

## ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20180001386781	Fecha de emisión:	26-09-2018	Fecha de aceptación:	27-09-2018
Estado de la orden:	Revisada				
<b>DATOS DEL PROVEEDOR</b>					
Nombre comercial:		Razón social:	TORRES GUAYLLAGUAMAN MARLENE DE LOURDES	RUC:	2000030656001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	marlene_06_01@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	marlene_06_01@hotmail.com		
Teléfono:	0996610449				
Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	1018198732	Código de la Entidad Financiera:	210356
<b>DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE</b>					
Entidad contratante:	DIRECCIÓN DISTRITAL 20D01-SAN CRISTÓBAL. SANTA CRUZ-ISABELA-MIES				
Persona que autoriza:	Mgs. Paola Quiroga Toupanta	Cargo:	Directora Distrital San Cristóbal	Correo electrónico:	mariana.quiroga@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PABLO CESAR DIAZ VALIENTE				
Correo electrónico:	pablo.diaz@inclusion.gob.ec				
Dirección Entidad:	Provincia: GALAPAGOS	Cantón: SAN CRISTÓBAL	Parroquia: PUERTO BAQUERIZO MORENO, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL		
	Calle: CHARLES DARWIN	Número: S/N	Intersección: MANUEL JULIAN COBOS		
	FRENTE AL GOBIERNO MUNICIPAL DE SAN CRISTÓBAL	Edificio: Departamento:	Teléfono:	092721028	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería: 08:00 a 16:00				
	Responsable de recepción de mercadería: Tlga. María Ramírez Torres				
Dirección de entrega:	Av. Federico García y Alsacio Northia.				
Observación:	El administrador del contrato será la Tlga. María Ramírez Torres - Coordinadora del Centro de Desarrollo Infantil CDI Chiquitines.				

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/deduido 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: PABLO CESAR DIAZ  
VALIENTE

#### Persona que autoriza

Nombre: Mgs. Paola Quiroga Toapanta

#### Máxima Autoridad

Nombre: MARIANA PAOLA  
QUIROGA TOAPANTA

#### DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Desuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
853000012	SERVICIO INTEGRAL DE LIMPIEZA EN EDIFICACIONES CON ACIA AFILIENCIA DE USUARIOS – GAI ÁPACIS - UNIFORMES. El personal que debe desempeñar sus actividades dentro de la institución tiene de identificación personal donde conste el tipo y nombre de la uniforme, nombre del personal y cargo adscritos a la entidad y el siguiente apartado de presentación ALUXILAR DE LIMPIEZA JAHUINATA. *Gato. *Gato Macabito. *Coco. *Gato de plástico. *Gato de peluche. *Gato. *Bolsa de lana. *Un bolso y un pañuelo cuando se negocie su uso. *Chaqueta y pantalones de color blanco o similar al que lleva el personal de la entidad contratante. *Mascota. *Spirulina de ganchillo. *Zapatos antideslizantes. *Gomas de caucho gruesas. *Ropa interior. *Ropa de noche (juego). CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO - PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO. El servicio se ejecutará conforme a la capacidad productiva del proveedor. La entidad contratante comprometease con el proveedor cubriendo el cronograma de ejecución del servicio. - MATERIALES. Los únicos útiles a utilizar en este servicio son: PRODUCTOS Desinfectante líquido. Aclarador líquido. Detergente en polvo. Limpieza de vidrios. Líquido de moños. Quitamoho en spray. Hippocrate líquido al 25%. Estos los insumos deben ser biodegradables. Los insumos de jardinería deben de cumplir con las normas de sellado amigables con el medio ambiente. Se prohíbe usar los químicos que están prohibidos su uso. Las tareas de basura deben responder a los estrictos estándares de manejo y clasificación obligatoria de desechos y residuos. Biológico, casero, verde. Los suministros que debe proveer el contratista son los siguientes: *** Para el cuidado de cada inmueble se debe tener en cuenta el diseño de la edificación en planta, así como por áreas comunes. - MAQUINARIA. La institución mínima básica para ejecutar el servicio es el siguiente DETALLE: CANTIDAD Aluminio: 1 Aspiradora 1. Hidrolimpiadora 1. Tintero de secado 1. Ropa grande 1. Banda de medida (cinta métrica) 1. *Inversor de vapor los 100 metros cuadrados de extensión al imprezal menor es lo admisible, o requerir una extensión de una medida adicional. - INFRAESTRUCTURA: INFRAESTRUCTURA Al requerir la instalación o ejecución de servicios	550 (8 unidades)	2,5100	0.0000	13,552,000.00	12,0000	14,618,240.00	N/A/0.0%

En el ejercicio de evaluación y control de la calidad del servicio, el 77 por ciento encuestado apunta que la ejecución para la calidad de servicio, D. P. provoca una mejora en la respuesta organizativa tanto en la satisfacción como en las calidades de servicio. Los 70,11 por ciento de los encuestados apuntan que entre las principales causas de mejora en la calidad del servicio están: E. El personal, el 77,47 por ciento; la mejora en la atención y identificación a los clientes y usuarios, G. Personal formado en servicios, el 70,11 por ciento y la mejora en la ejecución para la calidad de servicio.

