

FICHA TÉCNICA

ATRIBUTOS GENERALES																																	
PRODUCTO:	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES – Grupos Etarios C, D (2 INGESTAS)																																
PRECIO DE ADHESIÓN:	US\$ 4.25 SIN IVA (precio por 2 ingestas diarias)																																
CPC NIVEL 5:	63230																																
CPC NIVEL 9:	632300212																																
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS																																	
1 DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p>*La prestación del servicio radica en la provisión de alimentación permanente de almuerzos y meriendas (de acuerdo con un cronograma preestablecido de mutuo acuerdo entre la entidad y el proveedor), los gramajes y necesidades nutricionales establecidas para cada grupo etario por la entidad competente. La generación de una programación mensual de menús, que debe ser aprobado por el Administrador de la Orden de Compra, designado por la máxima autoridad o delegado de la entidad contratante, la misma que deberá validar con un/a nutricionista para el diseño de los menús para la alimentación según grupo etario. Los almuerzos y meriendas están compuestos por sopa, plato fuerte, postre y jugo. Los horarios establecidos son entre las 11h30 a 14h30 en el caso de los almuerzos y 17h30 a las 19h00 en el caso de las meriendas.</p> <p>* Las ingestas estarán compuestas por:</p>																																
	REQUERIMIENTOS DE MACRONUTRIENTES PARA EL ALMUERZO Y MERIENDA																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>RANGO DE EDAD</th> <th>KILOCALORÍAS</th> <th>CARBOHIDRATOS (G)</th> <th>PROTEINA (G)</th> <th>GRASA (G)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>C. 10 a 14 años</td> <td>698.00</td> <td>96.00</td> <td>26.18</td> <td>23.27</td> </tr> <tr> <td>D. 15 a 17 años</td> <td>856.70</td> <td>117.80</td> <td>25.70</td> <td>28.56</td> </tr> </tbody> </table>	RANGO DE EDAD	KILOCALORÍAS	CARBOHIDRATOS (G)	PROTEINA (G)	GRASA (G)	C. 10 a 14 años	698.00	96.00	26.18	23.27	D. 15 a 17 años	856.70	117.80	25.70	28.56																	
	RANGO DE EDAD	KILOCALORÍAS	CARBOHIDRATOS (G)	PROTEINA (G)	GRASA (G)																												
	C. 10 a 14 años	698.00	96.00	26.18	23.27																												
	D. 15 a 17 años	856.70	117.80	25.70	28.56																												
	DETALLE DE PORCIONES POR INGESTA																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>SOPA</th> <th>CARBOHIDRATO</th> <th>PROTEINA</th> <th>GUARNICION</th> <th>ENSALADA</th> <th>JUGO</th> <th>POSTRE</th> </tr> <tr> <th>GRUPO ETARIO</th> <th>VOL.</th> <th>PESO</th> <th>PESO</th> <th>PESO</th> <th>PESO</th> <th>VOL.</th> <th>PESO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10 a 14 años</td> <td>200 ml</td> <td>70 gr</td> <td>70 gr</td> <td>50 gr.</td> <td>60 gr.</td> <td>200 ml</td> <td>60 gr.</td> </tr> <tr> <td>15 a 17 años</td> <td>200 ml</td> <td>80 gr.</td> <td>80-100 gr.</td> <td>60 gr.</td> <td>80 gr</td> <td>200 ml</td> <td>60 gr.</td> </tr> </tbody> </table>	DESCRIPCIÓN	SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEINA	GUARNICION	ENSALADA	JUGO	POSTRE	GRUPO ETARIO	VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO	10 a 14 años	200 ml	70 gr	70 gr	50 gr.	60 gr.	200 ml	60 gr.	15 a 17 años	200 ml	80 gr.	80-100 gr.	60 gr.	80 gr	200 ml	60 gr.
	DESCRIPCIÓN	SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEINA	GUARNICION	ENSALADA	JUGO	POSTRE																									
	GRUPO ETARIO	VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO																									
10 a 14 años	200 ml	70 gr	70 gr	50 gr.	60 gr.	200 ml	60 gr.																										
15 a 17 años	200 ml	80 gr.	80-100 gr.	60 gr.	80 gr	200 ml	60 gr.																										
