

ATRIBUTOS GENERALES																												
PRODUCTO:	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PERSONAL MÉDICO DE HOSPITALES Y UNIDADES DE SALUD (COMPLEMENTARIA AL SERVICIO PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I))																											
CPC NIVEL 5:	63230																											
CPC NIVEL 9:	632300212																											
PRECIO DE ADHESIÓN	US\$ 2,534 (No incluye IVA)																											
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS																												
1	UNIDAD DE MEDIDA	Una ración= desayuno o almuerzo o merienda.																										
2	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	*La presente ficha tiene como rango referencial la atención de 50 a 100 usuarios por día, por tanto el incremento de equipos, herramientas y cualquier insumo adicional será directamente proporcional al número de usuarios diarios. -Este servicio consiste en la preparación, elaboración y el servicio de menús establecidos previamente. El servicio incluye la provisión de una (1) comida que puede ser: desayuno o almuerzo o merienda para el personal de salud. Por consiguiente una ración contiene:																										
		<table><tr><th colspan="3">MENÚ REFERENCIAL DE 2000 KCAL</th></tr><tr><th>DESAYUNO</th><th>ALMUERZO</th><th>MERIENDA</th></tr><tr><td>-1 bebida (leche, aromática, colada) -1 porción de fruta fresca o en compota -1 vaso de jugo -1 opción del grupo de proteínas -1 opción de carbohidratos</td><td>*Sopa (1 porción) *Segundo plato: -2 opciones de proteína -2 opciones de ensalada -1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.) -1 guarnición -1 vaso de jugo *Postre: fruta fresca o compota o gelatina o flan</td><td>*Sopa (1 porción) *Segundo plato: -2 opciones de proteína -2 opciones de ensalada -1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.) -1 guarnición -1 vaso de jugo</td></tr></table>	MENÚ REFERENCIAL DE 2000 KCAL			DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	-1 bebida (leche, aromática, colada) -1 porción de fruta fresca o en compota -1 vaso de jugo -1 opción del grupo de proteínas -1 opción de carbohidratos	*Sopa (1 porción) *Segundo plato: -2 opciones de proteína -2 opciones de ensalada -1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.) -1 guarnición -1 vaso de jugo *Postre: fruta fresca o compota o gelatina o flan	*Sopa (1 porción) *Segundo plato: -2 opciones de proteína -2 opciones de ensalada -1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.) -1 guarnición -1 vaso de jugo																	
		MENÚ REFERENCIAL DE 2000 KCAL																										
		DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA																								
		-1 bebida (leche, aromática, colada) -1 porción de fruta fresca o en compota -1 vaso de jugo -1 opción del grupo de proteínas -1 opción de carbohidratos	*Sopa (1 porción) *Segundo plato: -2 opciones de proteína -2 opciones de ensalada -1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.) -1 guarnición -1 vaso de jugo *Postre: fruta fresca o compota o gelatina o flan	*Sopa (1 porción) *Segundo plato: -2 opciones de proteína -2 opciones de ensalada -1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.) -1 guarnición -1 vaso de jugo																								
		<table><tr><th colspan="5">DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA DESAYUNO</th></tr><tr><th>CARBOHIDRATO</th><th>PROTEÍNA</th><th>LÁCTEO/BEBIDA</th><th>JUGO</th><th>FRUTA</th></tr><tr><th>PESO</th><th>PESO</th><th>VOL.</th><th>VOL.</th><th>PESO</th></tr><tr><td>60 gr</td><td>30-50 gr</td><td>200 ml</td><td>200 ml</td><td>60 gr</td></tr></table>	DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA DESAYUNO					CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	LÁCTEO/BEBIDA	JUGO	FRUTA	PESO	PESO	VOL.	VOL.	PESO	60 gr	30-50 gr	200 ml	200 ml	60 gr						
		DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA DESAYUNO																										
		CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	LÁCTEO/BEBIDA	JUGO	FRUTA																						
		PESO	PESO	VOL.	VOL.	PESO																						
		60 gr	30-50 gr	200 ml	200 ml	60 gr																						