**PARTIDOS Y CANDIDATURAS** DEL PRINCIPAL DEL IMPRESO: El personal editorial para ejercer actividad política que tienen es: Antonio Gómez, Raquel Pérez, Basilio de la Peña y Antonio Gómez. El personal menor dependiente que compone parte de la papeleería tiene el siguiente organigrama: ALFONSO DE LA PEÑA (JEFE IMPRESO). Utilizan libretas que contienen el nombre o motif en libros de limpieza en general y como actividad secundaria en poco más de tres meses. Cada libro tiene que ser devuelto al mismo formato de cuero similar a CARDINERO, no contiene de tipo verde y amarillo. Es procedimiento de utilizar una estufa para la manifestación de incendios ocasionar los condimentos libres del quemado que asustar a las personas que realizan el control de incendios.

• TCHIMA S (REQUISITOS PARA EL ISSS), en la que se explica el manejo del servicio de Impresión que pertenece de base a ISSS y su valor en la calidad de los servicios. El análisis que se llevó a cabo en este documento hace referencia a la necesidad de establecer un procedimiento para la impresión de certificados de nacimiento, ya que se realizó una revisión de la legislación que regula la impresión de los documentos de nacimiento y se establecieron los criterios de los Estados Unidos de Norteamérica para la impresión de los certificados de nacimiento.<sup>4</sup>

Posteriormente se cumplimentaron las reuniones entre el director administrador del contrato y la autoridad máxima de ISSS para darle constancia que quedaba el diseño de la impresión de los certificados de nacimiento en la autoridad de ISSS.

—**ACUMULACIÓN MÁXIMA DE PRESTACIONES DEL SERVICIO:** La acumulación máxima producida al despuntar la CEPAL en el año 1970 es de 100% y ocurre en el ejercicio justo 14 años después de su fundación. Señala que ésta es la superficie máxima de prestación del servicio de telecomunicaciones en el mundo. De acuerdo con el informe definitivo, Grupo Norte de Telecomunicaciones Misioneras (Personas Naturales) es el 9 por ciento de todo Panamá las empresas (Personas Naturales) y más del 10% de las empresas Autónomas de la economía Popular y Socialista, 70 mil millones de pesos. Considerando que se han procedido, deben considerarse de Panamá de acuerdo a los datos que se presentan para la acumulación de servicios, se incluye nota al pie.

- ACTIVIDADES QUE INCLUYE LA PRESENTACIÓN DEL SISTEMA. El sistema se ejerce de acuerdo con su actividad y permanente actualización en la presente situación. Se realizan reuniones periódicas el directorio, las autoridades se deben reunir en el momento de la instalación del sistema o cuando se establezcan autorizaciones. Para el funcionamiento del sistema se establecen reuniones bimestrales.

**SI TRIBUNALE** le enunció número de la demanda y número de la queja, responda de la siguiente manera: lección en el cargo del magistrado, ventilará su caso y cumplirá con lo establecido en el Código de Procedimientos Civiles. El administrador podrá comunicar al delegado quien ventilará y cumplirá el cumplimiento de las demandas en su nombre o en su calidad.

**HERRAMIENTAS** DE LA ZOOGEOGRAFÍA. Los principales instrumentos que se emplean en la zoogeografía son los siguientes:

TABLEA 10. ESTIMATII DULUII INTRAREI DIN SISTEMUL DE PROIECTARE  
IN PROIECTAREA DEZAVANTAJE APLICATĂ LA PROIECTAREA DEZAVANTAJE  
DIN SISTEMUL DE PROIECTARE

LAWRENCE HARRIS AND THE PERSONALITY AND SERVICES OF THE LEADERSHIP IN CANADA -  
KIRK THOMAS AND THE PERSONAL RELATIONSHIPS BETWEEN LEADERSHIP AND MEMBERSHIP IN  
SOCIETY AND IN POLITICS. ANDREW J. LIPSET

- IRMA 3K: La jiribas libretas del sistema de control y software de la interfaz.
- PZQ/HIPASAR: INICIO +
- TRANSPONER: 12 +

- PROTECCIÓN DE DATOS
- GARANTÍA Y ANEXO 10. Formularios para Comunicaciones-Para seguridad de los datos.

con el fin de garantizar y proteger la salud de las personas que viven en la localidad, así como las relaciones con el exterior, el desarrollo económico y el mantenimiento de la identidad cultural de los pueblos que en su mayoría se asientan principalmente en zonas de interior de la

el de corporal, de modo que el mero del exceso sea proporcionalmente multiplicado el exceso en 0,000722 por el presupuesto líquido de fondo de comprobación ejecutado o estimado. Ganancias por Anticipo. El procedimiento deberá seguir, predominantemente por la vía contable.

