

FICHA TÉCNICA

ATRIBUTOS GENERALES																																																																																	
PRODUCTO:	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE 5 A 17 AÑOS (3 INGESTAS)																																																																																
CPC NIVEL 5:	63230																																																																																
CPC NIVEL 9:	632300212																																																																																
PRECIO DE ADHESIÓN	US\$ 5.2987 Por ración [tres (3) comidas (desayuno, almuerzo, merienda)]																																																																																
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS																																																																																	
1 DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p>*La prestación del servicio radica en la provisión de alimentación permanente de desayunos, almuerzos y meriendas (de acuerdo a un cronograma preestablecido de mutuo acuerdo entre la entidad y el proveedor), los gramajes y necesidades nutricionales establecidas para cada grupo etario por la entidad competente.</p> <p>*La generación de una programación mensual de menús, que debe ser aprobado por el Administrador de la Orden de Compra, designado por la máxima autoridad o delegado de la entidad contratante, la misma que deberá validar con una nutricionista para el diseño de los menús para la alimentación de los diferentes grupos etarios.</p> <p>* El desayuno está compuesto por una bebida láctea caliente o fría, porción de fruta, porción de proteína y porción de carbohidrato.</p> <p>* El almuerzo y la merienda están compuestos por sopa, plato fuerte, guarnición, postre y jugo.</p> <p>*La ración está compuesta por tres (3) comidas: desayuno, almuerzo y merienda.</p> <p>* Las ingestas estarán compuestas por:</p> <p>DESAYUNO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">REQUERIMIENTOS DE MACRONUTRIENTES PARA EL DESAYUNO</th> </tr> <tr> <th>RANGO DE EDAD</th> <th>KILOCALORÍAS</th> <th>CARBOHIDRATOS (G)</th> <th>PROTEINA (G)</th> <th>GRASA (G)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5 a 9 años</td> <td>492</td> <td>67,65</td> <td>18,45</td> <td>16,4</td> </tr> <tr> <td>10 a 14 años</td> <td>698</td> <td>96</td> <td>26,18</td> <td>23,27</td> </tr> <tr> <td>15 a 17 años</td> <td>856,7</td> <td>117,80</td> <td>25,7</td> <td>28,56</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA</th> </tr> <tr> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>BEBIDA</th> <th>CARBOHIDRATO</th> <th>PROTEÍNA</th> <th>FRUTA</th> </tr> <tr> <th>GRUPO ETARIO</th> <th>VOL.</th> <th>PESO</th> <th>PESO</th> <th>PESO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5 a 9 años</td> <td>200 ml</td> <td>60 gr</td> <td>50 gr</td> <td>50 gr</td> </tr> <tr> <td>10 a 14 años</td> <td>200 ml</td> <td>70 gr</td> <td>70 gr</td> <td>60 gr</td> </tr> <tr> <td>15 a 17 años</td> <td>200 ml</td> <td>80 gr</td> <td>80-100 gr</td> <td>60 gr</td> </tr> </tbody> </table> <p>ALMUERZO Y MERIENDA</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">REQUERIMIENTOS DE MACRONUTRIENTES PARA EL ALMUERZO Y MERIENDA</th> </tr> <tr> <th>RANGO DE EDAD</th> <th>KILOCALORÍAS</th> <th>CARBOHIDRATOS (G)</th> <th>PROTEINA (G)</th> <th>GRASA (G)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5 a 9 años</td> <td>577</td> <td>79,33</td> <td>21,63</td> <td>19,23</td> </tr> <tr> <td>10 a 14 años</td> <td>805</td> <td>110,68</td> <td>30,18</td> <td>26,83</td> </tr> <tr> <td>15 a 17 años</td> <td>980</td> <td>134,75</td> <td>36,75</td> <td>32,66</td> </tr> </tbody> </table>	REQUERIMIENTOS DE MACRONUTRIENTES PARA EL DESAYUNO					RANGO DE EDAD	KILOCALORÍAS	CARBOHIDRATOS (G)	PROTEINA (G)	GRASA (G)	5 a 9 años	492	67,65	18,45	16,4	10 a 14 años	698	96	26,18	23,27	15 a 17 años	856,7	117,80	25,7	28,56	DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA					DESCRIPCIÓN	BEBIDA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	FRUTA	GRUPO ETARIO	VOL.	PESO	PESO	PESO	5 a 9 años	200 ml	60 gr	50 gr	50 gr	10 a 14 años	200 ml	70 gr	70 gr	60 gr	15 a 17 años	200 ml	80 gr	80-100 gr	60 gr	REQUERIMIENTOS DE MACRONUTRIENTES PARA EL ALMUERZO Y MERIENDA					RANGO DE EDAD	KILOCALORÍAS	CARBOHIDRATOS (G)	PROTEINA (G)	GRASA (G)	5 a 9 años	577	79,33	21,63	19,23	10 a 14 años	805	110,68	30,18	26,83	15 a 17 años	980	134,75	36,75	32,66
REQUERIMIENTOS DE MACRONUTRIENTES PARA EL DESAYUNO																																																																																	
RANGO DE EDAD	KILOCALORÍAS	CARBOHIDRATOS (G)	PROTEINA (G)	GRASA (G)																																																																													
5 a 9 años	492	67,65	18,45	16,4																																																																													
10 a 14 años	698	96	26,18	23,27																																																																													
15 a 17 años	856,7	117,80	25,7	28,56																																																																													
DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA																																																																																	
DESCRIPCIÓN	BEBIDA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	FRUTA																																																																													
GRUPO ETARIO	VOL.	PESO	PESO	PESO																																																																													
5 a 9 años	200 ml	60 gr	50 gr	50 gr																																																																													
10 a 14 años	200 ml	70 gr	70 gr	60 gr																																																																													
15 a 17 años	200 ml	80 gr	80-100 gr	60 gr																																																																													
REQUERIMIENTOS DE MACRONUTRIENTES PARA EL ALMUERZO Y MERIENDA																																																																																	
RANGO DE EDAD	KILOCALORÍAS	CARBOHIDRATOS (G)	PROTEINA (G)	GRASA (G)																																																																													
5 a 9 años	577	79,33	21,63	19,23																																																																													
10 a 14 años	805	110,68	30,18	26,83																																																																													
15 a 17 años	980	134,75	36,75	32,66																																																																													

DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA							
DESCRIPCIÓN	SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEINA	GUARNICION	ENSALADA	JUGO	POSTRE
GRUPO ETARIO	VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO
5 a 9 años	200 ml	60 gr	50 gr	40 gr	50 gr	200 ml	50 gr
10 a 14 años	200 ml	70 gr	70 gr	50 gr	60 gr	200 ml	60 gr
15 a 17 años	200 ml	80 gr	80-100 gr	60 gr	80 gr	200 ml	60 gr

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS DIETAS

- Se incluirán cereales integrales por lo menos 2 o 3 veces por semana.
- Se preferirá vegetales crudos sobre otras preparaciones.
- Se preferirá frutas frescas de temporada, que guarden pertinencia territorial y concordancia con la zona en la que se solicita el servicio.
- Se preferirán los alimentos bajos en grasa o que contengan grasas naturales. La preparación principal de los huevos es cocidos para evitar el uso de grasa adicional.
- Se preferirán cortes magros y formas de cocción sin aceite o grasas añadidas.
- Se considerará un uso moderado de azúcar y sal añadidos a las preparaciones.
- Está prohibido el uso de condimentos artificiales y salsas comerciales.

Valor calórico total (VCT): dependerá del grupo etario.

Calidad: características organolépticas adecuadas (sabor suave, sin condimentos irritantes o estimulantes, consistencia y color variados, temperatura apropiada, alimentos de fácil digestión) alimentos frescos, nutritivos e inocuos.

Cantidad: de acuerdo a las porciones establecidas para cubrir las necesidades calóricas y nutricionales de los grupos etarios.

El servicio de alimentación estará disponible de lunes a viernes (5 días).

