

SERVICIO DE CAFETERÍA		
PRODUCTO:	Refrigerios para niñas y niños	
CPC NIVEL 5:	63230	
CPC NIVEL 9:	632300021	
PRECIO DE ADHESIÓN	1.25 USD ( NO INCLUYE IVA )	
ESPECIFICACIONES GENERALES		
N°	ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
1	UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
2	GARANTÍA Y ANTICIPO	<p><b>Garantía de fiel cumplimiento.-</b> Para seguridad del cumplimiento del contrato y para responder por las obligaciones que contrajeran a favor del terceros, relacionadas con el contrato, el adjudicatario, antes o al momento de la firma del contrato, rendirá garantías por un monto equivalente al cinco (5%) por ciento del valor de la orden de compra, siempre que el monto del contrato sea menor a multiplicar el coeficiente 0, 000002 por el Presupuesto Inicial del Estado de correspondiente ejercicio económico.</p> <p><b>Garantía por Anticipo.-</b> El proveedor deberá rendir previamente garantías por igual valor del anticipo que se reducirán en la proporción que se vaya amortizando aquel o se reciban provisionalmente las obras, bienes o servicios.</p> <p><b>El anticipo.-</b> podrá ser de hasta el 70% del valor de la orden de compra, si la Entidad lo considera pertinente, previa presentación de la garantía que corresponda, la que deberá rendirse conforme lo establece el Art. 75 de la LOSNCP. En caso de entrega de anticipo, el porcentaje restante se liquidará al final, El anticipo que la entidad contratante haya otorgado al proveedor para la ejecución del contrato, no podrá ser destinado a fines ajenos a esta contratación.</p>
3	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN:	<p>Mínimo 500 refrigerios diarios</p> <p>Con el personal mínimo descrito en la ficha (4 personas) se puede elaborar 500 refrigerios diarios; en caso de que el proveedor declare una capacidad superior a 500 refrigerios, deberá incrementar 1 persona más por cada 200 refrigerios adicionales declarados.</p>
4	FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los pagos por la provisión del bien, se realizarán con cargo a las partidas presupuestarias de la entidad contratante generadora de la orden de compra, en efectivo (dólares de los Estados Unidos de Norteamérica), previo a la suscripción del acta de entrega recepción (total o parcial) y los siguientes documentos habilitantes: <ul style="list-style-type: none"> <li>Copia simple de la orden de compra y la factura emitida por el proveedor.</li> <li>Informe de cumplimiento del servicio prestado, elaborado por el Administrador.</li> <li>Registro del número de refrigerios entregados/recibidos, autorizado por el administrador de la orden de compra.</li> </ul> </li> <li>De ser el caso, se realizarán pagos parciales, según el cronograma de entregas parciales, establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor.</li> </ul>
5	PLAZO DE ENTREGA	<ul style="list-style-type: none"> <li>El plazo y el horario de entrega, comenzará a correr a partir de la formalización de la orden de compra, según cronograma establecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor, a fin de garantizar la prestación oportuna del servicio.</li> </ul>
6	ALCANCE	La Constitución de la República del Ecuador establece en su capítulo tercero sobre "Derechos de las personas y grupos de atención prioritaria", sección quinta "Niñas, niños y adolescentes",

		<p>artículos 44, 45 y 46, la obligatoriedad del Estado para promover de forma prioritaria el desarrollo integral de las niñas, niños y adolescentes, asegurando el ejercicio pleno de sus derechos; las niñas, niños y adolescentes tienen derecho a la integridad física y psíquica; a la salud integral y nutrición; a la educación y cultura, al deporte y recreación; a la seguridad social (...). Además, en su artículo 380 como <i>“Responsabilidades del Estado”</i>, literal 4 <i>“Establecer políticas e implementar formas de enseñanza para el desarrollo de la vocación artística y creativa de las personas de todas las edades, con prioridad para niñas, niños y adolescentes”</i></p> <p>En tal virtud, todas las entidades del sector público que promuevan estos preceptos constitucionales podrán acceder al servicio de refrigerios para niñas y niños.</p>
7	<b>NORMATIVA APLICABLE</b>	<p>Los siguientes manuales emitidos por la Coordinación Nacional de Nutrición del Ministerio de Salud Pública:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>“Guía para bares escolares”</i></li> <li>• <i>“Manual de Consejería Nutricional para el crecimiento y alimentación de niños y niñas menores de cinco años y de cinco a nueve años”</i></li> </ul> <p><i>“Manual de prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos en restaurantes/cafeeterías”</i> desarrollado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA</p>