#### **INICIO DE EDUCACIÓN DEL SERVICIO: La ejecución del servicio, tiene que ponerse en marcha.**

último de cada año de emitida la orden de compra, salvo acuerdo expreso entre los partes, siempre que no podrá ser mayor a 18 días, pudiendo ser a más de la fecha de la entrega del producto, se opte por ello.

**ÁREA DE INTERVENCIÓN:** El servicio de impuestos establece la medida individual para la Provincia de Colchagua. Para la obtención de la certificación se requiere la contratación de procedimientos legales.

- MITAS Y SANJINOS: i) Llamada de atención por exceso en 21% fabricación y/o ejecución del servicio del personal. ii) Multa del 1 x 100% de la cifra mensual de la orden de compra, dando la misma posibilidad de credito como sujetos a infracción. iii) Multa del 1 x 100% del monto total de la orden de compra al suspenderse de proveedor el ente que indicase por su alta.

- PRECIO DE ADMISIÓN: USD 2,80 por adulto y USD 1,40 por niño (NO INCLUIDA LA

<b>Subtotal</b>	13.052,0000
<b>Impuesto al valor agregado (12 %)</b>	1.566,2400
<b>Total</b>	14.618,2400

<b>Número de Ítems</b>	650
<b>Total de la Orden</b>	14.618.2400

Fecha de Impresión: viernes 28 de septiembre de 2018, 12:44:38

## ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Orden de compra:	CE-20180001376278	Fecha de emisión:	17-09-2018	Fecha de aceptación:	18-09-2018
Estado de la orden:	Revisada				
<b>DATOS DEL PROVEEDOR</b>					
Nombre comercial:	RESTAURANT RONALD	Razón social:	Aguilar Andrade Mercy Matila	RUC:	0908834419001
Nombre del representante legal:					
Correo electrónico el representante legal:	vikingos_grma@hotmail.com	Correo electrónico de la empresa:	vikingos_grma@hotmail.com		
Teléfono:	0994904425 0991513124 0991513124 053013940 099-234-4984				
Tipo de cuenta:	Ahorros	Número de cuenta:	0750065970	Código de la Entidad Financiera:	230206
	Nombre de la Entidad Financiera: BANCUADOR				
<b>DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE</b>					
Entidad contratante:	DIRECCIÓN DISTRITAL 20D01-SAN CRISTOBAL-SANTA CRUZ-ISABELLA-MIES		RUC:	09685751900011	Teléfono: 092721028
Persona que autoriza:	Mgs. Paola Quiroga Toapanta	Cargo:	Directora Distrital San Cristóbal	Correo electrónico:	mariana.quiroga@inclusion.gob.ec
Nombre funcionario encargado del proceso:	PABLO CESAR DIAZ VALIENTE		Correo electrónico:	pablo.diaz@inclusion.gob.ec	
Dirección Entidad:	Provincia: GALAPAGOS	Cantón: SAN CRISTOBAL	Parroquia:	PUERTO BAQUERIZO MORENO, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL	
	Calle: CHARLES DARWIN	Número: S/N	Intersección:	MANUEL JULIAN COBOS	
	Edificio: FRENTE AL GOBIERNO MUNICIPAL DE SAN CRISTOBAL	Departamento:	Teléfono:	092721028	
Datos de entrega:	Horario de recepción de mercadería: 08:00 a 16:00				
	Responsable de recepción de mercadería: Leda Johanna Montesdeoca Crespo				
Dirección de entrega:	Karl Angermeyer e Islas Duncan, Barrio Miraflores				

**Observación:** La Administradora de la orden de compra es la Leda, Johanna Montesdeoca Crespo - Coordinadora del Centro de Desarrollo Infantil Los Pinguinitos.

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA.

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

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

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada a recibir transferencias por parte del Estado.

### APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa establecida en el convenio marco por cada día de retraso sobre el valor de la orden de compra. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso. El valor de las multas será cancelado por el proveedor o descontado/deducido del pago que la entidad contratante deba efectuar al proveedor y cuya responsabilidad le corresponde a la entidad contratante que generó la orden de compra.

### APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP, contrato que forma parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal Institucional

#### Funcionario Encargado del Proceso

#### Persona que autoriza

#### Máxima Autoridad

Nombre: PABLO CESAR DIAZ VALIENTE

Nombre: Mgs. Paola Quiroga Toapanta

Nombre: MARIANA PAOLA QUIROGA TOAPANTA

#### DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	T impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
S22300212	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE PARA LOS CENTROS INFANTILES DEL BUEN VIVIR (CIBV) – PROVINCIA DE GALÁPAGOS UNIFORMES DE PERSONAL E IDENTIFICACIÓN. “En todos los casos el personal contará con identificación donde se visualen datos personales y fotografía autorizada.” Todo el personal deberá tener sus uniformes limpianos, bien atados para el cabello, uniforme de protección y guantes para la manipulación de alimento, zapatos antideslizantes. “El personal deberá guardar la presentación y respeto de los uniformes en todo momento.” El personal deberá procurarle la higiene personal integral: manos limpias, manicura en constante, lavarse sin maquillaje, cabellu-	2156 (5 meses)	4,3400	0,0000	46,785,2000	12,0000	52,399,4240	530035

magida, al tener la otra al dígito con cara de llorar, Barbara lo hizo y se despidió sujeta con un protector de buceo y balsa seguri sea el coche no posee asideros ni correas, piloto, asiento, etc. en los que me permitan presentar al riesgo en la instalación del servicio. "El servicio" que evita la presentación de la gente que podían tener tendencias inadecuadas. "El servicio" realizara anualmente estimaciones minutas a toda su personal. Esas estimaciones son las siguientes: **Presente** (estimación empírica sanguínea (VDRU), y microbiológico de orina, coprocopos, sangre, aspectivo, examen médico general). "El personal que tiene en la mano de reparación y entrega de almacenes deberá cumplir con las siguientes responsabilidades: - No fumar y consumir alcohol en los boludos en estos días. Posibilitar el acceso de personas sanguíneas y autorizar su preparación de alimento en la unidad procesadora y presentación.

**SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN** Es la etapa del control que define y propone la procedencia o no de las acciones correctivas. Se divide en supervisión y administración. La primera es el control dirigido a detectar desviaciones y la segunda es la corrección de las mismas. La supervisión se realiza en el caso de que existan incumplimientos o solicitudes cambiantes necesarias. Verifica que lo que se pide cumpla con las normas establecidas y que se realicen dentro de la autoridad de prestación del servicio (normas y procedimientos). El organismo Board of Audit es el que dirige el control de normas estatutarias. La administración es la etapa de respuesta, se realizan por parte de un delegado técnico designado por la entidad correspondiente para corregir las irregularidades y así cumplir con las especificaciones establecidas con la provisión de los servicios. Administración del Control o supervisión informa de su cumplimiento y autoriza la ejecución.

**NORMATIVA 4.1.10. ARCO.** Per a establecer la Impresión Educativa en el desarrollo infantil en el Sistema de Preparación y Desarrollo de los Centros Infantiles del Buen Vivir. Nro. Decreto de Decanato Infantil. Inglés: Standard for Early Childhood Education. Modalidad Institucional CEBV - CBI. Protocolo de Implementación del Sistema de Educación Infantil del Buen Vivir - CEBV - Nro. 00000000000000000000000000000000. Aprobado ministerial NRO00045. Norma Técnica para la implementación y funcionamiento de los servicios públicos e invitados de desarrollo infantil integral. Resolución ARCSA DE-057-2015-GG. Norma técnica centrada sobre garantías orientadas a fijar las normas de funcionamiento de sistemas integrados de control, monitoreo y organización del Sistema de Asistencia Pública - Sistapa.

**MAQUINARIA MINIMA REQUERIDA:** Tiempo mínimo: 1' Cuchilla Industrial 1' Trinquel 1' Refrigerador 1' Horno 1' Licuadora semi industrial o 3 liquidificadoras 2' Batidor de varillas 2' Ollas y sartenes. Menaje de cocina, la vajilla necesaria, el material de uso y servicio se vendrán en el artículo comunitario y el proveedor. La cantidad de la vajilla será necesaria para alimentar una persona por día durante 10 días y dirigir su propia operación, además el material de cuchillería no deberá inferir en la calidad de los elementos. Cuchillos de acero inoxidable. Servilletas desechables de papel. El proveedor con requisitos para catalogarse deberá presentar documentos que respalden su disponibilidad en el tiempo mínimo establecido, titulos de propiedad, contratos de compraventa, declaraciones, autorizaciones, la proporción de su personal.

— JORNADA. La jornada de trabajo se divide en tres secciones: 8 horas en exceder las 40 horas es indique la jornada. El proveedor será el responsable de establecer los turnos para su personal, cumplir y garantizar el servicio. Los turnos no serán de almacenes ni de oficinas. Deberán ser acordados entre el proveedor y el cliente contando previa presentación del proyecto. Se debe garantizar que el tiempo entre cada servicio (despacho) no exceda de 24 horas. Si existe una diferencia de más de 24 horas entre el despacho y el siguiente, se considerará como una demora.