<table><tr><th colspan="7">DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA ALMUERZO</th></tr><tr><th>SOPA</th><th>CARBOHIDRATO</th><th>PROTEÍNA</th><th>GUARNICIÓN</th><th>ENSALADA</th><th>JUGO</th><th>POSTRE</th></tr><tr><th>VOL.</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>VOL.</th><th>PESO</th></tr><tr><td>250 ml</td><td>70 gr</td><td>100 gr</td><td>50 gr</td><td>150 gr</td><td>200 ml</td><td>60 gr</td></tr></table>	DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA ALMUERZO							SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	ENSALADA	JUGO	POSTRE	VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO	250 ml	70 gr	100 gr	50 gr	150 gr	200 ml	60 gr
DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA ALMUERZO																												
SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	ENSALADA	JUGO	POSTRE																						
VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO																						
250 ml	70 gr	100 gr	50 gr	150 gr	200 ml	60 gr																						
<table><tr><th colspan="6">DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA</th></tr><tr><th>SOPA</th><th>CARBOHIDRATO</th><th>PROTEÍNA</th><th>GUARNICIÓN</th><th>ENSALADA</th><th>JUGO</th></tr><tr><th>VOL.</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>VOL.</th></tr><tr><td>250 ml</td><td>70 gr</td><td>100 gr</td><td>50 gr</td><td>150 gr</td><td>200 ml</td></tr></table>	DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA						SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	ENSALADA	JUGO	VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	250 ml	70 gr	100 gr	50 gr	150 gr	200 ml				
DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA																												
SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	ENSALADA	JUGO																							
VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.																							
250 ml	70 gr	100 gr	50 gr	150 gr	200 ml																							
La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso																												

		del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante. 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 limpieza y desinfección para hospitales, así como el manejo específico de limpieza de estos espacios de acuerdo con la normativa vigente y normas de bioseguridad establecidas desde el Consejo Nacional de Salud. Se establece como obligatoria la limpieza profunda de carácter semanal, tomando en cuenta la limpieza de trampas de gas y agua. De la misma manera se contempla el uso de desinfectante de manos antes de iniciar el servicio de preparación de alimentos. El servicio de alimentación estará disponible todos los días de la semana (7) sin excepción. Será responsabilidad del proveedor garantizar la distribución del personal de manera que la comida pueda ser servida a la temperatura apropiada y acorde a su preparación, dentro de los horarios establecidos por la entidad contratante dentro del horario de atención de las 06h00 y 21h00 como máximo. La alimentación y transporte del personal contratado para la ejecución del contrato correrá de cuenta del proveedor. Los proveedores interesados en ofertar para el presente servicio tendrán la libertad de asociarse dentro de los cánones de la Economía Popular y Solidaria, la Agricultura Familiar y todas las prácticas que permitan y promuevan la inclusión de los emprendimientos económicos con base social a los procesos de Contratación Estatal. - El proveedor que quiera adherirse a la prestación del presente servicio obligatoriamente deberá estar catalogado en el servicio de alimentación permanente con equipamiento - para pacientes hospitalizados (Tipo I).
3	HORARIO	Los horarios de alimentación se fraccionarán en tres tiempos de comida principales (desayuno - almuerzo - merienda). Estos horarios deberán ser acordados entre el proveedor y la entidad contratante, teniendo como condición que la jornada laboral inicie a las 06h00 como lo más temprano y no vaya más allá de las 21h00 como más tarde.
4	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO/ REQUISITOS	<u>Dos (2) Jefes de cocina o cocineros:</u> *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. *Certificado que acredite haber cursado y aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura. *Certificado que acredite experiencia de al menos un año en servicios de preparación de alimentos, de preferencia en servicios para unidades de salud. *Certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud autorizado. <u>Cinco (5) 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, de preferencia en servicios de para unidades de salud. *Certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud autorizado. Personal de apoyo: El personal de apoyo se encuentra detallado en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I).
