

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				

DATOS DEL PROVEEDOR

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
-----------------	---------	-------------------	------------	----------------------------------	--------	----------------------------------	-----------

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

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/deductido 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	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
532300012	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE PARA LOS CENTROS INFANTILES DEL BUEN VIVIR (CBV) – PROVINCIA DE GALAPAGOS UNIFORMES DE PERSONAL E IDENTIFICACIÓN: "En todas las áreas el personal contará con identificación donde se visualice dato personal y fotografía autorizada." "Todos el personal deberá tener una misma ropa que incluya: gorra, malla para el cabello, uniforme de protección y gorras para manipulación de alimento, zapatos antideslizantes." "El personal deberá guardar la presentación y respeto de los uniformes en todo momento." "El personal deberá practicar la higiene personal integralmente: lavarse las manos en constante, asearse sin moquillo, cubrirse	2156 (5 mesas)	\$ 3.000 muesca	0,0000	64,785,2000	12,0000	52,399,4240	530335

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 accesorios como: asillas, pilares, asiento de madera, frenos que permitan prevenir un riesgo en la instalación del asiento. "El asiento que evita la proyección del ocupante no podria tener tendencia a impactar en las personas." El encuestado realizó una amplia estimación acerca de toda su persona. Esas estimaciones son las siguientes: Peso:entre treinta y cuarenta kilogramos (KG), y una estatura de altura, cincuenta centímetros, aspectivo, exterior: rubio con pelo largo. "El personal que tiene en la mano de reparación y entrega de almacenes debia cumplir con los siguientes
recomendaciones: - No fumar y consumir alcohol, ni bebidas en exceso, ni alcohol, ni el consumo de medicinas, pastillas y anestésicos, ni preparar un almuerzo o cena demasiado procesada y pesada.

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 de los objetivos establecidos. «Verifica que el servicio cumpla con las reglas y normas establecidas en la administración en el caso de que existan manipulaciones o solicitudes cambiantes necesarias». «Verifica que se pida el cumplimiento de las normas sanitarias que se establezcan para la actividad del establecimiento (en el caso de servicios alimenticios y hospitalarios).» De igual manera, la otra etapa de control es la administración, que consiste en la elaboración de órdenes de cambios en las estrategias y en el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas con la posibilidad de autorizarlas. «Administración del Control o elaboración de informes de conformidad y cumplimiento del servicio».

NORMATIVA 4.1.10. ARCO. Per a establecer la Impresión Educativa en el desarrollo infantil en el Sistema de Preparación al Aprendizaje y Desarrollo Integral de los Centros Infantiles del Buen Vivir. Nro. Decreto de Decanato Interinstitucional de Desarrollo Infantil. Modalidad Institucional CIBV - CDI. Protocolo de Implementación del Sistema de Aprendizaje para Centros Infantiles del Buen Vivir - CIBV - Norma Técnica que brinda orientación en el sentido de implementación de los Centros Infantiles del Buen Vivir - CIBV - Avocando ministerio N°0030745 - Norma Técnica para la Implementación y funcionamiento de los servicios públicos e invitados de desarrollo infantil integral. - Resolución ARCSA-DL-057-2015-GGIA. Norma técnica centrada sobre garantías centrales en fijación para establecimiento de servicios de desarrollo integral de niños en edad preescolar y organizaciones del Sistema de Asistencia Pública - Sistapa.

MAQUINARIA MINIMA REQUERIDA: Tiempo mínimo: 1' Cuchilla Industrial 1' Tronzadora 1' Refrigerador 1' Horno 1' Licuadora semi industrial o 3 liquidadores domésticos 2' Batidor manual 2' Ollas y sartenes. Menaje de cocina, la vajilla más básica, el material de 2' y soportes se vendrán en el artículo comunitario y el proveedor. La cantidad de la vajilla será necesaria para alimentar una persona por dos días y media, no lesiones y dirigir su propia operación, además el material de cuchillería se adquirirá mediante la calidad de los elementos. Cuantos más sean más económico. *Servicio de agua potable. *Surtir las despedidas de la parrilla. El proveedor con requisitos para catalogarse deberá presentar documentos que respalden su disponibilidad: su equipo mínimo básico, titulos de propiedad, contratos de compraventa, declaraciones juramentadas de propietad, o de posesión.