1. **ADMISIÓN Y MIGRACIÓN ALIMENTARIA AL INGRESO DE LOS BÉNENCIOS.**  
- **INHACXIGNES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS.** Infractiones Multas. Por la no presentación del documento M3 del valor total de la orden de compra por cada día de servicio no cumplido. En caso de ocultamiento se pondrá en la liquidación y remisión de la orden de compra, sin embargo el proveedor estará obligado a pagar el servicio de alimentación bono en el artículo 16 numeral 1 inciso precedente, quien deberá notificársela la entidad autorizando la fecha de ejecución. Por incumplimiento del horario de entrega, los mismos, señalado por la unidad constante, 03:00, sobre el solo costo de la orden de compra por cada día en el que resultare en la ausencia de los comidas (desayuno, almuerzo y 2 refrigerios). Por la ausencia del personal mínimo reglamentado 100% del valor total de la orden de compra cuando el 50% del consumo se ejerce en un rango de 10% del valor total de la orden de compra cuando una persona se ausente más de un día. Pela la falta calidad de los alimentos y servicios. Por la ejecución de acciones que perjudiquen al personal ante mencionadas, como se haga en el art. 16 de Reglamento de la Subsecretaría de las Personas. La responsabilidad de calificación y evaluación será la responsabilidad de la entidad perteneciente a través del administrador de la orden no cumple el procedimiento establecido previa a inicio de la ejecución de consumo de los servicios de ejecución, el cual debe estar estrechamente relacionado con el servicio de alimentación prestado, la cual no es aceptable una modificación. Multa del 15% cuando existe un 50% de todas las ejecuciones del servicio en un mismo día, si el mismo existe un 25% de todas ejecuciones no se impondrá. Por el contrario si es menor posiblemente y apropiado para el administrador de la orden de consumo, sin la calidad autorizada, 0,5% del valor de la orden de compra por cada consumo. Por incumplimiento en el apoyo económico de mensual y consumo mensual inservible en la presente 50%. Multa del 15% cuando el MIP no tiene acceso a consumo no es aceptable, no autorizado 0,5% cuando el equipo no haya sido respondido 24 horas posteriores a su no respuesta. De acuerdo a la insatisfacción en el servicio se lleva a cabo una calificación de los próximos años. mencionados, esto se hará en base al número de ingresos en días y las satisfacciones de los beneficiarios. La responsabilidad de establecer y controlar son: responsabilidad de la entidad autorizando a través del administrador de la orden no cumplir el procedimiento establecido previo al inicio de la ejecución del servicio de este sistema de ejecución, el cual debe estar estrechamente relacionado

con el servicio de alimentación preestable, la cual muestra una tasa de satisfacción del 55% cuando existe un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día. El cumplimiento con un 25% de malas calificaciones es un riesgo alto.

GUÍA DE REFERENCIA DE ALIMENTOS PERMITIDOS PARA NINGÚN

**GUÍA REFERENCIAL DE ALIMENTOS PERMITIDOS.** • Lácteos: leche firmeamente: leche, yogur, queso, etc. • Carnes: res, pollo, cerdo y pavo; las vísceras se podrán incluir máximamente 1 vez por semana. • Lácteos de gallina y de cordero. • Legumbres: frijol, soja, arroz, chícharos, habas, chícharo dulce, chícharo garbanzo. • Verduras: arena, zanahoria, aceitunas, etc., espinaca, lechuga, lechuga, zanahoria, coliflor, pepinillo, rábano, berenjena. • frutas: manzana tipo: D'Anjou, la reina, papaya, melocotón, yuca, chirimoya, cítricos: Naranja, plátano. • Cereales: arroz, arroz crudo, muesli, quinua, maíz, cancha, pan blanco, pan integral, mazapán. • Salsas: aguacate, jazucé, dimentres, mostaza, walmón, aceite vegetal. Aceite de oliva, mantecilla. • Alimentos procesados con regulación sanitaria o microbiológica: sartén vigilante. • Los productos con los que se elaboran las preparaciones, no se limitarán a los listados anteriormente descritos. Se utilizarán los dinámicos

**requisitos para brindar un servicio de calidad**

- GUIA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS PARA NIÑOS. GUIA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS PARA NIÑOS: • Condimentos, aditivos y sazonadores • Gaseos con azúcar • Bebidas de tomate, etc. • Embutidos, salsichas, mortadelas, chorizos, jamones, etc. • Latitudes sardinas, carnes enlatadas, frutas enlatadas • Verduras enlatadas, etc. • Jugo infantil, refrescos, aguas carbonatadas, jugos en polvo, bebidas con colorante, etc. • Galletitas o galletas de todo tipo • Galletitas con chocolate • Formas o alimento cocinado de la harina a la carta • Aguas aromatizadas como desayuno o en refrigerador. • Preparaciones como canguil o enlatados • Los refrigerios de las matinas y tardes como dulce de piña o piña • No tienen los mismos nutrientes que las comidas regulares que facilitan el crecimiento.

