		ORDEN DE C	OMI	PRA PO	R CATÁLOGO I	ELECT	rónico		
Orden de compra:	CE-20190	001651273		cha de isión:	30-07-2019	Fecha acepta	de ación: 31-07-20	019	
Estado de la orden:	Revisada								
			DA	TOS DE	L PROVEEDOF	₹			
Nombre comercial:	MORA		Raz		GARCIA MORA BETTY IVONNE	RUC:	RUC: 0800896169001		
Nombre del representante legal:									
Correo electrónico el representante legal:	bettyivonn	eg@hotmail.com	elec de l	rreo ctrónico la presa:	bettyivonneg@ho	otmail.	com		
Teléfono:	098535630	62 062736848 098	5356	6362					
Tipo de cuenta:	Anorros I 39/558UbUU Entidad 210358 Entidad								
	<u>'</u>	DATOS	S DE	LA EN	TIDAD CONTRA	ATAN	ГЕ		
Entidad contratante: DIRECCION DISTRITAL 08D01 - ESMERALDAS - MIES			RU	RUC: 0860037240001 Teléfo			ono: 06-27250	616 06-2725615	
Persona que autoriza:	e GIANNELLA HAZ GUEVARA			Cargo: DIRECTORA Correction DISTRITAL Correction electric			grannella	.haz@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	LUISA JA MOLANC	HAYRA VALENZ	ZUE	LA	Correo electrónico:	luisa.v	valenzuela@inclu	sion.gob.ec	
	Provincia	: ESMERALDAS	S	Cantón:	ESMER A	ALDAS	S Parroquia:	ESMERALDAS, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL	
Dirección Entidad:	Calle:	ROCAFUERTE Y JUAN MONTALVO		Número: S/N			Intersección:	BOLIVAR JUNTO A LA CONTRALORIA GENERAL DEL ESTADO	
	Edificio:			Departa	06-2725616 06-2725615				
Datos de	Horario de recepción de mercaderia: DE LUNES A VIERNES DE 07H00 A 16H00								
entrega:	Responsa de mercac	ble de recepción leria:	VE	RONICA	ARAUJO				
Dirección de entrega:		se entregará en: (Parroquia Malimp				Rodrí	guez Quiñónez u	bicado en el Cantón	

El servicio se entregará en: CDI DIRECTO Natalio Rodolfo Rodríguez Quiñónez ubicado en el Cantón Quinindé, Parroquia Malimpia (36 NN), en el mes de agosto de 2019 (desde el 01 al 16), en los horarios, especificaciones, condiciones establecidas por el SERCOP en ficha técnica, convenio marco y en Coordinación con el personal del MIES. Los pagos se los realizará de manera mensual, una vez que la entidad contratante hava recibido el servicio a entera satisfacción en el CDI.

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: LUISA JAHAYRA VALENZUELA MOLANO

Persona que autoriza

Nombre: GIANNELLA HAZ

GUEVARA

Máxima Autoridad

Nombre: GIANNELLA HAZ

GUEVARA

DETALLE

Servicio de Alimentación para programas infantites CIBV - THANFO MINIMO DE ORDEN DE COMPRA. O filos Circular No. SERCODO DE COMPRA. O filos Circular No. SERCODO DE COMPRA. O filos Circular No. SERCODO DE COMPRA. O filos Circular, cumcidado suteriorizantes financias comprantes infantites CIDV y affirmentación por programas infantites CIDV y affirmentación por programas infantites CIDV y affirmentación por programas infantites CIDV y affirmentación para compranta co
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