8	<b>DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El servicio radica en la provisión diaria de refrigerios para niñas y niños que debe contener alto contenido nutritivo y saludable.</li> <li>• El servicio será provisto en las instalaciones propias de la institución, centros activos o centros de formación previstos por la entidad contratante.</li> <li>• En el caso de que la entidad contratante adquiera el servicio por más de un día, los refrigerios deberán ser variados, no se pueden repetir en el lapso de una semana; y, en caso de que el Administrador de la orden de compra notificará la existencia de requerimientos específicos de alimentación para niños, llegarán a un acuerdo con el proveedor para realizar los respectivos ajustes en su propuesta diaria de refrigerios.</li> <li>• 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.</li> <li>• Los alimentos al no ser preparados en las instalaciones de la Entidad Contratante, éstos serán higiénica y adecuadamente transportados a la Entidad para la entrega a los beneficiarios.</li> <li>• 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.</li> <li>• El proveedor deberá contar con un espacio en el cual elabora los refrigerios que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene.</li> <li>• 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.</li> </ul>
9	<b>REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparación de alimento sólido de 80 gr, en empaques de plástico individuales con la respectiva servilleta y cubierto.</li> <li>• Líquido / Bebida de 100ml: Leche de vaca entera, descremada o semidescremada, natural envasada UHT, yogurt en envase individual, jugo pequeño en envases tetra pack con bajo contenido de azúcar, avena o bebidas de preparación tradicional.</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se permite refrescos de soda, aguas saborizadas ni gaseosas.</li> <li>• Fruta de temporada y de producción nacional</li> </ul> <p>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.</p> <p>Todos los alimentos deberán lavarse antes de ser consumidos. En lo posible se debe limitar el consumo de bebidas dulces, pasteles y golosinas; además se deberá, disminuir la ingesta de alimentos fritos.</p> <p>Para el caso de leche, queso o huevos, deberán ser productos pasteurizados (leche y queso), con fecha de caducidad, almacenados debidamente en refrigeración, que conserven el color, olor y textura.</p> <p>El aceite empleado, de ser el caso, será usado por una (1) sola oportunidad y NO será reutilizado.</p> <p>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; debe adquirir los productos a productores locales prioritariamente a pequeños productores y se respetarán, irrestrictamente, las disposiciones establecidas en normativas ambientales en relación a la fauna y flora en peligro de extinción.</p> <p>Es responsabilidad del proveedor, evitar la descomposición prematura o vencimiento de los alimentos antes de su expendio; la materia prima para la preparación, así como los alimentos y bebidas procesadas, semi-elaborados y elaborados, deben conservarse en congelación, refrigeración o en ambiente fresco y seco, dependiendo de las características del producto, a fin de protegerlos de agentes contaminantes, tomando en especial consideración aquellos de alto riesgo epidemiológico.</p> <p>Se debe evitar la exposición a riesgos de los alimentos durante su preparación, transporte y expendio.</p>
10	CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El proveedor garantizará la disponibilidad de víveres y productos necesarios para la atención del servicio de refrigerios.</li> <li>• Se utilizará productos de procedencia nacional conforme lo estipulado en las Resoluciones Externas No. RE-SERCOP-2015-0000032 y No. RE-SERCOP-2015-0000034.</li> <li>• Con el objeto de que los refrigerios sean elaborados de la manera más natural e higiénica, el proveedor evitará en lo posible el uso de productos químicos tales como aderezos y condimentos artificiales.</li> <li>• Los productos con los que se elaboren los refrigerios no se limitarán a los listados anteriormente descritos; a más de éstos serán todos los necesarios para dar un servicio de calidad.</li> <li>• Todos los alimentos deberán almacenarse en envases limpios y con tapas, debidamente etiquetados y fechados.</li> <li>• No deberá almacenar ningún tipo de jabón, detergente, desinfectante, insecticida, raticida o solventes junto a los víveres.</li> <li>• Para la elaboración de los refrigerios deberá utilizar agua tratada. 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 elaboración de los alimentos, a su costo.</li> </ul>

11	GUIA DE ALIMENTOS PERMITIDOS PARA NIÑOS	Lácteos; carnes: res, pollo, cerdo y pescado (no se permite vísceras); 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; harinas: arroz (1/2 taza) maíz, pan blanco, pan integral, tostadas, tortillas; nueces, almendras, maní, avellanas; embutidos: tipo I con registro sanitario.