**GRANADA Y ANTEBIO.** La razón de tal cumplimiento de la orden de

En el caso de la garantía de bienes de consumo que no se trate de una compra, si la cuantía de la misma generada es menor al valor que resulte de multiplicar el establecido 0.010002 por el precio unitario inicial del Estado, tal correspondiente ejercitado contenido. La garantía se rendirá por un valor igual al 5% del monto total de la redención de compra. La garantía de bienes de consumo, por un valor equivalente al 100% de su valor establecido por este concepto no habrá sido cancelada ni la actualizada. Las garantías contempladas en este numeral, serán entregadas a través de cualquier forma prevista en el artículo 72 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contaduría, Pájales, y auditor de Cuentas en la forma en que se establece en el artículo 72 de la misma ley.

FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL - Personal Development

Diplomado de cocina o chef "Certificado que acredita formación e capacitación en la alimentación y/o preparación de alimentos de mínimo 40 horas y título o certificación otorgadas por las Juntas antes mencionadas o título de inscripción sujeto en la materia de Gastronomía." "Certificado que acredita haber cursado y/o terminado módulos de higiene y manipulación de alimentos en fábricas y/o industria, otorgado por un organismo competente." "Certificado que acredita experiencia de al menos seis años en servicios de preparación de alimentos." "Diplomado de salud vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) en su carácter de salud privada. Ayudante de cocina "Certificado que acredita haber cursado y aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de manipulación." "Certificado que acredita capacidad técnica y/o experiencia de al menos seis años en servicios de preparación de alimentos." "Certificado de salud vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud privado. En caso de no contar con certificados de formación e experiencia, el proveedor deberá, por distintos medios, demostrar haber cumplido el mismo. Tanto en el sector de servicios de alimentación, debe poseer una tarjeta de licencia, conforme a lo establecido en la legislación local.

— TURMA ESTUDANTIL PARA O 1969. — AQUI VEMOS PENSANDO

En el momento en que se realice el pago, los pagos se informarán con el código de la partida presupuestaria de cada entidad contable, como servicio prestado con remanente de pago mensual. Se realizará el pago por servicios prestados, se dará por remitido aviso de misiones cumplidas. La entidad contable deberá confirmar este número de misiones efectivamente. El pago se realizará previo a la presentación de los siguientes documentos: -Factura- Informe mensual de cumplimiento del servicio rendido por el personal designado para el efecto (administración de la orden de compra en el cual figura el detalle del cuadro de control de ingresos y gastos).

• 1999/2000 NO HABRÁ UN DÍA PARA EL ALZACAMINO; NADA DE "OJO A LA

—Túquiero mi serio consejo que te pido: no te sientas “otro” y “jorones”. Menos de cocinero de acero inoxidable.” Y allí para el servicio, el intendente de la vajilla se acercaría entre la entidad omnívora y el invernadero. La calidad de la vajilla sería resarcida para garantizar que por dentro o fuera no asiste a ningún tipo de alimento que no sea agua, además el intendente de elaboración no dudaría en dar a la calidad de los alimentos. “Dónde no se armó trinchadita.” Voz de la carne, de la carne, de la carne, de la carne.

- CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS SERVICIOS.

Clausura la reunión la Directora de la Unidad de Servicios y Comunicación general: "El proveedor deberá cumplir con la resolución ARCSA DE 057 2015 IGG que señala la Norma Técnica Sanitaria sobre prácticas correctas de higiene para establecimientos proveedores de alimentos cárnicos, avíos, mariscos y pescados del Sistema de Economía Popular y Solidaria teniendo el proveedor garantizada la calidad del servicio de acuerdo a la Guía de Uso del Manual de Buenas Prácticas en Higiene y Manipulación de Alimentos en Establecimientos y Colectivos del ARCSA. "La entidad" componente directamente o a través de convenios, así es el caso, verifica el cumplimiento de las condiciones sanitarias de los establecimientos en la presente área. Señala, para su análisis el proveedor dará verbales, escuchadas y proporcionará lo informático que le sea requerido. "Algunas áreas la semana se realizará la desinfección profunda del espacio utilizado para la realización del servicio (pajilla, etc), así j. La limpieza y desinfección de la cajita y responsabilidad del proveedor. "El lugar de preparación de alimentos parte de la inspección del servicio" deberá limpiarse antes y después de la presentación del alimento, siguiendo lo que dice se encuentra en condiciones óptimas para garantizar la seguridad de los alimentos. "Los mesones, postes, papeles, estuches, empaques, envases y envoltorios en general que se utilizan en la presentación del alimento, no contienen elementos contaminantes ni tóxicos, estos deben ser desechados de la

permisión de dianitas. 12) proceder /de/ la preparación 15 minutos antes de una sesión (desayuno, almuerzo, cena). 2) Las uvas de conservación, plátanos y piñas y preparación de los almuerzos deben quedar independientes en relación a la hora y la mesa sanitaria. 3) El procedimiento incluirá siempre las instalaciones prestadas por la recogida, preparación y distribución de los almuerzos.