3 de 9

An extraction, where of workers and an extraction of the processor that we got and the state of the processor that we got and the state of the processor that we got and the state of the processor that we got and the state of the processor that we got and the processor that we got an extraction of the processor that we got a state of the proce							
comput. 3. Park to inserce del personal influenting properties park to present on the properties of the present of the analysis of the properties of the present of the pre	1	i i				•	
requestion facts as gold and of 12.50° cumbed of 12.00° c							
processor fields as applicative at OLDS Commode of St. 1987 of personates a succeived on manuscridity of the state of the							
\$50% Alf personal is amounted on an anamo dia, y \$10.50% enables unique process a seasorie un dia se aplicaria el 1% cumbe estatus no 90% de malana calificaciones del arrection en un minum calificaciones cu un minum dia calificaciones per el deliminatoria del arrection en un minum calificaciones cu un minum dia. 3. Dar cl arrection ca los monitores personales del conferior agrobales por el deliminatoria del arrection en grobales por el deliminatoria del arrectiones as manita del 15.9% per cuda cumbas, per el vadre tala de la necho de compara, de l'estatus arrectiones en compara del conferior assu malità del 15.9% per cuda cumbas, per el vadre tala de la necho de compara, del 15.5% cumb del quajor no lasy nide reguesto 2 de home processor en minumo dia, y 40.5% cumb del quajor no lasy nide reguesto 2 de home processor en minumo dia, y 40.5% cumb del quajor no lasy nide reguesto 2 de home processor en minumo dia, y 40.5% cumb del quajor no lasy nide reguesto 2 de home processor en minumo dia, y 40.5% cumb del quajor no lasy nide reguesto 2 de home processor en minumo dia, y 40.5% cumb del quajor no lasy nide reguesto 2 de home processor en la minumo dia, y 40.5% cumb del quajor no lasy nide reguesto 2 de home processor en la minumo dia, y 40.5% cumb del quajor no lasy nide reguesto 2 de home processor en la minumo dia, y 40.5% cumb del quajor no lasy nide reguesto 2 de home processor del compara del 30% cumbo estatu no 50% de malita cultificaciones el el servicione en un minumo dia, cumbo del compara del 30% cumbo estatu no 50% del minumo del 10% del							
ct O.5% cutado una gercona se assumetu en dia. I. Por manic valida de los attanacions y survices males calificaciones del servicio en un mismo de describación del productivo del males del productivo d							
4. Aprem and calidad de les allements y servicies es apliquated 11° Les authorises contained to the specific control of the sp							
sa apticació del reviccio en un minimo discolificaciones con del minimo discolificaciones con contrata del minimo discolificacione del minimo discolificacione del comprese del minimo discolificacione del contrata del minimo discolificacione del servicio del minimo discolificacione del servicio en un minimo d							
malas californiones del servicio en amismo di vig. 9.25% estando calimbia en los mensis presentablecida y apprebados pere d'Alaministando de la Orden de Compra sia la debidia, autorización, es aplicaria del compra del productivo del admentación se aplicaria del 5% canado estatu un 50% de sea del californicos del servicio del admentación se aplicaria del 5% canado estatu un 50% de sea del californicos del del productivo del admentación se aplicaria del 5% canado estatu un 50% de sea del californicos del del productivo del californicos del compra del californicos del californicos del californicos del californicos c							
day 9.0% cuando existe an 20% de males californicamen en miscon das, 3 per el argónisto por el Administración de 10 Ofen de Compas a un debido aderezación, es ejectural una milita del 20% por coda cambido, por el intermiscion de 10 Ofen de Compas a un debido aderezación, es ejectural una milita del 20% por coda cambido, por el intermiscion de tienellos y equipos militamos reguerádos en la tienellos y equipos militamos reguerádos en la tienellos y equipos militamos reguerádos en la cumidad e 30% de los atecunidos y equipos no seam provisiones en un mismo día, y el 0.5% cuando el 30% de los apresidos en la cumidad e de servicio de adminentación se apriedar 45% cuando exista an 30% de mala cualificaciones de 10 extra intermiscion a la pulsa de 100 en							
calificacionos en un mismo día 5. Perel combre en cambre en las mental personablecidos y mismo de Compas so la debida autorización, se aplenat un marlas de 10. Se por cadas cambre, por el valor tada de a sortia, o compas, de 10							
cambio en los membs precetablisection y approbates por et Administration de la Orden de grande production per et Administration de la Orden de de Companio de la Orden de de Companio de la Orden de Companio de la Provincia del Provincia de la Provincia de la Provincia del Provincia de la Provincia de la Provincia del Provin							
agrobation per el Administration de la Orden de Compra un la debidi anterzación, a englecial comprante de la Compra de la debidi anterzación, a englecial valor total de la orden de compra n. Der international control de la comprante de la desiración y cogapos minimos regardos en la desiración y cogapos minimos regardos en la desiración y cogapos minimos regardos en la desiración y cogapos en sena provistos en un minimo dia y sel 0.5% canado el 48% de siencifico y cogapos no sena provistos en un minimo dia y sel 0.5% canado el 48% de siencifico y cogapos no sena provistos en un minimo dia y sel 0.5% canado el 48% canado estas un 35% de mais calificaciones del desvisio en un minimo dia y sel canado estas un 35% de mais calificaciones del desvisio en un minimo dia y sel canado estas un 30% de mais calificaciones del desvisio en un minimo dia y sel canado estas un 30% de mais del 48% canado estas un 30% del 48% canado estas un 30% del 48% canado estas un 30% canado estas unado							
Compra suit la debida autorización, se aplicard una matural del 10-85 per cuda cambio, por cl valor stató de lo nodra de compra. A por valor stató de lo nodra de compra. A por valor stató de lo nodra de compra. A por valor stató de lo nodra de compra nodra del 18 secundo y superior minimos exparentes en la presente (chaix e aplicard una mutula del 18 camando el 40% de not unemblos y empires no camado el depuipo no lava sudo expusion a la nodra del 18 camando el 40% de los comendos y empires no camado el depuipo no lava sudo expusion a la histo de inocenidad en el servicio de deservicio de la compa del 18 camando el depuipo no lava sudo expusion a la nodra del 18 camando el 40% del 18 camando el depuipo no lava sudo expusion a la nodra del 18 camando el 18 camand							
una multa del 0.5% per cada campta, o per d'autoritot del ca du cardio courgin. Ci vi tri incumplimation cet algovisionamiento de la processo familiera del 15% canada el 80% del lus stensitius y equipse no sano provisse en mi miero dia, y el 15% canada el 80% del lus stensitius y equipse no sano provisse en mi miero dia, y el 15% canada el 80% del lus stensitius y equipse no sano provisse en mi miero dia, y el 15% canada el 80% del lus stensitius y equipse no sano provisse en mi miero dia, y el 15% canada el 80% del lus stensitius y equipse no sano del 15% canada el 80% del lus stensitius y equipse no sano del 15% canada el 80% del lus stensitius y equipse no sano del 15% canada el 15% canada							
valor total de la ominé de compara. 6. Per intermedimento de la procession fiction de procession de de procession fiction de la procession de fiction de la procession de Capital por la post sociality occupion no sama postosion ou an animo dia y el 0.5% constanto de Capital por la post sociality occupion no sama postosion ou animo dia y el 0.5% constanto de Capital por la post sociality occupion de la fida de inocuidade col servicio de dimensación sea policita de 15% cumole de cesta un 50% de malabor calificaciones del servicion en un mismo dia . GULA DE ALMENTOS NO PREMITTION PARA ANNOS. Para postenitara formativa de la procession de la proces							
incompliamiento care da aprovisionamiento de internello se quagno minimos requestredes en la presente todos as apticurá una multa dal 1'8 personate todos as apticurá una multa dal 1'8 personate todos as apticurá una multa dal 1'8 personate todos as apticurá de 18 personate todos as apticurá de 18 personate todos estados de 10.5% cuando ecquipo no labay des repuesto 2'8 personate dal 10.5% cuando ecquipo no labay des repuesto 2'8 personate dal 10.5% cuando exista una 105 de alimentación se aplicación este deservicio cua un mesmo dia; y 1'8 cuando exista una 205 de deservicio en un mesmo dia; y 1'8 cuando exista una 205 de 10.5% de malas cultificaciones del servicio cua un mesmo dia; y 1'8 cuando exista una 205 de 10.5% de malas cultificaciones del servicio cua un mesmo dia; y 1'8 cuando exista una 205 de 10.5% de malas cultificaciones del servicio cua un mesmo dia; y 1'8 cuando exista una 205 de 10.5% de 10.5							
internativos y equipos mínimos resperádos en la presente ficha se aplicar ana multa del 1% canados 4 50% de los su intensitus y equipos on montre del 1% canados 4 50% de los su intensitus y equipos on canados el cupito de la montado el cupito del cupito de la montado el cupito del montado el cupito del							
presente ficha se apilicará una multa del 1% canado AB NIS de las metalitos y capitos no sean provistos en un mismo dia, y el 0.5% hadron provistos en un mismo dia, y el 0.5% hadron provistos en un mismo dia, y el 0.5% hadron provistos en un mismo dia, y el 0.5% hadron provistos en un mismo dia, y el 0.5% hadron provistos en un mismo dia, and mismo dia de incuciadad en el servicio de ul mimentación se apitación 15% cuando exista un so 50% de multa edificaciónes os del servicios en un mismo dia. GILA DE ALIMENTOS NO PERMATIDOS PARA NISOS: Pura gunutirar administrativa del consecuto d							
cuando de 80% de los utensitios y equipos no seum provissors un mismo dia; y el 10.5% cuando el equipo no haya sido repuesto 24 evedence ha final de ineculatida en el servicio de alimentación se aplicará el 5% cuando exista un 10% de mismo dia; y 1% cuando exista un 20% de mismo dia; y 1% cuando exista un 20% de mismo dia; y 1% cuando exista un 20% de mismo dia; y 1% cuando exista un 20% de mismo dia; y 1% cuando exista un 20% de mismo dia; y 1% cuando exista un 20% de mismo dia; y 1% cuando exista un 20% de mismo dia; y 1% cuando exista un 20% de mismo dia; y 1% cuando exista un 20% de mismo dia; y 1% cuando exista un 20% de mismo dia; y 1% cuando exista un 20% de mismo dia; y 1% cuando exista un 20% de mismo dia; y 1% cuando exista un 20% de mismo dia mismo dia del provincio de mismo dia del provincio del del provinci							
seam provistos en um mismo dis; y el 0.5% canado el capito no hay sido repuesto 24 horse poserviores a la notificación. 7. Si escubia canado el capito no hay sido repuesto 24 horse poserviores a la notificación. 7. Si escubia de la mismo dis; y el canado estatu um 30% de mismo dis; y el canado estatu um 30% de mismo dis; y el canado estatu um 30% de mismo dis; y el canado estatu um 30% de mismo dis; y el canado estatu um 30% de mismo dis; y el canado estatu um 30% de mismo dis; y el canado estatu um 30% de mismo dis; y el canado estatu um alimentación saludable se problem los significantes animentos. *Condimentos transportar um alimentación saludables especiblem los significantes animentos. *Condimentos el contrato, especial de contrato, a canado estatu en servicio estatu en contrato, especial de contrato, a canado estatu en servicio estatu en contrato, especial de contrato, a proba estatu en contrato, estatu en contrato, especial de contrato, a proba estatu en contrato, estatuta en conado estatuta en contrato, estatuta en contrato, estatuta en contr							
canado el equipo en baya sido repuesto 2.2 le horas posteriores a la nordificación. 7.5 se evoluciós la fida de inecutal da en diservicio de montre de la nordificación y como de la nordificación y como de la nordificación de la revisión en mismo días. y 1% cuando essisu ma 20% de mada calificaciones en un mismo día. PERMITIDOS PARA, NINOS Para gamutizar un adimentación subudades se problem los siguienes admentos: "Condimentos artificiales vadaros, alignomos, salsa de tomate, magyr, mayonesa industrial readas, entre de la comate, magyr, mayonesa industrial readas, comes entludades, entre entre de la comate, magyr, mayonesa industrial readas, comes entludades, entre entre de la comate, magyr, mayonesa industrial readas, comes entludades, retratas entlustades, verduras entre de la comate, magyr, mayonesa industrial readas, comes entludades, retratas entlustades, verduras entilladades, entre fixenco si jugas entre de la comate, magyr, mayonesa industrial readas, comes entludades, entre entre de la comate de la comate, magyr, mayonesa industrial readas, comes entludades, entre entre de la comate de la comate, magyr, mayonesa industrial readas, entre entre de la comate de la							
evidencia la falta de inocuidad en el servicio de alimentación se aplación al 50% et amb esta ton momen dia; p.15 est cumbe estata un son de desimentacións se placinal estata una de de momen dia; p.15 estatos estata un de de momentación de de momentación de de momentación de de momentación adudade se problem los signientes alimentos. Condimentos aquientes alimentos. Condimentos atomate, magyos, mayonesa industrial radas, etc.) - Finbundatos. Condimentos actuales, etc.) - Finbundatos, etc.) - Finbundatos, etc.) - Finbundatos, etc							
alimentación se aplicará el 57 ecuando exista an 50 % de malas calificaciones del servicio en un mismo día, y 1% cuando exista un 20% de mande cualificaciones que mismo día. PERMITIDOS PARA NIÑOS: Para garantizar un antiente cualificaciones, antiente cualificaciones antiente control de mismo día sigüentes alimentos: Condimentos artificades, cuberas, apromotros, salsa de somate, mageys, mayones a industrializadas, cubertos, aprimentos, apromotros, salsa de somate, mageys, mayones a industrializadas, cubertos, aprimentos, apromotros, salsa de somate, mageys, mayones a industrializadas, cubertos, aprimentos, apromotros, salsa de somate, mageys, mayones a industrializadas, cubertos, aprimentos, aprimentos, aprimentos de controles, aprimentos,	horas posteriores a la notificación. 7. Si se						
50% de malas calificaciones del servicio en un mismo die, y 15¢ cunulo cista mu 20½ de malas calificaciones en un mismo die. PERMITION PARA NISOS: Para garantizar una alimentación saludadie se prohiben los siguienes alimentos: Condimentos artificiales isobras, giunomotos, salas de tumante, magges, mayumas industrialendas, sur contratos artificiales isobras, giunomotos, salas de tumante, magges, mayumas industrialendas, contratos, para de la misma contrato de la mism] [
mismo dis; y 1% cuando exista un 20% de malas califacciones en un mismo dis. GULA DE ALIMENTOS NO PERMATINOS PARA NINGOS: Pargamnizar PERMITINOS PARA NINGOS: Pargamnizar sigurentes alimentos: Condimentos artificiales (sabestos, ajimontos, sales de tomate, maggys, mayonesa industrializadas, etc.) *Embutados astinbustrializadas, etc.) *Embutados sathichas, mortandelas, chorizos, jundon, etc. *Elalatados: surfusados, etc. *Elalatados etc. *Elevandos, etc. *Elalatados, etc. *Elalatados, etc. *Elalatados, etc. *Elalatados, etc. *Elalatados, etc. *Elalatados, etc. *Elevandos, etc. *Elalatados, etc. *Elalatados, etc. *Elevandos, etc. *Elalatados, etc. *Elala	1] [
mains calificaciones en un mismo día. GUIA DE ALMENTOS NO PERMITIDOS PARA NIÑOS: Para garantizar una almentación saludido les protiben los artificiales (saboras, ajmonotos, salas de lomate, maggs, mayonesa industrializadas, etc.) - Embutidos: salchiclas, mortadelas, chorizas, janón, un etc finitados: sartimias, carnes enitadas, frutas enitadas, verduna servicia de lomate, maggs, mayonesa industrializadas, etc.) - Embutidos: salchiclas, mortadelas, chorizas, janón, utc finitados: sartimias, carnes enitadas, frutas enitadas, verduna servicia de la completa de la c] [
FERMITIOS PARA NINOS: Pan gammirar una alimentación saludadis es prohiben los siguentes alimentos: Condinentos anomate, magos, mayonesa industrializadas, etc.) - Finbutios eschichas, mortadelas, chorizos, jamón, etc Finalatafos: sardinas, cames enlatadas, etc Firescos o jugos con colorantes de todo ipro. Gasessas de todo ripo. Galletas de todo ipro. Gasessas de todo ripo. Galletas de todo ipro. Gasentados de la mortanir de todo pro. Gasentados de la mortanir de ben tos del anticipo, por un valor equivalente al lOgido del valor ar recibira por este concepto, si existe un acuerdo entre la entidad contratanir e y el proveedor asigne para el efectiva del mortanir de la entisión de la roden de compra penetro de de contratición de la mortanir de portanir de la mortanir de la mortan		1]				
PERMITIOS PARA NIÑOS: Para garantizar una alimentación saludables se probiben los siguientes alimentos: Condimentos artificiales (sabores, ajuientos, salva de tomate, maggys, muyonesa industrializadas, controlles, maggys, muyonesa industrializadas, controlles, jornal, est. Palitados sardinas, carace calatadas, frutas enhandas, verduras enhandas, est. Preseco o jugos con colorantes de todo ipo. Galecas de] [
una alimentación saludable se grotifien los siguienes alimentos - Condimentos atrificiales (saboras, ajimentos, salanos en como de com] [
siguientes alimentos. *Condimentos artificiales (sabora, anjunonos), salsa de tomate, maggys, mayonesa industrializadas, etc.) *Enbutidos, salcichias, mortadelias, chorizos, jamón, etc. *Enlatados, sardinas, etc.) *Enbutidos, salcichias, mortadelias, chorizos, jamón, etc. *Enlatados, sardinas, etc.) *Enlatados, set. *Proeces o jupos con colorantes de todo tipo. *Galettas de la mañana a la turde (coladas especialmente por la ferementación de los hidrasos de carbono de los fermentación de los manterios de la manterios de la morta de la misma es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0.00002 por el presupuesto inicial del Estado de correspondiente ejercicio económico. La garantia de buen suo del anticipo, por un valor equivalente al 100% del valor a recebirse por este concepto, se existe una carerdo entre la hidraso de la morta del procesa de los del proportios de la ministración de la recebir de compara para la entrega de anticipo, por este concepto a subjecto de los una maritipos, por solicios de la ministración de la receb] [
artificiales (sabresa, ajinomotos, salsa de tomate, magps, mayonesa industrizadas, etc.) - Embutidos: salchichas, mortadelas, chorzos, jumio, etc Enlatados, exteriesco oligos con colorantess caracs entitados, fruits enlatados, verturas enlatados, etc Preseco oligos con colorantess de la dela dela colora de la mañana e la trade (coladas sepecialmente por la fermentación de los hidratos de carbono de los cercales y fortalismo con colorantes e la mañana a la trade (coladas sepecialmente por la fermentación de los hidratos de carbono de los cercales y fortalismo, - Aguas aromáticas como desayumo en los refrigerios Preparaciones como cangulto en diduce en los erfegrierios de la como cangulto en diduce en los erfegrierios de la los licuar los alimentos y/o preparaciones una vez cocidos por facilitar el consumo. - GARANTÍA Y ANTICIPO: La garantía de fiel cumplimento de la orden de compras i la cuantía de la misma es mayor al valor que resulte de mutiplicar el consciuno. - Garantía de bantes de la mode de la compras de la cuantía de la misma es mayor al valor que resulte de mutiplicar el conciencio modo por un valor equivalente al 100% del valor a recibirse por este concepto, si existe un acurelo centre la entidad contratante y el provecedor adjudicado huge de la emisión de la roden de compa para la entrega de anticipo, por este concepto, si existe un acurelo compa para la entrega de anticipo, por este concepto, si existe un acurelo compa para la entrega de anticipo, por este concepto, si existe un acurelo compa para la entrega de anticipo, por este concepto no proderi entregares en anticipo muyer de los del monto todi de la orden de compa respectiva. He deposidade en un acuenta que el provecedor asigne para el efecto, en un banco estatal o privado de propieda de entredas del Estado en un cincuenta por ciento o más. (El artículo 76 del Código Orgânico de Planificación y Finanzas Publicas establece que los anticipos correspondientes a la contratación del ciblos recursos será la que corresponde a las personas							
tomate, maggys, mayoness industrializadas, etc.) - Embutios schieluchas, mortadelas, chorizos, jamón, etc Enlatados: sardinas, camies calatadas, futas enlatadas, veduras enlatadas, etc Prescos o jugos con colorantes de todo ipue. Gasenas de todo ipue de todo de la fermentación de los hidratos de carbono de los cercales y lo frutas) Aguas aromáticas como desayuno e no tos refrigerios. Peparaciones como canguil con dute en los refrigerios de las mañanas o tade como aliamento priegula. No licuar los alimentos y/o preparaciones una vez cocidos yea facilitar el consumo. Gasenas de la ministra el consumo. Gale cumplimiento de la orden de compra, si la cuantá de la misma es mayora d'autor que resulte de multiplicar el cocleciente O.000002 por el presupuesto inicial del Estado de correspondiente ejercicio conómico. La garantía de bem sou del anticipo, por un valor que resulte de multiplicar el cocleciente lo 0.00002 por el presupuesto inicial del Estado de correspondiente ejercicio conómico. La garantía de bem sou del anticipo, por un valor que resulte de multiplicar el corecione conómico. La garantía de bem sou del anticipo, por un valor que resulte de multiplicar el corecione de la contento							
etc.) - Embutioss salchichas, mortadelas, chorizos, jamón, etc Enlatados, verduras enlatadas, etc Priscos o jugo scon colorantes de todo tipo Gascosas de todo tipo Galletta de todo tipo Gascosas de la mañana a la tarde (coladas sepecialmente por la fermentación de los hidratos de carbono de los cercales y fo futusos Aguas aromáticas como desayuno o en los refrigerios Preparaciones como canguit con dude en los refrigerios de las mañanas o tarde cono alimento principal No cocidos por facilitar el consumo. - GARANTIA Y ANTICIPO: La garantia de fiel cumplimiento de la orden de compra. si la cuantía de la misma es mayor al valor que resulte de multiplicar el conficiente o movez cual de la cuantía de la misma es mayor al valor que resulte de multiplicar el conficiente o movez correspondiente ejercicio condinion. La valor que resulte de multiplicar el conficiento Valor que resulte de multiplicar el conficiento La valor que resulte de multiplicar el conficiento contra la la valor que reconer de la valor que resulte de la valor de compra respectiva. Ha valor para la entrega de anticipo, por este concepto ne de la valor que reconer de la contra de la contra d							
