

ATRIBUTOS GENERALES																																										
PRODUCTO:	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE – ALMUERZO O MERIENDA O CENA – CON EQUIPAMIENTO																																									
CPC NIVEL 5:	63230																																									
CPC NIVEL 9:	632300212																																									
PRECIO DE ADHESIÓN	US\$ 3,51 Por ración (No incluye IVA)																																									
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS																																										
No.	ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN																																								
1	UNIDAD DE MEDIDA	Una ración = almuerzo o merienda o cena																																								
2	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p>*La prestación del servicio radica en la provisión de alimentación permanente de almuerzos o meriendas o cenas (de acuerdo a un cronograma preestablecido de mutuo acuerdo entre la entidad y el proveedor). La prestación del servicio será ininterrumpida todos los días de la semana (7) incluyendo fines de semana y días feriados.</p> <p>*El servicio se brindará bajo la modalidad de self-service.</p> <p>*Se realizará una programación mensual de menús, que debe ser aprobada 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 una nutricionista para el diseño de los diferentes menús. El menú diario no se repetirá dentro del lapso del mes.</p> <p>* Las ingestas estarán compuestas por:</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th colspan="2">ALMUERZO O MERIENDA O CENA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">-Sopa (2 opciones)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">-Plato fuerte:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*2 opciones de proteína (animal)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*2 opciones de guarnición/ensalada</td> </tr> <tr> <td colspan="2">* 2 opciones de almidones</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*2 opciones de jugos</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*Postre</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th colspan="6">DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES</th> </tr> <tr> <th>SOPA</th> <th>CARBOHIDRATO</th> <th>PROTEÍNA</th> <th>GUARNICIÓN/ ENSALADA</th> <th>JUGO</th> <th>POSTRE</th> </tr> <tr> <th>VOL.</th> <th>PESO</th> <th>PESO</th> <th>PESO</th> <th>VOL.</th> <th>PESO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>250 ml</td> <td>100 gr</td> <td>150 gr</td> <td>100 gr</td> <td>250 ml</td> <td>60 gr</td> </tr> </tbody> </table> <p>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 y manejo de desechos, si existiere en la entidad contratante.</p> <p>Durante la prestación del servicio y después de culminar con el mismo, el proveedor, realizará la limpieza y recolección de residuos. El proveedor es responsable por las</p>	ALMUERZO O MERIENDA O CENA		-Sopa (2 opciones)		-Plato fuerte:		*2 opciones de proteína (animal)		*2 opciones de guarnición/ensalada		* 2 opciones de almidones		*2 opciones de jugos		*Postre		DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES						SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN/ ENSALADA	JUGO	POSTRE	VOL.	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO	250 ml	100 gr	150 gr	100 gr	250 ml	60 gr
ALMUERZO O MERIENDA O CENA																																										
-Sopa (2 opciones)																																										
-Plato fuerte:																																										
*2 opciones de proteína (animal)																																										
*2 opciones de guarnición/ensalada																																										
* 2 opciones de almidones																																										
*2 opciones de jugos																																										
*Postre																																										
DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES																																										
SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN/ ENSALADA	JUGO	POSTRE																																					
VOL.	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO																																					
250 ml	100 gr	150 gr	100 gr	250 ml	60 gr																																					

		<p>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 establecido por la entidad contratante, así como las normas de salud biológica, ambientales y sanitarias establecidas en la legislación ecuatoriana vigente, que se puedan aplican a los servicios de alimentación.</p> <p>Se establece como obligatoria la limpieza profunda de carácter semanal, tomando en cuenta la limpieza de trampas de grasa, gas y agua. De la misma manera se contempla el uso de desinfectante de manos antes de iniciar el servicio de preparación de alimentos.</p> <p>La alimentación y transporte del personal contratado para la ejecución del contrato correrá por cuenta del proveedor.</p> <p>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.</p> <p>*En el caso en que se establece la disponibilidad de dos clases u opciones de un alimento (carnes, frutas, guarniciones, ensaladas, bebidas, carbohidratos) el usuario tendrá derecho a elegir una de las dos clases en base al menú diario aprobado.</p> <p>* El proveedor ofrecerá continuamente a los usuarios salsa de tomate, mayonesa, mostaza, sal, pimienta, ají casero, limón, vinagre, aderezos, servilletas de papel, palillos, etc.</p> <p>* Se pondrá a disposición de los comensales piezas de pan o canguil en cantidades suficientes dependiendo del menú que se ofrezca.</p> <p>*Para el cumplimiento del objeto del servicio, el contratista proveerá los insumos, herramientas, menaje y equipos necesarios para la prestación de este servicio y el transporte de los alimentos.</p>
3	HORARIOS	<p>Los horarios de alimentación se fraccionarán en tres comidas principales (almuerzo, merienda y cena). Estos horarios deberán ser acordados entre el proveedor y la entidad contratante.</p>
4	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO/ REQUISITOS	<p><u>Dos (2) Cocineros o Jefes de cocina:</u></p> <p>*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 o título de instrucción superior en la rama de Gastronomía.</p> <p>*Certificado que acredite haber cursado y/o aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura.</p> <p>*Certificado que acredite experiencia de al menos un año en servicios de preparación de alimentos.</p> <p>*Certificado de salud vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud privado.</p> <p><u>Cinco (5) Ayudantes de cocina:</u></p> <p>*Certificado que acredite haber cursado y aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de manufactura.</p> <p>*Certificado que acredite capacitación y/o experiencia de al menos seis meses en servicios de preparación de alimentos.</p> <p>*Certificado de salud vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud privado.</p>