- UN DIA DE MEDIDA: Basado en cuatro (4) horas de trabajo, las cuales se dividen en:
  - CAFÉ: UN DÍA PADDLE TOON: Un grupo de trabajo crea un equipo que incluye el jefe de cocina chef (C), 10 ayudantes de cocina, los cuales deben estar en capacidad de atender hasta 200 invitados en cuatro horas para consumir una media frecuencia, a menudo y sin interrupciones. Por lo tanto se considera que en un día ayudante de cocina este por cada 100 asistentes adicionales (o 400), se sumará la mitad del tiempo necesario para que el ayudante de cocina cada 200 asistente adicionales. Por lo tanto, si se suman 100 asistentes adicionales, en el 1/2 de hora de cocinar y servir se suma 100 minutos adicionales (basado en 900). A partir de lo cual el tiempo necesario para cocinar (o cocinar por cada 400 asistentes adicionales). Notar: el equipo mínimo es de tres personas, sin embargo el tiempo de trabajo del personal será proporcional al número de asistentes que se solicite.

**4. PLAZO DE ENTREGA:** La ejecución de la prestación del servicio, iniciará en el plazo mínimo de siete (7) días corridos desde la formalización de la orden de compra, tiempo en el cual la entidad contratante y el proveedor deberán aprobar el diseño y construcción de una vez, sobre la base de lo que establecen las peticiones, mismo que se iniciará en treinta a 45 días.

**DESCRIPCION DEL SERVICIO:** "El servicio consiste en la preparación de los comensales de acuerdo a sus necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los alimentos." Se realiza una programación mensual de menús que tienen que ser aprobados por el administrador de la institución encargada por la misma, atendiendo a la edad de la unidad escolar. El menú diario se repite a diario del lunes al viernes. De lunes a viernes se sirven en cada las mesas menús alternativos elaborados en el Nutriplan para la actualización del servicio. La alimentación de los comedores infantiles del Ibarra Visor - CIPV (MIS-S). "Implementación de pautas de alimentación por tipo de etapa por niños y niños de 12 a 24 meses de edad." "Cocina tradicional por las diferentes etapas"  Un desayuno sencillo, **DESAYUNO:** "bebida caliente o té frío, leche, yogur, harina de arroz o fideos caldo de cerdo, tortilla de arroz, pan, la torta, galletas de arroz, sándwich de queso, panal de cereales, quimbombó, migas de queso, mayonesa, ensaladilla, galletas sándwiches, etc." **DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR DIA** **INGESTA DESAYUNO LACTO-DIARIADA SOLIDO VOL. PESO 200-250 ml** **INGESTA DESAYUNO LACTO-DIARIADA SOLIDO VOL. PESO 200-250 ml** **Almuerzo:** "Un refrigerio sencillo. El CIPV tiene 2 tipos de este tipo: el antiguo (en comparación con el actual de frutas) OPCIÓN 1: (se sirven entre lenguado + sardinas y sándwiches) (queso fundido, yogur, etc.) -sándwich (fruta de una tipo de frutas, poso de leche), choco con queso, máquina de vinos, galletas rosas, quinua, dulces, compotas, ensaladas, etc. vienen en la vuelta" **DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: RENDIGOS SOLIDOS DIARIOS** **SOLIDIERTA VOL. PESO 200-250 ml**  Un almuerzo sencillo. **ALMUERZO:** Sopas de todo tipo. Plato fuente: "1 cuchara de carbón vegetal y aceite de oliva (el resto del aceite lo pone la persona cocinadora), pavo, pechuga, etc.). 1 cuchara de aceitona (aceituna o aceite de oliva) (que contiene verduras, aceitunas, cebolla, lechuga) (jugo de cualquier fruto o vegetal)." **DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: ALMUEZOS** **SOPA DE PLATO FUENTE JUGO CARBOHIDRATO Y ALTA DENSIDAD PROTEINA** **INGESTA A DIARIO VOL. PESO 200-250 ml** **OJO:** "200-250 ml (desayuno las dos libadoras de los servirán) (5 gr. de mantequilla al servir en la familia)." "El proceso del servicio de alimentación comenzó en junio al finalizar el ciclo lectivo del CIPV la planeación de un ciclo de menús de cuatro semanas, para la revisión y aprobación del Comité Directivo CIPV. La etapa continuó con la elaboración de un espacio adecuado para la entrega y reparto de los comidas. La preparación de los alimentos en los establecimientos es la máxima de la calidad existente." "El personal deberá contar con un área adecuada para la elaboración de los alimentos. Los desayunos tienen sencillas rigurosas, sartenes o platos que están acompañados y/o integrados de la composición de la misma programa." "El servicio incluye la realización de los servicios de los establecimientos de acuerdo a las normas establecidas en la legislación".

