

ATRIBUTOS GENERALES		
PRODUCTO:	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE PARA LOS CENTROS INFANTILES DEL BUEN VIVIR (CIBV) – PROVINCIA DE GALÁPAGOS	
CATEGORÍA:	Servicio de Preparación de Alimentos	
CPC NIVEL 5:	63230	
CPC NIVEL 9:	632300212	
PRECIO DE ADHESIÓN	US\$ 4,34 Por ración (No incluye IVA)	Para la presente ficha se aplicó el Índice de Precios al Consumidor Espacial de Galápagos (IPCEG) establecido por el INEC
ANTECEDENTES	<p>El servicio de alimentación para los Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV) se encuentra normalizado en el Catálogo de Compras Inclusivas con oficio circular SERCOP-CDI-2016-016, sin embargo el presente servicio no contempla la provincia de Galápagos.</p> <p>Ante la necesidad de los CIBV localizados en Galápagos de brindar el servicio de alimentación en los centros infantiles, se concluyó que el servicio debe ser catalogado para esta provincia.</p> <p>El artículo 252 de la Codificación y Actualización de las Resoluciones emitidas por el Servicio Nacional de Contratación Pública SERCOP, señala:</p> <p>Incorporación de nuevos productos en categorías existentes.- El Servicio Nacional de Contratación Pública en el caso de requerir la incorporación de nuevos productos en una categoría existente del Catálogo Dinámico Inclusivo, publicará en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública las fichas técnicas, y notificará a los proveedores catalogados la inclusión del nuevo producto.</p> <p>Los proveedores que no consten dentro del procedimiento donde se realizó la incorporación del producto y que deseen participar, deberán incorporarse cumpliendo las fases de la etapa “Incorporación de Proveedores” e indicar el o los productos que deseen incorporarse, cumpliendo las condiciones de participación y requisitos señalados en el pliego del procedimiento y condiciones específicas incluidas en la ficha del producto específico.</p> <p>Art. 253.- Adhesión de proveedores a nuevos productos.- Los proveedores catalogados que consten dentro de un procedimiento en el cual se incorpore un nuevo producto y tengan interés en adherirse al mismo, deberán presentar su manifestación de interés, demostrando que cumple con las condiciones requeridas en la ficha técnica, mediante los medios físicos o electrónicos que para ello disponga el Servicio Nacional de Contratación Pública.</p> <p>Para la elaboración de la presente ficha se tomó en cuenta la siguiente normativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registro Oficial N° 308. Reglamento para la regulación y control de proveedores de alimentos de los centros infantiles del buen vivir. - Norma Técnica de Desarrollo Infantil Integral. Servicio de Centros de Desarrollo Infantil. Modalidad Institucional CIBV – CDI. - Protocolo de la externalización del servicio de alimentación para centros infantiles del Buen Vivir CIBV. - Normativa para la externalización del servicio de alimentación de los Centros Infantiles del Buen Vivir - CIBV. - Acuerdo ministerial N°000243. Norma Técnica para la implementación y funcionamiento de los servicios públicos y privados de desarrollo infantil integral. - Resolución ARCSA-DE-057-2015-GGG. 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. 	