		<p>Personal de apoyo: (el personal de apoyo no se considerará para la catalogación del proveedor. Este personal será contratado por el proveedor, de acuerdo a los requerimientos de la entidad contratante, una vez que se haya generado la orden de compra).</p> <p><u>Nutricionistas:</u> El proveedor con la finalidad de validar los menús establecidos con la entidad contratante, deberá contar con el aval y firma de un nutricionista que garantice el cumplimiento del menú con los requerimientos señalados por la entidad contratante. El mismo deberá tener un título profesional de tercer nivel registrado en Senescyt que acredite formación en Nutrición Humana, Dietética o equivalente.</p> <p><i>Supervisor: el proveedor designará a una persona de su equipo para que cumpla con las funciones de supervisión/administración en caso de ser necesario.</i></p> <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 u otros medios que permitan esta verificación.</p>
5	<p>FUNCIONES DEL PERSONAL</p>	<p><u>Cocinero o Jefe de Cocina:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Planificar y organizar diariamente el trabajo en la cocina. *Preparar los alimentos. *Establecer procedimientos y normas específicas para la preparación de alimentos de acuerdo con la programación acordada entre la entidad contratante y el proveedor. *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. <p><u>Ayudante de cocina:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Asistir en la preparación de alimentos, transporte y entrega de alimentos. *Cumplir con la programación señalada por el cocinero o jefe de cocina o chef 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. *Participar en la entrega de los alimentos. *Colaborar con la limpieza de los utensilios y del área a su cargo, tanto de preparación como de servicio alimentos. <p><u>Funciones del Personal de Apoyo:</u> (el personal de apoyo no se considerará para la catalogación del proveedor. Este personal será contratado por el proveedor, de acuerdo a los requerimientos de la entidad contratante, una vez que se haya generado la orden de compra).</p> <p><u>Nutricionista:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Diseñar los menús para la aprobación y validación por el encargado de la entidad contratante de acuerdo con sus requerimientos pero limitado a los parámetros señalados en el atributo 2. <p><i>Supervisor: el proveedor designará a una persona de su equipo, de ser necesario, para cumplir con este cargo y con las funciones descritas a continuación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> *Verificar el cumplimiento de los menús solicitados por la unidad contratante. *Realizar el control general de la prestación del servicio. *Controlar el cumplimiento de los protocolos y/o procedimientos vigentes en la institución

