se aplicará una multa							
mínima 0.5% por cada día de retraso,							
sobre el valor total de la orden de							
compra. 3. Por la ausencia del							
personal mínimo requerido para la							
prestación del servicio en la presente							
ficha se aplicará el 0.25% cuando el							
50% del 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 0.5% cuando exista un							
20% de malas calificaciones en un							
mismo día. 5. Por el cambio en los							
menús preestablecidos y aprobados							
por el Administrador de la Orden de							
Compra sin la debida autorización,							
se aplicará una multa del 0.5% por							
cada cambio, por el valor total de la							
orden de compra. 6. Por							
incumplimiento en el							
aprovisionamiento de utensilios y							
equipos mínimos requeridos en la							
presente ficha se aplicará una multa							
del 1% cuando el 80% de los							1
utensilios y equipos no sean							
provistos en un mismo día; y el 0.5%							
l	1 1	I	l	l	l	1	ı

cuando el equipo no haya sido	ĺ	I I	I	1	1
repuesto 24 horas posteriores a la					
notificación. 7. Si se evidencia la					
falta de inocuidad en el servicio de					
alimentación se aplicará el 5%					
cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un					
mismo día; y 1% cuando exista un					
20% de malas calificaciones en un					
mismo día.					
- GUIA DE ALIMENTOS NO					
PERMITIDOS PARA NIÑOS: Para					
garantizar una alimentación					
saludable se prohíben los siguientes					
alimentos: • Condimentos					
artificiales:(saboras, ajinomotos,					
salsa de tomate, maggys, mayonesa					
industrializadas, etc.) • Embutidos:					
salchichas, mortadelas, chorizos,					
jamón, etc. • Enlatados: sardinas,					
carnes enlatadas, frutas enlatadas,					
verduras enlatadas, etc. • Frescos o					
jugos con colorantes de todo tipo. •					
Gaseosas de todo tipo. • Galletas de					
todo tipo. (Se aplicará a la normativa					
vigente) • Gelatinas con colorantes. •					
Comidas o alimentos re-calentados					
de la mañana a la tarde (coladas					
especialmente por la fermentación de					
los hidratos de carbono de los					
cereales y /o frutas). • Aguas					
aromáticas como desayuno o en los					
refrigerios. • Preparaciones como					
canguil con dulce en los refrigerios					
de las mañanas o tarde como					
alimento principal. • No licuar los					
alimentos y/o preparaciones una vez					
cocidos por facilitar el consumo.					
- GARANTÍA Y ANTICIPO: La					
garantía de fiel cumplimiento de la					
orden de compra, si la cuantía de la					
misma es mayor al valor que resulte					
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 100% del valor a					
recibirse por este concepto, si existe					
un acuerdo entre la entidad					
contratante y el proveedor					
adjudicado luego 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 el proveedor					
asigne para el efecto, en un banco					
estatal o privado de propiedad de					
entidades del Estado en un cincuenta					
por ciento o más. (El artículo 76 del					
`					
Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas establece que los					
anticipos correspondientes a la					
contratación pública no pierden su					
calidad de recursos públicos, hasta el					
momento de ser devengados, y que					
la normativa aplicable a la gestión de					
dichos recursos será la que					
corresponde a las personas jurídicas					
				1	
de derecho privado, con excepción				1	
de lo dispuesto en el tercer inciso del				1	
artículo 299 de la Constitución de la					
República. La norma constitucional					
citada prevé que los recursos					
públicos deben manejarse en la					
banca pública). La garantía técnica					
en la cual el proveedor se					
comprometa a observar y cumplir la totalidad de las especificaciones					

técnicas en cuanto a la preparación,	. 1	1	ĺ	ĺ	ĺ	1	
transporte y servicio de los							
alimentos. (Formato 1) La garantías							
serán entregadas a través de							
cualquier forma prevista en el							
artículo 73 de la Ley Orgánica del							
Sistema Nacional de Contratación							
Pública y serán devueltas conforme							
lo dispuesto en el artículo 77 de la							
misma ley.							
- FORMACIÓN Y							
CAPACITACIÓN DEL							
PERSONAL: Cocinero: • Formación							
o 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. • Certificado de							
salud vigente del año en curso.					1		
Ayudante de cocina: • Experiencia en					1		
preparación de alimentos, mínima de					1		
1 año. • Certificado de manipulación					1		
e higiene de alimentos, otorgado por					1		
un organismocompetente, como por					1		
ejemplo: ARCSA, SECAP,					1		
Universidades que presten este]		
servicio entre otros. • Certificado de					1		
salud vigente del año en curso.					1		
Persona para el servicio de alimentos							
: • Con o sin experiencia en servicio							
de alimentos. • 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 del año							
en curso. En caso de que la Entidad							
Contratante proporcionase 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 debido respaldo o							
registro de la capacitación.							
- EQUIPO MINIMO							
REQUERIDO PARA SERVICIO:]		
Los equipos y utensilios mínimos]		
necesarios para la prestación del]		
servicio son: • Vajilla de material]		
liso, no poroso y fácil de limpiar y]		
desinfectar, que incluye plato hondo,]		
plato tendido, vaso y jarro o taza,]		
mismos que no deberán tener ningún							
defecto como roturas, trizaduras 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]		
self-service, de tamaño adecuado]		
para la el servicio del menú •]		
Servilletas desechables de papel de]		
calidad y tamaño adecuado para este]		
servicio El Administrador de la]		
orden de compra podrá inspeccionar]		
el estado de los utensilios y]		
herramientas, solicitando de ser el]		
caso, su reemplazo inmediato.]		