Para el transporte de la comida hacia la entidad contratante o el lugar de entrega que haya sido designado por la entidad contratante, se observará que los contenedores para la entrega cumplan con los parámetros dispuestos por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

En todos los casos, después de culminar con el servicio, el proveedor, procederá a realizar la limpieza y recolección de residuos. El proveedor es responsable por las condiciones de asepsia de todos los espacios relacionados con su trabajo, en especial el área de manipulación de alimentos. Esta área, su limpieza y mantenimiento deberán contemplar el protocolo de buenas prácticas para la manipulación e higiene de alimentos dispuestas por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), así como el manejo específico de limpieza de estos espacios de acuerdo con la normativa vigente así como el cumplimiento de las normas de seguridad establecidas.

La entidad contratante podrá realizar cambios en el menú a ser servido, que deberá ser notificado con un mínimo de 72 horas de anterioridad al proveedor, dichos cambios no deberán significar variación en la cantidad de la alimentación a ser proporcionada que tenga influencia en el precio establecido para cada grupo, el proveedor deberá realizar un informe de estos cambios y adjuntarlo a los requerimientos necesarios para el pago.

2	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO/ REQUISITOS	<p>El personal mínimo requerido está comprendido por:</p> <p><u>Un (1) Cocinero:</u></p> <p>*Certificado que acredite formación o capacitación en Gastronomía y/o Preparación de alimentos de mínimo 40 horas o título o certificación artesanal en las áreas antes mencionadas.</p> <p>*Certificado que acredite haber cursado y/o aprobado módulos de higiene y manipulación de</p>
----------	--	--

		<p>alimentos o buenas prácticas de manufactura. *Certificado que acredite experiencia de al menos un año en servicios de preparación de alimentos. *Certificado de salud ocupacional vigente.</p> <p><u>Dos (2) Ayudantes de cocina:</u> *Certificado que acredite haber cursado y aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura. *Certificado que acredite capacitación o experiencia de al menos seis meses en servicios de preparación de alimentos. *Certificado de salud ocupacional vigente.</p> <p>En caso de no contar con certificados de formación o experiencia, el proveedor deberá, por distintos medios, demostrar haber trabajado al menos 1 año en el sector de servicios de alimentación, esto puede ser a través de facturas, contratos u otros medios que permitan esta verificación.</p> <p><i>“En el caso que el personal cuente con credencial de la Red Socio Empleo o Certificación de Competencias, no será necesaria la presentación adicional de los requisitos mínimos solicitados para el personal a excepción del certificado de salud ocupacional”.</i></p>
3	FUNCIONES DEL PERSONAL	<p><u>Cocinero o Jefe de Cocina:</u> *Planifica y organiza el trabajo en la cocina. *Establece procedimientos y normas específicas para la preparación de alimentos de acuerdo con la programación acordada entre la entidad contratante y el proveedor. *Preparar los alimentos. *Supervisar el control de calidad del servicio. *Realizar la coordinación de la prestación del servicio. *Verificar la limpieza de las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su elaboración. *Garantizar la entrega oportuna del servicio de alimentación en las instalaciones acordadas.</p> <p><u>Ayudante de cocina:</u> *Asistir en la preparación de alimentos, transporte y entrega de alimentos. *Cumplir con la programación señalada por el Jefe de Cocina para la preparación de alimentos en todas las instancias, dentro y fuera del área de cocina. *Realizar el transporte de los alimentos e insumos requeridos para la prestación del servicio. *Participar en la entrega de los alimentos. *Asistir en la limpieza de los utensilios y del área tanto de preparación como de servicio de alimentos.</p>
4	CAPACIDAD DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	<p>La capacidad productiva se establece de las siguiente manera:</p> <p>Un grupo de trabajo se compone por un (1) Jefe de cocina y dos (2) ayudantes para atender una capacidad máxima 120 personas por turno y/o evento, a partir de ello se considerará un (1) ayudante de cocina adicional por cada 50 raciones y un (1) jefe de cocina por cada 100 raciones adicionales.</p>
5	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p>*Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos y otras actividades relacionadas a la provisión del servicio (alimentación y transporte del personal contratado para la ejecución del contrato) incurrirán por parte del proveedor.</p> <p>*El proveedor deberá cumplir con la 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.</p> <p>*Es necesario el manejo eficaz del sistema logístico (tiempos de entrega del servicio, opción de transporte, almacenaje, distribución y movilización) que le permita prestar el servicio en óptimas condiciones, cuando este sea acordado con la entidad contratante, para lo cual se deberá considerar la normativa vigente, especialmente la norma técnica ARCSA-DE-067-2015-GGG.</p> <p>*El lugar de preparación de alimentos, parte de la prestación del servicio, deberá limpiarse antes y después de la prestación del mismo, asegurándose de que este se encuentre en condiciones óptimas</p>