12	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Al menos se deberá contar con el siguiente personal: 1 Cocinero, 3 ayudantes de cocina</li> </ul>
13	FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Cocinero:</b> Formación o capacitación en conocimientos gastronómicos, higiene y manipulación de alimentos, o experiencia mínima de 1 año.</li> <li><b>Ayudantes de cocina:</b> Experiencia mínima de 1 año.</li> </ul> <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.</p> <p><b>Nota: en caso de que el personal requerido cuente con una Certificación de Competencias asociadas a este servicio, no se solicitarán las certificaciones antes mencionadas.</b></p>
14	FUNCIONES DEL PERSONAL	<p><b>Cocinero:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Preparar los refrigerios.</li> <li>Supervisar el control de calidad del servicio.</li> <li>Verificar en cumplimiento de las disposiciones contractuales.</li> <li>Mantener limpias las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su elaboración.</li> <li>Asegurar la entrega oportuna de los refrigerios en las instalaciones acordadas.</li> </ul> <p><b>Ayudantes de Cocina:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cumplir disposiciones.</li> <li>Ayudar con la preparación, correcto transporte y entrega de alimentos.</li> </ul>
15	ALIMENTACIÓN Y TRANSPORTE DEL PERSONAL DEL CONTRATISTA	Será de estricta responsabilidad del proveedor dotar de alimentación y transporte al personal sin que estos valores sean descontados de la remuneración del personal.
16	CONDICIONES PARA LA ENTREGA DEL SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>El proveedor entregará en el lugar y hora acordada los refrigerios a la entidad contratante.</li> <li>Los refrigerios deberán estar debidamente empacados en envases individuales y con la respectiva servilleta y cubiertos.</li> <li>El personal de la entidad contratante que repartirá los productos a los niños deberá hacerlo cumpliendo parámetros de higiene como: guantes, redes para el cabello y tapabocas.</li> </ul>
17	EQUIPO REQUERIDO	<p>El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los refrigerios.</p> <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>El equipo y utensilios mínimos necesarios para la prestación del servicio son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cocina semi-industrial</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Horno semi-industrial</li> <li>- Licuadora industrial</li> <li>- Batidora industrial</li> <li>- Microondas</li> <li>- Refrigeradora</li> <li>- Congelador</li> <li>- Dispensador de agua</li> <li>- Utensilios de acero inoxidable</li> <li>- Ollas y sartenes</li> <li>- Implementos de aseo necesarios para la limpieza.</li> <li>- Platos plásticos color blanco para refrigerios y empaques plásticos para Alimentos</li> <li>- Vasos cristal de plástico de 8 oz desechables, para bebidas frías; y, vasos térmicos para bebidas calientes.</li> <li>- Servilletas desechables de papel de calidad y tamaño adecuado para este servicio</li> <li>- El transporte de los alimentos se realizará en vehículos apropiados, debidamente enfundados y empacados.</li> <li>- Los recipientes deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no tóxico (cooler) y que se hayan limpiado y desinfectado bien, cerrados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes extraños.</li> <li>- 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.</li> <li>- El costo de transporte está incluido en el precio. Además el vehículo en el que se transporte los alimentos deberá precautelar que los proteja contra el sol directo, el viento y el polvo, lluvia y otras contaminaciones que puedan degradar la calidad del producto.</li> </ul>
18	<b>INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS</b>	<p>Se aplicarán las siguientes multas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Por la no prestación del servicio se cobrará una multa del 1 x 1000 por cada día de servicio no prestado.</li> <li>2. Por la ausencia del personal mínimo requerido para la prestación del servicio en la presente ficha se aplicará el 0.25 x 1000 cuando el 50% del personal se ausente en un mismo día; y el 0.05 x 1000 cuando una persona se ausente un día.</li> <li>3. Por mala calidad de los alimentos y servicios se aplicará el 0.25 x 1000 cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día; y 0.05 x 1000 cuando exista un 20% de malas calificaciones en un mismo día.</li> <li>4. 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 0.25 x 1000 por cada cambio.</li> <li>5. Por incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha se aplicará una multa del 0.25 x 1000 cuando el 50% de los utensilios y equipos no sean provistos en un mismo día; y el 0.05 x 1000 cuando el equipo no haya sido repuesto 24 horas posteriores a la notificación.</li> </ol>