- EQUIPO MINIMO					1		
					1		
	•						
REQUERIDO PARA							ı
REQUERIDO PARA ELABORACIÓN: El proveedor será							
REQUERIDO PARA							

insumos que se requieran para la		I I		I
elaboración de los alimentos. •				
Deben ser de material inoxidable, no				
poroso, liso, de fácil limpieza y				
desinfección. • Todos los utensilios				
no deben ser utilizados para la				
preparación de dos tipos de				
alimentos para evitar la				
contaminación cruzada. • Deben ser				
isotérmicos 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 extraños.				
No se permitirá la utilización de				
recipientes plásticos para el				
transporte de frescos, coladas, jugos				
o ensaladas por el riesgo de				
contaminación. Los requerimientos				
mínimos necesarios para la				
elaboración son: • Ollas y sartenes •				
Menaje • Implementos de aseo				
necesarios para la limpieza. • El				
proveedor deberá contar con tanques				
de gas industriales (cilindros de 45				
Kg) y los repondrá cada vez que se				
requiera, sin que involucre un costo				
adicional a la entidad - DESCRIPCIÓN DEL				
SERVICIO: El servicio radica en la				
provisión diaria de cuatro comidas				
las que deben cubrir las necesidades				
nutricionales, asegurando la calidad				
de los alimentos. • El proveedor del				
servicio de alimentación contratado				
entregará al Coordinador/a del CIBV				
la planificación de un ciclo de menús				
de cuatro semanas, para la revisión y				
aprobación del Coordinador/a CIBV.				
El proveedor deberá contar con un				
área en la cual elabora los alimentos				
que deberá reunir condiciones				
higiénico-sanitarias óptimas para				
evitar contaminación, alteración de su composición. • El servicio será				
entregado por el proveedor en los				
Centros Infantiles del Buen Vivir –				
CIBV. • Los alimentos al no ser				
preparados en las instalaciones de la				
Entidad Contratante, deberán guardar				
normas de higiene y ser				
adecuadamente transportados a la				
Entidad para la entrega a los				
beneficiarios. • Para el cumplimiento				
del objeto del servicio, el proveedor				
dotará de los insumos, herramientas,				
menaje y equipos necesarios para la				
prestación 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, almacenaje,				
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 SERCOP directamente o a través				
de terceros, según sea el caso, verificará el cumplimiento de las				
especificaciones técnicas constantes				
en la presente ficha técnica, cuando				
lo creyere oportuno; para lo cual el				
proveedor dará todas las facilidades				
y proporcionará la información que				
1	1 1			Į

la saa magyamida	l l	1 1	1	1	I I
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 térmicos los alimentos					
preparados calientes, separados de					
los alimentos preparados fríos.					
Utilizar recipientes diferentes para					
estos dos tipos de alimentos					
preparados. • Los vehículos deben					
tener un compartimento separado,					
protegido contra el sol directo,					
viento, polvo, lluvia y otras					
contaminaciones que puedan					
degradar la calidad del producto. • El					
vehículo debe estar destinado para el uso exclusivo del servicio de					
alimentación. • La movilización de					
los alimentos corren por cuenta del					
proveedor.					
- CARACTERÍSTICAS DEL					
SERVICIO: • Se permitirá el					
consumo de fritos como máximo una					
sola vez por semana (carnes,					
tubérculos, plátanos, masas). El					
aceite empleado, de ser el caso, será					
usado por una (1) sola oportunidad y					
NO será reutilizado. • Los alimentos deben ser preparados el mismo día					
de consumo para garantizar la					
ingesta de alimentos frescos.					
Deberán presentarse 15 minutos					
antes de cada prestación de servicio					
de alimentación. • El desayuno se					
debe preparar entre las 6 a 7 horas de					
la mañana. • El refrigerio					
generalmente es una fruta entera o en					
ocasiones ensaladas de frutas que deben ser preparadas momentos					
antes de su consumo, es decir de					
9h30 a 10h00 del día. • Las					
preparaciones que conforman el					
almuerzo deben prepararse entre las					
10h00 a 11h30 del día; y					
especialmente considerar que las					
ensaladas de verduras y los jugos de					
frutas son dos tipos de preparaciones					
que no deben faltar diariamente y					
que deben ser preparadas momentos					
antes de su entrega y consumo para 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					
fermentación de los hidratos de					
carbono (azúcares). • Todos los					
alimentos deben presentarse en					
pedazos pequeños (considerando la					
edad) que faciliten la cocción 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, consistencia. •					
Se utilizará productos de procedencia nacional conforme lo estipulado en					
las Resoluciones Externas No. RE-					
SERCOP-2015-0000032 y No. RE-					
SERCOP-2015-0000034. • Los					
productos con los que se elaboren las					
preparaciones, no se limitarán a los					
i	1				

include participation and a service of califolds — CANACIDAD DE Included participation of california control of califolds — CANACIDAD DE Included participation of california control california contro							
mais de chos serán todos los calidad. calidad area servicio de calidad control de contr	listados anteriormente descritos: a	j l	Ĭ	1	1	I	J
necesariss para dar un servicio de calidade. — CAPACIDAD DEI PRODUCCIÓN: La caudidad Production de la districto de mentos diarios: designatos de des da districto de mentos diarios: desayuno, verfiejero media tartile. Los membres según rejonose, verfiejero media tartile. Los membres según rejonose, vertigorio media del norde de campra. Vert Anexol con memi referencia, la capacidad de la membre de campra. Vertigorio mensuales requeridos para atender a los niños y mitigas dariarmente, con un maismo de di di alicio diarios diariane. Los das di vertigorio dei di							