OBJETIVO	Normalizar el servicio para propiciar la compra inclusiva que beneficie a los actores de la Economía Popular y Solidaria; micro y pequeñas empresas, actores UEPS dentro del Catálogo Electrónico.																						
ÁREA DE INTERVENCIÓN	El área de intervención para la provisión de este bien será determinada por el domicilio legal del proveedor, registrado en el RUP. Esta ficha técnica aplica sólo para la provincia de Galápagos.																						
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS																							
1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS																							
1.1	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15%;">UNIDAD DE MEDIDA</td> <td>Ración = cuatro (4) comidas (desayuno, almuerzo y dos colaciones)</td> </tr> </table>	UNIDAD DE MEDIDA	Ración = cuatro (4) comidas (desayuno, almuerzo y dos colaciones)																				
UNIDAD DE MEDIDA	Ración = cuatro (4) comidas (desayuno, almuerzo y dos colaciones)																						
1.2	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15%;">DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</td> <td> <p>*El servicio radica en la provisión diaria de cuatro comidas (desayuno, almuerzo y dos (2) colaciones), las mismas que deben cubrir las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los alimentos.</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. El menú diario no se repetirá dentro del lapso de un mes. En los menús se tomarán en cuenta las recomendaciones alimentarias establecidas en la Normativa para la externalización del servicio de alimentación de los Centros Infantiles del Buen Vivir - CIBV (MIES).</p> <p>*Recomendaciones de porciones de alimentos por tiempo de comida para niñas y niños de 12 a 24 meses de edad:</p> <p>*Gramaje referencial para las diferentes comidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Un desayuno contiene: <table border="1" style="margin-left: 20px; width: 80%;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">DESAYUNO</th> </tr> <tr> <td colspan="2">-1 bebida caliente o fría (leche, colada, yogurt, batido, etc.)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">-1 sólido (bolón de verde, tortilla de huevo, pan de dulce, galletas de avena, sánduche de queso, pastel de zanahoria, quimbolito, muchines de yuca, huevo cocido, cereal, granola, empanadas, etc.)</td> </tr> </table> <table border="1" style="margin-left: 20px; width: 80%;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: DESAYUNO</th> </tr> <tr> <th style="width: 50%;">LÁCTEO/BEBIDA</th> <th style="width: 50%;">SÓLIDO</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">VOL.</th> <th style="text-align: center;">PESO</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">200 - 250 ml</td> <td style="text-align: center;">40 - 60 gr</td> </tr> </table> ❖ Un refrigerio contiene: <table border="1" style="margin-left: 20px; width: 80%;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">REFRIGERIO</th> </tr> <tr> <td colspan="2">OPCIÓN 1:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">-Fruta (de todo tipo, al natural o en compota o en ensalada de frutas)</td> </tr> </table> </td> </tr> </table>	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p>*El servicio radica en la provisión diaria de cuatro comidas (desayuno, almuerzo y dos (2) colaciones), las mismas que deben cubrir las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los alimentos.</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. El menú diario no se repetirá dentro del lapso de un mes. En los menús se tomarán en cuenta las recomendaciones alimentarias establecidas en la Normativa para la externalización del servicio de alimentación de los Centros Infantiles del Buen Vivir - CIBV (MIES).</p> <p>*Recomendaciones de porciones de alimentos por tiempo de comida para niñas y niños de 12 a 24 meses de edad:</p> <p>*Gramaje referencial para las diferentes comidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Un desayuno contiene: <table border="1" style="margin-left: 20px; width: 80%;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">DESAYUNO</th> </tr> <tr> <td colspan="2">-1 bebida caliente o fría (leche, colada, yogurt, batido, etc.)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">-1 sólido (bolón de verde, tortilla de huevo, pan de dulce, galletas de avena, sánduche de queso, pastel de zanahoria, quimbolito, muchines de yuca, huevo cocido, cereal, granola, empanadas, etc.)</td> </tr> </table> <table border="1" style="margin-left: 20px; width: 80%;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: DESAYUNO</th> </tr> <tr> <th style="width: 50%;">LÁCTEO/BEBIDA</th> <th style="width: 50%;">SÓLIDO</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">VOL.</th> <th style="text-align: center;">PESO</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">200 - 250 ml</td> <td style="text-align: center;">40 - 60 gr</td> </tr> </table> ❖ Un refrigerio contiene: <table border="1" style="margin-left: 20px; width: 80%;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">REFRIGERIO</th> </tr> <tr> <td colspan="2">OPCIÓN 1:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">-Fruta (de todo tipo, al natural o en compota o en ensalada de frutas)</td> </tr> </table> 	DESAYUNO		-1 bebida caliente o fría (leche, colada, yogurt, batido, etc.)		-1 sólido (bolón de verde, tortilla de huevo, pan de dulce, galletas de avena, sánduche de queso, pastel de zanahoria, quimbolito, muchines de yuca, huevo cocido, cereal, granola, empanadas, etc.)		DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: DESAYUNO		LÁCTEO/BEBIDA	SÓLIDO	VOL.	PESO	200 - 250 ml	40 - 60 gr	REFRIGERIO		OPCIÓN 1:		-Fruta (de todo tipo, al natural o en compota o en ensalada de frutas)	
DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p>*El servicio radica en la provisión diaria de cuatro comidas (desayuno, almuerzo y dos (2) colaciones), las mismas que deben cubrir las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los alimentos.</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. El menú diario no se repetirá dentro del lapso de un mes. En los menús se tomarán en cuenta las recomendaciones alimentarias establecidas en la Normativa para la externalización del servicio de alimentación de los Centros Infantiles del Buen Vivir - CIBV (MIES).</p> <p>*Recomendaciones de porciones de alimentos por tiempo de comida para niñas y niños de 12 a 24 meses de edad:</p> <p>*Gramaje referencial para las diferentes comidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Un desayuno contiene: <table border="1" style="margin-left: 20px; width: 80%;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">DESAYUNO</th> </tr> <tr> <td colspan="2">-1 bebida caliente o fría (leche, colada, yogurt, batido, etc.)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">-1 sólido (bolón de verde, tortilla de huevo, pan de dulce, galletas de avena, sánduche de queso, pastel de zanahoria, quimbolito, muchines de yuca, huevo cocido, cereal, granola, empanadas, etc.)</td> </tr> </table> <table border="1" style="margin-left: 20px; width: 80%;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: DESAYUNO</th> </tr> <tr> <th style="width: 50%;">LÁCTEO/BEBIDA</th> <th style="width: 50%;">SÓLIDO</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">VOL.</th> <th style="text-align: center;">PESO</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">200 - 250 ml</td> <td style="text-align: center;">40 - 60 gr</td> </tr> </table> ❖ Un refrigerio contiene: <table border="1" style="margin-left: 20px; width: 80%;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">REFRIGERIO</th> </tr> <tr> <td colspan="2">OPCIÓN 1:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">-Fruta (de todo tipo, al natural o en compota o en ensalada de frutas)</td> </tr> </table> 	DESAYUNO		-1 bebida caliente o fría (leche, colada, yogurt, batido, etc.)		-1 sólido (bolón de verde, tortilla de huevo, pan de dulce, galletas de avena, sánduche de queso, pastel de zanahoria, quimbolito, muchines de yuca, huevo cocido, cereal, granola, empanadas, etc.)		DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: DESAYUNO		LÁCTEO/BEBIDA	SÓLIDO	VOL.	PESO	200 - 250 ml	40 - 60 gr	REFRIGERIO		OPCIÓN 1:		-Fruta (de todo tipo, al natural o en compota o en ensalada de frutas)			
DESAYUNO																							
-1 bebida caliente o fría (leche, colada, yogurt, batido, etc.)																							
-1 sólido (bolón de verde, tortilla de huevo, pan de dulce, galletas de avena, sánduche de queso, pastel de zanahoria, quimbolito, muchines de yuca, huevo cocido, cereal, granola, empanadas, etc.)																							
DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: DESAYUNO																							
LÁCTEO/BEBIDA	SÓLIDO																						
VOL.	PESO																						
200 - 250 ml	40 - 60 gr																						
REFRIGERIO																							
OPCIÓN 1:																							
-Fruta (de todo tipo, al natural o en compota o en ensalada de frutas)																							