<p>RECOMENDACIONES GENERALES DE LAS DIETAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se incluirán cereales integrales por lo menos 2 o 3 veces por semana. • Se preferirán vegetales crudos por sobre otras preparaciones. • Se preferirán frutas frescas de temporada, que guarden pertinencia territorial y concordancia con la zona en la que se solicita el servicio. • Se preferirán los alimentos bajos en grasa o que contengan grasas naturales. La preparación principal de los huevos es cocidos para evitar el uso de grasa adicional. • Se preferirán cortes magros y formas de cocción sin aceite o grasas añadidas. • Se considerará un uso moderado de azúcar y sal añadido a las preparaciones. 																																	
<p>Valor calórico total (VCT): dependerá del tipo de dieta y en casos determinados según grupo etario.</p>																																	
<p>Calidad: características organolépticas adecuadas (sabor suave, sin condimentos irritantes o estimulantes, consistencia y color variados, temperatura apropiada, alimentos de fácil digestión) alimentos frescos, nutritivos e inoocuos.</p>																																	
<p>Cantidad: de acuerdo a las porciones establecidas para cubrir las necesidades calóricas y nutricionales de los grupos etarios (C y D).</p>																																	
<p>Para el transporte de la comida hacia la entidad contratante o el lugar de entrega que haya sido designado por la entidad contratante, se observará que los contenedores para la entrega cumplan con los parámetros dispuestos por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).</p>																																	

		<p>En todos los casos, 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 buenas prácticas para la manipulación e higiene de alimentos dispuestas por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), así como el manejo específico de limpieza de estos espacios de acuerdo con la normativa vigente así como el cumplimiento de las normas de seguridad establecidas.</p> <p>La entidad contratante podrá realizar cambios en el menú a ser servido con un máximo de 72 horas de anterioridad, el proveedor deberá realizar un informe de estos cambios y adjuntarlo a los requerimientos necesarios para el pago.</p>
2	<p>PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO/ REQUISITOS</p>	<p>Cocinero:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Certificado que acredite formación o capacitación en Gastronomía y Preparación de alimentos de mínimo 40 horas o título o certificación artesanal en las áreas antes mencionadas. *Certificado que acredite haber cursado y aprobado cursos 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. *Certificado de salud ocupacional vigente. <p>Ayudante de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> *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. *Certificado de salud ocupacional vigente. <p>En caso de no contar con certificados de formación o experiencia, el proveedor deberá, por distintos medios, demostrar haber trabajado al menos 1 año en el sector de servicios de alimentación, esto puede ser a través de facturas, contratos o actas de entrega recepción.</p> <p><i>"En el caso que el personal cuente con credencial de la Red Socio Empleo o Certificación de Competencias, no será necesaria la presentación adicional de los requisitos mínimos solicitados para el personal a excepción del certificado de salud ocupacional".</i></p>
3	<p>FUNCIONES DEL PERSONAL</p>	<p>Cocinero o Jefe de Cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Planifica y organiza el trabajo en la cocina. *Establece procedimientos y normas específicas para la preparación de alimentos de acuerdo con la programación acordada entre la entidad contratante y el proveedor. *Preparar los alimentos. *Supervisar el control de calidad del servicio. *Realizar la coordinación de la prestación del servicio. *Verificar la limpieza de las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su elaboración. *Garantizar la entrega oportuna del servicio de alimentación en las instalaciones acordadas. <p>Ayudante de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Asistir en la preparación de alimentos, transporte y entrega de alimentos. *Cumple con la programación señalada por el Jefe de Cocina para la preparación de alimentos en todas las instancias, dentro y fuera del área de cocina. *Realiza el transporte de los alimentos e insumos requeridos para la prestación del servicio. * Participar en la entrega de los alimentos. *Asistir en la limpieza de los utensilios y del área tanto de preparación como de servicio de alimentos.
