



Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.

Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features

A POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO

Fecha de emisión: 31-10-2018 **Fecha de aceptación:** 01-11-2018

Estado de la orden: Revisada

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre comercial: **Razón social:** ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EL DORADO DE CASCALES "ASOSERDORCAS" **RUC:** 2191740435001

Nombre del representante legal: BORJA BORJA ALICIA DEL ROCIO

Correo electrónico del representante legal: asociacionlideresfururo@gmail.com **Correo electrónico de la empresa:** asociacionlideresfururo@gmail.com

Teléfono:

Tipo de cuenta: Ahorros **Número de cuenta:** 4009224293 **Código de la Entidad Financiera:** 230206 **Nombre de la Entidad Financiera:** BANECUADOR

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Entidad contratante: DIRECCION DISTRITAL 21D02 - LAGO AGRIO - MIES **RUC:** 2160059880001 **Teléfono:** 062832373 086277097

Persona que autoriza: TLGO. SALVADOR JIRON SALINAS **Cargo:** DIRECTOR DISTRITAL LAGO AGRIO MIES **Correo electrónico:** salvador.jiron@inclusion.gob.ec

Nombre funcionario encargado del proceso: MAYRA NELLY CASTILLO GAONA **Correo electrónico:** mayra.castillo@inclusion.gob.ec

Dirección Entidad: **Provincia:** SUCUMBIOS **Cantón:** LAGO AGRIO **Parroquia:** NUEVA LOJA, CABECERA CANTONAL Y CAPITAL PROVINCIAL
Calle: AVDA. DEL CHOFE **Número:** s/n **Intersección:** JAIME ROLDOS
Edificio: **Departamento:** **Teléfono:** 062832373 086277097

Datos de entrega: **Horario de recepción de mercadería:** LUNES A VIERNES

Responsable de recepción de mercadería: COORDINADOR CDI

Dirección de entrega: CDI CARITAS ALEGRES DE CASCALES.

Observación: Se autoriza la compra mediante Resolución Administrativa Nro. 066-DDLA-MIES-S-2018. El administrador de Orden de Compra es Lcda. Jenny Cango Chamba. El servicio será desde el 05 de noviembre al 31 de diciembre del 2018 y se entregará al Centro de Desarrollo Infantil de Atención Directa ó Caritas Alegres de Cáscales.

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



Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.

Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features

de Finanzas Públicas.

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: MAYRA NELLY CASTILLO
GAONA

Persona que autoriza

Nombre: TLGO. SALVADOR JIRON
SALINAS

Máxima Autoridad

Nombre: SALVADOR FRANCISCO
JIRON SALINAS

DETALLE

CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300212	Servicio de Alimentación para programas infantiles CIBV - TIEMPO MINIMO DE ORDEN DE COMPRA: Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-019 En los productos de servicio de alimentación para programas infantiles CIBV y alimentación hospitalaria, enunciadas anteriormente, incorporados en el Catálogo Dinámico Inclusivo del Servicio de Preparación de Alimentos, singado con el código No. CDI-SERCOP-007-2016, las entidades contratantes emitirán las órdenes de compra por un periodo mínimo de 6 meses, para efectos de garantizar la estabilidad laboral de los trabajadores. En caso de que las entidades contratantes emitan órdenes de compra por menor tiempo, el proveedor de considerarlo pertinente podrá solicitar a la entidad contratante dejar sin efecto la orden de compra. - UNIFORMES DE PERSONAL E IDENTIFICACIÓN: El personal deberá cumplir con las siguientes especificaciones: ¿Estar uniformado, camisa o camiseta cerrada de colores claros, ¿Mascarillas desechables ¿Mandil ¿Guantes latex ¿Calzado adecuado (antideslizante) ¿Malla para cabello, el cual deberá estar recogido ¿Cuidado personal integral (manos, uñas cortas) ¿No portar accesorios (anillos, pulseras, relojes, aretes) ¿No presentar infecciones cutáneas o heridas ¿Identificación con datos personales y fotografía actualizada - PLAZO DE ENTREGA: El plazo y el horario de entrega, comenzará a correr a partir de la generación de la orden de compra, según cronograma y horario establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor, a fin de garantizar la prestación oportuna del servicio. La entidad contratante establecerá el margen de tiempo en el que considere no prestación del servicio y/o impuntualidad del mismo. - NORMATIVA APLICABLE: ¿Registro Oficial N° 308. Reglamento para la regulación y control de proveedores de alimentos de los centros infantiles del buen vivir. ¿Norma Técnica de Desarrollo Infantil Integral. Servicio de Centros de Desarrollo Infantil. Modalidad Institucional CIBV-CDI. ¿Protocolo de la externalización del servicio de alimentación para centros infantiles del Buen Vivir CIBV ¿Normativa para la externalización del servicio de alimentación de los Centros Infantiles del Buen Vivir- CIBV. ¿Acuerdo ministerial N°000243. Norma Técnica para la implementación y funcionamiento de los servicios públicos y privados de desarrollo infantil integral. ¿Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG. Norma Técnica sanitaria sobre prácticas correctas de higiene para establecimientos procesadores de alimentos categorizados como artesanales y organizaciones del Sistema de Economía Popular y Solidaria. - JORNADA: La jornada de trabajo será de lunes a viernes en días laborables y no excederá de ocho horas según lo estipulado en el Código de Trabajo. - INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS: Se aplicarán las siguientes multas: 1. Por la no prestación del servicio se cobrará una multa del 5% por día de servicio no prestado por el valor total de la orden de compra. En caso de reincidencia se procederá a la liquidación y terminación de la orden de compra, sin embargo el proveedor estará obligado a prestar el	1400 (2 meses)	2,4100	0,0000	6.748,0000	12,0000	7.557,7600	5600000001530235210100100000000