chorizos, jamón, etc Enlatados sardinas, cranes enlatadas, ritas enlatadas, veturas centardas, ritas enlatadas, veturas centardas, ritas enlatadas, etc Priscos o jugos con colorantes de todo tipo. Caseosas de todo tipo. Calletas de todo tipo. Caseosas de todo tipo. Calletas de todo tipo. Calletas de todo tipo. Calletas de contratos excelentados de la mathana a la fermentación de los hidratos de cardono de los cercales y /o frutas) Agusta aromáticas como desayuno o en los néfrigeros Preparaciones como canguil con futice en los refrigerios e Preparaciones como canguil con futice en los refrigerios e la manhana to manhana to manhana como canguil con futice en los refrigerios e la manhana total como alimento principal No licuar los alimentos y/o preparaciones una vez cocidos por facilitar el consumo. - GARANTÍA Y ANTERO: La garantía de frates de la manhana todo de la contrato de la como alimento provincipal No licuar los alimentos y/o preparaciones una vez cocidos por facilitar el consumo. - GARANTÍA Y ANTERO: La garantía de frates de material de la confedera de la confedera de material de la confedera de la Estado e nu ne nicuenta por ciento o más. El artículo 7 del código opéquico del Pantificación y Primazza Públicas es							
cames enhatadas, frutas enhatadas, verduras enlatadas, et-priscos o jugos con colorantes de todo tipo. Gaseosas de todo tipo. Galletas de todo de los ferremenacion de los hidratos de tambana a la tarde (coladas especialmente por la ferremenacion de los hidratos de todo de los ferremenacion de los hidratos de todo de los como cangali con dube en los effergios de las mañanas o tarde como alimento principal. No licura los alimentos y preparaciones una vez ecocidos por facilitar el consumo. GARANTIA y ANTICIPO: La garantía de fiel cumpliniento de la orden de compra, si la cuantia de la misma es mayora d'audor que resulte de multiplicar el coeficiente 0.000002 por el presupescio inicial de Estado de correspondiente ejercito i coerónico. La valor equivalente al 10% de la 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 corden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto no podrá entregarse un anticipo, mayor este de la misión de la orden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto no podrá entregarse un anticipo, por este concepto no podrá entregarse de la desta de la desta de la decida de la decida de la dec							
enlatidas, etc Frescos o jugos con colorantes de teodo tipo. Gaseosas de todo tipo. Galletas de todo tipo. Gaseosas de todo tipo. Galletas de todo tipo. Gaseosas de todo tipo. Galletas de tipo.							
de todo tipo. Caseosas de todo tipo. *Galletas de todo tipo. Ces palicará a la normativa vigenes) - 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 cercales y lo frutas). *Aguas aromáticas como desayuno co no los refigerios. *Preparaciones como cangul con dulce en los refrigerios de las mañanas o tarde como alimento preparaciones como cangul con dulce en los refrigerios de las mañanas o tarde como alimento proprieda. *No licuar los alimentos y/o preparaciones una vez cocidos por facilitar el consumo. - GARANTIA Y ANTICIPO: La garantía de fiel cumplimiento de la orden de compna. si la cuantía de la misma es mayor al valor que resulte de multiplicar el coediciento d'1000/02 con completa de la misma es mayor al valor que resulte de multiplicar el coediciento d'1000/02 completa de la misma es mayor al valor que resulte de multiplicar el coediciento d'1000/02 completa de la misma es mayor al valor que resulte de multiplicar el coediciento d'1000/02 completa de la misma es mayor al valor que resulte de multiplicar el coediciento d'1000/02 completa de la misma es mayor al valor que resulte de multiplicar el coediciento d'1000/02 completa de la coedicia conomico. La garantía de heu su sod anticipo, por un valor equivalente al 100% del valor a recibirse por este concepto, se existe un acuento en tre la entidad contratante y el provecdor adjudicado lugo de la camisión de la orden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto no podrá entregare un anticipo mayor al 30% del monto total de la orden de compra respectiva. El Valor por concepto de anticipos está depositado en una cuenta que el provecdor asigne para el fector, una mano estatal o privado de propiedad de entidades del Estado en un circuenta por ciento mais. (El artículo 76 del Código Orgánico de Planificación y Firianzas Piblicas establece que los anticipos correspondientes a la contratación pública no prieren su calidad de hecurso probibi							
de tedo tipo. (Se aplicará a la normativa vigenet) - Gelatinas con colorantes Comidas o alimentos re-calentados de la mañana a la tarde (coldadas especialmente por la fermentación de los hidratos de carbono de los cereales y fo funtas) - Aguas aromáticas como desayuno o en los refrigerios Preparaciones como canguli con ducien los refrigerios de las mañanas o tarde como alimento principal No licuado sal mento principal No licuado sal mentos y depundenciose una vez le la cuantía de la misma es mayor al valor que resultado en la compania de la misma es mayor al valor que resultado en la compania de la misma es mayor al valor que resultado en la compania de la misma es mayor al valor que resultado en la compania de la misma es mayor al valor que resultado en la compania de la misma es mayor al valor que resultado en la compania de la misma es mayor al valor que resultado en la compania de la misma es mayor al valor que resultado en la compania de la misma es mayor al valor que resultado en la compania de la misma es mayor al valor que resultado en la compania de la misma en la cantida de la misma es mayor al valor que resultado en la compania de la misma en la misma en la cantida de la misma en la cantida de la misma en la cantida de la misma de la misma en la cantida de la mismo de la orden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto no podrá entregane un anticipo mayor al 30% del mouto total de la corden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto no podrá entregane un anticipo mayor al 30% del mouto total de la corde a de compra para la entrega de anticipo, por este concepto no podrá entregane un anticipo mayor al 30% del mouto total de la corde a de compra para la entrega de anticipo, por este concepto no podrá entregane valor del corde de compra para la entrega de anticipo, por este concepto no podrá entregane a la mancia del porte de la cantidado de propiedad de produce de la cantidado de propiedad de produce de la cantidad de recurso públicos, hasta el momento de ser dev							
o alimentos re-calentados de la mañana a la trade (coldadas especialmente por la fermentación de los hidratos de carbono de los cereales y o finatas). * Aguas aromáticas como desayuno o en los refrigerios. * Preparaciones como canguli con dulce en los refrigerios de las mañanas o tarde como alimento principal. * No licura 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 nincial del Estado de correspondiente ejercicio económico. La garantía de bue uso del anticipo, por un valor equivalente al 100% del valor a recibirse por estes concepto, si existe un acuerdo entre la entidad contratante y el provecdor adjudicado luga del monto total de la orden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto, si existe un acuerdo entre la entidad contratante y el provecdor adjudicado luga del monto total de la orden de compra respectiva. El valor por concepto de anticipo será depositado en una cuenta que el provecedor adjudicado luga del monto total de la orden de compra respectiva. El valor por concepto de anticipo será depositado en una cuenta que el provecedor adjudicado na una cuenta que el provecedor adjudicado na una cuenta que el provecedor de servicio de la orden de compra respectiva. El valor por concepto de anticipo será depositado en una cuenta que el provecedor servicio de la conferio de compra respectiva. El valor por concepto de anticipo será depositado en una cuenta que el provece de concepto de la preparación de la geresión de dichos recursos está la que corresponde el als personas jurídicas de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso de se							
tarde (coladas especialmente por la fermentación de los hidratos de carbono de los cercales y /o frutas). * A guas 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 eccidos por facilitar el consumo. - GARANTIA 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 priviado de projediad 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 nomento de ser devengados, y que la normativa aplicable a la gestión de dichos recursos será la que corresponde a las personas jurídicas de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en la tercer inciso de sor recursos públicos, basta el normativa aplicable a la gestión de dichos recursos será la que corresponde a las personas jurídicas de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en la tercer inciso de sor recursos públicos, basta el normativa aplicable a la gestión de dichos recursos públicos dehen manejarse en la banca pública). La garantia fectica en la cual el provecdor se comprometa a observar y cumplir la totalidad de las especificaciones té	vigente) • Gelatinas con colorantes. • Comidas						
fermentación de los hidratos de carbono de los cercales y o finats). * Aguas aromáticas como desayuno o en los refrigerios. * Preparaciones como canguli con dulce en los refrigerios de las mañanas o tarde como alimento principal. * No licura 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 nincial del Estado de correspondiente ejercicio económico. La garantía de bue uso del anticipo, por un valor equivalente al 100% del valor a recibirse por estes concepto, si existe un acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor adjudicado luga del monto total de la orden de compra para la entrega de anticipo, por ses concepto an el compro para la entrega de anticipo, por este concepto a disposito de la orden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto de anticipo será depositado en una cuenta que el proveedor adjudicado luga de la orden de compra respectiva. El valor por concepto de anticipo será depositado en una cuenta que el proveedor adjudicado luga de la orden de compra respectiva. El valor por concepto de anticipo será depositado en una cuenta que el proveedor adjudicado luga del monto total de la orden de compra respectiva. El valor por concepto de anticipo será depositado en una cuenta que el proveedor adjudicado luga del monto total de la orden de compra respectiva. El valor por concepto de anticipo será depositado en una cuenta que el proveedor se comprante a la contratación pública no priente su calidad de recursos públicos, basta el montantiva aplicable a la gestión de dichos recursos en la la gestión de dichos recursos en la la gestión de dichos recursos en la la persparación, transporte y cumplir la totalidad de las especificaciones técnicas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formanto) La garantía técnica en cuanto a la preparación, transport	o alimentos re-calentados de la mañana a la						
cercales y o frutas) Aguas aromáticas como desayuno e no los refigerios 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 provedor 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 para la entrega de anticipo, por este concepto no podrá entregarse un anticipo mayor al 30% del monto total de la orden de compra para la 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 erá de que 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 erá de provedor e la constitución de la República. La norma constitucional citad preve que los recursos será del provedor se comprometa a observar y cumplir la totalidad de las especificaciones técnicas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantía fecincia en Lacual el provedor se comprometa a observar y cumplir la totalidad de las especificaciones técnicas en cuanto a la preparación, transp							
desayuno o en los refrigerios. • Preparaciones como canguli con duíce en los refrigerios de las mañanas o tarde como alimento principal. • No licural fos alimentos y/o preparaciones una vez ecocidos 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 bone usas del anticipo, por en valor equivalente al 100% del valor a recibirse por este econepto, os eixiste un acuende entre la entidad contratante y el proveedor adjudicado luego de la emissión de la orden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto, os eixiste un acuende entre la entidad contratante y el proveedor adjudicado luego de la centisión 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 reaspectiva. 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 eincarenta 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 mormativa aplicable a la gestión de dichos recursos será in que corresponde a las personas jurídicas de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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 fecinica en la cuel proveedor se comprometa a observar y cumplir la totalidad de las sepecificaciones técnicas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Promato I) La garantía fecinica en la cuel proveedor se comprometa a observar y cumplir la totalidad de							
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 0.00002 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 provvedor adjudicado luego de la emissión de la orden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto, se existe un acuerdo entre la entidad contratante y el provvedor adjudicado luego de la emissión de la orden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto, por este concepto, por este concepto de anticipo será depositado en una cuenta que el provvecdor 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 pieden 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 de decrecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del artículo 299 de la Constitución de la República. La norma constitucional citada preve que elos recursos públicos deben manejarse en la banca pública, la garantia fecincia en la caud el provecdor se comprometa a observar y cumplir la totalidad de las especificaciones técnicas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formato) La garantia técnica en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formato) La garantia técnica en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Fo							
mañans o tarde como alimento principal. *No licuar los alimentos y/o preparaciones una vez ecocidos 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 presupesto 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 provecdor 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 parse 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 de provecelor asigne para el efecto, en un banco estatal o privado de propriedad de entidades del Estado en un cincuenta por ciento o mís. (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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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 (ciencia en la cual el provecedor se comprometa a observar y cumplir la totalidad de las específicaciones técnicas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Pormato I) La garantía serán							
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 emissión de la orden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto, si existe un acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor adjudicado luego de la emissión 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, basta el momento de ser devengados, y que la normativa aplicabe a la gestión de dichos recursos será la que corresponde a las personas jurídicas de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del artículo 299 de la Constitución de República. La norma constitucional citada preve que elos recursos públicos deben manejarse en la banca pública, la garantía técnica en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Pormato) La garantía técnica en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Pormato) La garantía tecinica ne cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Pormato) La garantía tecinica en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos.							
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 cocficiente 0.00002 por el presupuesto inicial del Estado de correspondiente ejercicio e conómico. 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 Pública es 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 de derectos 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 de derectos públicos, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del artículo 299 de la Constitución de la República. La norma constitucional citada prevé que los recursos públicos deben manejarse en la banca pública). La garantia fecincia en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantia fecinca en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantia fecinca en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantia fecinca en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantia fecinca en cuanto a la preparación, trans							
Great Capacita (Control of Control of Contro							
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 Pública 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 de derecto privado, con excepción de lo dispuesto en el terer inciso del 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 fectica en la cual el proveedor se comprometa a observar y cumplir la totalidad de las específicaciones técnicas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formato I) La garantía stericas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formato I) La garantía stericas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formato I) La garantía stericas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los adminimentos. (Formato I) La garantía stericas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los adminimentos. (Formato I) La garantía stericas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los							
cuantía de la misma es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0.00002 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 entregas un anticipo mayor al 30% del monto total de la orden de compra persente de la 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 7 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 de derecho pirvado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán							
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 provedor adjudicado luego de la emisión de la orden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto no podrá entregarse un amicipo 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 fecto, 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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán							
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 aucurdo 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 juridicas de derecto privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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 cumpirir la totalidad de las especificaciones técnicas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías recrán							
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 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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán							
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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transport y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantía serán							
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 jurificas de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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 cumpir la totalidad de las especificaciones técnicas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán		1]				
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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán		1					
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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán		1]				
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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán		1]				
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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán		1]				
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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del artículo 299 de la Constitución de la República. La norma constituciónal 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán]				
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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del artículo 299 de la Constitución de la República. La norma constitución de la República. La norma constitución de la respectada de 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. (Formato 1) La garantías serán]				
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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán	1 1]				
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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán]				
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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán]				
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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán]				
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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán]				
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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán]				
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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán]				
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 de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán]				J
momento de ser devengados, y que la normativa aplicable a la gestión de dichos recursos será la que corresponde a las personas jurídicas de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán]				
recursos será la que corresponde a las personas jurídicas de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán]				
jurídicas de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán]				
lo dispuesto en el tercer inciso del 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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán]				
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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán		1]				
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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán		1]				
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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán							
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, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán		1]				J
comprometa a observar y cumplir la totalidad de las especificaciones técnicas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán		1]				
de las especificaciones técnicas en cuanto a la preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán		1]				
preparación, transporte y servicio de los alimentos. (Formato 1) La garantías serán		1]				
alimentos. (Formato 1) La garantías serán							
] [J
	1 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 1	1	ı	1	ı	I