4	<p>CAPACIDAD DE PRESTACIÓN DE SERVICIO</p>	<p>La capacidad productiva se establece de la siguiente manera:</p> <p>Un grupo de trabajo compuesto por dos (2) jefes de cocina y cuatro (4) ayudantes de cocina para atender a un grupo de 100 niños/beneficiarios diarios (dos ingestas).</p> <p>A partir de ello se considerará dos (2) ayudantes de cocina adicionales por cada 50 niños/beneficiarios y dos (2) jefes de cocina por cada 100 niños/beneficiarios adicionales (dos ingestas).</p> <p>El proveedor deberá dividir su capacidad máxima de prestación de servicio, entre los 2 grupos etarios, sin que la sumatoria de las ingestas distribuidas entre los grupos etarios sume más de 100 niños/beneficiarios ofertadas por cada equipo mínimo, esto, según el número de jefes de cocinas y auxiliares que declare en su oferta.</p>

		<p>*La jornada laboral contemplada deberá garantizar la atención del servicio los siete (7) días de la semana en los horarios definidos por la entidad para atender las dos ingestas diarias.</p>
5	<p>CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO</p>	<p>*Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos y otras actividades relacionadas a la provisión del servicio incurrirán por parte del proveedor.</p> <p>*El proveedor deberá cumplir con la 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.</p> <p>*Es necesario el manejo eficaz del sistema logístico (tiempos de entrega del servicio, opción de transporte, almacenaje, distribución y movilización) que le permita prestar el servicio en óptimas condiciones, cuando este sea acordado con la entidad contratante, para lo cual se deberá considerar la normativa vigente, especialmente la norma técnica ARCSA-DE-067-2015-GGG.</p> <p>*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.</p> <p>*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.</p> <p>*En la elaboración de comidas se deberá utilizar agua potable apta para el consumo humano. La entidad contratante de considerar necesario podrá realizar a través de laboratorios especializados, el análisis físico –químico y microbiológico del agua a ser utilizada en la elaboración de los alimentos, debiendo cubrir el costo de dicho procedimiento. La Entidad de Contratante se reserva el derecho de realizar estos análisis en cualquier momento.</p> <p>*Al menos una vez a la semana se realizará la desinfección profunda del menaje utilizado para la prestación del servicio (vajilla, ollas, etc.)</p> <p>* Los proveedores dentro de su cronograma mensual podrán incluir menús tradicionales, utilizando productos (vegetales- frutas) de temporada incentivando los hábitos y costumbres propios de la localidad.</p> <p>*Los menús de alimentación deben guardar pertinencia territorial y por lo tanto, los productos deben provenir de la provincia en la que se prestan los servicios.</p> <p>* La entidad contratante y el proveedor priorizarán la adquisición de los productos provenientes de la Economía Popular y Solidaria, de la Agricultura Familiar y de las Micro, Pequeñas y Medianas unidades productivas.</p> <p>*Se identificarán cuáles son los productos locales que se utilizarán en la preparación de alimentos, esperando una proporción mínima de 70% de producción local especialmente en relación con productos agrícolas y ganaderos.</p> <p>* En todos los casos, los menús planificados deberán proveer los contenidos nutricionales indicados para la composición del mismo.</p> <p>*Todo el personal deberá contar uniformes completos: gorro, malla para el cabello, delantal de protección y guantes para la manipulación de alimentos, zapatos antideslizantes.</p> <p>*Se solicita que los textiles usados para esta indumentaria sean de producción nacional.</p> <p>*La alimentación y transporte del personal contratado para la ejecución del contrato correrá de cuenta del proveedor.</p>
6	<p>PARAMETROS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</p>	<p>*Los menús deberán ser preferentemente bajos en grasas, azúcares y sal.</p> <p>*Se debe evitar el uso de condimentos artificiales.</p> <p>*No se podrá servir huevo en lugar de cualquier tipo de carne. Este podrá ser utilizado únicamente como ingrediente en la preparación de guarniciones, ensaladas, sopas, etc.</p> <p>*No se podrán servir dos carbohidratos en un mismo plato fuerte, es decir, NO se deberán mezclar alimentos tales como: arroz, fideo, papa, yuca, plátano verde, plátano maduro, etc. en una misma preparación ni servirse juntos como parte del mismo plato, en ninguna ocasión.</p>

		<p>*El postre de manera preferente deberá estar constituido por frutas de temporada, frescas, o en preparación, se evitarán frutas enlatadas. Se podrá servir postres preparados (gelatina, mouse, flan, pasteles, etc.) una vez por semana.</p> <p>*Los jugos deben ser naturales y NO reemplazarán a las frutas que se entregarán como postre.</p> <p>*En caso de no disponer de algún alimento, sustituir por otro del mismo grupo, valor nutricional y costo.</p> <p>*Los alimentos deberán ser preparados el mismo día del consumo para garantizar la ingesta de alimentos frescos.</p> <p>* No se permitirán alimentos procesados como reemplazo para la elaboración de los menús en ningún caso.</p>