— 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 depósitos. 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 dentro de los términos establecidos para el procedimiento, quien deberá notificar a la entidad autorizante la fecha de ejecución y/o incumplimiento del horario de entrega de los mismos, señalando por la cantidad constante, 0,5% sobre el valor total de la orden de compra por cada día en el que no se realizó la entrega en la mayoría de las comidas (desayuno, almuerzo y Comidas). Por la ausencia del personal mínimo equivalente 10,5% del valor total de la orden de compra cuando el 50% del consumo se ejerce en un régimen de 10,5% del valor total de la orden de compra cuando una persona se ausenta más de un día. Pela la falta o calidad de los alimentos y servicios. Pela la falta o calidad de los servicios y/o la satisfacción ante las necesidades, cosa similar a lo establecido en el art. 16 de la Ley Orgánica de los Ingresos Corrientes y la satisfacción en las terminaciones. La responsabilidad al calificación y evaluación será la responsabilidad de la entidad perteneciente a través del administrador de la orden de compra quien el proveedor debe ser informado previa a inicio de la ejecución del consumo de los servicios de evaluación, el cual debe estar estrechamente relacionado con el servicio de alimentación prestado, la cual no es una simple cumplimentación. Multa del 15% cuando existe un 50% de todos los desvíos en el servicio de consumo, 0,5% cuando existe un 20% de malas condiciones del servicio en un mismo día. Pela la falta o calidad existente en 20% de malas condiciones no se impondrá multa. Pela el consumo de los medios posibilitados y apropiados para el alimentación de la orden de consumo sin la calidad autorizada, 0,5% del valor de la orden de compra por cada consumo. Pela incumplimiento en el apoyo económico de mensualidad y consumo inicialmente establecido en la presente 50%. Multa del 15% cuando el MIP no tiene efecto y cuando no sea motivo de una multa de 0,5% cuando el equipo no haya sido respondido 24 horas posteriores a su inicio de consumo. De acuerdo a la insatisfacción en el servicio de alimentación con una calificación de los primeros años, correspondiente esto se hará en base al número de ingresos en días y las solicitudes de los beneficiarios. La responsabilidad al establecer y evaluarlos son:

• responsabilidad de la entidad autorizante a través del administrador de la orden de compra al proveedor sobre el informado previo al inicio de la ejecución del seguimiento de este sistema de evaluación. El cual debe estar estrechamente relacionado

con el servicio de alimentación preseada, la cual tuvo la mayor aprobación con un 55% cuando existía un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día, 15 cuando estaba en 25% de malas calificaciones, y un 100% en la otra.

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

GANANCIAS DE LA COMPRA DE UNA EMPRESA DE COMPAÑIA. Si la cuantía de la utilidad generada es mayor al valor que resulte de multiplicar el porcentaje 0,001002 por el presupuesto inicial del fondo del correspondiente ejercicio contable, los ganancias se someterán por un valor igual al 5% al monto total de la red de compra. La ganancia de la compra de empresas, por un valor equivalente al 100% de su valor estimado por ese concepto se habrá sido cancelada por la utilidad ordinaria. Las ganancias contempladas en los artículos, se les entregaran a través de cualquier forma prevista en el artículo 77 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Coordinación Pública, y se harán deudas ordinarias lo mencionado en el artículo 72 de la misma ley.

INVESTIGACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL · Personal Development

Orientación y/o certificado de cocina o chef: "Certificado que acredite formación e capacitación en la alimentación y/o Preparación de alimentos de mínimo 40 horas y titulado en certificación anterior en las áreas antes mencionadas o título de inscripción en la materia de Gastronomía." "Certificado que acredite haber cursado y/o terminado módulos de higiene y manipulación de alimentos en fuerzas profesionales de autorización, otorgado por un organismo competente." "Certificado que acredite experiencia de al menos un año en servicios de preparación de alimentos." "Certificado de salud vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un organismo de salud privado. Ayudante de cocina: "Certificado que acredite haber cursado y aprobo módulos de higiene y manipulación de alimentos y buenas prácticas de manipulación." "Certificado que acredite la experiencia de al menos seis meses en servicios de preparación de alimentos." "Certificado de salud vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un organismo de salud privado. En caso de no contar con certificados de formación e experiencia, el encargado deberá, por distintos medios, demostrar haber cumplido el criterio 1 al finalizar el servicio de servicios de alimentación, esto puede ser a través de fotografías, certificados o certificaciones emitidas por el proveedor.

— TURMA ESTUDANTIL PARA O 1969. — AQUI VEMOS PENSANDO

• **Control y verificación:** Una vez que el pago se ha realizado, se verifica la partida presupuestaria de cada uno del compromiso, como servicio prestado con finalización de pago mensual. Se realizan el pago por servicios prestados, se detallarán los diferentes niveles de autorizaciones. La autoridad comprobante deberá confirmar este número de razones documentado. El pago se realizará previa a la presentación de los relevantes documentos. Existirá una función mensual de confirmación del personal realizando que 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 egresos, se realice la verificación.

También se realizan un informe por parte del preceptor.

—**EDUARDO MUNOZ** (DIRECTOR DE PAMA) Y ALARCÓN: «Sé que»; «Olvidé y corrí». «Menaje de cocina de acero inoxidable». «Voylla para el servicio, el material de la vaajilla se nombraría entre la entidad ordinaria y el procedimiento. La calidad de la vaajilla será asociada para garantizar que por desfornito o rotura no adquiere un ningún uso más allá de su función, además el material de elaboración se adquiere en un catálogo de los almacenes». «Dentro de un armario inoxidable». «Voylla de

Servilletas desechables de papel.

- CONDICIONES PARA LA ENTREGA DEL SERVICIO: las condiciones generales: "El proveedor deberá cumplir con la Resolución ARCSA DE 025-2015 100 que establece la Norma Básica sanitaria sobre higiene en establecimientos proveedores de alimentos e ingredientes, normas arancelarias y autorizaciones del Sistema de Economía Popular y Socialista y demás el proveedor autorizará la calidad del servicio al acuerdo a la Guía de manejo Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Restaurantes y Cafeterías del ARCSA. "La entidad comunicante directamente o a través de terceros, deberá en el caso, verificar el cumplimiento de las condiciones establecidas en la presente norma técnica, para autorizar la prestación para todas las actividades y proporcionar la información que le sea requerida. "Al menos una vez la semana se realizará la desinfección profunda del equipo utilizado para la realización del servicio (pajillas, etc), así q. La limpieza y desinfección de la cojilla es responsabilidad del proveedor. "El lugar de preparación de alimentos parte de la inspección del servicio deberá limpiarse antes y después de la preparación del alimento, garantizando que este se encuentre en condiciones óptimas para garantizar la seguridad de los alimentos. "Los mesones, postes, puentes, estanterías, refrigeradores, congeladores y equipos en general que se utilizan en la preparación del alimento, no contienen residuos sólidos, estos deben ser desechados de la

preparación de alimentos. "El proveedor debe disponerse 15 minutos antes de cada sesión (desayuno, almuerzo, cena) 2) "Las áreas de cocina, almacén, almacenamiento y preparación de los alimentos deben gozar independientemente de la hora y las buenas condiciones." El proveedor cumplirá las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos.

- **1.5.1.1.1 DE MEDIDA:** Basado en cuantos (4) comidas (desayuno, almuerzo y cena) se realizan.

- **1.5.1.1.2 DE Precio:** Los precios de trabajo son compuestos por: Un (1) cocinero jefe de cocina o chef. Dos (2) ayudantes de cocina que cubren este en capacidad de trabajo hasta 200, trabajando en cuadros que cada persona consuma una medida desayuno, almuerzo y cena restaurante. Por lo tanto se considera un (1) ayudante de cocina este por cada 100 personas adicionales hasta 100, a partir de lo cual el número será de un (1) ayudante de cocina cada 200 personas adicionales. Basado en el costo de trabajo en cuadro la siguiente relación, en el (1) jefe de cocina es considerado cada cuadro por cada 200 personas adicionales (basado en 80% a partir de lo cual el número será de un (1) jefe de cocina por cada 400 personas adicionales). Notar: el equipo mínimo es de tres personas, sin embargo el tiempo de trabajo del personal sera proporcional el número de personas que se sirven.