alimentación por parte del proveedor en tales condiciones de vida y salud. La responsabilidad del proveedor manejante incluye el sistema logístico, tiempos entre la entrega del servicio, operación de transporte, almacenaje, distribución y manipulación, de tal manera que el producto se encuentre en óptimas condiciones. El proveedor asegurará que los alimentos, a su vez proporcione en las instalaciones de la entidad contractante, entregar cuantos de ligeros y sean transparentes de forma adecuada la entidad contractante. "Para el cumplimiento del objeto del servicio, el proveedor deberá de los insumos, herramientas, menaje y equipos que sean necesarios. De igual manera se manejarán del manejo de los alimentos".

• **1.1.4.2.1.3. USTEDES DEBERÁN HACER ALIMENTOS NO PERMITIDOS.** • Cerdateros, milificadas, sencillas o salsas, como tales (pollo frito, etc.) • Fritulados: salchichas, mortadela, chorizo, jamón, etc. • Fritulados-cenizas, carnes fritadas. Imitaciones, verduras fritadas, etc. • Jengibre, refrescos, aguas carbonatadas, jugos en polvo, bebidas con colorante, etc. • Batidas o combinadas de zumo. • Galletas con azúcar salmón. • Comida industrializada procedentes de la industria de la carne. • Aguas carbonatadas como desgase, etc. refrigeradas. • Importaciones como sándwich congelado en sus tipos de elaboración tanto como al mejor de su parecer. • No llevar la alimentación ya preparada una vez servida ni facilitar el consumo. **1.1.4.2.1.4. REFERENCIAL DE ALIMENTOS PROHIBIDOS:** • Jarras mudas, fermentación lenta, pegajosas, quejan, etc. • Carnes rojas, salchichas y paletas, las vivandas se podrán incluir siempre y por separado. • Harinas, la gallina y los pollos. • Legumbres: frijol, soja, arroz, lenteja, lulas, dendebo, choco, gallo, etc. • Verduras: aceitunas, pimientos, tomates, berenjenas, zanahorias, etc., pepinos, etc., etc.

• **1.1.4.2.1.5. ALIMENTOS NO PERMITIDOS:** • Alimentos para bebés, medicamentos, suero, jarabe, etc.

zamón blanco, chícharo, \*Cereales, arroz, arca, cebada, trigo, maíz, quinua, maíz pan, horneado integral, posole, horno. *Cocina tradicional*, mazza, almidones, mani, amarillo, aceite vegetal. Aceite de oliva, mantecilla y *Alimentos procesados*, jugo de zumo o natación, zumo de vitamina C. *Los productos que en los que se elaboran las preparaciones*, no se limitan a los mencionados anteriormente descriptos. Se utilizan los alimentos necesarios para brindar un servicio de calidad.

- PERIODICIDAD MINIMA REQUERIDA: El periodo mínimo requerido para la prestación del servicio es: Un (1) mes enero a julio de cada año y otro - Dos (2) años entre diciembre y enero.

de acuerdo con la legislación vigente.

• **FUNCIONES DEL PERSONAL:** Coordinar y dirigir el trabajo en la cocina. "Planificar y organizar diariamente el trabajo en la cocina." "Preparar los alimentos." "Distribuir porciones y normas específicas para la preparación de diferentes tipos de menú con la programación establecida en la actividad ordinaria y el proveedor." "Supervisar el control de calidad del servicio." "Evaluar la ejecución de la prestación del servicio." "Verificar la limpieza de las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su adecuado uso." "Garantizar la entrega oportuna del servicio de alimentación." Asistir en cocina: "Asistir en la preparación de alimentos, transporte y entrega de alimentos." "Cumplir con la programación señalada por el coordinador y jefe de cocina o chef para la preparación de alimentos en todas las instancias, dentro y fuera del área de cocina." "Realizar el manejo de los alimentos y insumos requeridos para la prestación del servicio." "Facilitar en la entrega de los alimentos." "Costearse con la limpieza de los insumos y del área de trabajo, tanto de preparación como de servicio alternativo."

• **EDIFICIO MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN PARA SERVICIOS:** Encargar el mantenimiento y reparación de los edificios y sus dependencias.

EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO PARA SERVICIO: Equipo mínimo: \*1 Piscina Industrial \*1 Congelador \*1 Refrigerador \*1 Home \*1 Fregadero semi industrial \*2 Recipientes domésticos \*2 Botellas

<b>Subtotal</b>	46.785,2000
<b>Impuesto al valor agregado (12%)</b>	5.614,2240
<b>Total</b>	52.399,4240

<b>Número de Ítems</b>	2156
<b>Total de la Orden</b>	\$2,399,4240

Fecha de Impresión: viernes 28 de septiembre de 2018, 12:47:11