calidad. CAPACIDAD DE PRODUCCION: La cardidad and de de mentos diarios des mentos diarios de mentos diarios des acustos. refrigerio media matiena, almerero y refrigerio media matiena, conserva la composito de la conden de composito productiva estatibidos por el administrador de la corden de composito productiva estatibidos por el administrador de la corden de composito productiva estatibidos por el administrador de la norden de composito productiva estatibidos por el administrador de la norden de composito productiva estatibido alta el función del número servicios mensaales requeridos para administrador estatibido y natas distantamente, con un máximo de tuniero servicios mensaales requeridos para dade el función del número servicios mensaales requeridos para describa de la composito de la com							
PRODUCCIÓN: La cauridad oferinda seria de aceuted an indurero de ments duraivos decayum, or effigiero modia mathana, almarca y efficiente modia mathana, almarca y estria estruturales según regiones (costa, sierra Amazonia) y de acuerdo a los requerimientos establecidos por la daministrador de la ocder de compra. Ver Antexiol con de producción la capacidad productiva estará dada en finación del antexion de producción la capacidad productiva estará dada en finación del antexion de producción la capacidad productiva estará dada en finación del antexion del producción aceusales requeridos para atender a los mitos y definación para atender a los mitos y establecidos para atender a los mitos y establecidos para elementa de la mes, con el personal mítimo descrito en el numeral 36 da la presente ficha. En caso de que el privocedor declare una capacidad productiva adectural, a considerador declare una capacidad productiva adectural, de contra misto para la preparación de los alimentos por cada de niños. CAPACIDAD PRODUCTIVA MEMERIALA SISI SENCILLOS CAPACIDAD PRODUCTIVA MEMERIALAS SISINA SIS							
ofertuda seria de aucuerdo al minuerco de mensid darios cide estudios. Per refrigerio modal armánna, alimotrzo y refrigerio modal armánna, de refrigerio media media de conserva y alimotra de la corda de comprese de conserva y alimotra de la corda de comprese. Ver Anexol con menti referencial. Capacidad mixima de media de la corda de comprese. Ver Anexol con menti referencial. Capacidad mixima remoturion estario data na finación del námeros acrivicios mensuales requeridos para atendra a los miños y nilas diariamente, con un máximo del nalico diario data con finación del námeros carvicios mensuales requeridos para atendra a los miños y nilas diariamente, con un máximo del nalico diario data del número de contra del nalico del números per porceodor declare una capacidad productiva adicional, deberá justificar al menos I ayudante de cocina más para la preparación de los alimentes por conta de diarios. MENNIALI. 880 servicios (d) minos durante 22 días al menos la valudante de cocina más para la preparación de los alimentes por costa de diarios. MENNIALI. 880 servicios (d) minos durante 22 días al menos la valudante de cocina más para la preparación de los alimentes por esta de la miso de congención compresenta de la menos la valudados de la seguentes entidados. El Ministerio de MIRS. O Consensión de las signientes entidados. El Ministerio de MIRS. O Consensión de las signientes entidados. El Ministerio de MIRS. O Consensión de cooperación curte el MIRS. y Coblemos Autonomos Descentilizados — GAD. Las instituciones compresendos en el m. Ze de la Lyc configuración por las electros de configuración por las electros del configuración de la configuración de configuración por las electros del configuración de la configuración de la configuración de la configuración por las electros de configuración por las electros del configuración de la configuración de la configuración de la configuración de la configuració							
de ments diarios: desayum, refrigerio media tarde. Los mentos seria estructuralos egain regiones (costa, seria y Anazonia) y de seria estructuralos egain regiones (costa, seria y Anazonia) y de seria estructuralos egain regiones (costa, seria y Anazonia) y de seria estructuralos egain regiones (costa, seria y Anazonia) y de seria estructuralos de la moleculario de productiva estario dada en función del autorio servicios mensales de la moleculario del molecul							
refrigerio media tanda Los menús serán estructurados según regiones (cistosa, serra) Aprazonio) y de cistosa, serra y atrazonio) y de cistosa, serra y atrazonio y de cistosa, de cistosa de la repacidad máxima de producción a temposidad productiva estará dela se finición del productiva destará dela se finición del productiva destará dela se finición del productiva destará dela se finición del cistos del ci							
refrigerio media tarde. Los mendos serán estructuralos según respones (costa, sierra y Amazonía) y de acuerdo a los requermientos caucido a los experimientos caucido a los experimientos caucido a los experimientos caucidos e la colen de compra. Ver Anexol com mento referencia. Capacidad productivos estar dada en funcion del nifernos servicios mensuales regularidos para actuales a los misos requestrios para actuales a los misos requestrios para actuales a los misos requestrios para actuales a los misos regularidos para entre a los misos de 40 nitros diarios durante 22 días a los mes, con el personal mínimo descrito en el numeral 13 de la presente ficha. En caso de que el provocedor declara una capacidad productiva adicional, de de cocian males para dicional, de de cocian más para la preparación de los alimentos por cada 40 niños. CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSIAL: 880 servicios (40 niños durante 22 días al mes): « ALCANCE: El servicio este entre de cocian más para de mismo de de los alimentos por cada 40 niños. CAPACIDAD RIMINESTO. ALLANCE: El servicio este entre consideras y el ministerio de la funta de la mismo de coperación entre el MIES y Cobriernos Autonomos Descentralizados – GAD. Las instituciones de cociperación entre el MIES y Cobriernos Autonomos Descentralizados – GAD. Las instituciones de cocian más para de la la cocian de Contratación Philica: LOSNCP. UNIDAD DI MEDIDA: Unidad – CORNA Y REQUISTOS PARA EL PAGO Oficio Circular No. Por actual de la cocian de compania de contrata de la cocian de compania de contrata de la cocian de compania de compania de contrata de la cocian de compania de la cocian de compania de compania de la cocian de compania de proveder o podrá ser de cocian de compania de la cocian de cocian de la cocian de compania de la proveder o podrá ser de cocian de compania de la proveder con cociacion de la cocian							