		<p>para garantizar la inocuidad de los alimentos.</p> <p>*La entidad contratante directamente o a través de terceros, según sea el caso, verificará el cumplimiento de las condiciones específicas del servicio señaladas en la presente ficha técnica, para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que le sea requerida.</p> <p>*En la elaboración de comidas se deberá utilizar agua potable apta para el consumo humano. La entidad contratante de considerar necesario podrá realizar a través de laboratorios especializados, el análisis físico-químico y microbiológico del agua a ser utilizada en la elaboración de los alimentos, debiendo cubrir el costo de dicho procedimiento. La Entidad de Contratante se reserva el derecho de realizar estos análisis en cualquier momento.</p> <p>* Al menos una vez a la semana se realizará la desinfección profunda del espacio físico utilizado en la preparación de alimentos y del menaje utilizado para la prestación del servicio (vajilla, ollas, etc.).</p> <p>* Los proveedores dentro de su cronograma mensual podrán incluir menús tradicionales, utilizando productos (vegetales-frutas) de temporada incentivando los hábitos y costumbres propios de la localidad.</p> <p>* La entidad contratante y el proveedor priorizarán la adquisición de los productos provenientes de la Economía Popular y Solidaria, de la Agricultura Familiar y de las Micro, Pequeñas y Medianas unidades productivas.</p> <p>* En todos los casos, los menús planificados deberán proveer los contenidos nutricionales indicados para la composición del mismo.</p> <p>* Todo el personal deberá contar uniformes completos: gorro, malla para el cabello, delantal de protección y guantes para la manipulación de alimentos, zapatos antideslizantes.</p> <p>* El proveedor se compromete a entregar su producto en el área local de su domicilio; no obstante el proveedor podrá escoger el área de cobertura (parroquial y/o cantonal) según su capacidad productiva. La entidad contratante determinará el lugar para la prestación del servicio, el mismo que guardará la relación parroquial/cantonal indicada por el proveedor.</p>
6	<p>PARAMETROS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</p>	<p>*Los menús deberán ser preferentemente bajos en grasas, azúcares y sal.</p> <p>*No se permite condimentos artificiales.</p> <p>*No se podrá servir huevo en lugar de cualquier tipo de carne. Este podrá ser utilizado únicamente como ingrediente en la preparación de guarniciones, ensaladas, sopas, etc.</p> <p>*Si se combinan dos alimentos del grupo de carbohidratos (arroz, fideo, papa, yuca, plátano verde o maduro, etc.) se procurará que la suma de los gramos de estos alimentos se ajuste al gramaje propuesto en esta ficha para este grupo de alimentos.</p> <p>*El postre debe estar constituido por frutas frescas de temporada. No se podrá servir ningún tipo de postre preparado (gelatina, mouse, flan, pasteles, etc.) o frutas enlatadas o al almíbar.</p> <p>*Los jugos deben ser naturales y NO reemplazarán a las frutas que se entregarán como postre.</p> <p>*En caso de no disponer de algún alimento, sustituir por otro del mismo grupo, valor nutricional y costo.</p> <p>*El consumo de alimentos fritos no podrá exceder de un día por semana. El aceite empleado será usado por una sola vez, no podrá ser reutilizado.</p> <p>*Los alimentos deberán ser preparados el mismo día del consumo para garantizar el consumo de alimentos frescos.</p> <p>* No se permitirán alimentos procesados como reemplazo para la elaboración de los menús en ningún caso.</p>