5	FUNCIONES DEL PERSONAL	<u>Cocinero o Jefe de Cocina:</u> *Ejecuta las disposiciones del chef para el trabajo en la cocina. *Preparar los alimentos. <u>Ayudante de cocina:</u> *Asistir en la preparación de alimentos, transporte y entrega de alimentos. *Cumple con la programación señalada por el jefe de cocina o cocinero 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. *Realizar la entrega de los alimentos al personal. *Colaborar con la limpieza de los utensilios y del área a su cargo, tanto de preparación como de servicio alimentos. Funciones de personal de apoyo: Las funciones del personal de apoyo se encuentran detallados en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I).
6	ROPA DE TRABAJO Y PRESENTACIÓN GENERAL DEL PERSONAL	*En todos los casos el personal contará con equipos de protección. *Todo el personal deberá contar con uniformes completos: gorro, malla para el cabello, delantal de protección y guantes para la manipulación de alimentos, zapatos antideslizantes. *El personal deberá guardar la presentación y asepsia de los uniformes en todo momento. *El personal deberá precautelar la higiene personal integral: manos limpias, uñas cortas, cabello recogido, no portar accesorios como anillos, pulseras, aretes u otros objetos que pudieran presentar un riesgo en la prestación del servicio. *El personal que realice la prestación del servicio no podrá tener heridas o infecciones cutáneas. El proveedor realizará anualmente exámenes médicos a todo su personal. Estos exámenes son los siguientes: Biometría hemática completa, Serología (VDRL), Elemental y microscópico de orina, coproparasitario, coprocultivo, examen médico general.
7	CAPACIDAD DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	La capacidad productiva se establece de la siguiente manera: Un grupo de trabajo compuesto por dos (2) jefes de cocina y cinco (5) ayudantes de cocina para atender a un grupo de hasta 100 usuarios diarios (considerando que 1 usuario = 1 tiempo de comida: desayuno o almuerzo o merienda), en dos turnos cumplimiento con (06h00 a 13h00 / 13h00 a 21h00) con 1 jefe de cocina y dos ayudantes para cada turno. Se consideran turnos con 7 personas debido a que estos horarios aplicarán para los 7 días de la semana sin excepción. A partir de ello se considerará dos (2) ayudantes de cocina adicionales por cada 50 usuarios y dos (2) jefes de cocina por cada 100 usuarios adicionales. El proveedor deberá dividir su capacidad máxima de prestación de servicio, entre todas las ingestas solicitadas dentro del horario determinado, según el número de jefes de cocinas y

		auxiliares que declare en su oferta. El grupo de trabajo, que incluye la presencia de: nutricionistas, bodegueros y supervisor se establece en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I).
8	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	*Los precios asignados para el servicio de alimentación para el personal de salud se rigen según el Acuerdo Ministerial No. MRL-2014-0114. Art. 3. Del Valor del servicio. *la información referente a los gastos de transporte están especificados en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I). *Durante todas las fases del servicio de alimentación, el contratista aplicarán las normas establecidas en los manuales: BPM's (Buenas Prácticas de Manufactura), HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), y POES (Prácticas Operativas Estandarizadas Sanitarias) con la obligación de entregar informes, análisis y resultados al administrador del contrato de manera mensual. *El proveedor deberá cumplir con la Resolución ARCSA-DE-057-2015-GGG que señala la 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 además el proveedor garantizará la calidad del servicio de acuerdo a la Guía de usuario: Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Restaurantes y Cafeterías del ARCSA. *Al menos una vez a la semana se realizará la desinfección profunda del menaje utilizado para la prestación del servicio (vajilla, ollas, etc.). *El lugar de preparación de alimentos parte de la prestación del servicio, deberá limpiarse antes y después de la prestación del mismo, asegurándose que este se encuentre en condiciones óptimas para garantizar la inocuidad de los alimentos. *La entidad contratante directamente o a través de terceros, de ser 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. La entidad contratante se reserva el derecho de realizar, en cualquier instante, a través de laboratorios especializados, el análisis físico, químico y microbiológico a todos los insumos utilizados en la elaboración de los alimentos, así como su producto final. Para el cumplimiento de este control, el proveedor deberá conservar muestras diarias de la alimentación que se haya brindado, estas muestras se almacenarán durante una semana. *Los menús deberán ser bajos en grasas y azúcares. *Los alimentos procesados a utilizarse en la preparación de los menús, deberán tener 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 de consumo de los mismos, no puede ser posterior a la fecha de caducidad del producto establecido en el mismo. *Los alimentos perecibles deberán colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro. *Los alimentos frescos y semiprocados utilizados en el servicio de alimentación deberán mantener óptimas condiciones, para que no alteren la calidad e inocuidad de los mismos.