con a mission 7. de la 1 ay Organica del Sissema de valuate conforma do dispusible en al caricula 77 de la misma 52. To de la misma 62. To del misma				
Nacional de Contratación Pública y serán devodan configura de dispusción en el articula de videncia con el articula de videncia de la articula de la contrata del contrata de la contrata de la contrata del contrata de la contrata del contrata del contrata de la			 ı	
deworks conforme to dispute see of a striction of T. de la mission E. C. POLICITACIÓN DEL PERSONAL Cocineros - Formación o coppositación, en casocimientos gastromistos, mirridos infantal y experiencia mistima de la distriction de la dindica de la distriction de la distriction de la distriction de la				
77 de la misma ley. PORDACCEÓN Y SE A FORMACIÓN DEL PORDACIÓN DEL PORDACIÓN SE PORDACIÓN DEL PORDAC				
- FRORACIÓN Y CANACTACIÓN DEL FRESTONIAL Conterno - Formación o misco nutrición infernil y experiencia mismo del and - Cettificado de manupalación el laguen de dimentos, corgado por un organismo o servicio infernil y experiencia mismo del andicatos, corgado por un organismo o servicio en conserva de subsenito de subsenito del control del control del cetto del control del cetto - Cettificado de subsenito del control del cetto - Cettificado de subsenito del control del cetto - Cettificado de manipulación e laguen del anos en cares, Augular de accioni - conjuncio del cetto - Cettificado de manipulación e laguen del anos en cares. A Cettificado de manipulación e laguen del anos en cares. A Cettificado de manipulación e laguen del anos en cares. A Cettificado de manipulación e despues de alimentos, compado por un organismo competente, compo por genero del anos en cares. A Cettificado de cettificado en conserva de cettificado e				
PERSONAL-C Generacci-more generations or agreement of the properties of the properti				
capacitación, en conoccimientos gararronómico, monitorio infanili y experiencia minima de 1 et als. *Confidado de manipulación e ligiento de competente, como per demple ARCA, SCAA (Luversidados que presto este conquestente, como per demple ARCA, SCAA (Luversidados que presto este conquestente, como per demple ARCA, SCAA (Luversidados que presto este conquestente en preparación de alimento, minima de 1 also *Confiscado de manupulación organismocompetente, como per ejemple ARCA, SCAA (SCAA) (Luversidados que presto este servicio de alimento, este conqueste este este este este este este este				
micration infinitally experiences infinition de I de Certification de manipulación e lágicino de competinists, como por ejemplo. ARCSA, SESCAP, Universidados que prestore cate servicio contre cotos. "Certification do estado I application de la contre cotos." Certification de salud representation de la lance "Experiencia an prepunción de alimentarios, ministra de I año. "Certification de manapulación e héjeren de alimentario, necepcialo por un ARCSA, SESCAP, Universidados que prestan este servicio cost alimentos. "Certification de salud vigene del año en cursa. Persona para el este servicio cost alimentos." Certification de salud vigene del año en cursa. Persona para el en antipulación e higience de alimentos, congulado por un organismos competinis, como para el contra persona para el en antipulación e higience de alimentos, congulado por un organismos competinis, como para el contra persona del contra persona para el en antipulación e higience de alimentos, cotorgado por un organismos competinis, como para el persona del contra persona del en antipulación e higience de alimentos, cotorgado por un organismos competinis, como para el persona del contra del contra del contra del en antipulación e higience de alimentos, cotorgado por un organismos competinis, como para el persona del contra del contra del contra del es adunt vigente del año en curso. The reaso de que la Entituda Communata proporcionane manufación e significa de men curso. The reaso de que la Entituda Communata proporcionane manufación e significa de manipulación de discussion, destine a noptimizar el servicios, ciderario en contra del estado en apolitario del contra del contra del estado en apolitario del contra del estado en apolitario del contra del estado en apolitario del contra del contra del estado en apolitario				
and Certificado de manipulación e higiene de diametos, compago per agrenificado de manipulación de diametos, como per agrenifica ARCSA. SECARRAM, como per agrenifica ARCSA. SECARRAM, como per agrenifica ARCSA. SECARRAM, como per agrenifica de saluda vigente del año en custo. Ayudunte de exocina: * Experiencia no perquención de diametos, no del piene del año en custo. Ayudunte de exocina: * Experiencia no perquención de diametos, no del piene del año en custo. Percupsión ARCSA, SECAP. Universidado se persente del año en custo. Percupsión ARCSA, SECAP. Universidado se persente del año en custo. Percupsión ARCSA, SECAP. Universidado se persente del año en custo. Percupsión agrenificado del percupsión del año en custo. Percupsión agrenificado del percupsión del per				
alimentos, otrogado por un organismo competente, como per dempleo ARCSA, SECAY, Libertentidade, que penten este competente, como per dempleo ARCSA, SECAY, Libertentidade, que penten este como per dempleo ARCSA, SECAY, Libertentidade, que penten este como per dempleo ARCSA, SECAY, Libertentidade, que insulpatición infinira de l'alia o', corriedado de natiqualición organismo competente, como por ejempleo ARCSA, SECAY, Libertentidade, que presen este excesivo canto otros. Contiledado de sultida viversidade, que presen este excesivo canto otros. Contiledado de sultida viversidade, que presen este excesivo entre otros. Contiledado de sultida viversidade, que presen este excesivo canto otros. Contiledado de sultida viversidade, que presen este excesivo entre otros. Contiledado de sultida viversidade, que presente este excesivo de alimentos. Contiledado de sultida vigente del adio en como. En caso de que la Entadel Continenta de la como este de la continenta de la competente, como per presente este excesivo cimo otros de la Entadel Continenta propococionado de sultida vigente del año en curso. En caso de que la Entadel Continenta propococionado e continenta de la como en como este de la Entadel Continenta propococionado e continenta de la como en como este de la Entadel Continenta propococionado e continenta de la como en como este de la Entadel Continenta propococionado e continenta de la como en				
competents, come per égemple. ARCSA, SEAAL (Luversations de par partie est est superior au prespondin est est vigente de la fix ou curse. Ayudanta de excuna : Experiments an prespondin de almonte est est de la fix ou curse. Ayudanta de excuna : Experiments an prespondin de almonte est de la fix ou curse. Ayudanta de excuna : Experiments an prespondin de la fixe				
SECAP. Universidades que presente este vervice neste este vervice neste este «Centificado de actual vegente del able en curso. Ayudante de cectum de minima de 1 año. "Centificado de mampatación e higiene del alimentos, como por gengole: este provide este este este provide este este este este este este este es				
servicio cane ottos e crusto Avadante de cocina: Esperente da los en cursos Avadante de cocina: Esperente cun preparación de alimentos. Esperente cun preparación de alimentos. Esperente cun preparación de alimentos. Esperente cunto de company de la miserio de la company de la miserio de alimentos. Octubra por un organismocrompetente, como por gierupio: ACCA, S.ECA, Hiversatulades que prostento de vigente del alimentos. Centrificado de miserio de alimentos. Centrificado de miserio del vigente del abie en cuno. En caso de transmuse de seguridad, de manejo de docuchos o cualquier esto tipo de documentación que se destina e optimizar del evivecio, deberio das esta de como con a todo el personal responsable de la profesiora, esta del delidro respulso o registro de la comocor a todo el personal responsable de la profesica, con el delidro respulso o registro de la capacitación. FULPIO MINIMO RECUERIO PARA. FULPIO MINIMO RECUERIO PARA. FULPIO MINIMO RECUERIO PARA. FULPIO MINIMO RECUERIO PARA. FULPIO MINIMO RECUERIO PARA PARA PARA PARA PARA PARA PARA PAR				
segente del año en curso. Ayudunte de occina: Especimente an peptanesion de alimentos, mainan de I año. «Centificando de manipulación mainan de I año. «Centificando de manipulación gratismocrampentes, como por ejemplo; ARCSA, SECAP, Universidades que presten este servicio en de micro. «Centificado de salud vigente del año en curso. Persona para el en estretico en terro. «Centificado de manipulación e lispence de alimentos, totoguado por un organismo competentos. «Centificado de manipulación e lispence de alimentos, totoguado por un organismo competentos. «Centificado de manipulación e lispence de alimentos, totoguado por un organismo competento, econo gene de alimentos. «Centificado de manipulación e lispence de alimentos, totoguado por gampio. ARCSA, SECAP, fine entantificado de salud vigente del año en curso. En exa no que la Batidad Contratante proporcionase manipale de segundo, de manipo de decechos. destina o aptimitar al esevicio, diberito dans e a concocar a toto de personal responsable de la prestación del servicio a fin de ser puestos en prácticas, on el debido respulso no respisos de la seguridado, viano pura protación del servicio son la pestación del servicio a fin de ser puestos en prácticas, on el debido respulso no respisos de la seguridado, viano y jarro o taza, mismos que no debernin netra rispino y utensilios mísmos necesarios para la protación del servicio son la plato insulidado, viano y jarro o taza, mismos que no debernin netra rispin decleto como rottras, intraduras o despertectes similures. Cada risto o plato la manidado, viano y jarro o taza, mismos que no debernin netra rispin decleto como rottras, intraduras o despertectes similures. Cada risto o plato la manidado, viano y jarro o taza, mismos que no debernin netra rispin decleto como rottras, intraduras o despertectos similures. Cada risto por la desperta del servicio del memi natura del cada del servicio del memi la manidado, viano y jarro o taza, mismos que no debernin netra rispin decleto como rottras, intraduras o despertectos				
mínima de l'anio « Certificación de manipulación e aliquente de alitentes, correspondires, companya por un organismo companyame, como per ejemplos este servicio en erroros. Certificación de salud vigante del año en curso. Persona para el servicio rela mientos. "Com o via experiencia este servicio en erroros. "Certificación de salud vigante del año en curso. Persona para el servicio del afinentes." "Com o via experiencia manipulación e lugicane del alimentos, otorgado por un organismo compatente, como por persona el companya de la protection del companya de la companya del companya de la companya del companya de la companya del companya de la companya del companya de la companya del companya				
mínima de l'anio « Certificado de manipulación e higiene de alimentos, corguap por un organismo compresente, como per ejemplo este servicio and mortos. « Centificado de sinda vigente del año en curso. Persona para el servicio de alimentos. « Cen ni este ejemplo este servicio de alimentos » Cen ni este ejemplo este este este este este este este est	Experiencia en preparación de alimentos,			
organismocompetente, como por ejemplo; ARCAS, SECA (Liverivaidades que presente este aerición entre otros. "Corrificado de salud manipulación e lapiene de alimentos, compato es servicio de alimentos." Corrificado de manipulación e lapiene de alimentos, compato por un organismo competente, como por peten esta estroito de alimentos. "Certificado de manipulación e lapiene de alimentos, compato por un organismo competente, como por peten esta estroito entre otros. "Certificado de salud vigente del año en carso. En caso de que la Entidad Contrantare proporcionare manulación de seguridad, de manejo de desechos destina e optimaria el servición debrida dese aconocer a todo el personal responsable de la prestación del servición a find este prestos en práctica, com el debido respitado to registra de la pristación del servición de la prestos en práctica, com el debido respitado to registra de la pristado de seguridad, de manejo de desechos destina e optimaria el servición debidoris da conocer a todo el personal responsable de la prestación del servición a find este prestos en práctica, com el debido respitado to registra de la pristado de servición a find este prestos en práctica, com el debido respitado to registra de la pristado de servición de la estre del pristado de la pristado de servición de la estre del pristado de la pristado de servición de la estre del pristado de la pristado de la material los, no proresso y fácil de limitado de la material los, no proresso y fácil de limitado de la material los, no proresso y fácil de limitado de servición de la material los, no proresso y fácil de limitado de la material los, no proresso y fácil de limitado de la material los, no proresso y fácil de limitado de la material los, no proresso y fácil de limitado de la material los, no proresso y fácil de limitado de la material los, no proresso y fácil de limitado de la material los, no proresso y fácil de limitado de la estrado de los desectos de la proposable de proportion de la estrado de los utensilos y del limitado de la d				
ARCSA, SECAP. Universidades que presen este averice entre outro. Cutificado de sulta vigente del año en curso. Persona para el conservición del immentos. Cettificado de manipulación e hijente de alimentos, otogrado por un organismo competente, como por ejemplo. ARCSA, SECAP, Universidades que persona este averico competente, como por ejemplo. ARCSA, SECAP, Universidades que persona este averico competente, como por ejemplo. ARCSA, SECAP, Universidades que persona este averico competente, como por ejemplo. ARCSA, SECAP, Universidades que persona este averico control este actual de como por ejemplo. ARCSA, SECAP, Universidades que persona este averico control este actual de como por ejemplo. ARCSA, SECAP, Universidades que persona este actual de como desendo este desenda esta de como de	e higiene de alimentos, otorgado por un			
este servicio entre ortos Certificato de salut vigente del año en curso. Persona para el servicio de alimentos: - Certificato de servicio de alimentos: - Certificato de servicio de alimentos Certificato de por un organismo competente, como por escapular, a Certificato de selativi spente del año en curso. En cuso de presente este servicio entre otros Certificado de selativi spente del año en curso. En cuso de que se substitución de des desida vigente del año en curso. En cuso de que substitución de seguidad, de manejo de desencios, o cualquier otro i personal responsable de la prestación del servicio a fin de ser puestos en guerra de servicio a fin de ser puestos en presento del servicio a fin de ser puestos en presento del servicio a fin de ser puestos en presento del servicio a fin de ser puestos en presento del servicio a fin de ser puestos en presento del servicio a fin de ser puestos en presento del servicio a fin de ser puestos en presento del servicio a fin de ser puestos en presento del servicio a fin de ser puestos en presento del servicio a fin de ser puestos en presento del servicio a fin de ser puestos en presento del servicio a fin de ser puestos en presento del servicio a fin de ser puestos en presento del servicio a fin de ser puestos en presento del servicio servicio del servicio servicio del servicio servic	organismocompetente, como por ejemplo:			
vigente del alun en curso. Persona para el servicio de alimentos. Contineado de acceptancia en servicio de alimentos. Certificado de servicio de alimentos. Certificado de proprio por estanglos. ARCSA, SECAP, Universidades que presen esta estado de la composição de acceptante de composição de salud vigente del año en curso. En caso de que la Enadad Commanda perspectivamentos de salud vigente del año en curso. En caso de que la Enadad Commanda perspectivamentos de salud vigente del año en curso. En caso de que la Enadad Commanda perspectivamentos de concuer a toto el personal responsable de la presente destina esta primar el servicios debetirá dune a concuer a toto el personal responsable de la presencia del servicios à finde ser puestos en especial del servicios a finde ser puestos en especial del servicios de finde del compositor del del del	ARCSA, SECAP, Universidades que presten			
servicio de alimentos - Centricando de manipulación e higiento de alimentos, compatin de manipulación e higiento de alimentos, compatin por un organismo competento, como por por un organismo competento, como por por un organismo competento, como por porte de salut vigente de alimentos, otropado por este servicio entre otros Certificado de salut vigente del año en carso. For asso de que la Entidad Contratante proportionase manuales de seguridad, de manejo de desenhance de superior de la competito de la prestación del servicio a fin de ser puestos en prietices, con el deblado respado ro registro de la prestación del servicio a fin de ser puestos en prietices, con el deblado respado ro registro de la prestación del servicio a fin de ser puestos en prietices, con el deblado respado ro registro de la capacitación. SERVICIO-LO CAUGINO REQUERIDO PARA SERVICIO-LO CAUGINO REGUERIDO PARA SURVICIO-LO CAUGINO REGUERIDO PARA SURVICIO REGUERIDO PARA SURVICIO REGUERIDO PARA SURVICIO PARA SURVICIO REGUERIDO PARA SURVICIO				
en servicio de alimentos. Certificado de manipulacióne i higiente de alimentos, cotogrado por un organismo competente, como por ejemplo. ARCAS, SECAV. Liná versidade que de alimento de como competente, como por ejemplo. ARCAS, SECAV. Liná versidade que de fastidad contratante reprostroimase manuales de seguridad, de manejo de descenbos, o cualquier otro tipo de documentación que se destina es optimizar el servicio, deberán diane a prestación del servicio a fine des repuestos en práctica, con el debido respelado o registro de la capacitación. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA SERVICIO. Les equipos y atendisos mínimos se presentante de servicio a fine des repuestos en práctica, con el debido respelado o registro de la capacitación. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA SERVICIO. Les equipos y atendisios mínimos se producidos de servicios en la capacitación. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA SERVICIO. Les equipos y atendisos mínimos de la material liso, no portoso y facil de limpiary desiriedera, que incluye plano hondo, plato tendido, vaso y jarro o taza, mismos que no deberán tener ingina defecto como rotrato, intradurso o desperiercios similares. Cada niño o deberán tener ingina defecto como rotrato, intradurso o desperiercios similares. Cada niño o propueña de acerto inoxidable, es penible eschara grande « Utensilios de acerto inoxidable» de Bandejas plásticas de self-service, de tamaño adecando para la el servicio del menti " Servillezas descendas de eff-service, de tamaño adecando para la el servicio del menti " Servillezas descendas de esta esta de la calidad y Servillezas descendas de pade de calidad y Servillezas descendas de pade de calidad y Servillezas descendas de des su entratitos y beramientas, suficiando de ser el caso, sa reemeplazo inmediado de los alimentos. Deben ser equipara morta de la calidad de los minimos que se requieran para la calaboración de los alimentos. Deben ser isotérimeso de acerto inoxidable en otro material no tóxico y que se hayan limpiado y desiriencios de acerto inoxidable o toro material n				
manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo. ARCSA, SECAP, Universidades que present este servicio entre otros. "Certificado que la batidad Contratante proporcionase manuales de seguria el servicio, deberán diase a conocer a todo el personal responsable de la prestación da varierá a fervicio; deberán diase a conocer a todo el personal responsable de la prestación da varierán da responsable de la prestación da varierán in diese prustos en a superiorida. "Estado de la prestación da varierán in fine ser puestos en a prestación de varierán in fine ser puestos en la prestación de varierán in fine ser puestos en la prestación de varierán in fine ser puestos en la prestación de varierán in fine ser puestos en la prestación de varierán in el prestación de servicio sora." Vajila de material liso, no pornos y fácil de limpar y desirierán, que incluye plato hondo. "In prestación de servicio sora." Vajila de material liso, no pornos y fácil de limpar y desirierán, que incluye plato hondo. "In prestación de servicio sora." Vajila de material liso, no pornos y fácil de limpar y desirierán, que incluye plato hondo. "In prestación de servicio sora." Vajila de material liso, no pornos y fácil de limpar y desirierán que incluye plato hondo. "In prestación de la varierán de la prestación de la prestación de la varierán de la colen de una vajila. "Cuchara pequeña de acro moxidable, se proble exchana grande "Desaulias platitates de acro inoxidable exchana grande "Desaulias platitates de acro inoxidable exchana grande esta esterción la mandia de la mandia de la colen de compra podrá inspeccionar el estado de los uteranlicios y horamientas, solicitando de ser el caso, su mandia de la colen de compra podrá inspeccionar el estado de los uteranlicios y horamientas, solicitando de ser el caso, su mandia de la colen de la colen de compra podrá inspeccionar el estado de los uteranlicios y horamient				
