

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
FICHA TÉCNICA**

ATRIBUTOS GENERALES			
CATEGORÍA DEL SERVICIO		PRODUCTO:	Menú Tipo I (Servicio de entrega de alimentos preparados, no incluye servicio de mesa)
		CPC NIVEL 5:	63230
		CPC NIVEL 9:	632300021
N°	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN	NOTAS ESPECÍFICAS
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS			
CAPACIDADES DEL PERSONAL QUE PRESTARÁ EL SERVICIO			
1	PERSONAL	*Jefe de cocina *Personal de servicio La cantidad del personal estará definido por el proveedor, en función al cumplimiento óptimo de la orden de compra y de su capacidad máxima de prestación del servicio.	
2	FORMACIÓN, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA	Jefe de cocina: Formación o capacitación en conocimientos gastronómicos, higiene y manipulación de alimentos de al menos 2 años, experiencia mínima de 1 año y certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos. Personal de servicio: Experiencia y conocimiento en servicio gastronómico, higiene y manipulación de alimentos de al menos 2 años, que cuente con certificado de salud ocupacional emitido por el MSP para la manipulación de alimentos. Los medios de verificación serán los certificados de trabajos, títulos o capacitación, los cuales deberán ser adjuntados al formulario de manifestación de interés.	
3	CAPACIDAD MÁXIMA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	La capacidad productiva mensual será declaratoria de acuerdo a los términos de referencia, condiciones, equipo, herramientas, materiales y accesorios.	
4	UNIFORMES DE PERSONAL E IDENTIFICACIÓN	*Delantales de tela de producción nacional. *Redecillas para cabello. *Guantes desechables para manipular alimento.	
CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
5	PRECIO DE ADHESIÓN	USD 3,57	No incluye IVA.
6	FRECUENCIA DE PAGO	La frecuencia de pago, será por el total de unidades de Menú Tipo I contratado, en la orden de compra generada por la entidad contratante.	
7	GARANTÍA Y ANTICIPO	N/A	
8	FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO	El pago por la prestación del servicio será contra entrega, previo a la presentación de la factura correspondiente y firma del acta entrega-recepción entre el administrador de la orden de compra y el proveedor.	
9	PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO	El horario de entrega de prestación del servicio, será definido por la entidad contratante, según su requerimiento en la orden de compra generada. El cronograma de entrega, será programado por la entidad contratante, de mutuo acuerdo con el proveedor.	
10	ÁREA DE INTERVENCIÓN	El lugar de la prestación del servicio, lo definirá la entidad contratante y su aplicación será dentro de los perímetros cantonales.	
11	ACTIVIDADES QUE INCLUYE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	El proveedor dispondrá de al menos 1 jefe de cocina y 1 persona de servicio, transporte propio o alquilado para el traslado de los alimentos, debe contar con los implementos necesarios para mantener los alimentos calientes y en buen estado para el consumo. El proveedor coordinará directamente con la persona encargada de la orden de compra, la entrega del servicio, bajo las condiciones particulares descritas	

		<p>en la presente ficha técnica.</p> <p>La vajilla utilizada para el servicio será:</p> <p>Para la comida: bandejas y cubiertos descartables y resistentes o vajilla simple con cubiertos, servilletas. Su capacidad deberá estar acorde a la cantidad de alimento solicitada en el punto 18.</p> <p>Para la bebida: vasos plásticos. Estos recipientes deberán ser resistentes y con capacidad suficiente según las especificaciones técnicas del contenido.</p> <p>El proveedor dotará de un personal de servicio, que se encargará de la distribución de los menús.</p> <p>Después de culminar con el servicio, el proveedor, procederá a realizar la limpieza y recolección de residuos.</p>												
12	JORNADA	<p>El personal destinado para el servicio no podrá superar la jornada laboral de ocho horas según lo estipulado en el Código del Trabajo.</p> <p>El proveedor definirá los horarios y grupos de trabajo según lo solicitado.</p>												
13	SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN	<p>La supervisión del servicio estará a cargo del proveedor, quien velará la calidad de la prestación del mismo.</p> <p>La administración de la orden de compra, se realizará por parte de un delegado técnico (Administrador) designado por la entidad contratante, quien verificará y controlará el cumplimiento de los términos de referencia, para la prestación del servicio.</p>												
14	EQUIPO Y HERRAMIENTAS	<ul style="list-style-type: none"> • Cajones de transporte térmicos. • Accesorios para meseros. • Accesorios para mesas. • Artículos desechables. • Utensilios para cocinar. <p>El equipo y herramientas para el procesamiento de alimentos, debe cumplir los requisitos establecidos en el REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 131 “SEGURIDAD E HIGIENE DE MAQUINARIA PARA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS”.</p>												
15	MAQUINARIA	N/A												
16	MATERIALES Y ACCESORIOS	<p>Todo alimento adquirido por el Estado, ya sean frescos, procesados o preparados para el consumo humano, así como para la prestación de servicios de provisión de alimentos, deben ser únicamente de producción o cultivo ecuatoriano, según la Resolución N° 34-2015 del SERCOP.</p>												
17	TRANSPORTE	<p>Incluye transporte de alimentos, personas e implementos en general al punto de entrega.</p>												
18	CONDICIONES PARTICULARES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p>La dotación del menú incluirá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plato fuerte • Postre • Bebida <p>El proveedor ofrecerá un menú variado, el cual mantendrá el equilibrio nutricional descrito en la siguiente tabla:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>CONCEPTO</th> <th>CONTENIDO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td>100 gramos</td> </tr> <tr> <td>Carbohidrato</td> <td>100 gramos</td> </tr> <tr> <td>Verduras variadas</td> <td>100 gramos</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>80 gramos</td> </tr> <tr> <td>Bebida Natural</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table> <p>Las ensaladas se presentarán al natural y los aderezos necesarios como mayonesa, vinagreta, mostaza o salsa de tomate, ají, etc. se servirán aparte, para que su consumo sea voluntario.</p>	CONCEPTO	CONTENIDO	Proteína	100 gramos	Carbohidrato	100 gramos	Verduras variadas	100 gramos	Postre	80 gramos	Bebida Natural	200 ml
CONCEPTO	CONTENIDO													
Proteína	100 gramos													
Carbohidrato	100 gramos													
Verduras variadas	100 gramos													
Postre	80 gramos													
Bebida Natural	200 ml													

		<p>La elección de la cartilla de menús, lo definirá la entidad contratante de acuerdo a las opciones presentadas por el proveedor. Opciones que cumplirán las especificaciones, descritas en la presente ficha. La bebida será jugo natural o gaseosa.</p> <p>El valor de cada uno de los ítems, no incluye el costo de montaje, mesas, sillas, mantelería, decoración, arreglos florales de salón, salón, y cualquier otro adicional no descrito en la ficha.</p>
ATRIBUTOS CONSTANTES		
19	INFRACCIONES	<ul style="list-style-type: none"> a) Retraso en la prestación del servicio (arribó hasta 30 minutos después de la hora pactada para la prestación del servicio, se adicionará 1% por cada 30 minutos adicionales de retraso). b) El proveedor no cuenta con el equipo mínimo e implementos requeridos para la óptima prestación del servicio. c) El personal que presta el servicio no cuenta con el uniforme y condiciones básicas de higiene. d) El alimento entregado no cumple con condiciones básicas de higiene y preparación.
20	SANCIONES	<p>La multa por cada infracción, será del 10% del valor total de la orden de compra.</p> <p>La reincidencia de infracciones, será causal de exclusión del Catálogo Dinámico Inclusivo.</p>