

ATRIBUTOS GENERALES																																										
PRODUCTO:	COMIDA PARA LLEVAR																																									
TIPO DE FICHA:	Complementaria a la ficha técnica: desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo.																																									
ALCANCE:	El servicio aplica para entidades contratantes que requieran que el proveedor <u>transporte la comida a sitios donde opera personal técnico que por sus funciones no pueden movilizarse hacia los comedores de la entidad</u> . La comida para llevar aplica sólo para los tiempos de comida desayuno, almuerzo y merienda																																									
CPC NIVEL 5:	63230																																									
CPC NIVEL 9:	632300212																																									
PRECIO DE ADHESIÓN	US\$ 1,64 adicional al costo de la ficha técnica principal: desayuno o almuerzo o merienda – con equipamiento mínimo (No incluye IVA)																																									
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS																																										
No.	ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN																																								
1	UNIDAD DE MEDIDA	Transporte de ración = desayuno o almuerzo o merienda embalado																																								
2	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	*La prestación del servicio consiste en la provisión de comida para llevar, ya sea en el tiempo de desayuno o almuerzo o cena (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. *El servicio incluye el transporte y entrega de la comida a los diferentes puntos detallados por la entidad contratante. Estos puntos de entrega y las rutas que se deben seguir serán establecidos previo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. * La comida para llevar se transportará y entregará correctamente embalada (higiénicamente) en recipientes desechables nuevos para cada entrega con sus respectivos cubiertos y servilleta de papel. * La comida para llevar estará compuesta por: <table><tr><th colspan="2">COMIDA PARA LLEVAR</th></tr><tr><td colspan="2">-Sopa o entrada</td></tr><tr><td colspan="2">Plato fuerte:</td></tr><tr><td colspan="2">-1 opción de carbohidrato (arroz)</td></tr><tr><td colspan="2">-1 opción de proteína</td></tr><tr><td colspan="2">-1 opción de guarnición y 1 ensalada.</td></tr><tr><td colspan="2">-1 jugo embotellado 500 ml</td></tr><tr><td colspan="2">-1 opción de postre/fruta fresca</td></tr></table> <table><tr><th colspan="6">DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES</th></tr><tr><th>SOPA/ENTRADA</th><th>CARBOHIDRATO</th><th>PROTEÍNA</th><th>GUARNICIÓN/ ENSALADA</th><th>JUGO</th><th>POSTRE/FRUTA</th></tr><tr><th>VOL/PESO</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>VOL.</th><th>PESO</th></tr><tr><td>Sopa: 250 ml Entrada: 60 gr</td><td>120 gr</td><td>150 gr</td><td>100 gr</td><td>500 ml</td><td>80 gr</td></tr></table> *Los proveedores interesados en ofertar para el presente servicio tendrán la libertad de asociarse dentro de las normas que establece la Economía Popular y Solidaria y todas las prácticas que permitan y promuevan la inclusión de los emprendimientos económicos con	COMIDA PARA LLEVAR		-Sopa o entrada		Plato fuerte:		-1 opción de carbohidrato (arroz)		-1 opción de proteína		-1 opción de guarnición y 1 ensalada.		-1 jugo embotellado 500 ml		-1 opción de postre/fruta fresca		DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES						SOPA/ENTRADA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN/ ENSALADA	JUGO	POSTRE/FRUTA	VOL/PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO	Sopa: 250 ml Entrada: 60 gr	120 gr	150 gr	100 gr	500 ml	80 gr
COMIDA PARA LLEVAR																																										
-Sopa o entrada																																										
Plato fuerte:																																										
-1 opción de carbohidrato (arroz)																																										
-1 opción de proteína																																										
-1 opción de guarnición y 1 ensalada.																																										
-1 jugo embotellado 500 ml																																										
-1 opción de postre/fruta fresca																																										
DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES																																										
SOPA/ENTRADA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN/ ENSALADA	JUGO	POSTRE/FRUTA																																					
VOL/PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO																																					
Sopa: 250 ml Entrada: 60 gr	120 gr	150 gr	100 gr	500 ml	80 gr																																					