OPCIÓN 2: (se alternará entre líquido + sólido y sólido)
 -Líquido (colada, yogurt, etc.)
 -Sólido (fruta de todo tipo al natural, pastel de naranja, choclo con queso, muchines de yuca, galletas de quinua, habas con queso, empanadas de viento, etc.)

DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: REFRIGERIO	
LÁCTEO/BEBIDA/LÍQUIDO	SÓLIDO/FRUTA
VOL.	PESO
200 - 250 ml	40-60 gr

❖ Un almuerzo contiene:

ALMUERZO
-Sopas de todo tipo. -Plato fuerte: *1 opción de carbohidrato/almidón (arroz, papa, yuca, tallarín, etc.) -1 opción del grupo de proteínas (carne: res, pollo, pescado, hígado, etc.) -1 opción de ensalada (cocida o cruda) (leguminosas, verduras, hortalizas, cereales, legumbres) -Jugo de cualquier fruta (naturales)

DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: ALMUERZO				
SOPA	PLATO FUERTE			JUGO
	CARBOHIDRATO/ALMIDÓN	PROTEÍNA	ENSALADA	
VOL.	PESO	PESO	PESO	VOL.
200 - 250 ml	40-60 gr	40-60 gr	30-50 gr	200 - 250 ml

*El servicio se prestará los días laborables de la semana (5), sin incluir fines de semana ni feriados.