por un organismo competente, como por ejemplo. ARCAS, SECAP, Disversidades que presten este servicio entre otros. Certificado de salud vigente de alien en curso. Fic rasos de que la Entudad Commante proportionase de salud vigente de alien en curso. Fic rasos de que la Entudad Commante proportionase de concer a todo el personal responsable de la prestación del servicio de fine de ser pestos en predictica, con el debidio respublo o rejestivo de la prestación del servicio a fine de ser pestos en predictica, con el debidio respublo o rejestivo de la prestación del servicio a fine de ser pestos en predictica, con el debidio respublo o rejestivo de la concera la concera de la prestación del servicio a fine de ser pestos en predictica, con el debidio respublo o rejestivo de la concera del prestación del servicio son el vigila de materia llis, on porsoso y ficial de limpitar y desanfectar, que incluye plato hondo, plato tendo, vaso y apraro taza, mismos que no deberán tener mingiún defectos como rotaras, o desarros de la concera para la prestación del servicio son el vigila de materia llis, on porsoso y ficial de limpitar y desanfectar, que incluye plato hondo, plato tendo, vaso y apraro taza, mismos que no deberán tener mingiún defectos como rotaras, o mais disponad resultan que menta de la como rotaras, o mais disponad resultan que menta de la como rotaras, o mais disponad resultan que menta de la como rotaras, o mais desarros de la como rotaras, o mais disponad resultan de la como rotaras, o mais disponad resultan de la como rotaras, o mais desarros de la como a desarros de la como valuado de la como del como				
giempio: ARCSA, SECAP, Universidades que presten este servicio entre oftros. Certificado de salud vigente del año en curso. En caso de que la Enidad Continuature proprecionas de adeia de la composição de salud vigente del año en curso. En caso de que la Enidad Continuature proprecionas de servicio effecte de concera a todo el personal responsable de la prestación del servicio a fine des repuestos en práctica, con el debido respublico o registro de la prestación del servicio a fine des repuestos en práctica, con el debido respublico prestato de la prestación del servicio a fine des repuestos en práctica, con el debido respublico prestato de la prestación del servicio son en práctica, con el debido respublico prestato de la prestación del servicio son en práctica, con el debido respublico promos y fácil de lampiar y desiriedar, que inchey pelo bondo, plato tendido, waso y jarro o taza, mismos que residado, vaso y jarro o taza, mismos que residado de la marcial de la mismos que se requieran para la claboración de los alimentos para el viarsopor de la marcial de la mismos que se requieran para la claboración de los alimentos para el viarsopor de desir de contaminación de la mismos que se requieran para la claboración de los las mismos de la mismos que se requieran para la c				
prestine sets exercition entre otros Certificado de salud vigente del año en curso. En caso de que la Fatidad Contratante proprocionase namanels de seguidad, de manejo de deserbos, o cualquier otro tipo de documentación que se concera rabo el personal responsable de la prestación del servicio a fin de ser puestos en predicta, con el debido respaldo o registro de la prestación del servicio a fin de ser puestos en protectica, con el debido respaldo o registro de la capacitación. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA SERVICIO. Los equipos y utensilios mínimos Migilia de material los, no pornos y ficial de limpiar y desirfectar, que incluye plato hondo, plato tendido, sous y jarno taza, mismos que no deberán tener ningún defecto como roturas, trizaduras o desperieros similares. Cada niño o niña dispondici de una vajilia Cuchara rabora de l'entissilio de acero inoxidable - Bandelas plásticas de self-service, de tamaño adecuado para la el servicio de mem - Servilletas desechables de papel de calidad y tumano adecuado para la el servicio de mem - Servilletas desechables de papel de calidad y tumano adecuado para la estrecito de mem - Servilletas desechables de papel de calidad y tumano adecuado para la estrecito de mem - Servilletas desechables de papel de calidad y tumano adecuado para la estrecito del mem - Servilletas desechables de papel de calidad y tumano adecuado para la pervicio de mem - Servilletas desechables de papel de calidad y tumano adecuado para la pervicio de mem - Servilletas desechables de papel de calidad y tumano adecuado para la carrico El Administrador de la reden de compra podrá habitante de ser el caso, su esemplazo inmediato. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PAR EL ABORACION: El provecedor será responsable de proporcionar las herramientas, suitoriado de ser el caso, su esemplazo inmediato. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PAR EL ABORACION: El provecedor será responsable de proporcionar las herramientas, suitoriado de será desecuado para la preparación de dos bipos de alimentos para el varier de la cuencia de l				
de saltad vigente del año en curso. En caso de que la Entidad Contratunte proporcionase manuales de seguridad, de manejo de deschos, o cualquier orto pode documentación que se destine a optimizar el servicio deberán danse a prestación del servicio a fin de ser puestos en práctica, con el debido respuldo o registro de la capacitación. — EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA SERVICIO: Los equipos questillos mínimos necesarios para la prestación del servicio son: — EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA SERVICIO: Los equipos questillos mínimos necesarios para la prestación del servicio son: Agilla de material liso, no prosso y fidal de la companio de la capacitación. — EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA SERVICIO: Los minimos que no deberán tener ningun defecto como roturas, trizaduras o desperfectos similares. Cada niño o niña dispondrá de una vajilla. « Ucubara pequeña de acero inoxidable, se prohibe cuchara grande - Utuensifio de acero inoxidable - Bandejas plásticas de self-service, de tamaño Servillares descabales de papel de ceitada y tamaño adecuado para este servicio El Administrador de la orden de compa podrá inspeccionar el estado de los utensilios y herramientas, solicitado de ser el cisos, su reemplazo inimediato. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA EL CONTRA DE LOS D				
que la Entidad Contratante proporcionase manuales de segurida, de manejo de desechos, o cualquier orto tipo de documentación que se destine a optimizar el servicio, deberán danse a conocer a todo el personal responsable de la prestación del servicio a fine des repuestos en especiación. EQUIPO MIMO REQUERIDO PARA SERVICIO: Los equipos y utensilios mínimos necesarios para la prestación del servicios oni. Vajilla de material liso, no porsos y fácil de limpirar y desinfectar, que incluey plato hondo, plato tendido, vaso y jarro o tuza, mismos que no deberán terre impigni defecto como rouras, o deberán terre impigni defecto como rouras, o mismo deberán terre impigni defecto como rouras, o niña dispondrá de uma vajilla. "Cuchara pequeña de acero inoxidable, es probibe cuchara grande « Utensilios de acero inoxidable Bandejas plásticas de self-service, de tamaño adecuado para la el servicio del menú " Servilletas describas de self-service, de tamaño adecuado para este servicio El Administrador de la orden de compra podrá la remanda decuado para este servicio El Administrador de la orden de compra podrá la remanda decuado para este servicio El Administrador de la orden de compra podrá la remanda decuado para este servicio El Administrador de la orden de compra podrá la remanda decuado para este servicio El Administrador de los describas de proportionar las herramientas, solicitundo de ser el caso, su remplazo inmediato. FOUIPO MINIO REQUERIDO PARA ELABORACIONE El provedor ser erequieran para la elaboración de los alimentos. * Deben ser en de material inoxidable, no porsos pos, los, de fidel dilipudo deben cer tilizado para la preparación de dos dimentos. * Deben ser en de material inoxidable, no porsos pos, los, de fidel dilipudo deben cer tilizado para la preparación de dos dimentos. * Deben ser en de material inoxidable, no porsos de los portugados de la contaminación portugados de la contaminación cercados oportumemente de manera hermética y protegidos de la contaminación portugados de la contaminación con la pues				
namales de seguridad, de manejo de descenbes, o cualquier otro tipo de decumentación 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 prictica, con el debido respaldo o registro de la reparticia. Con el debido respaldo o registro de la reparticia del servicio son in deservicio son el prestación. SERVICIO Les cupitos y utensitios mrimos necesarios para la prestación del servicio son: Vajilla de material liso, no porsos y fácil de limpiar y desinfectur, que incluye plato hondo, plato tendido, sous y jarno taza, mismos que no deberán tener ningún defecto como roturas, trizaduras o desperiectos similares. Cada mino o niña dispondrá de una vajilla. Cuchara pequeña de acro inoxidable, a probibe cuchara grande. Vilensilios de acro inoxidable cuchara grande. Vilensilios de acro inoxidable cuchara grande. Vilensilios de acro inoxidable cuchara grande. Servicio de acro inoxidable andecuado pran la el servicio del monta in administrador de la orden de compra podrá inspeccionar el estado de los utensilios y herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo inmedian podra 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 inmedia de servicio de minera de la designada 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 inmedia de servicio del minera de la designada 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 inmedia de la contencia de la cont				
o cualquier otro tipo de documentación que se destine a optimizar el servicio, deberán dianse a conocer a todo el personal responsable de la prestación del servicio a find ses espuestos en práctica, con el debido respublio o registro de la prestación del ses revicios non des prestos en práctica, con el debido respublio o registro de la companio del presenta del servicio son de la prestación del servicios on del presenta del servicios on desenta del prestación del servicios on del presenta del servicios on del presenta del servicios on deberán tener nigina defecto como roturas, trizaduras o desperíectos similares. Cada mino o midi disponad de lum vigilas. Celebras del presenta del servicio del menio deberán tener nigina defecto como roturas, trizaduras o desperíectos similares. Cada mino o midi disponad de lum vigilas. Celebras cuchara grande + Utensiltos de acero inoxidable - Bandeias plasticas de sel s'esvicio del menio 4 servicio del menio 5 servicio del menio 4 servicio del meni				
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 respado o registro de la capacitación. EQUIPO MINIMO REGUERIDO PARA SERVICIO Los equipos y utensilios minimos SERVICIO Los equipos y utensilios minimos Magilla de material liso, no porvos y fácil de limpiar y desinfectar, que incluye plato bondo, plato tendido, vaso y jurro 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 portube cuchara grande - Utensilios de acero inoxidable e bandejas platistas de self-servico de tamanio. Servilletas descubilers de pupel de calidad y tamanio adecudo 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 immediano. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELABORACION: El provedor será responsable de proporciorar las herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo immediano. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELABORACION: El provedor será responsable de proporciorar las herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo immediano. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELABORACION: El provedor será responsable de proporciorar las herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo immediano. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELABORACION: El provedor será responsable de proporciorar las herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo immediano. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELABORACION: El provedor será responsable de proporciorar las herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo immediano, de los alimentes el producto de las dimentes el proporciorar las herramientas, solicitando de las dimentes el proporciorar las herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo intendidado de las dimentes el proporcio de las dimentes el proporcio dinarios, de las contentidados de				
conocer a ísobo el personal responsable de la prestación del ses pruestos en práctica, con el debido respaldo o registro de la capacitación. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA SERVICIO. Los equipos y utensilios minimos necesarios para la prestación del servicio son: Vajilla de material liso, no poroso y fáci de limpiar y desinfectar, que incluye plato bonde la limpiar y desinfectar, que incluye plato bonde la nobrar y desinfectar, que incluye plato bonde la note debria tener niegla ndefecto como roturas, trizaduras o desperfectos similares. Cada niño o mina dispondrá de uma vajilla. Vecubrar pequeña de acero inoxidable - se prohibe cuchara grande - Utensilios de acero inoxidable - Bandejas plásticas de self-service, de tamaño adecuado para la el servicio a del memú - Servilletas desechables de papel de calidad y tamaño adecuado para la el servicio del memú - Servilletas desechables de papel de calidad y tamaño adecuado para este servico El Administrador de la orden de compra podrá inspeccionar el estado de los utensilios y necessitos y necessi				
prestación del servicio a fin de ser puestos en práctica, con el debido respado o registro de la capacitación. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA SERVICIO: Los equipos y utensilisos mínimos necesarios para la prestación del servicio son: Vajilla de material liso, no porsos y fácil de limpiar y desinfectar, que incluye plato hondo, plato tendido, vaso y jarro o taza, mismos que no debería tener mignia defecto como rotaras, utrizadaras o desperfectos similares. Cada niño o debería tener mignia defecto como rotaras, utrizadaras o desperfectos similares. Cada niño o popurada de acreo inoxidable, es porbe cuchara grande. Utensiliso de aceto inoxidable e Bandejas plásticas de self-service, de tumaño adecuado para la el servicio del menú * Servilletas descabalbes de papel de calidad y tumaño adecuado para la el servicio del menú * Servilletas descabalbes de papel de calidad y tumaño adecuado para este servicio El Administrador del a orden de compra podrá inspeccionar el estado de los utensilios y herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo inmediato. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA EL ABORACIÓN: El provecdor será responsable de propercionar las herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo inmediato. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA EL ABORACIÓN: El provecdor será responsable de propercionar las herramientas, ottensilios y todos los lissimos que se requieran para la elaboración de los alimentos. Deben ser isotérnicos de acero inoxidable u otro material no tóxico y que se hayan limpiado y desinfectado bien, cerrados oportunamente de manera hermática que protegidos de la contaminación enzuda. Deben ser isotérnicos de acero inoxidable u otro material no tóxico y que se hayan limpiado y desinfectado bien, cerrados oportunamente de manera hermática proportiona de la midro de desidado y desinfectado bien, cerrados oportunamente de manera hermática y protegidos de la contaminación protado. O libero servicio anda centra o protegidos del a contaminación protado : O libero servicio anda centra o protegidos del se n				
práctica, con el debido registro de la capacitación. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA SERVICIO: Dos equipos y utensilos mínimos necesarios para la prestación del servicio son: Vajilla de material liso, no persos y fieil de limpiar y desinfectur, que incluye plato hondo, plato tendido, vaso y jairo o tazo, mismos que limpiar y desinfectur, que incluye plato hondo, plato tendido, vaso y jairo o tazo, mismos que lizadarsa o desperfectos similares. Cada niño o niña dispondrá de una vajilla. Cacharra pequeña de acero inoxidable, se probibe cuchar grande e Utensilios de acero inoxidable *Bandejas plásticas de self-service, de tamaño adecuado para nel a esverico el memó *Servilletas descehables de papel de calidad y tamaño adecuado para nel a el servicio el Administrador de la orden de compra podrá inspeccionar el estado de los utensilios y herraninentas, solicitando de ser el caso, su serio el caso, serio el caso, serio el caso, serio el caso,				
EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA SERVICIO. De sequipos y utensilios mínimos necesarios para la prestación del servicio son: Vajilla de material liso, no porsos y fácil de limpiar y desinfectura, que incluye plato hondo, plato tendido, vaso y jarro to tazo, mismos que no deberán tener mingún defecto como roturas, tirizaduras o desperfectos similares. Cada niño o niña dispondrá de una vajilla Cuchara pequeña de acero inoxidable, es probibe cuchara grande - Utensilios de acero inoxidable sandeja pulsticas de self-service, de tamaño adecuado para la el servicio del ment Servilletas descalables de papel de calidad y tamaño adecuado para es servicio El Antimo deberado para esta esta de los una sun descando para esta esta de los una planta de la descanda de los una para la claboración de ser el caso, su recupluzo inmediato. - EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELABORACIÓN: El proveedor será responsable de proporcionar las hermanientas, untensilios y odos los insumos que se requieran para la claboración de los alimentos Deben ser de material inoxidable, no porsoso, liso, de fácil limpieza y desinfección Todos los untensilios no deben ser utilizados para la preparación de dos tipos de alimentos para evidra la contaminación cruzada Deben ser isotérnicos de acero inoxidable u otro material no tóxico y que se hayral imipalado y desinfectado ben, cerrados oportunament de manera hermética y protegiodos de contaminación cruzada Deben ser isotérnicos de acero inoxidable no promitria la utilización de recipienta para la citación properior de provesos, coladas, jugos o ensaladas por el riesgo de contaminación la minimación la recipica de la minimación la recipica la minimac				
SEEVICO- Los equipos y utensilios mínimos necesarios para la prestación del servicio son: Vajilla de material liso, no porsos y fácil de limpiar y desinfectar, que incluye plato hondo, plato tendido, vaso y jarro to taza, mismos que no deberán tener ningin defecto como roturas, trizaduras o desperfectos similares. Cada niño o miña dispondrá de una vajilla - Cuchara pequeña de acero inoxidable, se prohibe cuchara grande - Útensilios de acero inoxidable - Bandejas plásticas de self-service, de tamaño adecuado para le d 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 sestado de los utensilios y herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo inmediato. - EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELABORACION: El provector será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todes los insiumos que se requieran para la elaboración de los alimentos, * Deben ser de material inoxidable, no prosos, los, o de fácil limpizar y desinfección. * Todos los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de dos tipos de alimentos para el preparación de los tipos de alimentos para perival lo contaminación con de sinfectado hien, certrados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes extraítos. No se permitir la utilización de recipientes plásticos para el transporte de frescos, coladas, jugo so ensaladas por el riesgo de contaminación, Los requerimientos minimos necesarios para la elaboración son: * Ollas y sartenes * Menaje Implementos de aceso necesarios para la la elaboración son: * Ollas y sartenes * Menaje Implementos de aceso necesarios para la elaboración son: * Ollas y sartenes * Menaje Implementos de aceso necesarios para la elaboración son: * Ollas y sartenes * Menaje Implementos de aceso necesarios para la elaboración son: * Ollas y sartenes * Menaje Implementos de aceso necesarios con manera la provisión didror de				