		base social a los procesos de Contratación Estatal. *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.
3	HORARIOS	El horario de alimentación deberá ser acordado entre el proveedor y la entidad contratante.
4	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO/ REQUISITOS	<u>Un (1) Repartidor:</u> *Licencia de conducir vigente (de acuerdo al vehículo que se va a conducir). *Certificado que acredite experiencia en reparto de comida de al menos 6 meses. El <u>personal mínimo requerido para la preparación de las comidas</u> se encuentra detallado en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE – DESAYUNO – ALMUERZO- MERIENDA. Personal de apoyo: El personal de apoyo se encuentra detallado en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE – DESAYUNO – ALMUERZO- MERIENDA. 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.
5	FUNCIONES DEL PERSONAL	<u>Repartidor:</u> *Transportar y entregar los alimentos (comida preparada) al lugar señalado por la entidad contratante. Las <u>funciones del personal mínimo requerido para la preparación de las comidas</u> se encuentran detalladas en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE – DESAYUNO – ALMUERZO- MERIENDA Funciones de personal de apoyo: Las funciones del personal de apoyo se encuentran detallados en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE – DESAYUNO O ALMUERZO O MERIENDA – CON EQUIPAMIENTO MÍNIMO
6	ROPA DE TRABAJO, PRESENTACIÓN GENERAL Y OBLIGACIONES DEL PERSONAL	*En el caso del repartidor deberá utilizar uniforme según lo acordado entre la entidad contratante y el proveedor. *La <u>ropa de trabajo, presentación general y obligaciones del personal que interviene en la preparación de los alimentos</u> se encuentran detallados en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE – DESAYUNO O ALMUERZO O MERIENDA - CON EQUIPAMIENTO MÍNIMO
7	CAPACIDAD DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	<u>Preparación de alimentos:</u> La capacidad productiva de preparación de los alimentos se establece en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE – DESAYUNO O ALMUERZO O MERIENDA - CON EQUIPAMIENTO MÍNIMO <u>Transporte y entrega de alimentos preparados:</u>

		Se designará a un (1) repartidor por vehículo y por ruta para el transporte y entrega de alimentos. El rango de entrega cubrirá hasta 180 km de recorrido (90 minutos) que comprende la ida y la vuelta del repartidor en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, merienda). El número de repartidores y vehículos dependerá del número de rutas establecidas entre el proveedor y la entidad contratante, y no podrá superar la distancia ni el tiempo especificados anteriormente. Cada repartidor estará en la capacidad de distribuir hasta 100 raciones (en cada ruta) por tiempo de comida.
8	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	*Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos y otras actividades relacionadas a la provisión del servicio incurrirán por parte del proveedor. *Las condiciones y especificaciones en lo referente a la preparación y manipulación de los alimentos, así como a los alimentos frescos, procesados y semi procesados, se encuentran detalladas en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE – DESAYUNO O ALMUERZO O MERIENDA - CON EQUIPAMIENTO MÍNIMO *Los alimentos deberán ser preparados el mismo día del consumo para garantizar la ingesta de alimentos frescos. *El menú será bajo en grasas, azúcares y sal, sin preservantes, aditivos y condimentos artificiales. Las carnes serán preferiblemente cocidas al vapor, a la plancha, evitando los fritos. *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). *Se preferirá ensaladas al natural y los aderezos que se estimen necesarios serán servidos aparte. * Lo referente a la limpieza, desinfección y artículos de limpieza a utilizarse en el presente servicio se encuentra especificado en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE – DESAYUNO O ALMUERZO O MERIENDA - CON EQUIPAMIENTO MÍNIMO. *La entidad contratante dará a conocer al proveedor adjudicado acerca de los protocolos y/o procedimientos vigentes en la institución de higiene del personal, manejo de desechos, higiene, manipulación de alimentos, seguridad, salud y ambiente, tecnologías de la información, 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. *El sistema para el registro y emisión de reportes del servicio de comida se especifica en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE – DESAYUNO O ALMUERZO O MERIENDA - CON EQUIPAMIENTO MÍNIMO. *En caso de controversia entre las partes (proveedor y entidad contratante), el proveedor prestará el servicio de alimentación hasta ser debidamente reemplazado, considerándose un plazo prudencial de un (1) mes para esta transición.

9	EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO	<u>Otros:</u> *1 vehículo para el transporte de alimentos. <u>Menaje:</u> *Empaques desechables adecuados para el transporte de alimentos. *Servilletas desechables de papel. *Cubiertos desechables. <u>Nota:</u> *El proveedor proporcionará empaques desechables limpios para cada tiempo de comida.
10	FRECUENCIA Y FORMA DE PAGO	Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de cada entidad contratante, contra servicio prestado con frecuencia de pago mensual. 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.
11	REQUISITOS PARA EL PAGO	El pago se realizará previo a la presentación de los siguientes documentos: -Factura. -Informe mensual de conformidad del servicio realizado, en el que conste un cuadro de control de ingestas. Se realizará un informe 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. -Planilla de pago mensual de afiliaciones al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social en los casos que corresponda.
12	PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO	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. El plazo mínimo podrá ser modificado previo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor.
ATRIBUTOS CONSTANTES		
13	GARANTÍAS	* 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. 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.
14	INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS	- Se tomarán en cuenta las mismas infracciones y multas especificadas en la ficha técnica SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE DESAYUNO O ALMUERZO O MERIENDA - CON EQUIPAMIENTO MÍNIMO