7	EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO	<p><u>Equipo mínimo requerido:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *cocina con mínimo cuatro quemadores y/o cocina industrial *congelador *refrigeradora *horno funcional y/o semi industrial *horno microondas *mesón metálicos de trabajo *samovar o línea para “self service” o su equivalente *licuadora semi industrial o 3 licuadoras domésticas *olla de presión <p><u>Equipos y utensilios:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Ollas y sartenes *Contenedores de alimentos adecuados para transporte de fríos o calientes. *Vajilla de acero inoxidable. *Utensilios de acero inoxidable. *Menaje de cocina. *Bandejas para servicio a la mesa <p>El proveedor deberá llevar todos los utensilios necesarios para la prestación del servicio de manera adecuada, es decir, vajilla de material liso, no poroso y fácil de limpiar y bandejas porta platos en cantidad suficiente para poder proveer un servicio eficiente, al menos, un juego de vajilla con utensilios por ingesta.</p> <p>*La calidad de la vajilla será adecuada para garantizar que por deterioro o rotura no lastime a ningún usuario/a, además el material de elaboración no deberá interferir en la calidad de los alimentos.</p> <p>*Estas características de equipos, utensilios, transporte (de ser necesario) y demás implementos deben estar enmarcados en la normativa de buenas prácticas de manipulación de alimentos.</p> <p>Nota:</p> <p>*La entidad contratante proporcionará el espacio adecuado con mesas y sillas para la prestación del servicio.</p> <p><i>El proveedor como requisito para catalogarse deberá presentar documentos que respalden la disponibilidad del equipo mínimo (facturas, títulos de propiedad, contratos de compra-venta, declaraciones juramentadas de propiedad, o de arrendamiento).</i></p>								
8	FRECUENCIA Y FORMA DE PAGO	<p>Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de cada entidad contratante, contra servicio prestado con frecuencia de pago mensual.</p> <p>Para liquidación de las órdenes de compra, se tomarán en cuenta los siguientes criterios:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Se realizará el pago por servicio prestado, es decir por el número efectivo de ingestas servidas. La entidad contratante deberá confirmar el número de ingestas a ser servidas hasta mínimo una hora antes de la prestación del servicio (este reporte se llevará a cabo en los tres (3) tiempos de comida) como parte del control diario de ingestas, caso contrario la entidad contratante asumirá los costos de lo solicitado. 2. Se generará la orden de compra por el número de usuarios y la liquidación se realizará según la cantidad de raciones consumidas y que han sido confirmadas previamente, contemplando el precio establecido para cada tiempo de comida. 								
9	PRECIOS PARA LA LIQUIDACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA	<p>Se utilizarán los siguientes precios para la liquidación de la orden de pago por parte de la entidad contratante:</p> <table border="1" data-bbox="775 1771 1099 1895"> <thead> <tr> <th>INGESTA</th> <th>(PRECIO SIN IVA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Desayuno</td> <td>US\$ 1.5342 c/u</td> </tr> <tr> <td>Almuerzo</td> <td>US\$ 1.8822 c/u</td> </tr> <tr> <td>Merienda</td> <td>US\$ 1.8822 c/u</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Estos precios son para la liquidación de la orden de compra de acuerdo con el número de ingestas solicitadas en la misma y su concordancia con el número de ingestas servidas de manera efectiva por el proveedor.</p>	INGESTA	(PRECIO SIN IVA)	Desayuno	US\$ 1.5342 c/u	Almuerzo	US\$ 1.8822 c/u	Merienda	US\$ 1.8822 c/u
INGESTA	(PRECIO SIN IVA)									
Desayuno	US\$ 1.5342 c/u									
Almuerzo	US\$ 1.8822 c/u									
Merienda	US\$ 1.8822 c/u									