serán estrateurados según regiones (costa, siera y Amazonía) y de acurdo a los requerimientos estableculos por el administrator de la estableculos de producción in capacidad productiva estará dada en función del número servicios mensailos requeridos para atender a los niños y ministra diariamente, con un méximo de 40 minos diarios durante 22 días al con en el numeral 13 de la presente ficha. En caso de que el proveedor declare una capacidad productiva adicional, deberá justificar al menos la uydante de cocima miss para la preparación de los alimentos por cada 60 minos. MENSUAL-88 sos servicios (40 minos durante 22 días al mes). - ALCANCE: El servicio será adaptirido a través de las siguientes entidades: El Ministerio de Inclusión Económica y Social. MINS Cure montre de cooperación Autónomos Descentralizados - GAD - Las mituteciones de cooperación Autónomos Descentralizados - GAD - Las mituteciones de cooperación autónomos Descentralizados - GAD - Las mituteciones comportudados en el na 2 de la La GOD - Las mituteciones comportudados en el na 2 de la La GOD - Las mituteciones comportudados en el na 2 de la La GOD - Las mituteciones comportudados en el na 2 de la La GOD - Las mituteciones comportudados en el na 2 de la La GOD - Las mituteciones comportudados en el na 2 de la La GOD - Las mituteciones comportudados en el na 2 de la La GOD - Las mituteciones comportudados en el na 2 de la La GOD - Las mituteciones comportudados en el na 2 de la La GOD - La sinateción por la gracia del provector por las raciones alimentare. No obstante, el valor de la gracia del provector por las raciones alimentare. No obstante, el valor del provector por las raciones alimentare. No obstante, el valor del provector por las raciones alimentare. No obstante, el valor del provector por pode se							
costa, sierra y Armazoníná y de acuerdo a los requermientos establecidos por el administrador de la norden de compra. Ver Anexol con menta referencial. Capacidad máxima productiva establecidos por el administrador de la norden de compra. Ver Anexol con menta referencial. Capacidad máxima productiva estada dada en función del número servicios mensuales requeridos para antener a los niños y niñas diatramente, con un máximo de 40 niños diarios durante 22 días al mes, con el personal mínimo descrito en el numeral 3 de la presente ficha. En caso di que el prosecutor dichiera de la compania de la presente ficha. En caso di que el prosecutor dichiera de la compania de la presente ficha. En caso di que el prosecutor dichiera de la compania de la presente ficha. En caso di que el prosecutor di chiera de la compania de cocinim más para la preparación de los adimentos per cada 40 niños. CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSICAL: Sos servicios (40 niños durante 22 días al mes). — ALCANCE: el cas siguientes entidades: - El Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES: - Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados – GADA Las instinacions el ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES: - Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados – GADA Las instinacions el contradación per la compania de la							
acuerdo a los requerimientos establecidos por el administrator de la orden de compar. Ver Anexo I con ment referencia. Capaticha fination de la media de consistente de la orden de compar. Ver Anexo I con ment referencia. Capaticha fination del ministra de la ministrator servicios mensuales requeridos para atender a los niños y ministra directiva de la ministrator de la salimentos por cada 40 minos. CAPACIDAD PRODUCTIVA MIENSIAL 2804 envisio 40 minos minos de cooperación carre el MIENSIAL 2804 envisio 40 minos ministratorios de cooperación entre el MIENSIAL 2804 envisio 40 minos de cooperación entre el MIENSIAL 2804 envisio 40 ministratorios de ministratorios							
estable-idos por el administrador de la orden de compra. Ver Anexol con ment referencial. Capacidad missima de producción i capacidad productiva estará dada en timelón del producción i capacidad productiva estará dada en timelón del producción i capacidad productiva estará dada en timelón del proguento para antender a los niños y niñas dariamente, con un missimo de 40 niños diarios durante 22 días al mes, con el personal minimo descrito en el numeral 13 de la presente ficha. En caso de que el proveador declare una capacidad productiva sal cional, de cocina más para la preparación de los admentos per cada 40 niños. CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSOLAL: SOS servicios (40 niños durante 22 días al mes), on CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSOLAL: SOS servicios (40 niños durante 22 días al mes). - ALCANCE: El savricios será adquiridos tarves de las siguientes dagaridos tarves de las siguientes durantes de las siguientes dagaridos tarves de las siguientes MISIS - Convenios de cooperación entre el MES y Gósleimos Autónomos Descentralizados – Ad. CANCE: Gósleimos Autónomos Descentralizados – GADA Las instituciones compendidas en el art. 2 de la Ley coprainca del Sistema Nacional de Contralizados – GADA Las mistuciones compendidas en el art. 2 de la Ley coprainca del Sistema Nacional de Contralizados – GADA Las mistuciones es compendidas en el art. 2 de la Ley coprainca del Sistema Nacional de Contralizados – GADA Las instituciones es compendidas en el art. 2 de la Ley coprainca del Sistema Nacional de Contralizado al proveedor por las neciones alimenticas darias efectivamente recibidas por la conten de compa - REQUISITOS PARA EL PAGO. Orión Circulta No. SERCOP-CD-120-170-19 El pago será realizado al proveedor por las neciones alimenticas darias efectivamente recibidas por la corten de compa - REQUISITOS PARA EL PAGO. Orión Circulta No. SERCOP-CD-120-19 El pago será realizado al proveedor por las neciones alimentos de considera de compa de corten de compa de corten de compa de considera de compa de considera de compa de com							