7	EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO	<p><u>Equipo mínimo requerida:</u></p> <p>1 cocina industrial de 3 quemadores 1 congelador de carnes 1 refrigeradora de 18" 1 horno semi industrial 1 horno microondas 1 mesones metálicos de trabajo 8 calentadores (samovares, líneas para "self service" o su equivalente) 1 licuadoras industrial 1 olla de presión de 10 litros 1 olla de presión universal de 13 litros 1 licuadora industrial</p> <p><u>Equipos y utensilios:</u></p> <p>*Ollas y sartenes *Tanques de gas industriales, cilindros de 45 kg. *Contenedores de alimentos adecuados para transporte de fríos o calientes. *Cucharas de acero inoxidable. *Utensilios de acero inoxidable. *1 juego de cucharas medidoras. *Bandejas para servicio a la mesa.</p> <p>*El proveedor deberá llevar todos los utensilios necesarios para la prestación del servicio de manera adecuada, es decir, vajilla de material liso, no poroso y fácil de limpiar y bandejas porta platos en cantidad suficiente para poder proveer un servicio eficiente, al menos, un juego de vajilla con utensillos por ingesta.</p> <p>*La calidad de la vajilla será adecuada para garantizar que por deterioro o rotura no lastime a ningún usuario/a, además el material de elaboración no deberá interferir en la calidad de los alimentos.</p> <p>*Estas características de equipos, utensilios, transporte (de ser necesario) y demás implementos deben estar enmarcados en la normativa de buenas prácticas de manipulación de alimentos.</p> <p><u>Nota:</u></p> <p>*La entidad contratante proporcionará el espacio adecuado con mesas y sillas para la prestación del servicio.</p> <p>*Para capacidades de prestación de servicio superiores a la mínima establecida (100 usuarios o 200 ingestas), el proveedor garantizará la suficiente maquinaria y equipo para suplir de manera adecuada a la capacidad de prestación de servicio adjudicada.</p> <p><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></p>
8	FRECUENCIA Y FORMA DE PAGO	<p>Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de cada entidad contratante, contra servicio prestado con frecuencia de pago mensual.</p> <p>Para liquidación de las órdenes de compra, se tomarán en cuenta los siguientes criterios:</p> <p>Se realizará el pago por servicio prestado, es decir por el número efectivo de ingestas servidas. La entidad contratante deberá confirmar el número de ingestas a ser servidas hasta las 09h00 de cada día como parte del control diario de ingestas.</p>
9	REQUISITOS PARA EL PAGO	<p>El pago se realizará previo a la presentación de los siguientes documentos:</p> <p>-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. -Acta de entrega recepción del servicio e informe del administrador de la orden de compra.</p>
10	PLAZO DE	<p>La ejecución de prestación del servicio, iniciará en el plazo máximo de siete (7) días contados desde</p>

	EJECUCIÓN DEL SERVICIO	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 quince (15) días.
ATRIBUTOS CONSTANTES		
11	NORMATIVA APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> * 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
12	GARANTÍAS	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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.</p>
13	INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS	<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 1 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de servicio no prestado. 2. Por mala calidad de los alimentos y servicios se aplicará el 0.25 x 1000 del valor de la factura mensual cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día; y 0.05 x 1000 del valor de la factura mensual cuando exista un 20% de malas calificaciones en un mismo día, con base en el número de ingestas servidas y la satisfacción de los beneficiarios/as. La modalidad de calificación y evaluación será responsabilidad de la entidad contratante a través del administrador de la orden de compra; el proveedor debe ser informado previo al inicio de la ejecución del contrato de este sistema de evaluación, el cuál debe estar estrictamente relacionado con el servicio de alimentación prestado. 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 del valor de la factura mensual por cada cambio. 5. Por incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha se aplicará una multa del 0.05 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de incumplimiento. 6. Por incumplimiento del horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante, se aplicará una multa del 0.05 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de incumplimiento. 7. Por el incumplimiento en la dotación de ropa de trabajo al personal requerido, la primera vez se hará un llamado de atención escrito, y se aplicará el 1 x 1000 del valor de la factura mensual por cada ocasión de reincidencia. 8. Ante la recurrencia del incumplimiento en las condiciones de asepsia, inocuidad y calidad de cualquiera de los productos e insumos relacionados con el servicio, debidamente reportados por el Administrador de Contrato, se sancionará con la separación del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo.