

ATRIBUTOS GENERALES																																		
PRODUCTO:	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE – (DESAYUNO O ALMUERZO O MERIENDA) + 2 COLACIONES																																	
ALCANCE:	El servicio aplica para funcionarios públicos, personas con discapacidad, adultos mayores y otros grupos vulnerables que reciben alimentación en espacios físicos (comedores) establecidos.																																	
CPC NIVEL 5:	63230																																	
CPC NIVEL 9:	632300212																																	
PRECIO DE ADHESIÓN	US\$ 2,95 Por ración (No incluye IVA)																																	
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS																																		
1	UNIDAD DE MEDIDA (Desayuno o almuerzo o merienda) + 2 colaciones																																	
2	<p>DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</p> <p>*La presente ficha tiene como rango referencial la atención de 50 a 100 usuarios por día, por tanto el incremento de equipos, herramientas y cualquier insumo adicional será directamente proporcional al número de usuarios diarios.</p> <p>* La prestación del servicio radica en la preparación, transporte y entrega de (desayunos o almuerzos o meriendas) + 2 colaciones (de acuerdo a un cronograma preestablecido de mutuo acuerdo entre la entidad y el proveedor).</p> <p>*La prestación del servicio se realizará durante días laborables (5) sin contar fines de semana ni feriados.</p> <p>*Se realizará una programación mensual de menús que deben ser aprobados por el administrador de la orden de compra, designado por la máxima autoridad o delegado de la entidad contratante, la misma que se validará con una nutricionista para el diseño de los diferentes menús. El menú diario no se repetirá dentro del lapso de un mes.</p> <p>❖ Un desayuno contiene:</p> <table border="1" data-bbox="705 1272 1166 1503"> <thead> <tr> <th>DESAYUNO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-1 bebida (leche, aromática, colada)</td> </tr> <tr> <td>-1 porción de fruta fresca o en compota</td> </tr> <tr> <td>-1 vaso de jugo</td> </tr> <tr> <td>-1 opción del grupo de proteínas</td> </tr> <tr> <td>-1 opción de carbohidratos</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="550 1536 1324 1680"> <thead> <tr> <th colspan="5">DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: DESAYUNO</th> </tr> <tr> <th>LÁCTEO/BEBIDA</th> <th>PROTEÍNA</th> <th>CARBOHIDRATO</th> <th>JUGO</th> <th>FRUTA</th> </tr> <tr> <th>VOL.</th> <th>PESO</th> <th>PESO</th> <th>VOL.</th> <th>PESO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>200 ml</td> <td>30-50 gr</td> <td>60 gr</td> <td>200 ml</td> <td>60 gr</td> </tr> </tbody> </table> <p>❖ Un almuerzo contiene:</p> <table border="1" data-bbox="705 1776 1166 2040"> <thead> <tr> <th>ALMUERZO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>*Sopa (1 opción)</td> </tr> <tr> <td>*Segundo plato:</td> </tr> <tr> <td>-2 opciones de proteína</td> </tr> <tr> <td>-2 opciones de ensalada/guarnición</td> </tr> <tr> <td>-1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.)</td> </tr> <tr> <td>-1 vaso de jugo</td> </tr> </tbody> </table>	DESAYUNO	-1 bebida (leche, aromática, colada)	-1 porción de fruta fresca o en compota	-1 vaso de jugo	-1 opción del grupo de proteínas	-1 opción de carbohidratos	DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: DESAYUNO					LÁCTEO/BEBIDA	PROTEÍNA	CARBOHIDRATO	JUGO	FRUTA	VOL.	PESO	PESO	VOL.	PESO	200 ml	30-50 gr	60 gr	200 ml	60 gr	ALMUERZO	*Sopa (1 opción)	*Segundo plato:	-2 opciones de proteína	-2 opciones de ensalada/guarnición	-1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.)	-1 vaso de jugo
DESAYUNO																																		
-1 bebida (leche, aromática, colada)																																		
-1 porción de fruta fresca o en compota																																		
-1 vaso de jugo																																		
-1 opción del grupo de proteínas																																		
-1 opción de carbohidratos																																		
DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: DESAYUNO																																		
LÁCTEO/BEBIDA	PROTEÍNA	CARBOHIDRATO	JUGO	FRUTA																														
VOL.	PESO	PESO	VOL.	PESO																														
200 ml	30-50 gr	60 gr	200 ml	60 gr																														
ALMUERZO																																		
*Sopa (1 opción)																																		
*Segundo plato:																																		
-2 opciones de proteína																																		
-2 opciones de ensalada/guarnición																																		
-1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.)																																		
-1 vaso de jugo																																		

DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: ALMUERZO				
SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	ENSALADA/ GUARNICIÓN	JUGO
VOL.	PESO	PESO	PESO	VOL.
250 ml	80 gr	100 gr	70 gr	200 ml

❖ Una merienda contiene:

MERIENDA
*Sopa (1 opción) *Segundo plato: -2 opciones de proteína -2 opciones de ensalada/guarnición -1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.) -1 vaso de jugo

DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: MERIENDA				
SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	ENSALADA/ GUARNICIÓN	JUGO
VOL.	PESO	PESO	PESO	VOL.
250 ml	80 gr	100 gr	70 gr	200 ml

❖ Las colaciones contienen:

COLACIÓN
Colación 1: Fruta (fresca o en compota o en colada) Colación 2: Avena o yogurt* o colada o agua aromática o jugo con pastel, tortillas, galletas o pan integral o tostadas, huevos, sánduche de queso, etc.

**Si el alimento es procesado debe estar correctamente envasado.*

DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: COLACIONES	
EN EL CASO DE SÓLIDOS	EN EL CASO DE LÍQUIDOS
PESO	VOL.
60-80 gr	200 ml

Nota: Las calorías y las porciones establecidas en las tablas son referenciales. Estás se modificarán de acuerdo a las especificaciones del personal designado (nutricionista y/o médico tratante) por la entidad contratante previo acuerdo con el proveedor, para las derivaciones diarias del menú preestablecido.

*La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada entrega de las comidas. La preparación de los alimentos se realizará en el establecimiento del proveedor, salvo acuerdo de las partes (entidad contratante y proveedor) que podrán establecer que la preparación se realice en un espacio físico proporcionado por la entidad contratante (espacio que cumpla con las condiciones antes mencionadas). Esta área permitirá la

		<p>instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con electricidad, vías de evacuación para el agua y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos.</p> <p>*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. En esta área, su limpieza y mantenimiento deberán contemplar el protocolo de limpieza y desinfección establecido entre el proveedor y la entidad contratante, así como las normas de salud biológica, ambientales y sanitarias vigentes que se apliquen a los servicios de alimentación y que estén determinadas para la zona o región de prestación del servicio.</p> <p>*Se establece como obligatoria la limpieza profunda de carácter semanal, tomando en cuenta la limpieza de trampas de grasa. De la misma manera se contempla el uso de desinfectante de manos antes de iniciar el servicio de preparación de alimentos.</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>
3	HORARIO	<p>Los horarios de alimentación deberán ser acordados entre el proveedor y la entidad contratante.</p>
4	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO/ REQUISITOS	<p><u>Un (1) cocinero o jefe de cocina o chef:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *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. *Certificado que acredite haber cursado y/o aprobado módulos 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 vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud privado. <p><u>Dos (2) Ayudantes de cocina:</u></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, de preferencia en servicios de para unidades de salud. *Certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud autorizado. <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></p> <p>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 nutricionales 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>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.</i></p>
5	<p>FUNCIONES DEL PERSONAL</p>	<p><u>Cocinero o Jefe de Cocina o Chef:</u> *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> <p><u>Ayudante de cocina:</u> *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> <p><i>En caso de que la preparación de los alimentos no se realice dentro de las instalaciones de la entidad contratante, la asignación de funciones para el personal será total responsabilidad del proveedor.</i></p> <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> *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. *Coordinar con el cocinero o jefe de cocina la preparación de los menús. *Verifica el cumplimiento de los menús solicitados por la unidad contratante.</p>
6	<p>ROPA DE TRABAJO Y PRESENTACIÓN GENERAL DEL PERSONAL</p>	<p>*En todos los casos el personal contará con equipos de protección. *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. *El personal deberá guardar la presentación y asepsia de los uniformes en todo momento. *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. *El personal que realice la prestación del servicio no podrá tener heridas o infecciones cutáneas.</p>

