

ATRIBUTOS GENERALES																												
PRODUCTO:	CENA																											
TIPO DE FICHA:	Complementaria a ficha desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo																											
ALCANCE:	El servicio aplica para entidades contratantes que requieran el <u>servicio de alimentación en los comedores ya establecidos. Horarios nocturnos.</u>																											
CPC NIVEL 5:	63230																											
CPC NIVEL 9:	632300212																											
PRECIO DE ADHESIÓN	US\$ 3,71 Por ración (No incluye IVA)																											
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS																												
No.	ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN																										
1	UNIDAD DE MEDIDA	Una ración = cena																										
2	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<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 provisión de alimentación permanente de cenas de acuerdo a un cronograma preestablecido de mutuo acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor. La prestación del servicio será ininterrumpida todos los días de la semana (7) incluyendo fines de semana y feriados.</p> <p>*El servicio se brindará bajo la modalidad de línea abierta. En el caso de establecerse la disponibilidad de dos o más opciones de un alimento (proteína, frutas, bebidas, carbohidratos, jugos, etc.) el usuario tendrá derecho a elegir una de las dos opciones en base al menú diario aprobado, cumpliendo siempre con el gramaje referencial establecido.</p> <p>*Se asegurará que los alimentos se consuman en el espacio físico destinado a tal propósito, evitando que los usuarios trasladen comida fuera del comedor.</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" data-bbox="722 1467 1150 1702"> <thead> <tr> <th>CENA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-Plato fuerte:</td> </tr> <tr> <td>*1 opción de proteína (animal)</td> </tr> <tr> <td>*2 opciones de guarnición/ensalada</td> </tr> <tr> <td>*1 opciones de jugos</td> </tr> <tr> <td>*2 opciones postre/fruta</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="537 1738 1337 1939"> <thead> <tr> <th colspan="5">DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES</th> </tr> <tr> <th>CARBOHIDRATO</th> <th>PROTEÍNA</th> <th>GUARNICIÓN/ ENSALADA</th> <th>JUGO</th> <th>POSTRE/FRUTA</th> </tr> <tr> <th>PESO</th> <th>PESO</th> <th>PESO</th> <th>VOL.</th> <th>PESO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>120 gr</td> <td>150 gr</td> <td>100 gr</td> <td>250 ml</td> <td>80 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</p>	CENA	-Plato fuerte:	*1 opción de proteína (animal)	*2 opciones de guarnición/ensalada	*1 opciones de jugos	*2 opciones postre/fruta	DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES					CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN/ ENSALADA	JUGO	POSTRE/FRUTA	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO	120 gr	150 gr	100 gr	250 ml	80 gr
CENA																												
-Plato fuerte:																												
*1 opción de proteína (animal)																												
*2 opciones de guarnición/ensalada																												
*1 opciones de jugos																												
*2 opciones postre/fruta																												
DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES																												
CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN/ ENSALADA	JUGO	POSTRE/FRUTA																								
PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO																								
120 gr	150 gr	100 gr	250 ml	80 gr																								

		<p>obligatoria la preparación de los alimentos 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 el manejo de residuos sólidos.</p> <p>El proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje y manejo de desechos, si existiera 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 condiciones de asepsia de todos los espacios relacionados con su trabajo, en especial el área de manipulación de alimentos. En esta área, la limpieza y mantenimiento contemplarán 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 para 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 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>*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>*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	El horario de alimentación deberá ser acordado entre el proveedor y la entidad contratante.
4	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO/ REQUISITOS	<p><u>Un (1) Cocinero o Jefe 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>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</p>

		<p>centro de salud privado.</p> <p>Personal de apoyo: El personal de apoyo se encuentra detallado en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE – DESAYUNO – ALMUERZO- MERIENDA.</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>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.</p>
6	<p>ROPA DE TRABAJO, PRESENTACIÓN GENERAL Y OBLIGACIONES DEL PERSONAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> *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. *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. *El personal que labora en la áreas de preparación, envase, almacenamiento y entrega de alimentos deberá cumplir con las siguientes responsabilidades: <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 la 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 - Un (1) ayudante de cocina <p>Este grupo de trabajo estará en la capacidad para atender hasta 100 ingestas diarias (100 cenas).</p> <p>Tomando en cuenta lo antes expuesto se considerará un (1) ayudante de cocina por cada 50 ingestas adicionales (hasta las 350), a partir de lo cual el incremento será de uno (1) ayudante de cocina cada 100 ingestas adicionales.</p> <p>Para los jefes de cocina se tomará en cuenta la siguiente relación: un (1) jefe de cocina o cocinero por cada 100 ingestas adicionales (hasta las 400), a partir de lo cual el incremento será de un (1) jefe de cocina por cada 200 ingestas adicionales.</p>
8	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.</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 por 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 realizará, 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, estos análisis se realizarán como máximo dos (2) veces en el año y en el caso de presentarse un incidente de transgresión alimentaria. 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. Los costos de estos análisis correrán por cuenta del proveedor</p> <p>*En la elaboración de comidas y de jugos se deberá utilizar agua de botellón.</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, congelador o cuarto frío</p>

	<p>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 alimentos a ser utilizados 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, 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>* 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 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 consumo, 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 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. De igual manera, previa prestación del servicio, el proveedor verificará que los equipos para la preparación de alimentos, que entregue la entidad contratante, se encuentren en óptimas condiciones y que funcionen de manera correcta. El mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos entregados por la entidad contratante para la prestación del servicio correrá por cuenta del proveedor.</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>* 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>*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.</p> <p>*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.</p> <p>*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.</p>
9	EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO	<p>El equipo, menaje, herramientas y otros objetos necesarios para la prestación del servicio se especifican en la ficha SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE – DESAYUNO O ALMUERZO O MERIENDA – CON EQUIPAMIENTO MÍNIMO.</p> <p>Nota:</p> <p>*El proveedor proporcionará las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos.</p> <p>*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>*Los utensilios de cocina deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no tóxico, deben ser correctamente limpiados y desinfectados.</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, 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. -Presentación 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. -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), en caso de que corresponda.
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</p>

		proveedor.
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	<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.