- **1.5.2 DE ENTREGA:** La ejecución de 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 calidad constante y el proveedor deberá aprobar el menú y cronograma de entrega, salvo caso de exigencia entre los partes, mismo que no podrá exceder a 15 días.

- **1.5.3 DESCRIPCION DEL SERVICIO:** "El servicio consiste en la prestación de cuatro (4) comidas diarias, almuerzo y cena (2) unidades), las mismas que cubren sobre todo los necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los alimentos." Se realizará una programación mensual, la misma que darán sus ámbitos por el administrador de la orden de compra, dirigido por la máxima autoridad o delegado de la entidad estatal. El menú diario no se repetirá dentro del mes de enero. La ejecución se orienta en cubrir las necesidades alimentarias establecidas en la Normatividad que la especialización del servicio de alimentación de los Centros Infantiles del IESS-Viver - DIBIV (MIES). "Brindamientos de primicias de alimentos por tiempo de cocción: pastas y fideos de 12 a 24 meses de edad." "Cocina extrínseca para las diferentes comidas: □ Un desayuno constante, □ SAVUNDO: "Sobado caliente o frío (tortilla, rebola y/o galleta, huevos fritos, tortilla de cebolla, tortilla de ajo, pan de jure, galleta de ave, sopa de queso, poso de carne, quimbolito, muchinas de yuca, nacón, chícharo, canal, galleta, empanades, etc." DETALLE REFERENCIAL DE POSICIONES 1004: INGREDIENTES: DESAYUNO LACTO-FERMENTADA SOLIDA VOL. PESO 200 - 250 ml. ej.: Agua. □ Un refrigerio constante: R. TAHIR O 100% CAFE (en todo tipo, al natural o en combinación con azúcar o leche) OPCION 2: (en agua con leche líquida + azúcar y/o leche o agua condensada, yogur, etc.) - Sólido (trata de agua tipo el sabor, poso de leche, choco con queso, mazamorra de guiso, galletas, quínoa, dulces con queso, empanadas de vianda, etc.) DETALLE REFERENCIAL DE POSICIONES 2 POR INGREDIENTES: SEDIMENTOS: 100% HUEVO LIQUIDO SOLIDA VOL. PESO 200 - 250 ml. ej.: agua. □ Un almuerzo constante, ALMUERZO: Sopas de todo tipo. Plato fuerte: "Fideos de cebolla en calabacita (naranja, papa, yuca, aji amarillo, etc.) - Lasaña del maíz (es panquecito frito, pollo, pescado, etc.) - Laspida de ensalada (ensalada de maíz) (aguacate, verduras, aceitunas, cebollas, legumbres) - Jugo de cualquier fruto (mango, etc.) DETALLE REFERENCIAL DE PLATO FUERTES: 100% INGREDIENSTAS: SOPA DE ARROZ CON CALABACITA Y PROTEINA: INGREDIENTES VOL. PESO: 100 - 250 ml. ej.: agua gr 40-60 gr 30-50 gr 200 - 250 ml. "El servicio se prestará los días libres de la semana (5) sin incluir fines de semana ni feriados." El proveedor del servicio de alimentación servirá dirigido al Coordinador del DIBIV la planificación de un ciclo de menús de cuatro semanas, con la calidad y aprobadón del Coordinador del DIBIV. "La entidad estatal garantiza la provisión de un espacio adecuado para la calefacción y refrigerio de los comedores. La preparación de los alimentos se realizará en las instalaciones de la calidad constante. El proveedor deberá tener una área destinada para la elaboración de los alimentos. La alta calidad nutritiva y sana, así como las dietas dietéticas y sanitarias óptimas son estánetamente y/o alternativa de la composición de la comida programada." El servicio incluye la entrega a los alimentos por parte del proveedor en los Centros Infantiles del IESS-Viver - DIBIV "la responsabilidad del proveedor manejará todo el sistema logístico: tiempos de entrega del servicio, equipo de transporte, almacenaje, distribución y manipulación, de tal manera que el producto se entregue en óptimas condiciones." El proveedor garantizará que los alimentos, a su vez proporcionen a los establecimientos de la entidad constante, entregas tempranas de alta calidad y serán transportados de forma adecuada a la entidad estatal. "Para el cumplimiento de objetivos del servicio, almacenar aparte de los insumos, fermentaciones, mezclas y equipos que sean necesarios. De igual manera se encargará del consumo de los alimentos.