		<p>*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.</p> <p>*El personal que labora en la áreas de preparación, envase, almacenamiento y entrega de alimentos deberá cumplir con las siguientes responsabilidades:</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	<p>CAPACIDAD PRODUCTIVA DEL SERVICIO</p>	<p>La capacidad productiva se establece de las siguiente manera:</p> <p>Cada grupo de trabajo estará conformado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un (1) cocinero o jefe de cocina o chef - Dos (2) ayudantes de cocina <p>Este grupo de trabajo estará en la capacidad para atender hasta 100 usuarios diarios (un usuario consume una ración = (desayuno o almuerzo o merienda) + colación.)</p> <p>Tomando en cuenta lo antes expuesto se considerará un (1) ayudante de cocina extra por cada 50 usuarios adicionales (hasta los 350), a partir de lo cual el incremento será de un (1) ayudante de cocina cada 100 usuarios adicionales.</p> <p>Para los jefes de cocina se tomará en cuenta la siguiente relación: un (1) jefe de cocina o cocinero o chef extra por cada 100 usuarios adicionales (hasta los 400), a partir de lo cual el incremento será de un (1) jefe de cocina o cocinero o chef por cada 200 usuarios adicionales.</p>
8	<p>CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO</p>	<p><u>Condiciones generales:</u></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>*Los artículos de limpieza deberán considerar las normas señaladas en estos reglamentos. Adicionalmente 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 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>*El mantenimiento y reparación de las instalaciones pertenecientes a la entidad contratante es responsabilidad de la misma, salvo aquellos deterioros que se produzcan por mal uso o negligencia en el cuidado de dichos bienes, en cuyo caso la reparación estará a</p>

		<p>cargo del proveedor.</p> <p>*En caso de existir un incidente de transgresión alimentaria (intoxicación) la entidad contratante se reserva el derecho de realizar, 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, además del espacio dónde se elaboran las diferentes comidas. Este costo será asumido por el proveedor del servicio.</p> <p><u>Elaboración de alimentos:</u></p> <p>*El proveedor mantendrá limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos.</p> <p>*Los alimentos se colocarán en estanterías, no en el piso, deben estar separados de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras. No se almacenará ningún tipo de jabón, detergente, desinfectante, insecticida, raticida o solventes junto a los víveres.</p> <p>*Las áreas de conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos deben guardar independencia en relación al baño y/o baterías sanitarias.</p> <p>*Se mantendrá la inocuidad de los alimentos. No debe estar cerca de animales, materiales de limpieza o productos químicos.</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 que se detallan 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>*Todos los alimentos deberán almacenarse en envases limpios y con tapas, debidamente etiquetados y fechados.</p> <p>*Los alimentos perecibles deben colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro.</p> <p>*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, etc., evitando los fritos. Las preparaciones deberán tener sabor suave, sin condimentos irritantes o estimulantes, consistencia y color variados, temperatura adecuada, alimentos de fácil digestión.</p> <p>*La utilización o consumo de alimentos procesados (enlatados, embutidos, etc) se realizará de forma moderada, es decir no más de una vez por semana.</p> <p>*En la elaboración de jugos se utilizarán frutas naturales (frescas o cocinadas), no se podrá reemplazar el jugo natural por jugos envasados, refrescos o bebidas gaseosas.</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 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.</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</p>
--	--	--

		<p>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>*Los alimentos deberán ser preparados el mismo día del consumo para garantizar la ingesta de alimentos frescos.</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>*En la elaboración de comidas se deberá utilizar agua tratada o 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 tomarán en cuenta las necesidades específicas de la entidad contratante para el diseño del menú mensual de dietas dentro de los parámetros señalados en el Atributo No. 2; a partir del cual se derivarán dietas especiales (de acuerdo a las diferentes necesidades o patologías de los usuarios) señaladas por el médico y/o nutricionista de la entidad contratante.</p> <p>*El valor calórico total (VCT) de las dietas y las porciones referenciales establecidas en el atributo No.2 se modificarán de acuerdo a las necesidades calóricas y nutricionales de los usuarios. La entidad contratante, a través del médico y/o nutricionista, deberá definir los requerimientos para la elaboración de las distintas dietas alimenticias y todas sus derivaciones.</p> <p>*La sal y azúcar se entregarán por separado en los diferentes tiempos de comida, de acuerdo a lo requerido por la entidad contratante quién se basará en las dietas asignadas a los usuarios por la nutricionista o médico tratante.</p> <p>*En caso de no disponibilidad algún alimento, sustituir por otro del mismo valor nutricional y referencia de costo, por ejemplo: carne por carne, fruta por fruta, verdura por verdura, cereal por cereal, lácteo por lácteo, leguminosa por leguminosa, grano tierno por grano tierno, etc.</p> <p><u>Transporte y entrega de alimentos:</u></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>*Para el transporte de alimentos se dispondrán los mismos en recipientes adecuados que conserven su temperatura (frío o caliente).</p> <p>*El proveedor entregará los alimentos preparados en el lugar y hora que se establezcan previo acuerdo con la entidad contratante.</p> <p>*Para el transporte de los alimentos preparados se utilizará un vehículo adecuado para tal propósito que asegure la inocuidad y calidad de los alimentos desde que salen del sitio de preparación hasta el lugar de entrega.</p>
9	<p>EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO</p>	<p>Equipo necesario:</p> <ul style="list-style-type: none"> *1 cocina industrial *1 congelador de carnes *1 congelador para verduras