necesarios para la prestación del servicio son: Vajilla de material liso, no porsos y fácil de limpiar y desinfectar, que incluye plato hondo, plato tendido, vaso y jarro to taz, 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 pronibe cuchara grande *Utensilios de acero inoxidable e Bandejas plásticas de self-service, de tumaño adecuado para la el servicio del mení *Servilletas descabalbes de papel de calidad y tamaño adecuado para la el servicio del mení *Servilletas descabalbes de papel de calidad y tamaño adecuado para el estado de los utensilios y herramientas, solicitando de ser el caso, su recemplazo inmediato. *EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELABORACIÓN: El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, su tensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos. *Deben ser de material inoxidable, no porsos, liso, de fácil limpieza y desinfección. *Todos los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de los alimentos. *Deben ser isotérmicos 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 desinfeccian bien, cerrados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación or rozadas. *Deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no tóxico y que se hayan limpiado y desinfeccian do limpia contaminación cruzada. *Deben ser isotérmicos de acero inoxidable y otro ganteres 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 lampieza. *El proveedor deberá contar con tanques de gas industriales (cilindros de 45 Kg) y los repondrá cada vez que se requiera, sin que involucer un costo adicional a la entidad . *DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: El servicio radica en	- EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA			
Najilla de material liso, no poroso y fácil de limpiar y desinfectar, que incluye plato bondo, plato tendido, vaso y jarro to taza, mismos que no debrán tener ningin defecto como roturas, trizaduras o desperfectos similares. Cada niño o niña dispondrá de una vajilla . Cuchara pequeña de acero inoxidable, se prohibe cuchara grande "Unestilos de acero inoxidable e Bandejas plásticas de seff-service, de tamaño adecuado para la el servicio del menú "Servilletas descehables 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 berramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo inmediato. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELABORACION: El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, untensilios y todos los insumos que se requieran para la claboración de los alimentos. "Deben ser de material inoxidable, no porso, liso, de fácil limpizar y desinfección." Todos los untensilios no deben ser utilizados para la preparación de dos tipos de alimentos para e previar la contaminación curudad. "Deben ser de material inoxidable, no portunamente de mancra hermética y protegidos de la contaminación or para que la contaminación por agones extratos. No se permitirá la utilización de recipientes plásticos para la preparación de recipientes plásticos para la responsable de recipientes plásticos para el transporte de frescos, coladas, jugos o ensaladas por el riesgo de contaminación, Los requerimientos mitimos necesarios para la lalaporación son: "Ollas y sartenes "Menaje" Implementos de aceso inoxidades un contaminación curudad." Des son para la ransporta de reconscions para la lalaporación son: "Ollas y sartenes "Menaje" Implementos de aceso necesaínes para la lalaporación son: "Ollas y sartenes "Menaje" Implementos de aceso necesaínes para la lalaporación son: "Ollas y sartenes "Menaje" Implementos de aceso necesaínes para la elaboración son: "Ollas y sartenes "Menaje" Implementos de aceso necesaínes para la entidad el cos terro	SERVICIO: Los equipos y utensilios mínimos			
Impiar y desinfectar, que incluye plato hondo, plato tendido, vaso y jaro to taz, mismos que no deberán tener mingún defecto como roturas, trizaduras o desperfectos similares. Cada niño o niña dispondrá de una vajilla. *Cuchara pequeña da caero inoxidable, se pronible cuchara grande *Utensitios de acero inoxidable e Bandejas plásticas de self-service, de tumaño adecuado para la el servicio del mení *Servilletas deschables de papel de calidad y tamaño adecuado para test servicio El Administrador de la orden de compra podrá inspeccionar el estado de los utensilios y herramientas, solicitando de ser el caso, su recemplazo inmediato. *EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELABORACIÓN: El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, sutensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos. *Deben ser de material inoxidable, no porso, liso, de fácil limpieza y desinfección. *Todos los utensilios no deben ser utilizados para la perpearación de los alimentos. *Deben ser de consuminación cruzada. *Deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no tóxico y que se hayan limpiado y desinfección. *Todos los que finalidado para la elaboración de los alimentos para evitar la contaminación cruzada. *Deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no tóxico y que se hayan limpiado y desinfeccian bien, cerardos oportumamente 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 la limpieza. *El proveedor deberá contar con tanques de gas aloustiales (cilindros de 45 Kg) y los repondrá cada vez que se requiera, sin que involucre un costo adicional a la entidad el costo deberá cada vez que se requiera, sin que involucre un costo adicional a la entidad el costo deberá cada vez que se requiera, sin que involucre un costo adicional a la entidad el costo deberá cuatoro	necesarios para la prestación del servicio son: •			
plato tendido, vaso y jarro o taza, mismos que no deberán tener mingid nefecto como roturas, trizaduras o desperfectos similares. Cada niño o mina dispondrá de una vajilla. Cuchara pequeña de acero inoxidable, se prohibe cuchara grande i Utensilios de acero inoxidable e Bandejas plásticas de self-service, de tamaño adecuado para a el servicio del menó servilletas desochables 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 recemplazo inmediato. - EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA EL ABORACIÓN: El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y dos los insumos que se requieran para la elaboración de los almentos Deben ser de material inoxidable, no poroso, liso, de fácil limpiera y desinfección - Todas los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de dos utilizados para la preparación de los milementos para e evitar la contaminación cruzada Deben ser esiotérmicos de acero inoxidable u otro material no tóxico y que se hayan limpiado y desinfeccindo ben, 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 frecsos, coladas, jugos o ensaladas por el riesgo de contaminación. Los requerimientos minimos necesarios para la lelaboración son: - Ollas y sartenes - Menaje lamplementos de aseo necesarios para la leindad el son desinderado bismistrales (cilindros de 45 Kg) y los repondrá cada vez que se requiera, sin que involucer un costo adicional a la entidad el DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO. El servicio radica en la provisión diaria de cuatro comidas las que deben cubrir las necesidades putricionales, asegurando la calidad el los				
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 se acro inoxidable se landajos plásticas de sel feservice, de tamaño adecuado para la el servicio del menú servicio del cada del servicio del menú servicio del del menú servicio del del menú servicio radicio del servicio radicio del servicio radicio de la contaminación por agentes extraños. No se permitrida ultilización de recipientes plásticos para el transporte de frescos, coladas, jugos o ensaladas por el fresgo de contaminación. Los requerimientos mínimos necesarios para la elaboración son: Ollas y sartenes «Menaje Implementos de aseo necesarios para la la limpieza. «El provecedor deberá contar con tanques de gas industriales (clindros de 45 Kg) y los repondrá cada ver que se requiera, sin que involucre un costo adicional a la entidad — DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO. El servicio radicio en la provisión didar de cuatro com				
rizaduras o desperfectos similares. Cada niño o niña dispondrá de una vajilla. Ocubara pequeña de acero inoxidable, se prohibe cuchara grande. Utensilio de acero inoxidable e Bandejas plásticas de self-service, de tamaño a dacuado para el el servicio del menú - Servilleas descehables de papel de calidad y tamaño adocuado 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 recemplazo inmediato. - EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELABORACIÓN: El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, tutensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos. *Deben ser de material inoxidable, no porsos, isos de fácil limpieza, y desinfección. * Todos los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de dos únes da imientos para evitar la contaminación cruzada. *Deben ser a verta el contaminación cruzada. *Deben ser a certa material inoxidable, no porsos, isos de fácil limpieza, desinfectado bein, cerrados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes extraños. No se permitir la utilización de recipientes plásticos para el transporte de fresos, coladas, jugos o ensaladas por el riesgo de contaminación. Los requerimientos mínimos necesarios para la elaboración sen: *Ollas y sartenes * Menaje * Implementos de asos 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 portisión diaria de cuator comidada las que deben cubrir las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los				
niña dispondrá de una vajilla. * Cuchara pequeña de acero inoxidable e pequeña de acero inoxidable e pedia de acero inoxidable e Bandigas plásticas de self-service, de tamaño adecuado para la el servicio del menú * Servilletas deschables de papel de calidad y tamaño adecuado para set servicio El Administrador de la ottendio y tamaño adecuado para este servicio El Administrador de la ottendio y herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo inmediato. - EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELABORACION: El provedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos * Deben ser de material inoxidable, no porsoo, liso, de fácil limpieza y desinfección. * Todos los utensilios y obeben ser de material inoxidable, no porsoo, liso, de fácil limpieza y desinfección. * Todos los utensilios no deben ser utilizado, * Deben ser isotérmicos de acero inoxidable u orro material no tóxico y que se hayan limpiado y desinfectado bien, cerrados oportunamente de manera hemética y protegidos de la contaminación por agentes extraños. No se permitrifa la utilización de recipientes plásticos para el transporte de frescos, coladas, jugos o ensaladas por el riesgo de contaminación. Los requerimientos mílimos necesarios para la elaboración son: * Ollas y sartenes * Menaje * Implementos de aseo necesarios para la la elaboración son: * Ollas y sartenes * Menaje * Implementos de aseo necesarios para la la impieza. * El proveedor deberá contar con taques de gas industriales (clindros de 45 Kg) y los repondrá cada vez que se requiera, sin que involucre un costo adicional a la entidad - DISCRIPCIÓN DEL SERVICIO: El servicio radica en la protisión diaria de cuator comidas las que deben cubrir las necesidades untricionales, asegurando la calidad de los				
pequeña de acero inoxidable, se prohibe cuchara grande - Utensilios de acero inoxidable **Bandejas plásticas de self-service, de 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 REQUERIDO PARA ELABORACIÓN: El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alumentos. *Deben ser de material inoxidable, no porsos, liso, de fáciel limpieza, y desinfección . *Todos los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de dos alumentos para eviar la contaminación cruzada. *Deben ser isotérmicos de acero inoxidable o utro 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 permitrifa 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 limpieza. *El proveedor deberá contar con tanques de gas industriales (cilindros de 45 Kg) y los repondrá cada vez que se requiera, sin que imvolucre 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				
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 REQUERIDO PARA ELABORACION: El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos. *Deben ser de material inoxidable, no poroso, liso, de fácil limpieza, d'esinfección. *Todos los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de dos útpos de alimentos para evitar la contaminación cruzada. *Deben ser evitar la contaminación cruzada. *Deben ser 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 permitir la utilización de recipientes plásticos para el transporte de frescos, coladas, jugos o nesaladas por el riesgo de contaminación. Los requerimientos mínimos necesarios para la leinpieza. *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 cubir i las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los				
- Bandejas plásticas de self-service, de tamaño adecuado para la el servicio del ment o Servilletas desechables de papet 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 REQUERIDO PARA ELABORACIÓN: El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos. * Deben ser de material inoxidable, no poroso, liso, de fáciel limpieza y desinfección. * Todos los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de los alimentos para eviar la contaminación cruzada. * Deben ser el material inoxidable, no poroso, liso, de fáciel limpieza y desinfección. * Todos los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de los dipos de alimentos para eviar la contaminación cruzada. * Deben ser el material inoxidable, no poroso, liso, de fáciel limpieza y desinfección so 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 permitir fa utilización de recipientes plásticos para el transporte de frescos, coladas, jugos o ensaladas por el riesgo de contaminación. Los requerimientos mínimos 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 cubir las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los				
adecuado para la el servicio del menú * Servilleas deschables 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 recemplazo inmediato. - EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELLABORACIÓN: El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la 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 sitpos de alimentos para evitar la contaminación cruzada. * Deben ser isoletímicos de acero inoxidable u otro material no tóxico y que se hayan limpiado y desinfectado bien, cerados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes extraños. No se permitir fa utilización de recipientes plásticos para el transporte de frescos, coladas, jugos o ensaladas por el fresgo de contaminación. Los requerimientos mínimos 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				
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 recemplazo inmediato. - EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELABORACIÓN: El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la 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 curada. • 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 lampieza. • 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				
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 recemplazo inmediato. - EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELLABORACION: El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la 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 acreo 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 satenes • 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 • DESCRIPCION DEL SERVICIO: El servicio radica en la provisión diaria de cuatro comidas las que deben cubrir las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los				
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 REQUERIDO PARA ELABORACION: El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la 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 cruso portunamente 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 languera de la provedor 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				
herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo immediato. EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELABORACIÓN: El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la 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 isostérmicos 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 permitiría lu 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				
reemplazo immediato. - EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELABORACIÓN: El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la 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 permitiría 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 - DESCRIPICIÓN DEL SERVICIO: El servicio radica en la provisión diaria de cuatro comidas las que deben cubrir las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los	inspeccionar el estado de los utensilios y			
ELABORACIÓN: El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la 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 cubri las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los	herramientas, solicitando de ser el caso, su			
ELABORACIÓN: El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos. • Deben ser de material inoxidable, no poroso, liso, de fácil limpicza 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				
responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la 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 limpieza. * El provedor 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				
utensilios y todos los insumos que se requieran para la 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				
para la 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				
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				
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				
utensilios no deben ser utilizados para la preparación de dos tipos de alimentos para e vitar 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				
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				
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				
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				
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				
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				
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				
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				
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	contaminación por agentes extraños. No se			
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	permitirá la utilización de recipientes plásticos			
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				
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				
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				
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				
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				
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				
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				
- 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				
servicio radica en la provisión diaria de cuatro comidas las que deben cubrir las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los				
comidas las que deben cubrir las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los				
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	
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	
El proveedor deberá contar con un área en la cual elabora los alimentos que deberá reunir condiciones higiénico-sanitarias óptimas para	
cual elabora los alimentos que deberá reunir condiciones higiénico-sanitarias óptimas para	
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	1
compra, el SERCOP directamente o a través de	l
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	l
dará todas las facilidades y proporcionará la	1
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 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	l
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	1
horas de la mañana. • El refrigerio	1
generalmente es una fruta entera o en ocasiones	
ensaladas de frutas que deben ser preparadas	l
momentos antes de su consumo, es decir de	l
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	1
que no deben faltar diariamente y que deben ser	1
preparadas momentos antes de su entrega y	1
consumo para evitar la pérdida de vitaminas y	l
minerales. • El refrigerio de la tarde debe	l
prepararse entre las 14:00 y 15:00 horas para	l
evitar la fermentación de los hidratos de	l
carbono (azúcares). • Todos los alimentos	l
deben presentarse en pedazos pequeños	J
(considerando la edad) que faciliten la cocción	I
y especialmente el consumo por parte de las	I
niñas y los niños. • El periodo del servicio de	I
los alimentos debe ser de al menos dos horas	1
entre comida y comida. • Garantizar que los	1
alimentos calientes sean servidos a todos los	
niños y niñas por igual, a una temperatura	l
adecuada (37°C). • Todos los alimentos que	l
forman parte de las preparaciones de los	1