PDF

Complete

Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.

Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features

0.5% cuando una persona se ausente un día. 4. Por mala calidad de los alimentos y servicios se aplicará el 1% cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día; y 0.5% cuando exista un 20% de malas calificaciones en un mismo día. 5. Por el cambio en los menús preestablecidos y aprobados por el Administrador de la Orden de Compra sin la debida autorización, se aplicará una multa del 0.5% por cada cambio, por el valor total de la orden de compra. 6. Por incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha se aplicará una multa del 1% cuando el 80% de los utensilios y equipos no sean provistos en un mismo día; y el 0.5% cuando el equipo no haya sido repuesto 24 horas posteriores a la notificación. 7. Si se evidencia la falta de inocuidad en el servicio de alimentación se aplicará el 5% cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día; y 1% cuando exista un 20% de malas calificaciones en un mismo día.

- **GUÍA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS PARA NIÑOS:**

Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos: ☐ Condimentos artificiales: (saboras, ajinomotos, salsa de tomate, maggys, mayonesa industrializadas, etc.) ☐ Embutidos: salchichas, mortadelas, chorizos, jamón, etc. ☐ Enlatados: sardinas, carnes enlatadas, frutas enlatadas, verduras enlatadas, etc. ☐ Frescos o jugos con colorantes de todo tipo. ☐ Gaseosas de todo tipo, ☐ Galletas de todo tipo. (Se aplicará a la normativa vigente) ☐ Gelatinas con colorantes. ☐ Comidas o alimentos re-calentados de la mañana a la tarde (coladas especialmente por la fermentación de los hidratos de carbono de los cereales y/o frutas). ☐ Aguas aromáticas como desayuno o en los refrigerios. ☐ Preparaciones como canguil con dulce en los refrigerios de las mañanas o tarde como alimento principal. ☐ No licuar los alimentos y/o preparaciones una vez cocidos por facilitar el consumo.

- **GARANTÍA Y ANTICIPO:** La garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía de la misma es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0.000002 por el presupuesto inicial del Estado de correspondiente ejercicio económico. La garantía de buen uso del anticipo, por un valor equivalente al 100% del valor a recibirse por este concepto, si existe un acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor adjudicado luego de la emisión de la orden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto no podrá entregarse un anticipo mayor al 30% del monto total de la orden de compra respectiva. El valor por concepto de anticipo será depositado en una cuenta que el proveedor asigne para el efecto, en un banco estatal o privado de propiedad de entidades del Estado en un cincuenta por ciento o más. (El artículo 76 del Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas establece que los anticipos correspondientes a la contratación pública no pierden su calidad de recursos públicos, hasta el momento de ser devengados, y que la normativa aplicable a la gestión de dichos recursos será la que corresponde a las personas jurídicas 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 entregadas a través de cualquier forma prevista en el artículo 73 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y serán devueltas conforme lo dispuesto en el artículo 77 de la misma ley.

