

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
FICHA TÉCNICA**

ATRIBUTOS GENERALES			
CATEGORÍA DEL SERVICIO		PRODUCTO:	Menú Tipo II (Servicio de entrega de alimentos preparados, 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	Personal mínimo requerido: *1 Coordinador de servicio *1 Jefe de cocina *1 Mesero por cada 15 personas	
2	FORMACIÓN, CAPACITACIÓN y/o EXPERIENCIA.	Coordinador de servicio.- Experiencia o conocimiento en atención al cliente, servicios de catering, servicio gastronómico, de al menos 2 años. 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. Meseros.- Experiencia o conocimiento en servicio gastronómico, atención al cliente, higiene y manipulación de alimentos de al menos 2 años, 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 las especificaciones técnicas, condiciones, equipo, herramientas, materiales y accesorios.	
4	UNIFORMES DE PERSONAL E IDENTIFICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme acorde al evento y al personal. • Redecillas para cabello. • Guantes desechables para manipular alimentos (personal de cocina). 	
CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
5	PRECIO DE ADHESIÓN	USD \$ 7.18	No incluye IVA.
6	FRECUENCIA DE PAGO	La frecuencia de pago, será por el total de unidades de Menú Tipo II 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 y acta entrega recepción firmada por 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 para 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 personal suficiente para atender el requerimiento de la entidad contratante, transporte propio o alquilado para el traslado de los alimentos, deberá contar con los implementos necesarios para mantener los alimentos calientes y en buen estado para el consumo. El coordinador de servicio, puntualizará directamente con la persona encargada de la administración de la orden de compra, la prestación del servicio bajo las condiciones particulares descritas en la presente ficha técnica.	

		<p>El servicio contempla montaje, comedor, mantelería, decoración de mesas y personal de servicio que se encargará de la distribución de los menús (un mesero por cada 15 personas). 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.</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 por la entidad contratante.</p>														
13	SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN	<p>La supervisión del servicio estará a cargo del proveedor quién 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 • Utensilios para cocinar • Calentadores- samovar • Vajilla de porcelana acorde al servicio • Vasos de cristal. • Cubiertos de acero inoxidable. <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"> • Entrada • 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>Entrada o Sopa</td> <td>100 gramos o 200ml</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>150 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>Bebidas Naturales</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> <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 y café.</p>	CONCEPTO	CONTENIDO	Entrada o Sopa	100 gramos o 200ml	Proteína	150 gramos	Carbohidrato	100 gramos	Verduras variadas	100 gramos	Postre	80 gramos	Bebidas Naturales	200 ml
CONCEPTO	CONTENIDO															
Entrada o Sopa	100 gramos o 200ml															
Proteína	150 gramos															
Carbohidrato	100 gramos															
Verduras variadas	100 gramos															
Postre	80 gramos															
Bebidas Naturales	200 ml															

		El servicio incluye montaje, menaje, comedor, mantelería, decoración de mesas, personal de servicio que se encargará de la distribución de los menús (Un mesero por cada 15 personas).
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>