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
listados anteriormente descritos; a más de éstos
serán todos los necesarios para dar un servicio
de calidad.
CARACIDAD DE PRODUCCIÓN A

- CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN: La cantidad ofertada será de acuerdo al número de menús diarios: desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo y refrigerio media tarde. Los menús serán estructurados según regiones (costa, sierra y Amazonía) y de acuerdo a los requerimientos establecidos por el administrador de la orden de compra. Ver Anexo1 con menú referencial. Capacidad máxima de producción: la capacidad productiva estará dada en función del número servicios mensuales requeridos para atender a los niños y niñas diariamente, 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 proveedor declare una capacidad productiva adicional, deberá justificar al menos 1 ayudante de cocina más para la preparación de los alimentos por cada 40 niños. CAPACIDAD PRODUCTIVA 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
- 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, almacenamiento y preparación de los alimentos deben guardar independencia en relación al baño y/o baterías sanitarias. • Mantener los alimentos siempre limpios y exentos de contaminación. No deben estar cerca de animales, materiales de limpieza o productos químicos. • Aplicar el principio: Primero en llegar, primero en salir (PEPS). • Los alimentos procesados contarán con certificado de registro sanitario o notificación sanitaria vigente, otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento detallada en el mismo. El tiempo máximo de consumo de estos 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