		El proveedor adjudicado deberá asegurar que los alimentos frescos que se utilicen en la preparación de alimentos sean adquiridos obligatoriamente a los proveedores catalogados en las fichas de canastas de productos alimenticios del SERCOP (el proveedor catalogado podrá solicitar al SERCOP el listado de los proveedores catalogados en las fichas de canastas de productos frescos para la adquisición de los mismos). *Los proveedores dentro de su cronograma mensual deberán incluir menús que contengan productos locales, utilizando productos (vegetales / frutas) de temporada incentivando los hábitos y costumbres propios de la localidad. *Se tomarán en cuenta las necesidades específicas de la entidad contratante para el diseño del menú mensual dentro de los parámetros señalados en el Atributo No. 2 de la presente ficha. *El proveedor tendrá que verificar las condiciones de las instalaciones para la preparación de alimentos en conjunto con la entidad contratante para garantizar que el agua para el lavado de los alimentos, lavado del equipamiento de cocina, y otros sea agua tratada (filtrada o clarificada) o potable, con la finalidad de evitar el aprovisionamiento de fuentes contaminadas o contaminación cruzada. *Los mesones, pisos, paredes, estanterías, refrigeradoras, congeladores y equipo en general que se utilice para este fin se mantendrán completamente limpios, antes, durante y después de ser entregado el servicio de alimentación. *El proveedor vigilará el cumplimiento del artículo 30 del Reglamento para el manejo adecuado de los desechos infecciosos generados en las instituciones de Salud en el Ecuador, así como las determinaciones señaladas para el manejo de alimentos en la Ley Orgánica de Salud del Ecuador y en el Manual del Modelo de Atención Integral de Sistema Nacional de Salud Familiar Comunitario e Intercultural (MAIS-FCI). *Lo referente a la limpieza y artículos de limpieza a utilizarse en el presente servicio se encuentra especificado en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I). *La entidad contratante capacitará al proveedor adjudicado acerca de los protocolos y/o procedimientos vigentes en la institución de higiene del personal, manejo de desechos, higiene y manipulación de alimentos, entre otros que se consideren necesarios para la prestación del servicio. Estos procedimientos serán cumplidos por el proveedor durante todo el tiempo que dure la prestación del servicio.
