

ATRIBUTOS GENERALES																						
PRODUCTO:	REFRIGERIO EMERGENTE																					
TIPO DE FICHA:	<i>Complementaria a ficha desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo</i>																					
ALCANCE:	El servicio aplica para entidades contratantes que requieran el <u>servicio de alimentación en caso de una emergencia.</u>																					
CPC NIVEL 5:	63230																					
CPC NIVEL 9:	632300212																					
PRECIO DE ADHESIÓN	US\$ 3,56 Por ración (No incluye IVA)																					
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS																						
No.	ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN																				
1	UNIDAD DE MEDIDA	Una ración = 1 refrigerio emergente																				
2	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p>*La prestación del servicio consiste en la provisión de comidas emergentes de acuerdo a los requerimientos de la entidad contratante.</p> <p>*El servicio incluye el transporte de los alimentos al sitio que se requiera.</p> <p>* La comida estará compuestas por:</p> <table border="1" data-bbox="694 913 1177 1211"> <thead> <tr> <th colspan="2">CAJA LUNCH</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-1 bebida fría (embotellada, con registro sanitario). Se garantizará que el producto no esté vencido o próximo a hacerlo.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-1 comida fría (sánduche con una porción de proteína: res, ave, embutido, etc.)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-1 guarnición (acompañamiento)/fruta fresca</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="659 1245 1214 1447"> <thead> <tr> <th colspan="3">DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES</th> </tr> <tr> <th>BEBIDA</th> <th>COMIDA FRÍA</th> <th>GUARNICIÓN/FRUTA</th> </tr> <tr> <th>VOL.</th> <th>PESO</th> <th>PESO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>500 ml</td> <td>150 gr</td> <td>GUARNICIÓN: 25 - 30 gr FRUTA: 80 - 100 gr</td> </tr> </tbody> </table> <p>El proveedor contará con un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada elaboración de los refrigerios.</p> <p>*Se establece como obligatoria la limpieza profunda de carácter semanal. 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 las normas que establece la Economía Popular y Solidaria 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>*Para el cumplimiento del objeto del servicio, el contratista proveerá los insumos, herramientas y equipos necesarios para la prestación de este servicio y el transporte de los</p>	CAJA LUNCH		-1 bebida fría (embotellada, con registro sanitario). Se garantizará que el producto no esté vencido o próximo a hacerlo.		-1 comida fría (sánduche con una porción de proteína: res, ave, embutido, etc.)		-1 guarnición (acompañamiento)/fruta fresca		DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES			BEBIDA	COMIDA FRÍA	GUARNICIÓN/FRUTA	VOL.	PESO	PESO	500 ml	150 gr	GUARNICIÓN: 25 - 30 gr FRUTA: 80 - 100 gr
CAJA LUNCH																						
-1 bebida fría (embotellada, con registro sanitario). Se garantizará que el producto no esté vencido o próximo a hacerlo.																						
-1 comida fría (sánduche con una porción de proteína: res, ave, embutido, etc.)																						
-1 guarnición (acompañamiento)/fruta fresca																						
DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES																						
BEBIDA	COMIDA FRÍA	GUARNICIÓN/FRUTA																				
VOL.	PESO	PESO																				
500 ml	150 gr	GUARNICIÓN: 25 - 30 gr FRUTA: 80 - 100 gr																				

		<p>alimentos.</p> <p>* Los refrigerios deberán estar debidamente empacados en envases individuales y con la respectiva servilleta y cubiertos (de ser necesarios).</p>
3	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO/ REQUISITOS	<p><u>Un (1) Jefe de Cocina o Cocinero:</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>Un (1) Ayudante 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>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>
4	FUNCIONES DEL PERSONAL	<p><u>Cocinero:</u></p> <p>*Planificar y organizar el trabajo en la cocina.</p> <p>*Preparar los alimentos.</p> <p>*Establecer procedimientos y normas específicas para la preparación de alimentos.</p> <p>*Supervisar el control de calidad del servicio.</p> <p>*Realizar la coordinación de la prestación del servicio.</p> <p>*Verificar la limpieza de las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su elaboración.</p> <p>*Garantizar la entrega oportuna del servicio de alimentación.</p> <p><u>Ayudante de cocina:</u></p> <p>*Asistir en la preparación de alimentos, transporte y entrega de alimentos.</p> <p>*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.</p> <p>*Realizar el transporte de los alimentos e insumos requeridos para la prestación del servicio.</p> <p>*Participar en la entrega de los alimentos.</p> <p>*Colaborar con la limpieza de los utensilios y del área a su cargo, tanto de preparación como de servicio alimentos.</p>
5	ROPA DE TRABAJO, PRESENTACIÓN GENERAL Y OBLIGACIONES DEL PERSONAL	<p>*En todos los casos el personal contará con equipos de protección.</p> <p>*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.</p> <p>*El personal deberá precautelar la higiene personal integral: manos limpias, uñas cortas sin</p>

		<p>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.</p> <p>*El personal que realice la prestación del servicio no podrá tener heridas o infecciones cutáneas.</p>
6	CAPACIDAD DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	<p>La capacidad productiva se establece de la siguiente manera:</p> <p>Cada grupo de trabajo estará conformado por un (1) Jefe de cocina o cocinero y un (1) ayudante de cocina para realizar 50 refrigerios en 1 hora (preparación y embalaje).</p> <p>A partir de ello se considerará un (1) jefe de cocina o cocinero y un (1) ayudante de cocina extra por cada 50 refrigerios adicionales en 1 hora de trabajo.</p>
7	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p>*Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos y otras actividades relacionadas a la provisión del servicio incurrirán por parte del proveedor. Es responsabilidad del proveedor coordinar el sistema logístico para la entrega de los refrigerios en óptimas condiciones.</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>*El lugar de preparación de alimentos, deberá limpiarse antes y después de la preparación de los mismos, asegurándose que este se encuentre en condiciones óptimas para garantizar la inocuidad de los alimentos.</p> <p>* Lo referente a la limpieza 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.</p> <p>*Los alimentos procesados utilizados 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 frescos y semiprocados utilizados en el servicio 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 cumplimiento de las resoluciones RE-SERCOP-2015-0032 y RE-SERCOP-2015-0034.</p>

		<p>*Las frutas y hortalizas, de utilizarse, deberán estar frescas, en buen estado para el consumo, deben ser de muy buena calidad en sus características organolépticas (olor, color, sabor, textura, consistencia).</p>
8	EQUIPO MÍNIMO 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><u>El equipo, menaje, herramientas y otros objetos necesarios para la prestación del servicio</u> se especifican en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE – DESAYUNO O ALMUERZO O MERIENDA - CON EQUIPAMIENTO MÍNIMO</p> <p>Menaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Empaques desechables adecuados para el transporte de alimentos. *Servilletas desechables de papel. *Cubiertos desechables. *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. <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>
9	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>
10	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. -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. -Copias de las facturas de compra de alimentos frescos y semiprocesados a los proveedores catalogados en las fichas de canastas de productos alimenticios del SERCOP (detallado en el atributo No. 7), en caso de que corresponda.
11	PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO	<p>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.</p>
ATRIBUTOS CONSTANTES		
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	<ul style="list-style-type: none">- 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.
----	---	---