

ATRIBUTOS GENERALES		
PRODUCTO:		SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GRUPOS VULNERABLES (CONVENIO DE COOPERACIÓN ECONÓMICA)
ALCANCE:		El servicio aplica para personas con discapacidad, adultos mayores y otros grupos vulnerables que reciben alimentación en centros establecidos (cuyo presupuesto y precio referencial depende de convenios de cooperación económica)
CPC NIVEL 5:		63230
CPC NIVEL 9:		632300212
PRECIO DE ADHESIÓN		US\$ 2,30 Por ración (No incluye IVA)
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS		
No.	ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
1	UNIDAD DE MEDIDA	Ración = cuatro (4) comidas (desayuno, almuerzo y dos colaciones)
2	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	*La prestación del servicio de alimentación radica en la provisión permanente de desayuno, almuerzo y dos (2) colaciones de acuerdo a un cronograma preestablecido de mutuo acuerdo entre la entidad y el proveedor. *El servicio se prestará los días laborables de la semana (5), sin incluir fines de semana ni feriados. *El servicio incluye la entrega de los alimentos por parte del proveedor en el lugar indicado previo acuerdo con la entidad contratante. *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. *El proveedor contará con un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada preparación de los alimentos. *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. *El proveedor deberá realizar la limpieza de las instalaciones, antes y después del lugar donde se servirán los alimentos. *La limpieza y desinfección de la vajilla es responsabilidad del proveedor. *Es responsabilidad del proveedor manejar todo el sistema logístico (tiempos de entrega del servicio, opción de transporte, almacenaje, distribución y movilización) que le permita entregar el producto en óptimas condiciones. *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. *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.

3	HORARIOS	Los horarios de entrega de los alimentos preparados deberán ser acordados entre el proveedor y la entidad contratante previa prestación del servicio.
4	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO/ REQUISITOS	<u>Un (1) Cocinero o jefe de cocina o chef:</u> *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. <u>Dos (2) Ayudantes de cocina:</u> *Certificado que acredite haber cursado y aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de manufactura. *Certificado que acredite capacitación y/o experiencia de al menos seis meses 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. 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). <u>Nutricionista:</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. <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> Nota: De ser el caso el proveedor podrá catalogarse con parámetros menores a los establecidos (mínimo con 1 persona), en forma proporcional a lo indicado en el atributo 7 (CAPACIDAD DE PRESTACIÓN DE SERVICIO) de la presente ficha.
5	FUNCIONES DEL PERSONAL	Las funciones del personal mínimo serán entera responsabilidad del proveedor. <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). <u>Nutricionista:</u> *Validar el ciclo de menús establecido por el proveedor para la aprobación por el encargado de la entidad contratante.

6	ROPA DE TRABAJO, PRESENTACIÓN GENERAL Y OBLIGACIONES DEL PERSONAL	*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), y microscópico de orina, coproparasitario, coprocultivo, examen médico general. *El personal que labora en la áreas de preparación y entrega de alimentos deber á cumplir con las siguientes responsabilidades: - 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	Un grupo de trabajo está compuesto por: - Un (1) cocinero o jefe de cocina o chef - Dos (2) ayudantes de cocina Este grupo de trabajo está en capacidad de atender hasta 170 usuarios diarios, tomando en cuenta que cada usuario consume una ración (desayuno, almuerzo y dos colaciones). Por lo tanto se considerará un (1) ayudante de cocina extra por cada 85 usuarios adicionales (hasta los 370), a partir de lo cual el incremento será de un (1) ayudante de cocina cada 170 usuarios adicionales. Para los jefes de cocina se tomará en cuenta la siguiente relación, un (1) jefe de cocina o cocinero o chef extra por cada 170 usuarios adicionales (hasta los 680), a partir de lo cual el incremento será de un (1) jefe de cocina por cada 340 usuarios adicionales. Nota: De ser el caso el proveedor podrá catalogarse con parámetros menores a los establecidos (mínimo con 1 persona) en los diferentes atributos, en forma proporcional a lo indicado anteriormente.
8	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<u>Condiciones generales:</u> *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. *Al menos una vez a la semana se realizará la desinfección profunda del menaje utilizado para la prestación del servicio (vajilla, ollas, etc.). *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.

	*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 la preparación de alimentos. *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. *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. <u>Elaboración de alimentos:</u> *El proveedor mantendrá limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos. *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. *Las áreas de conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos deben guardar independencia en relación al baño y/o baterías sanitarias. *Se mantendrá la inocuidad de los alimentos. No debe estar cerca de animales, materiales de limpieza o productos químicos. *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 detallen 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. *Todos los alimentos deberán almacenarse en envases limpios y con tapas, debidamente etiquetados y fechados. *Los alimentos perecibles deben colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro. *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. *La utilización o consumo de alimentos procesados (enlatados, embutidos, etc) se realizará de forma moderada, es decir no más de una vez por semana. *En la elaboración de jugos se utilizarán frutas naturales, no se podrá reemplazar un jugo natural por jugos envasados, refrescos o bebidas gaseosas. *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). * 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. *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. *Los alimentos deberán ser preparados el mismo día del consumo para garantizar la ingesta de alimentos frescos. *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. *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. *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. <u>Transporte y entrega de alimentos:</u> *Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos y otras actividades relacionadas a la provisión del servicio incurrirán por parte del proveedor. *Para el transporte de alimentos se dispondrán los mismos en recipientes adecuados que conserven su temperatura (frío o caliente). *El proveedor entregará los alimentos preparados en el lugar y hora que se establezcan previo acuerdo con la entidad contratante. *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.
9	EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO	<u>Equipo mínimo requerido:</u> *1 Cocina Industrial *1 Congelador *1 Refrigerador *1 Horno semi industrial *1 Microondas *1 Mesón de acero inoxidable *1 Licuadora semi industrial o 3 licuadoras domésticas <u>Menaje:</u> * Ollas y sartenes. *Menaje de cocina de acero inoxidable. *Vajilla de acero inoxidable. (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. *Vasos 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. <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>					
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 por el personal designado para el efecto (administración de la orden de compra) en el cual conste el detalle del cuadro de control de ingestas. También se realizará un informe por parte del proveedor. -Acta de entrega recepción del servicio e informe del administrador de la orden de compra.					
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.					
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	<table><tr><th>Infracciones</th><th>Multa</th></tr><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></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.	
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
		Por incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha.	0.05 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de incumplimiento.
		Por incumplimiento del horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante.	
		Por el incumplimiento en las condiciones establecidas para el uniforme requerido del personal.	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.
		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.	La entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.