9	EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO	*La presente ficha tiene como rango referencial la atención de 50 a 100 usuarios por día, por tanto el incremento de equipos, herramientas y cualquier insumo adicional será directamente proporcional al número de usuarios diarios. Equipo necesario: El equipo a utilizarse en la prestación del presente servicio se encuentra detallado en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I). Adicional a este equipo el proveedor contará con: *1 cafetera *1 juguera de dos tanques, mínimo 18 litros de capacidad *1 línea de samovares con todos los aditamentos necesarios para su uso o una estación de "self service" *3 carritos para la recolección de bandejas (20 bandejas) Menaje: El menaje a utilizarse en la prestación del presente servicio se encuentra detallado en la

		ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I). Adicional a este equipo el proveedor contará con: *Vajilla de porcelana, no porosa y fácil de limpiar. (La calidad de la vajilla será adecuada para garantizar que por deterioro o rotura no lastime a ningún usuario ni operario, además el material de elaboración no deberá interferir en la calidad de los alimentos). *Cubertería de acero inoxidable. *Mesas y sillas: Para el cálculo del número de mobiliario requerido se utilizará el siguiente coeficiente: Mayor número de ingestas en el día (desayuno o almuerzo o merienda) ----- El número de turnos* dentro de un tiempo de comida <i>-En el caso de la presente ficha se considera el almuerzo como la ingesta con mayor número de usuarios y que el personal se distribuye en tres turnos* diferentes durante un tiempo de comida.</i> Las herramientas y maquinaria para la prestación del presente servicio se encuentran detalladas en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I). Nota: *El proveedor proporcionará las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos. *Los utensilios no deben ser utilizados al mismo tiempo para la preparación de dos tipos de alimentos diferentes, para evitar la contaminación cruzada. *Los utensilios de cocina deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no toxico, deben ser correctamente limpiados y desinfectados. <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>								
10	FRECUENCIA Y FORMA DE PAGO	Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de cada entidad contratante, contra servicio prestado con frecuencia de pago mensual. Para liquidación de las órdenes de compra, se tomarán en cuenta los siguientes criterios: 1. Se realizará el pago por servicio prestado, es decir por el número efectivo de ingestas servidas. La entidad contratante deberá confirmar este número de ingestas dos veces al día, mañana y tarde, para que se guarde concordancia con el número de ingresos y egresos de los hospitales y unidades de salud. 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.								
11	PRECIOS PARA LA LIQUIDACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA	Se utilizarán los siguientes precios para la liquidación de la orden de pago por parte de la entidad contratante: <table><tr><th>INGESTA</th><th>(PRECIO SIN IVA)</th></tr><tr><td>Desayuno</td><td>US\$ 2,36 c/u</td></tr><tr><td>Almuerzo</td><td>US\$ 2,63 c/u</td></tr><tr><td>Merienda</td><td>US\$ 2,50 c/u</td></tr></table> * Estos precios son referenciales 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. Adicionalmente, el proveedor presentará un informe de servicios prestados con el número	INGESTA	(PRECIO SIN IVA)	Desayuno	US\$ 2,36 c/u	Almuerzo	US\$ 2,63 c/u	Merienda	US\$ 2,50 c/u
INGESTA	(PRECIO SIN IVA)									
Desayuno	US\$ 2,36 c/u									
Almuerzo	US\$ 2,63 c/u									
Merienda	US\$ 2,50 c/u									

		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.
12	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. -Presentación ante la entidad contratante de credenciales de el/la nutricionista encargado de la validación del menú, así como sus datos de contacto (nombre, número de teléfono celular y correo electrónico). -Acta de entrega recepción del servicio e informe del administrador de la orden de compra. -Planilla de pago mensual de afiliaciones al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social en los casos que corresponda. - Copias de las facturas de compra de alimentos frescos y semiprocados a los proveedores catalogados en las fichas de canastas de productos alimenticios del SERCOP (detallado en el atributo No. 8).
13	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		
14	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. *Reglamento para el manejo adecuado de los desechos infecciosos generados en las instituciones de Salud en el Ecuador. *Ley Orgánica de Salud del Ecuador. *Manual del Modelo de Atención Integral de Sistema Nacional de Salud Familiar Comunitario e Intercultural (MAIS-FCI). *Se considerarán otros protocolos y/o procedimientos específicos que la Institución establezca con el proveedor para la prestación del servicio. <i>Nota: De existir, se tomará en cuenta también las actualizaciones y/o modificaciones a las normas enunciadas.</i>
15	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.

16	INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS	- Se tomarán en cuenta las mismas infracciones y multas especificadas en la ficha técnica SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I).
----	---	--