

SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		
PRODUCTO:	Servicio de Alimentación para programas infantiles CIBV	
CPC NIVEL 5:	63230	
CPC NIVEL 9:	632300212	
PRECIO DE ADHESIÓN	2.41 USD (NO INCLUYE IVA)	
ESPECIFICACIONES GENERALES		
N°	ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
1	UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
2	GARANTÍA Y ANTICIPO	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>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)</p> <p>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.</p>
3	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN:	<p>La cantidad ofertada será de acuerdo al número de menús diarios: desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo y refrigerio media tarde. Los menús serán estructurados según regiones (costa, sierra y Amazonía) y de acuerdo a los requerimientos establecidos por el administrador de la orden de compra. Ver Anexo1 con menú referencial.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

		CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSUAL: 880 servicios (40 niños durante 22 días al mes).
4	FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO	El pago por la prestación del servicio será contra entrega mensual, previo a la presentación de la factura y el informe del funcionario delegado por la entidad, en caso de haberse presentado causales para la aplicación de multas, éstas serán descontadas del pago de la factura correspondiente.
5	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.
6	ALCANCE	El servicio será adquirido a través de las siguientes entidades: <ul style="list-style-type: none"> • El Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES. • Convenios de cooperación entre el MIES y Gobiernos Autónomos Descentralizados – GAD. • Las instituciones comprendidas en el art. 2 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública- LOSNCP.
7	NORMATIVA APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
8	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> • El servicio radica en la provisión diaria de cuatro comidas las que deben cubrir las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los alimentos. • El proveedor del servicio de alimentación contratado entregará al Coordinador/a del CIBV la planificación de un ciclo de menús de cuatro semanas, para la revisión y aprobación del Coordinador/a CIBV. • El proveedor deberá contar con un área en la cual elabora los alimentos que deberá reunir condiciones higiénico-sanitarias óptimas para evitar contaminación, alteración de su composición. • El servicio será entregado por el proveedor en los Centros Infantiles del Buen Vivir – CIBV. • Los alimentos al no ser preparados en las instalaciones de la Entidad Contratante,

		<p>deberán guardar normas de higiene y ser adecuadamente transportados a la Entidad para la entrega a los beneficiarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para el cumplimiento del objeto del servicio, el proveedor dotará de los insumos, herramientas, menaje y equipos necesarios para la prestación de este servicio y el transporte de los alimentos. • Es responsabilidad del proveedor manejar todo el sistema logístico (tiempos de entrega del servicio, opción de transporte, almacenaje, distribución y movilización) que le permita entregar el producto en óptimas condiciones. • El proveedor deberá realizar la limpieza de las instalaciones, antes y después del lugar donde se servirán los alimentos. • La limpieza y desinfección de la vajilla es responsabilidad del proveedor. • El administrador de la orden de 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.
9	<p>REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN</p>	<p>Los requisitos mínimos que cumplirá el proveedor son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contar con un espacio exclusivo en el cual elabore los alimentos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene. • Mantener limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos. • Colocar los alimentos en estanterías, no en el piso, deben estar separados de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras. • Las áreas de conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos deben guardar independencia en relación al baño y/o baterías sanitarias. • Mantener los alimentos siempre limpios y exentos de contaminación. No deben estar cerca de animales, materiales de limpieza o productos químicos. • Aplicar el principio: Primero en llegar, primero en salir (PEPS). • Los alimentos procesados contarán con certificado de registro sanitario o notificación sanitaria vigente, otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento detallada en el mismo. El tiempo máximo de consumo de estos productos debe estar vigente. • Todos los alimentos deberán almacenarse en envases limpios y con tapas, debidamente etiquetados y fechados. • Los alimentos perecederos deben colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro. • Elegir los alimentos y/o preparaciones bajos en grasas, azúcar y sal. • Los alimentos potencialmente peligrosos se deben mantener adecuadamente refrigerados (5°C o menos) o calientes (70°C o más) para evitar el desarrollo de microorganismos. • Las frutas y hortalizas de preferencia deben ser las de temporada, frescas, en buen estado que no estén en contacto con el suelo; se rechazarán si tienen presencia de manchas negras, cafés o moradas pues pueden contener bacterias, hongos y virus que afectan la salud. • Para la elaboración de las comidas deberá utilizar agua tratada o potable. La Entidad Contratante podrá realizar en cualquier instante y a través de laboratorios especializados, el análisis físico-químico y microbiológico del agua a ser utilizada en la

		<p>elaboración de los alimentos, a su costo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No deberá almacenar ningún tipo de jabón, detergente, desinfectante, insecticida, raticida o solventes junto a los víveres. • Se debe evitar la exposición a riesgos de los alimentos durante su preparación, transporte y expendio. • En caso de no disponibilidad algún alimento, sustituir por otro del mismo valor nutricional y referencia de costo, por ejemplo: carne por carne, fruta por fruta, verdura por verdura, cereal por cereal, lácteo por lácteo, leguminosa por leguminosa, grano tierno por grano tierno, etc. • Los 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.
10	<p>CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se permitirá el consumo de fritos como máximo una sola vez por semana (carnes, tubérculos, plátanos, masas). El aceite empleado, de ser el caso, será usado por una (1) sola oportunidad y NO será reutilizado. • Los alimentos deben ser preparados el mismo día de consumo para garantizar la ingesta de alimentos frescos. • Deberán presentarse 15 minutos antes de cada prestación de servicio de alimentación. • El desayuno se debe preparar entre las 6 a 7 horas de la mañana. • El 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. • Las preparaciones que conforman el almuerzo deben prepararse entre las 10h00 a 11h30 del día; y especialmente considerar que las ensaladas de verduras y los jugos de frutas son dos tipos de preparaciones 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. • El refrigerio de la tarde debe prepararse entre las 14:00 y 15:00 horas para evitar la fermentación de los hidratos de carbono (azúcares). • Todos 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. • El periodo del servicio de los alimentos debe ser de al menos dos horas entre comida y comida. • Garantizar que los alimentos calientes sean servidos a todos los niños y niñas por igual, a una temperatura adecuada (37°C). • Todos 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. • Se utilizará productos de procedencia nacional conforme lo estipulado en las Resoluciones Externas No. RE-SERCOP-2015-0000032 y No. RE-SERCOP-2015-0000034. • Los productos con los que se elaboren las preparaciones, no se limitarán a los listados anteriormente descritos; a más de éstos serán todos los necesarios para dar un servicio de calidad.