	ī	ī	•		•	•	•	
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,			ĺ					
leguminosa por leguminosa, grano tierno por	I							
grano tierno, etc. • Los proveedores deberán	I							
incluir en su oferta alimentos, bebidas y			ĺ					
preparaciones tradicionales, aprovechando los	I							
productos de temporada e incentivando los	I							
hábitos y costumbres propios de la población; deberán adquirir como mínimo el 30% de los	I							
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: 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, 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			ĺ					
- 1 Una persona para el servicio de alimentos	I							
Por cada 40 niños adicionales, será necesario	I							
incluir una persona más, para la preparación de								
los alimentos.			ĺ					
- FUNCIONES DEL PERSONAL:			ĺ					
Cocinero: • Preparar los alimentos. • Supervisar	I							
el control de calidad del servicio. • Verificar en cumplimiento de las disposiciones	I							
contractuales. • Mantener limpias las áreas de			ĺ					
preparación de alimentos, equipos e insumos			ĺ					
para su elaboración. • Asegurar la entrega	I							
oportuna del servicio de alimentación en las	I							
instalaciones acordadas. Ayudantes de Cocina:								
Cumplir disposiciones. • Ayudar con la	I							
preparación, correcto transporte y entrega de	I							
alimentos. Persona para el servicio de alimentos	I							
: • Servicio de los alimentos a niños y niñas en			ĺ					
condiciones higiénico-sanitarias, considerando			ĺ					
siempre la temperatura de los alimentos antes	I							
de servirlos. • Cumplir disposiciones.	I							
- SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN:	I							
La supervisión y la administración de la			ĺ					
ejecución de la orden de compra lo realizará la	I							
entidad contratante.	I							
- MAQUINARIA MINIMA REQUERIDA: La maquinaria mínima necesaria para la	I							
да шафинана шшина песезана рага на	l	I	I			I	l	I

ĺ	prestación del servicio son: • Cocina • Horno •				1
	Licuadora • Batidora • Refrigeradora •				
	Congelador				

Subtotal	954,3600
Impuesto al valor agregado (12%)	114,5232
Total	1.068,8832

Número de Items	396
Total de la Orden	1.068,8832

Fecha de Impresión: viernes 2 de agosto de 2019, 09:05:39