		<p>de higiene del personal, manejo de desechos, higiene y manipulación de alimentos, entre otros que se consideren necesarios para la prestación del servicio. Estos protocolos y/o procedimientos serán impartidos por la entidad contratante al proveedor previa prestación del servicio.</p> <p><i>*Controlar la calidad y características organolépticas de los alimentos, así como los gramajes y presentación de los mismos.</i></p> <p><i>*Recibir la mercadería, verificando que sea la correcta y que se entregue a la temperatura adecuada (en los casos que amerite).</i></p> <p><i>*Verificar el número de ingestas entregadas.</i></p>
6	ROPA DE TRABAJO, PRESENTACIÓN GENERAL Y OBLIGACIONES DEL PERSONAL	<p><i>*En todos los casos el personal contará con equipos de protección.</i></p> <p><i>*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.</i></p> <p><i>*El personal deberá guardar la presentación y asepsia de los uniformes en todo momento.</i></p> <p><i>*El personal deberá precautelar la higiene personal integral: manos limpias, uñas cortas sin esmalte, laborar sin maquillaje, cabello recogido, no tener barba ni bigote (en caso de llevar barba o bigotes se deberá cubrir con un protector de boca y barba según sea el caso) no portar accesorios como anillos, pulseras, aretes u otros objetos que pudieran presentar un riesgo en la prestación del servicio.</i></p> <p><i>*El personal que realice la prestación del servicio no podrá tener heridas o infecciones cutáneas.</i></p> <p><i>*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.</i></p> <p><i>*El personal que labora en la áreas de preparación, envase, almacenamiento y entrega de alimentos deberá cumplir con las siguientes responsabilidades:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - No fumar y consumir alimentos o bebidas en estas áreas. - Permitir el acceso de personas extrañas a las áreas de preparación de alimentos sin la debida protección y precauciones.
7	CAPACIDAD DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	<p>La capacidad productiva se establece de las siguiente manera:</p> <p>Un grupo de trabajo compuesto por la presencia de dos (2) cocineros o jefes de cocina y cinco (5) ayudantes de cocina para atender hasta 100 ingestas por tiempo de comida (almuerzo o merienda o cena), cumpliendo con un 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.</p> <p>A partir de ello se considerará dos (2) ayudantes de cocina adicionales por cada 50 ingestas y dos (2) jefes de cocina por cada 100 ingestas 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 cocina y auxiliares que declare en su oferta.</p> <p>El grupo de trabajo incluye la presencia de una nutricionista para diseñar los ciclos de menús y revisión de los mismos de forma mensual. Los menús serán aprobados y validados por el encargado de la entidad contratante.</p>
8	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p><i>*Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos y otras actividades relacionadas a la provisión del servicio incurrirán por parte del proveedor.</i></p> <p><i>*El proveedor correrá con los gastos de los servicios básicos necesarios para la prestación del servicio, a excepción del servicio de agua que será proporcionado por la entidad</i></p>

		<p>contratante.</p> <p>* 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.</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>*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. 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.</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>*Se utilizará agua de botellón para la preparación de jugos.</p> <p>*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.</p> <p>*Los alimentos perecibles deberán colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro.</p> <p>* 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).</p> <p>*Los insumos a ser utilizados (alimentos) deberán ser de producción nacional, priorizando la compra de los mismos a la Economía Popular y Solidaria y sus emprendimientos disponibles en la localidad donde será prestado el servicio así como de las organizaciones de la Agricultura Familiar Campesina e Indígena, deberán aplicar con criterios de pertinencia territorial de acuerdo con la zona en donde se presta el servicio para el</p>
--	--	--

		<p>cumplimiento de las resoluciones RE-SERCOP-2015-0032 y RE-SERCOP-2015-0034. La proporción de estos productos no será menor al 70% del total de los productos utilizados en la elaboración del menú para el servicio de alimentación.</p> <p>*Los alimentos deberán ser preparados el mismo día del consumo para garantizar la ingesta de alimentos frescos.</p> <p>*El menú será bajo en grasas, azúcares y sal, sin preservantes, aditivos y condimentos artificiales. Las carnes serán preferiblemente serán cocidas al vapor, a la plancha, evitando los fritos.</p> <p>*Las frutas y hortalizas utilizadas en la preparación de los alimentos deberán estar frescas, en buen estado para el consumidor, deben ser de muy buena calidad en sus características organolépticas (olor, color, sabor, textura, consistencia).</p> <p>*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.</p> <p>*Se preferirá ensaladas al natural y los aderezos que se estimen necesarios serán servidos aparte.</p> <p>*El pescado y mariscos se servirán un día a la semana como mínimo. Las vísceras no se servirán más de un día a la semana. En el caso de que los productos cárnicos posean hueso (chuleta, pollo) el contenido de carne deberá ser de al menos el 70%.</p> <p>*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.</p> <p>*Los mesones, pisos, paredes, estanterías, refrigeradoras, congeladores y equipo en general que se utilice en la prestación del servicio se mantendrán completamente limpios, antes, durante y después de ser entregado el servicio de alimentación.</p> <p>*El proveedor desarrollará un cronograma de limpieza, desinfección, desratización y eliminación de insectos rastreros y voladores aprobada por la entidad contratante, la adquisición de los insumos es de su absoluta responsabilidad.</p> <p>*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.</p> <p>*El proveedor proporcionará extintores para el área de la cocina y el comedor, cumpliendo con lo estipulado en el REGLAMENTO DE PREVENCIÓN DE INCENDIOS vigente.</p>
9	EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO	<p><u>Equipo mínimo requerido:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *1 cocina industrial de al menos 4 quemadores *2 congeladores de carnes *2 congeladores de verduras *1 horno semi industrial *1 horno microondas *1 plancha industrial