*El proveedor del servicio de alimentación contratado entregará al Coordinador/a del CIBV la planificación de un ciclo de menús de cuatro semanas, para la revisión y aprobación del Coordinador/a CIBV.

*La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio adecuado para la entrega y reparto de las comidas. La preparación de los alimentos no se realizará en las instalaciones de la entidad contratante.

*El proveedor deberá contar con un área adecuada para la elaboración de los alimentos. Esta área deberá reunir condiciones higiénico – sanitarias óptimas para evitar contaminación y/o alteración de la composición de la comida preparada.

*El servicio incluye la entrega de los alimentos por parte del proveedor en los Centros Infantiles del Buen vivir – CIBV.

		<p>*Es responsabilidad del proveedor manejar todo el sistema logístico: tiempos de entrega del servicio, opción de transporte, almacenaje, distribución y movilización, de tal manera que el producto se entregue en óptimas condiciones.</p> <p>*El proveedor asegurará que los alimentos, al no ser preparados en las instalaciones de la entidad contratante, mantengan normas de higiene y sean transportados de forma adecuada a la entidad contratante.</p> <p>*Para el cumplimiento del objeto del servicio, el proveedor dotará de los insumos, herramientas, menaje y equipos que sean necesarios. De igual manera se encargará del transporte de los alimentos.</p>
2. METODOLOGÍA		
	CARACTERÍSTICAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p><u>GUÍA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Condimentos artificiales: sazoadores, salsas comerciales (salsa de tomate, etc.). • Embutidos: salchichas, mortadelas, chorizos, jamón, etc. • Enlatados: sardinas, carnes enlatadas, frutas enlatadas, verduras enlatadas, etc. • Jugos enlatados, refrescos, aguas saborizadas, jugos en polvo, bebidas con colorante, etc. • Galletas comerciales de todo tipo. • Gelatinas con colorantes. • Comida o alimentos recalentados de la mañana a la tarde. • Aguas aromáticas como desayuno o en refrigerios. • Preparaciones como canguil con dulce en los refrigerios de las mañanas o tardes como alimento principal. • No licuar los alimentos y/o preparaciones una vez cocidos por facilitar el consumo. <p><u>GUÍA REFERENCIAL DE ALIMENTOS PERMITIDOS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lácteos tratados térmicamente: leche, yogurt, queso, etc. • Carnes: res, pollo, cerdo y pescado, las vísceras se podrán incluir máximo 1 vez por semana. • Huevos: de gallina y de codorniz • Leguminosas: fréjol, soya, arveja, lenteja, habas, chocho, choclo, garbanzo • Verduras: arveja, vainita, acelga, col, espinaca, brócoli, tomate, zanahoria, cebolla, pepinillo, rábano, remolacha • Frutas: todo tipo • Tubérculos: papa, ocas, mellocos, yuca, camote, zanahoria blanca, plátanos. • Cereales: arroz, avena, cebada, morocho, quinua, maíz, pan blanco, pan integral, tostadas, fideo • Grasas: aguacate, nueces, almendras, maní, avellanas, aceite vegetal, Aceite de oliva, mantequilla • Alimentos procesados con registro sanitario o notificación sanitaria vigente <p>*Los productos con los que se elaboren las preparaciones, no se limitarán a los listados anteriormente descritos. Se utilizarán los alimentos necesarios para brindar un servicio de calidad.</p>
2.1	ACTIVIDADES QUE INCLUYEN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p><u>Preparación, conservación y especificaciones de los alimentos:</u></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>*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.</p> <p>*Se permitirá el consumo de fritos como máximo una vez por semana (carne, tubérculos, plátanos, masas, entre otros). El aceite que se utilice para la fritura NO PODRÁ SER REUTILIZADO.</p> <p>*Los alimentos deben presentarse en pedazos pequeños (considerando la edad) para facilitar el consumo de los mismos por parte de los niños y niñas.</p> <p>*Los alimentos se servirán a una temperatura adecuada para el consumo (considerando el tipo de preparación).</p> <p>*En la elaboración de jugos se utilizarán frutas naturales, no se podrá reemplazar un 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 semiprocesados 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 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</p>
--	--	--