inendir referencial. Capacidad máxima de producción: la capacidad productiva estará dada en función del número servicios mensuales requeridos para atender a los niños y niñas dufariamente, con un máximo de 40 milos durinos durante 22 dias a de 10 milos durinos de 10 milos durinos de 10 milos dia de 10 milos d							
de producción: la capacidad productiva estra dada en función del número servicios mensuales requeridos para actendr a los niños y niñas diarnamente, con un máximo de 40 niños durano de dia número de solo durano 22 días al mes, con el personal múnimo descrito en el numeral 13 de la presente fedia. La manda de la productiva adicional, deberá justificar al menos 1 syudante de cocina más para la preparación de los alimentos por cada 40 niños. CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSUAL: 880 estracios (30 niños durante 22 días al mes). - ALCANCE: El servicio serria adquirido a traves de las siguientes entidades: el Ministerio de Inclusión Económica y Social Ministerio de Contraction de cooperación en Ministerio de Inclusión Económica y Social Ministerio de Contraction de Contraction de Conformación de Conform							
productiva estará dada en función del número servicios mensuales requeridos para atender a los niños y mitas darramente, con un máximo de 40 niños darios durante 22 das al mes, con el personal mínimo descrito mes, con el personal mínimo descrito forma de coción años productiva adicional, deberá justificar al menos I ayudante de coción años para la preparación de los alimentos por cada 40 niños. CAPACIDAD PRODUCTIVA MENOLA: 880 servicios (40 niños durante 22 dias al mes). — ALCANCE: El servicios sería saguintes as travis de los sejumentes de los alimentos por cada 40 niños. CAPACIDAD PRODUCTIVA MENOLA: 880 servicios (40 niños durante 22 dias al mes). — ALCANCE: El servicio sería saguintes as travis de los siguintes control de los del mentres de MIES y Contensión de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados – GAD Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública-LOSNCP. — UNIDAD DE MIDIOLA UNIDAD DE MIDIOLA DE MIDI	menú referencial. Capacidad máxima						
indimento servicios mensanales requeridos para atender a los niños y niñas diariamente, con un máximo de 40 niños darios durante 22 diás al mes, con el personal minimo descrito en el numeral 13 de la presente ficha. En caso de que el proveedor declare una capacidad productiva adicional, de de coina más gara la preparación de los alimentos por cada 40 niños. CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSULA: 880 servicios (40 niños durante 22 diás al mes). — ALCANCE: El servicio será adquirido a través de las siguientes entidades: el El Ministerio de Inclusión Economica y Social - MIES. *Conventios de consensión Economica y Social - MIES. *Conventios de consensión Economica y Social - MIES. *Conventios de cosperación entre d MIES y Gobiernos Admonsos Descentralizados. Gorgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública LOSNCP. - UNINAD DE MEDIDA: Unidad - FORMA Y REQUISTITOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-CD-2017-019 El pago será realizado al proveedor por las raciones alimenteias diarias efectivamente receibidas por la proveedor por las raciones alimenteias diarias efectivamente receibidas por la entidad contratane. No obstante el centidad contratane. No obstante el ce							
insugadrainente, con un máximo de 40 niños diarios durante 22 días al mes, con el personal mínimo descrito en el numeral 13 de la presente ficha. En caso de que el provecéor declare una capacidad productiva adicional, deberá justificar al menos 1 ayudante de cocina más para la preparación de los alimentos por cada 40 milos. CARCADO PRODUCTIVA MARIANO PRODUCTIVA CARCADO PRODUCTIVA							
niñas diariamente, con un máximo de do niños diarios durante 22 días al mes, con el personal mínimo descrito en el numeral 13 de la presente ficha. En caso de que el provecdor declare una capacida productiva adicional, deberá justificar al menos I ayudante de cociam añs para la preparación de los alimentos por cada 40 mños. CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSUAL: 880 servicios 40 niños durante 22 días al mes). - ALCANCE: El servicio será adquirado a través de lias siguientes entidades- El Ministerio de adquirado a través de lias siguientes entidades- El Ministerio de conjunta de la menoria del menoria del Sistema Nacional de Contratación Pública- L'OSNOCP. - UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORNAY PROJUSTOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-CD12017-019 El pago será realizado al proveedor por las raciones alimenticas diarias efectivamente recibidas por la entidad contratancia soli diras efectivamente recibidas por la entidad contratancia do proveedor no podrá ser menor al 60% del valor de la orde de compra de RUJUSTOS PARA LA EL PAGO. Oficio Circular No. SERCOP-CD12019-DI Pago será realizado al proveedor no podrá ser menor al 60% del valor de la orde de compra de compra a pagado al proveedor no podrá ser menor al 60% del valor de la orde de compra de compra a progrado proveedor no podrá ser menor al 60% del valor de la orde de compra de compra de proveedor no podrá ser menor al 60% del valor de la orde de compra de sealubrida de higiene. • Mantener Impisa las instalaciones presentadas para la recepción, prepa							
40 niños diarios durante 22 días al mes, con el personal mínimo descrito en el numeral 13 de la presente ficha. En caso de que el provecedor declare una capacidad productiva adicional, deberá justificar al menos 1 ayudante de cocina mis para la preparación de los alimentos por cada 40 niños. CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSUAL, 800 servicios (40 niños) CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSUAL, 800 servicios (40 niños) ALCANCIE: El servicio será adaquirido a través de las siguientes entidades. El Ministerio de Inclusión Económica y Social - MILES, *Convenios de cooperación entre el MES y Gobiernos Autónomos Descentralizados – GAD. *Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública. LOSNCP. *UNIDAD DE MEDIDA.* Unidad *LACANCIE* CONCE** *LACANCIE* CONCE** *UNIDAD DE MEDIDA.* Unidad *LACANCIE** *LACANCIE** *LACANCIE** *LACANCIE** *DE MEDIDA** *LACANCIE** *DE MEDIDA** *LACANCIE** *DE MEDIDA** *DE MEDIDA** *LACANCIE** *LACANCIE** *DE MEDIDA** *LACANCIE** *LACANCIE							
mes. con el personal mínimo descrito en en anumeral 13 de la presente ficha. En caso de que el proveedor declare una capacidad productiva adicional, deberá justificar al menos I ayudante de cocian más para la preparación de los alimentos por cada 40 mínos. CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSUAL: 880 servicios (40 minos durante 22 días al mes). - ALCANCE: El servicios (40 minos durante 22 días al mes). - ALCANCE: El servicios será adquirido a través de las siguentes entidades: «El Mínisterio de Inclusión Económica y Social-MIES. «Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos compendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Publica-LOSNCP. - UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO. Oficio Circular No. SERCOP-CD-1017-019 El pago será realizado al proveedor por las raciones alimenticias diarias efectivamente recibidas por la entidad contratante. No obstante, el valor pagado al proveedor no podrá ser menor al 60% del valor de la orden de compra. - REQUISITOS PARA LA EL BLABORACIÓN. Los requisitos mínimos que cumplirá de proveedor so confidencio de compra. - REQUISITOS PARA LA EL BLABORACIÓN. Los requisitos mínimos que cumplirá de proveedor so confidencio de sa suburbiada de higiene. - Mantener limpias bas instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos que deberá rounir condiciones de salubridade higiene. - Mantener limpias bas instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos en el pisos, deben estar separados de las parades y lejos de cualquier tubería con goteras Las frees de couseras.							
En caso de que el proveedor declare una capacidad productiva adicional, deberá justificar al menos I ayudante de cocian más para la preparación de los alimentos por cada 40 niños. CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSUÁL: 880 servicios (40 niños durante 22 días al mes). - ALCANCE: El servicio será adaquiráo a través de las siguientes entidades: - El Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados - GAD - Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública - LOSNCP. - UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Ofico Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 El pago será realizado al provecedor por las raciones alimenticias diarias efectivamente recibidas por la entidad contratante. No obstante, el valor pagado al provecedor por des menor al 60% del valor de la orden de compra - REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son - Contar con un espacio excusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridade el pienee. - Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridade el hijenee. - Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos el colocar los alimentos en estanterías, no en el piso, deben estar separados de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras Las áreas de cousequier tubería con goteras Las áreas de cousequier tubería con goteras Las áreas de couservación.							
una capacidad productiva adicional, deberá justificar al menos 1 ayudante de cocina más para la preparación de los alimentos por cada 40 miños. CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSUAL: S80 servicios (40 miños durante 22 días al mes). - ALCANCE: El servicio será adquirido a través de las siguientes entidades: El Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIRIS Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados - GAD Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública-LOSNCP. - UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMA Y REQUISTOS PARA EL PAGO: Onico Circular No. SERCO?-CDI-017-019 El pago será realizado al proveedor por las raciones alimenticas diarias electivamente recibidas por anteciones alimentante. No obstante, el vador pugado al proveedor por del menor al dofós del valor de la orden de compra - REQUISTOS PARA LA EL ABORACIÓN: Los requisitos minimos que cumplirá el proveedor son: - Contra con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridade e hiejene. - Mantener Ilmipias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridade hiejene. - Mantener limipias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos en el saluerdos el se desagrados de se de sudaquier tubería con goteras Las áreas de custaquier tubería con goteras Las áreas de custaquier tubería con goteras Las áreas de cousequier tubería con goteras - Las áreas de cousequier tubería con goteras - Las áreas de cousequier	en el numeral 13 de la presente ficha.						
deberá justificar al menos I ayudante de cocian más para la preparación de los alimentos por cada 40 niños. CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSUAL: 880 servicios (40 niños durante 22 días al mes). - ALCANCIE: El servicio será adquirido a través de las siguientes entidades: - El Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados - GAD - Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública-LOSNCP UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Ofico Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 El pago será realizado al proveedor por las raciones alimenticias diarias efectivamente recibidas por la entidad contratante. No obstante, el valor pagado al proveedor no podrá ser menor al 60% del valor de la orden de compra - REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: - Contar con un espacio excusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridade t higiene Mantener limipias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribucción de los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridade t higiene Mantener limipias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribucción de los alimentos colocar los alimentos en estanterías, no en el piso, deben estar separados de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras Las áreas de conservación.							