- **1.5.3.1.1.1.1 DE CANTIDAD DE PERSONAS:** Ningún tipo

- **PERMITIDOS:** * Comidas suficientes, segun los cuadros que se da de acuerdo con: * Embutidos: sudaderas, empanadas, dianzis, hamus, etc. * Frutas: cítricos, cereales, frutas, ensaladas, jugos en polvo, bebidas con colorante, etc. * Fideos: congelados de maíz tipo. * Fideos en salmuera. * Comidas sencillas recalentadas de la mañana a la noche. * Aguas carbonatadas como desgase, cerveza, nitrágatas. * Preparaciones congeladas con utilización de microondas de los establecimientos como alimento principal. * No llenar los establecimientos y/o preparaciones una vez servidas ni facilitar el consumo. **DETALLE REFERENCIAL DE ALIMENTOS PERMITIDOS:** * Jugo: manzana, fresa, kiwi, yogurt, queso, etc. * Cakes, ros, colas, crepes y postres; las viandas se podrán incluir máximo 1 vez por semana. * Harinas: arroz, galleta y/o pan dulce. * Legumbres: frijoles, soja, arveja, lenteja, lentes, chícharo, garbanzo. * Verduras: zanahoria, repollo, nabos, etc. * Frutas: plátano, durazno, ciruela, etc.

zandúnes blancas, chícharo, *Cereales, arroz, aveza, cebada, amaranto, quinua, maíz, granos horneados, por integral, pasitas, frijoles. *Cacao agujonado, mazze, almendras marrón, en chalupa, aceite vegetal. Aceite de oliva, manzquilla y Almendras picadas con jugo de limón y naranja y naranja virgen. *Tostadas prensadas con los que se elaboran las preparaciones, no se limitando a los lugares anteriormente descritos. Se utilizan los elementos necesarios para brindar un servicio de calidad.

- PERSONAL MINIMI REQUERIDO: El personal mínimo requerido para la prestación del servicio: un (1) encargado jefe de noche o chef - Dos (2) ayudantes de cocina.

• **LLENCHINAS DE PERSONAL:** Cocinero o chef de cocina; Chef; "Planear y organizar diariamente el trabajo en la cocina." "Programar los menús." "Diseñar planteamientos y normas específicas para la preparación de diferentes tipos de menú con la programación establecida en la etapa anteriormente y el proveedor." "Supervisar el control de calidad del servicio." "Realizar la coordinación de la producción del servicio." "Verificar la limpieza, la higiene de preparación de alimentos, equipos e instrumentos para su elaboración." "Optimizar la entrega óptima del servicio de alimentación." Asistente de cocina: "Asistir en la preparación de alimentos, transportar y entregarlos." "Cumplir con la programación señalada por el cocinero o chef de cocina." "Realizar el manejo de los elementos y recursos requeridos para la prestación del servicio." "Facilitar en la entrega de los alimentos." "Coordinar entre la limpieza, la higiene y el área de servicio, tanto de preparación como de servicio alimentario."

• **EDULFO MÉNDEZ RODRÍGUEZ PARA SERVICIO:** Encargado de:

EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA SERVICIO: Equipo minimo: 11
Piscina Industrial + 1 Congelador + 1 Refrigerador + 1 Horno + 1 Lavarropa semi-
automática

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

Número de Ítems	2156
Total de la Orden	\$2,399,4240

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