		<p>*1 batidora industrial *3 mesones metálico de trabajo *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) *licuadora semiindustrial o 3 licuadoras domésticas *1 juguera de dos tanques, mínimo 18 litros de capacidad</p> <p><u>Menaje:</u> * Ollas y sartenes. *Menaje de cocina de acero inoxidable. *Bandejas para servicio a la mesa *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. *Servilletas desechables de papel. *Otros equipos, utensilios y demás implementos que sean necesarios y estén enmarcados en la normativa de buenas prácticas de manipulación de alimentos y que aseguren la inocuidad de los alimentos. *Mesas y sillas suficientes para la prestación del servicio.</p> <p>Herramientas: *1 balanza gramera digital con capacidad mínima de 10 kg.</p> <p>Otros: *2 televisores (32") *3 extintores PQS de 20 libras *2 extintores tipo k de 9 litros</p> <p><u>Nota:</u> *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 tóxico, deben ser correctamente limpiados y desinfectados.</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>
10	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>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 diariamente.</p>
11	REQUISITOS PARA EL PAGO	<p>El pago se realizará previo a la presentación de los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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

		<p>la validación del menú, así como sus datos de contacto (nombre, número de teléfono celular y correo electrónico).</p> <p>-Acta de entrega recepción del servicio e informe del administrador de la orden de compra.</p> <p>-Planilla de pago mensual de afiliaciones al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social en los casos que corresponda.</p> <p>-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).</p>										
12	PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO	<p>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.</p> <p>El plazo mínimo podrá ser modificado previo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor.</p>										
ATRIBUTOS CONSTANTES												
13	GARANTÍAS	<p>* 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.</p> <p>*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> <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>										
14	INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Infracciones</th> <th style="text-align: center;">Multa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Por la no prestación del servicio.</td> <td>1 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de servicio no prestado.</td> </tr> <tr> <td>Por falta de asepsia, inocuidad y por la mala calidad de los alimentos y servicios. (Se llevará a cabo una calificación de los parámetros antes mencionados, esta se hará en base al 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, la cual no está sujeta a modificaciones).</td> <td>Multa del 0.25 x 1000 del valor de la factura mensual cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día,</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Multa del 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.</td> </tr> <tr> <td>Por el cambio en los menús preestablecidos y aprobados por el administrador de la orden de compra sin la debida autorización.</td> <td>0.25 x 1000 del valor de la factura mensual por cada cambio</td> </tr> </tbody> </table>	Infracciones	Multa	Por la no prestación del servicio.	1 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de servicio no prestado.	Por falta de asepsia, inocuidad y por la mala calidad de los alimentos y servicios. (Se llevará a cabo una calificación de los parámetros antes mencionados, esta se hará en base al 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, la cual no está sujeta a modificaciones).	Multa del 0.25 x 1000 del valor de la factura mensual cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día,		Multa del 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.	Por el cambio en los menús preestablecidos y aprobados por el administrador de la orden de compra sin la debida autorización.	0.25 x 1000 del valor de la factura mensual por cada cambio
Infracciones	Multa											
Por la no prestación del servicio.	1 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de servicio no prestado.											
Por falta de asepsia, inocuidad y por la mala calidad de los alimentos y servicios. (Se llevará a cabo una calificación de los parámetros antes mencionados, esta se hará en base al 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, la cual no está sujeta a modificaciones).	Multa del 0.25 x 1000 del valor de la factura mensual cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día,											
	Multa del 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.											
Por el cambio en los menús preestablecidos y aprobados por el administrador de la orden de compra sin la debida autorización.	0.25 x 1000 del valor de la factura mensual por cada cambio											

		<p>Por incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha.</p>	<p>0.05 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de incumplimiento.</p>
		<p>Por incumplimiento del horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante.</p>	
		<p>Por el incumplimiento en las condiciones establecidas para el uniforme requerido del personal.</p>	<p>La primera vez se hará un llamado de atención por escrito. Si existe reincidencia se aplicará una multa del 1x 1000 del valor de la factura mensual.</p>
		<p>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.</p>	<p>La entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.</p>