- **FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL:**

Cocinero: ☐ Formación o capacitación, en conocimientos gastronómicos, nutrición infantil y experiencia mínima de 1 año. ☐ Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP, Universidades que presten este servicio entre otros. ☐ Certificado de salud vigente del año en curso. Ayudante de cocina: ☐ Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año. ☐ Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP, Universidades que presten este servicio entre otros. ☐ Certificado de salud vigente del año en curso. Persona para el servicio de alimentos : ☐ Con o sin experiencia en servicio de alimentos. ☐ Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP, Universidades que presten este servicio entre otros. ☐ Certificado de salud vigente del año en curso. En caso de que la Entidad Contratante proporcionase manuales de seguridad, de manejo de desechos, o cualquier otro tipo de documentación que se destine a optimizar el servicio; deberán darse a conocer a todo el personal responsable de la prestación del servicio a fin de ser puestos en práctica, con el debido respaldo o registro de la capacitación.

- **EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA SERVICIO:** Los equipos y utensilios mínimos necesarios para la prestación del servicio son: ☐ Vajilla de material liso, no poroso y fácil de limpiar y desinfectar, que incluye plato hondo, plato tendido, vaso y jarro o taza, mismos que no deberán tener ningún defecto como roturas, trizaduras o desperfectos similares. Cada niño o niña dispondrá de una vajilla. ☐ Cuchara pequeña de acero inoxidable, se prohíbe cuchara grande ☐ Utensilios de acero inoxidable ☐ Bandejas plásticas de self-service, de tamaño adecuado para la el servicio del menú ☐ Servilletas desechables de papel de calidad y tamaño adecuado para este servicio El Administrador de la orden de compra podrá inspeccionar el estado de los utensilios y herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo inmediato.

- **EQUIPO MINIMO 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



*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

**Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features**

Menaje CImplementos de aseo necesarios para la limpieza. ÇEl proveedor deberá contar con tanques de gas industriales (cilindros de 45 Kg) y los repondrá cada vez que se requiera, sin que involucre un costo adicional a la entidad

- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: El servicio radica en la provisión diaria de cuatro comidas las que deben cubrir las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los alimentos. ÇEl 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. ÇEl proveedor deberá contar con un área en la cual elabora los alimentos que deberá reunir condiciones higiénico-sanitarias óptimas para evitar contaminación, alteración de su composición. ÇEl servicio será entregado por el proveedor en los Centros Infantiles del Buen Vivir ñ CIBV. ÇLos 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. ÇPara 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. ÇEs 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. ÇEl proveedor deberá realizar la limpieza de las instalaciones, antes y después del lugar donde se servirán los alimentos. ÇLa limpieza y desinfección de la vajilla es responsabilidad del proveedor. ÇEl administrador de la orden de compra, el SERCOP directamente o a través de terceros, según sea el caso, verificará el cumplimiento de las especificaciones técnicas constantes en la presente ficha técnica, cuando lo creyere oportuno; para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que le sea requerida.

- CONDICIONES PARA LA ENTREGA DEL SERVICIO: El proveedor entregará en el lugar y hora acordada los alimentos, a la entidad contratante. ÇDisponer en los recipientes térmicos los alimentos preparados calientes, separados de los alimentos preparados fríos. Utilizar recipientes diferentes para estos dos tipos de alimentos preparados. ÇLos vehículos deben tener un compartimento separado, protegido contra el sol directo, viento, polvo, lluvia y otras contaminaciones que puedan degradar la calidad del producto. ÇEl vehículo debe estar destinado para el uso exclusivo del servicio de alimentación. ÇLa movilización de los alimentos corren por cuenta del proveedor.

- CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO: ÇSe 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. ÇLos alimentos deben ser preparados el mismo día de consumo para garantizar la ingesta de alimentos frescos. ÇDeberán presentarse 15 minutos antes de cada prestación de servicio de alimentación. ÇEl desayuno se debe preparar entre las 6 a 7 horas de la mañana. ÇEl refrigerio generalmente es una fruta entera o en ocasiones ensaladas de frutas que deben ser preparadas momentos antes de su consumo, es decir de 9h30 a 10h00 del día. ÇLas preparaciones que conforman el almuerzo deben prepararse entre las 10h00 a 11h30 del día; y especialmente considerar que las ensaladas de verduras y los jugos de frutas son dos tipos de preparaciones que no deben faltar diariamente y que deben ser preparadas momentos antes de su entrega y consumo para evitar la pérdida de vitaminas y minerales. ÇEl refrigerio de la tarde debe prepararse entre las 14:00 y 15:00 horas para evitar la fermentación de los hidratos de carbono (azúcares). ÇTodos los alimentos deben presentarse en pedazos pequeños (considerando la edad) que faciliten la cocción y especialmente el consumo por parte de las niñas y los niños. ÇEl periodo del servicio de los alimentos debe ser de al menos dos horas entre comida y comida. ÇGarantizar que los alimentos calientes sean servidos a todos los niños y niñas por igual, a una temperatura adecuada (37°C). ÇTodos los alimentos que forman parte de las preparaciones de los diferentes tiempos de comida, deben ser de muy buena calidad en sus características organolépticas: olor, color, sabor, textura, consistencia. ÇSe utilizará productos de procedencia nacional conforme lo estipulado en las Resoluciones Externas No. RE-SERCOP-2015-0000032 y No. RE-SERCOP-2015-0000034. ÇLos 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.

- 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 Amazonia) 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: ÇEl Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES. Ç Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados ñ GAD. ÇLas 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



PDF
Complete

*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features

instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos. QColocar los alimentos en estanterías, no en el piso, deben estar separados de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras. QLas áreas de conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos deben guardar independencia en relación al baño y/o baterías sanitarias. QMantener los alimentos siempre limpios y exentos de contaminación. No deben estar cerca de animales, materiales de limpieza o productos químicos. QAplicar el principio: Primero en llegar, primero en salir (PEPS). QLos 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. QTodos los alimentos deberán almacenarse en envases limpios y con tapas, debidamente etiquetados y fechados. QLos alimentos perecederos deben colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro. QElegir los alimentos y/o preparaciones bajos en grasas, azúcar y sal. QLos alimentos potencialmente peligrosos se deben mantener adecuadamente refrigerados (5°C o menos) o calientes (70°C o más) para evitar el desarrollo de microorganismos. QLas 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. QPara 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. QNo deberá almacenar ningún tipo de jabón, detergente, desinfectante, insecticida, raticida o solventes junto a los viveres. QSe debe evitar la exposición a riesgos de los alimentos durante su preparación, transporte y expendio. QEn caso de no disponibilidad algún alimento, sustituir por otro del mismo valor nutricional y referencia de costo, por ejemplo: carne por carne, fruta por fruta, verdura por verdura, cereal por cereal, lácteo por lácteo, leguminosa por leguminosa, grano tierno por grano tierno, etc. QLos proveedores deberán incluir en su oferta alimentos, bebidas y preparaciones tradicionales, aprovechando los productos de temporada e incentivando los hábitos y costumbres propios de la población; deberán adquirir como mínimo el 30% de los productos provenientes de la economía popular y solidaria, de la economía familiar de las micro y pequeñas unidades productivas, preferentemente productores locales, irrestrictamente, las disposiciones establecidas en normativas ambientales en relación a la fauna y flora en peligro de extinción.

- GUÍA 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 - 1 Una persona para el servicio de alimentos Por cada 40 niños adicionales, será necesario incluir una persona más, para la preparación de los alimentos.
- FUNCIONES DEL PERSONAL: Cocinero: QPreparar los alimentos. QSupervisar el control de calidad del servicio. QVerificar en cumplimiento de las disposiciones contractuales. QMantener limpias las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su elaboración. QAsegurar la entrega oportuna del servicio de alimentación en las instalaciones acordadas. Ayudantes de Cocina: QCumplir disposiciones. QAyudar con la preparación, correcto transporte y entrega de alimentos. Persona para el servicio de alimentos : QServicio de los alimentos a niños y niñas en condiciones higiénico-sanitarias, considerando siempre la temperatura de los alimentos antes de servirlos. QCumplir disposiciones.
- SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN: La supervisión y la administración de la ejecución de la orden de compra lo realizará la entidad contratante.
- MAQUINARIA MINIMA REQUERIDA: La maquinaria mínima necesaria para la prestación del servicio son: QCocina QHorno QLicuadora QBatidora QRefrigeradora QCongelador

Subtotal	6.748,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	809,7600
Total	7.557,7600

Número de Items	1400
Total de la Orden	7.557,7600

Fecha de Impresión: lunes 3 de diciembre de 2018, 17:12:44