11	GUIA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS PARA NIÑOS	<p>Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
12	GUIA DE REFERENCIA DE ALIMENTOS PERMITIDOS PARA NIÑOS	<p>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.</p>
13	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO	<p>Al menos se deberá contar con el siguiente personal:</p> <p>Por cada 40 menús a elaborar, será necesario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Cocinero - 1 Ayudante de cocina - 1 Una persona para el servicio de alimentos <p>Por cada 40 niños adicionales, será necesario incluir una persona más, para la preparación de los alimentos.</p>
14	FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	<p>Cocinero:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Ayudante de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Experiencia en preparación de alimentos, mínima de 1 año. • Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo

		<p>competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP, Universidades que presten este servicio entre otros.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certificado de salud vigente del año en curso. <p>Persona para el servicio de alimentos :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>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.</p>
15	<p>FUNCIONES DEL PERSONAL</p>	<p>Cocinero:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparar los alimentos. • Supervisar el control de calidad del servicio. • Verificar en cumplimiento de las disposiciones contractuales. • Mantener limpias las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su elaboración. • Asegurar la entrega oportuna del servicio de alimentación en las instalaciones acordadas. <p>Ayudantes de Cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumplir disposiciones. • Ayudar con la preparación, correcto transporte y entrega de alimentos. <p>Persona para el servicio de alimentos :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servicio de los alimentos a niños y niñas en condiciones higiénico-sanitarias, considerando siempre la temperatura de los alimentos antes de servirlos. • Cumplir disposiciones.
16	<p>UNIFORMES DE PERSONAL E IDENTIFICACIÓN</p>	<p>El personal deberá cumplir con las siguientes especificaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

17	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.
18	SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN	La supervisión y la administración de la ejecución de la orden de compra lo realizará la entidad contratante.
19	CONDICIONES PARA LA ENTREGA DEL SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> • El proveedor entregará en el lugar y hora acordada los alimentos, a la entidad contratante. • Disponer en los recipientes térmicos los alimentos preparados calientes, separados de los alimentos preparados fríos. Utilizar recipientes diferentes para estos dos tipos de alimentos preparados. • Los vehículos deben tener un compartimento separado, protegido contra el sol directo, viento, polvo, lluvia y otras contaminaciones que puedan degradar la calidad del producto. • El vehículo debe estar destinado para el uso exclusivo del servicio de alimentación. • La movilización de los alimentos corren por cuenta del proveedor.
20	MAQUINARIA MINIMA REQUERIDA	<p>La maquinaria mínima necesaria para la prestación del servicio son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocina • Horno • Licuadora • Batidora • Refrigeradora • Congelador
21	EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA ELABORACIÓN	<p>El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deben ser de material inoxidable, no poroso, liso, de fácil limpieza y desinfección. • Todos los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de dos tipos de alimentos para evitar la contaminación cruzada. • Deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no tóxico y que se hayan limpiado y desinfectado bien, cerrados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes extraños. No se permitirá la utilización de recipientes plásticos para el transporte de frescos, coladas, jugos o ensaladas por el riesgo de contaminación. <p>Los requerimientos mínimos necesarios para la elaboración son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ollas y sartenes • Menaje • Implementos de aseo necesarios para la limpieza. • El proveedor deberá contar con tanques de gas industriales (cilindros de 45 Kg) y los repondrá cada vez que se requiera, sin que involucre un costo adicional a la entidad

<p>22</p>	<p>EQUIPO MINIMO REQUERIDO PARA SERVICIO</p>	<p>Los equipos y utensilios mínimos necesarios para la prestación del servicio son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>El Administrador de la orden de compra podrá inspeccionar el estado de los utensilios y herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo inmediato.</p>
<p>23</p>	<p>INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS</p>	<p>Se aplicarán las siguientes multas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Por la no prestación del servicio se cobrará una multa del 5% por día de servicio no prestado por el valor total de la orden de compra. En caso de reincidencia se procederá a la liquidación y terminación de la orden de compra, sin embargo el proveedor estará obligado a prestar el servicio de alimentación hasta un día antes del servicio del nuevo proveedor, quien deberá notificar a la entidad contratante la fecha del servicio. 2. Por impuntualidad del servicio solicitado, se aplicará una multa mínima 0.5% por cada día de retraso, sobre el valor total de la orden de compra. 3. Por la ausencia del personal mínimo requerido para la prestación del servicio en la presente ficha se aplicará el 0.25% cuando el 50% del personal se ausente en un mismo día; y el 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.