de cocina más para la preparación de los alimentos por cada 40 miños. CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSUAL: 880 servicios (40 miños durante 22 días al mes). - ALCANCE: El servicio será adoquirdo a través de las siguientes entidades: El Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados - GAD - Las instituciones compendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública - LOSNOP. - UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMAY A PROJUSTROP PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP CDI-2019 El pago será realizado al proveedor por las raciones alimenticias diarias efectivamente recibidas por la entidad contratarie. No obstante, el valor pagado al proveedor no podrá ser menor al 60% del valor de la orden de compra - REQUISTROS PARA EL ABORACIÓN: Los requisitos minimos que cumplirá el proveedor son el cumplira de proveedor son ser pagado al proveedor no podrá ser menor al 60% del valor de la orden de compra - REQUISTROS PARA LA EL ABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: - Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salibridad e higiene. - Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución del os alimentos en estanterías, no en el piso, deben estar separados de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras Las áreas de corservación,				1			
los alimentos por cada 40 niños. CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSUAL: 880 servicios (40 niños durante 22 dios al mes). - ALCANCE: El servicio será adquirido a través de las siguientes entidades: *El Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES. *Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiermos Autónomos Descentralizados - GAD. *Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública- LOSNCP. - UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-CD1-2017-019 El pago será realizado 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 a ser pagado al proveedor a ser menor al 60% del valor de la orden de compra - REQUISITOS PARA LA EL ABORACIÓN. Los reguisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: *Contar com un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de saliboridad e higiene. *Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos. *Colocar los alimentos en estanterías, no en el piso, deben estar separdos de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras. *Las áreas de conservación,				1			
MENSUAL SR servicios (40 niños durante 22 días al mes). - ALCANCE El servicio será adoquirdo a través de las siguientes entidades: El Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados - GAD - Las instituciones compendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública - LOSNOCP. - UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMA Y REQUISTROS PARA EL PAGO: Oficio Circultan No. SERCOP CDI-2017-019 El pago será realizado al proveedor por las raciones alimenticas diarías efectivamente recribidas por la entidad contratante. No obstante, el valor pagado al proveedor no podrá ser menor al 60% del valor de la orden de compra - REQUISTROS PARA LA EL ABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: - Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos en estanterías, no en el piso, deben estar separados de las pardes y lejos de cualquier tubería con goteras Las áreas de conservación,				1			
MENSUAL: 880 servicios (40 niños durante 22 días al mes). - ALCANCE: El servicio será adquirido a través de las siguientes entidades: • El Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES. • Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados – GAD. • Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública - LOSNCP. - UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMAY REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-CD1-2017-019 El pago será realizado 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 a ser pagado al proveedor a ser menor al 60% del valor de la orden de compra - REQUISITOS PARA L EL ABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor sor ser menor al 60% del valor de la orden de compra - REQUISITOS PARA L EL ABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor sor con: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabora los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridade higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos • Colocar los alimentos • Colocar los alimentos • Colocar los alimentos e lejos de cualquier tubería con goteras. • Las áreas de conservación,				1			
durante 22 días al mes). - ALCANCE: El servicio será adquirido a través de las siguientes entidades: - El Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES - Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados - GAD Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública: LOSNCP UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 El pago será realizado 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 a ser pagado al proveedor a ser menor al 60% del valor de la orden de compra - REQUISITOS PARA LE LABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son con el conde compra - REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: - Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos que conservación, preparación y distribución de los alimentos que conservación.				1			
adquirido a través de las siguientes entidades: • El Ministerio de Inclusión Económica y Social MIES. • Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados – GAD. • Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública LOSNCP. • UNIDAD DE MEDIDA: Unidad • FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 El pago será realizado al provecdor por las raciones alimenticias diarias efectivamente recibidas por la entidad contratante. No obstante, el valor pagado al provecdor no podrá ser pagado al provecdor no podrá ser menor al GO% del valor de la orden de compra • REQUISITOS PARA LA EL ABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el provecdor son: • Contra con un espació exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e ligiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e ligiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos, • Colocar los alimentos que deberá reunir condiciones de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras. • Las áreas de conservación,							
adquirido a través de las siguientes entidades: El Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES · Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados – GAD Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública - LOSNCP. - UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 El pago será realizado 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 a ser pagado al proveedor a ser menor al 60% del valor de la orden de compra - REQUISITOS PARA EL LABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son ser inclusiva de compra - REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son con el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. - Mantener Impias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. - Mantener Impias Las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. - Mantener Impias Las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. - Mantener Impias Las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. - Mantener Impias Las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos que deberá reunir condiciones de paraces y elpos de cualquier tubería con goteras Lus áreas de conservación,	1						
Inclusión Económica y Social - MIES - Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados – GAD Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública- LOSNCP UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 El pago será realizado al proveedor por las raciones alimenticias diarias efectivamente recibidas por la entidad contratante. No obstante, el valor pagado al proveedor no podrá ser menor al 60% del valor de la orden de compra - REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: · Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. · Las áreas de conservación,							
MES. • Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados – GAD. • Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública - LOSNCP – • UNIDAD DE MEDIDA: Unidad – • FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. • SERCOP-CDI-2017-019 El pago eserá realizado 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 a ser pagado al proveedor a ser menor al 60% del valor de la orden de compra – • REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos. • Colocar los alimentos en estanterfas, no en el piso, deben estar separados de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras. • Las áreas de conservación,	entidades: • El Ministerio de						
entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados - GAD. • Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública- LOSNCP. UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 El pago será realizado 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 a ser pagado al proveedor de la orden de compra - REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limipias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,							
Autónomos Descentralizados — GAD Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública - LOSNCP. - UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMA Y REQUISTIOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 El pago será realizado 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 a ser pagado al proveedor a ser menor al 60% del valor de la orden de compra - REQUISTIOS PARA LA ELABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,							
GAD. *Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública- LOSNCP. UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 El pago será realizado 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 cumplirá el proveedor son: *Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. **Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. **Las áreas de conservación,							
comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública - LOSNCP. - UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-CD1-2017-019 El pago será realizado al proveedor por las raciones alimenticias diarias efectivamente recibidas por la entidad contratante. No obstante, el valor pagado al proveedor no podrá 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 cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción. preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,							
Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública- LOSNCP. - UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-CDL-2017-019 El pago será realizado al proveedor por las raciones alimenticas diarias efectivamente recibidas por la entidad contratante. No obstante, el valor pagado al proveedor a ser 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 cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,							
Contratación Pública- LOSNCP - UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 El pago será realizado al proveedor por las raciones alimenticias diarias efectivamente recibidas por la entidad contratante. No obstante, el valor pagado al proveedor no podrá ser menor al 60% del valor de la orden de compra - REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos. • Colocar los alimentos en estanterfas, no en el piso, deben estar separados de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras. • Las áreas de conservación,							
- UNIDAD DE MEDIDA: Unidad - FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 El pago será realizado 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 cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,							
FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 El pago será realizado al proveedor por las raciones alimenticias diarias efectivamente recibidas por la entidad contratante. No obstante, el valor pagado al proveedor no podrá 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 cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,							
SERCOP-CDI-2017-019 El pago será realizado 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 cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,							
será realizado 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 cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,	EL PAGO: Oficio Circular No.						
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 cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,							
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 cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,							
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 cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,							
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 cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,							
pagado al proveedor no podrá ser menor al 60% del valor de la orden de compra - REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,	1						
menor al 60% del valor de la orden de compra REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,							
de compra - REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,							
- REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,							
ELABORACIÓN: Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,							
son: • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,							
exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,				1			
alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,				1			
condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,				1			
Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. Las áreas de conservación,							
prestadas para la recepción, preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,				1			
preparación 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 con goteras. • Las áreas de conservación,				1			
alimentos. • Colocar los alimentos en estanterías, no en el piso, deben estar separados de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras. • Las áreas de conservación,				1			
estanterías, no en el piso, deben estar separados de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras. • Las áreas de conservación,				1			
cualquier tubería con goteras. • Las áreas de conservación,				1			
áreas de conservación,				1			
				1			
				1			
almacenamiento y preparación de los				1			
alimentos deben guardar independencia en relación al baño							
y/o baterías sanitarias. • Mantener				1			
los alimentos siempre limpios y				1			
exentos de contaminación. No deben				1			
estar cerca de animales, materiales				1			
de limpieza o productos químicos. •	de limpieza o productos químicos. •			1			
Aplicar el principio: Primero en	Aplicar el principio: Primero en						
llegar, primero en salir (PEPS). • Los				1			
alimentos procesados contarán con				1			
certificado de registro sanitario o	ceruficado de registro sanitario o			1			
	ı	I I	1	I	I	1	1

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 máximo de consumo de estos	
otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento detallada en el mismo. El tiempo	
Nacional, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento detallada en el mismo. El tiempo	
recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento detallada en el mismo. El tiempo	
las condiciones de almacenamiento detallada en el mismo. El tiempo	
detallada en el mismo. El tiempo	
productos debe estar vigente. • Todos	
los alimentos deberán almacenarse	
en envases limpios y con tapas,	
debidamente etiquetados y fechados.	
• Los alimentos perecederos deben	
colocarse en un refrigerador o	
congelador para impedir su	
deterioro. • Elegir los alimentos y/o	
preparaciones bajos en grasas, azúcar	
y sal. • Los alimentos potencialmente	
peligrosos se deben mantener	
adecuadamente refrigerados (5°C o	
menos) o calientes (70°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, 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	
víveres. • 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: L dataga tratados	
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: fréjol, soya, arveja,	
lenteja, habas, chocho, choclo,	
garbanzo; verduras: arveja, vainita,	
acelga, col, espinaca, brócoli,	
tomate, zanahoria, cebolla, pepinillo,	
rábano, remolacha; frutas (todo tipo),	

tubérculos: papa, ocas, mellocos,	l		l				I
yuca, camote, zanahoria blanca,							
plátanos; cereales: arroz, avena,							
cebada, morocho, quinua, maíz, pan							
blanco, pan integral, tostadas, fideo;							
grasas: aguacate, nueces, almendras,							
maní, avellanas, aceite vegetal,							
aceite de oliva, mantequilla;							
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							
	1	i	•	ii	i	i	

Subtotal	4.212,6800
Impuesto al valor agregado (12%)	505,5216
Total	4.718,2016

Número de Items	1748
Total de la Orden	4.718,2016

Fecha de Impresión: martes 4 de junio de 2019, 14:46:34