		Adicionalmente, el proveedor presentará un informe de servicios prestados con el número de ingestas servidas o confirmadas. La entidad contratante acogerá este informe como insumo para la elaboración de su informe de satisfacción previo al pago mensual de la orden										
10	REQUISITOS PARA EL PAGO	El pago se realizará previo a la presentación de los siguientes documentos: -Factura. -Informe mensual de conformidad del servicio realizado por el personal designado para el efecto en el cual conste el detalle del cuadro de control de ingestas, uno por parte de la entidad contratante y otro por parte del proveedor. -Acta de entrega recepción del servicio e informe del administrador de la orden de compra.										
11	PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO	La ejecución de prestación del servicio, iniciará en el plazo mínimo de siete (7) días contados desde la formalización de la orden de compra, tiempo en el cual la entidad contratante y el proveedor deberán aprobar el menú y cronograma de entrega, salvo acuerdo expreso entre las partes, mismo que no podrá ser mayor a 15 días.										
ATRIBUTOS CONSTANTES												
12	NORMATIVA APLICABLE	* Manual de Manipulación de Alimentos vigente, emitido por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) *Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Restaurantes y Cafeterías de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA). * Normas INEN vinculadas. <i>Nota: De existir, se tomará en cuenta también las actualizaciones y/o modificaciones a las normas enunciadas.</i>										
13	GARANTÍAS	* La garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía de la misma generada es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0.000002 por el presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico. Esta garantía se rendirá por un valor igual al 5% del monto total de la orden de compra. *La garantía de buen uso de anticipo, por un valor equivalente al 100% del valor recibido por este concepto de haber sido concedido por la entidad contratante. Las garantías contempladas en este numeral, 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.										
14	INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Infracciones</th> <th style="text-align: center;">Multa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Por la no prestación del servicio en cualquiera de los tiempos de comida.</td> <td>1 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de servicio no prestado (por cada ingesta). En caso de recurrencia y una vez que las multas superen el 5% de la factura mensual la entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.</td> </tr> <tr> <td>Por el no cumplimiento de los parámetros de asepsia e inocuidad de los productos (alimentos) e insumos relacionados con el servicio.</td> <td>1 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de servicio no prestado. En caso de recurrencia y una vez que las multas superen el 5% de la factura mensual la entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.</td> </tr> <tr> <td>Por el cambio en los menús preestablecidos y aprobados por el Administrador de la Orden de Compra sin la debida autorización.</td> <td>0.25 x 1000 del valor de la factura mensual por cada cambio</td> </tr> <tr> <td>Por incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha.</td> <td>0.05 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de incumplimiento.</td> </tr> </tbody> </table>	Infracciones	Multa	Por la no prestación del servicio en cualquiera de los tiempos de comida.	1 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de servicio no prestado (por cada ingesta). En caso de recurrencia y una vez que las multas superen el 5% de la factura mensual la entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.	Por el no cumplimiento de los parámetros de asepsia e inocuidad de los productos (alimentos) e insumos relacionados con el servicio.	1 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de servicio no prestado. En caso de recurrencia y una vez que las multas superen el 5% de la factura mensual la entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.	Por el cambio en los menús preestablecidos y aprobados por el Administrador de la Orden de Compra sin la debida autorización.	0.25 x 1000 del valor de la factura mensual por cada cambio	Por incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha.	0.05 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de incumplimiento.
Infracciones	Multa											
Por la no prestación del servicio en cualquiera de los tiempos de comida.	1 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de servicio no prestado (por cada ingesta). En caso de recurrencia y una vez que las multas superen el 5% de la factura mensual la entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.											
Por el no cumplimiento de los parámetros de asepsia e inocuidad de los productos (alimentos) e insumos relacionados con el servicio.	1 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de servicio no prestado. En caso de recurrencia y una vez que las multas superen el 5% de la factura mensual la entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.											
Por el cambio en los menús preestablecidos y aprobados por el Administrador de la Orden de Compra sin la debida autorización.	0.25 x 1000 del valor de la factura mensual por cada cambio											
Por incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha.	0.05 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de incumplimiento.											

		<p>Por incumplimiento en el aprovisionamiento del número de raciones confirmadas.</p>	
		<p>Por incumplimiento del horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante.</p>	
		<p>Por el incumplimiento en las condiciones establecidas para el uniforme del personal de trabajo requerido.</p>	<p>La primera vez se hará un llamado de atención por escrito. Se aplicará el 1 x 1000 del valor de la factura mensual por cada ocasión de reincidencia.</p>