		<p>*1 refrigerador *1 horno semi industrial *1 horno microondas *1 mesón metálico de trabajo *1 Licuadora semi industrial o 3 licuadoras domésticas *1 línea de samovares con todos los aditamentos necesarios para su uso o una estación de "self service"</p> <p>Menaje: *Ollas y sartenes. *Utensilios de cocina de acero inoxidable. *Vajilla de cerámica o acero inoxidable (el material de la vajilla se acordará entre la entidad contratante y el proveedor). 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.</p> <p>*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> <p>Otro: *Vehículo para el transporte de alimentos.</p> <p>Nota: *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.</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	<p>FRECUENCIA Y FORMA DE PAGO</p>	<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> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Se generará la orden de compra por el número de usuarios y la liquidación se realizará según la cantidad de raciones consumidas y que han sido confirmadas previamente, contemplando el precio establecido para cada tiempo de comida. 												
11	<p>PRECIOS PARA LA LIQUIDACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA</p>	<p>Se utilizarán los siguientes precios para la liquidación de la orden de pago por parte de la entidad contratante:</p> <table border="1" data-bbox="758 1780 1114 1984"> <thead> <tr> <th>INGESTA</th> <th>(PRECIO SIN IVA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Desayuno</td> <td>US\$ 2,02 c/u</td> </tr> <tr> <td>Almuerzo</td> <td>US\$ 2,02 c/u</td> </tr> <tr> <td>Merienda</td> <td>US\$ 2,02 c/u</td> </tr> <tr> <td>Colación 1</td> <td>US\$ 0,18 c/u</td> </tr> <tr> <td>Colación 2</td> <td>US\$ 0,75 c/u</td> </tr> </tbody> </table>	INGESTA	(PRECIO SIN IVA)	Desayuno	US\$ 2,02 c/u	Almuerzo	US\$ 2,02 c/u	Merienda	US\$ 2,02 c/u	Colación 1	US\$ 0,18 c/u	Colación 2	US\$ 0,75 c/u
INGESTA	(PRECIO SIN IVA)													
Desayuno	US\$ 2,02 c/u													
Almuerzo	US\$ 2,02 c/u													
Merienda	US\$ 2,02 c/u													
Colación 1	US\$ 0,18 c/u													
Colación 2	US\$ 0,75 c/u													

		<p>*La liquidación de la orden de compra se realizará de acuerdo con el número de ingestas solicitadas y el registro de ingestas servidas de manera efectiva por el proveedor.</p> <p>Adicionalmente, el proveedor presentará un informe de servicios prestados con el número de ingestas servidas o confirmadas. La entidad contratante acogerá este informe como insumo para la elaboración de su informe de satisfacción previo al pago mensual de la orden.</p>						
12	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 la validación del menú, así como sus datos de contacto (nombre, número de teléfono celular y correo electrónico). -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. 						
13	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>						
ATRIBUTOS CONSTANTES								
14	GARANTÍAS	<p>El proveedor dependiendo de los montos de contratación deberá presentar a la entidad contratante generadora de la orden de compra las respectivas garantías:</p> <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>						
15	INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">Infracciones</th> <th style="width: 50%; 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</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, 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> </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	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.
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	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.							

		<p>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).</p>	
		<p>Por el cambio en los menús preestablecidos y aprobados por el administrador de la orden de compra sin la debida autorización.</p>	<p>0.25 x 1000 del valor de la factura mensual por cada cambio</p>
		<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>