		<p>procedimiento. La entidad de contratante realizará estos análisis en cualquier momento.</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>
2.2	TRANSPORTE	<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>
3. CONDICIONES PARTICULARES DEL SERVICIO		
3.1	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<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>*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>*Al menos una vez a la semana se realizará la desinfección profunda del menaje utilizado para la prestación del servicio (vajilla, ollas, etc.). La limpieza y desinfección de la vajilla es responsabilidad del proveedor.</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 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.</p> <p>*El proveedor deberá presentarse 15 minutos antes de cada servicio (desayuno, refrigerio 1, almuerzo, refrigerio 2).</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>*El proveedor mantendrá limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación</p>

		y distribución de los alimentos.				
4. CAPACIDAD PRODUCTIVA						
4.1	CAPACIDAD DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	<p>Un grupo de trabajo está compuesto 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 está en capacidad de atender hasta 200, tomando en cuenta que cada usuario consume una ración (desayuno, almuerzo y dos colaciones).</p> <p>Por lo tanto se considerará un (1) ayudante de cocina extra por cada 100 usuarios adicionales (hasta los 400), a partir de lo cual el incremento será de un (1) ayudante de cocina cada 200 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 200 usuarios adicionales (hasta los 800), a partir de lo cual el incremento será de un (1) jefe de cocina por cada 400 usuarios adicionales.</p> <p>Nota: el equipo mínimo es de tres personas, sin embargo el tiempo de trabajo del personal será proporcional al número de raciones que se solicite.</p>				
5. REQUISITOS MÍNIMOS						
5.1	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO	<p><u>El personal mínimo requerido para la prestación del servicio:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Un (1) cocinero o jefe de cocina o chef - Dos (2) ayudantes de cocina 				
5.2	FUNCIONES DEL PERSONAL	<p><u>Cocinero o Jefe de Cocina o Chef:</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. 				
5.3	FORMACIÓN, CAPACITACIÓN, EXPERIENCIA DEL PERSONAL	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Personal</th> <th style="text-align: center;">Experiencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Cocinero o jefe de cocina o chef</td> <td>*Certificado que acredite formación o capacitación en Gastronomía y/o Preparación de alimentos de mínimo 40</td> </tr> </tbody> </table>	Personal	Experiencia	Cocinero o jefe de cocina o chef	*Certificado que acredite formación o capacitación en Gastronomía y/o Preparación de alimentos de mínimo 40
Personal	Experiencia					
Cocinero o jefe de cocina o chef	*Certificado que acredite formación o capacitación en Gastronomía y/o Preparación de alimentos de mínimo 40					

		<p>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, otorgado por un organismo competente.</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>	
	Ayudante de cocina	<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><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>			
5.4	JORNADA LABORAL Y HORARIOS	<p>La jornada de trabajo será de lunes a viernes en días laborables (5 días), sin exceder las 40 horas de trabajo a la semana. El proveedor será el responsable de establecer horarios y/o turnos para su personal, siempre y cuando se cumpla con el servicio.</p> <p>Los horarios de entrega de los alimentos preparados deberán ser acordados entre el proveedor y la entidad contratante previa prestación del servicio.</p> <p>Se debe considerar que el tiempo entre cada servicio (desayuno, refrigerio 1, almuerzo y refrigerio 2) debe ser de al menos dos horas.</p>	
5.5	ROPA DE TRABAJO, PRESENTACIÓN GENERAL Y OBLIGACIONES DEL PERSONAL	<p>*En todos los casos el personal contará con identificación donde se visualice datos personales y fotografía actualizada.</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 guardar la presentación y asepsia de los uniformes en todo momento.</p> <p>*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.</p> <p>*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</p>	

		<p>exámenes son los siguientes: Biometría hemática completa, serología (VDRL), y microscópico de orina, coproparasitario, coprocultivo, examen médico general.</p> <p>*El personal que labora en la áreas de preparación y entrega de alimentos deber á 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.
5.6	EQUIPO/ MAQUINARIA/ HERRAMIENTAS/ INSUMOS	<p>Equipo mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> *1 Cocina Industrial *1 Congelador *1 Refrigerador *1 Horno *1 Licuadora semi industrial o 3 licuadoras domésticas *1 Batidora <p>Menaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Ollas y sartenes. *Menaje de cocina de acero inoxidable. *Vajilla para el servicio, 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. *Vasos de acero inoxidable. *Servilletas desechables de papel. <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>
6. PLAZO DE ENTREGA		
6.1	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>
7. FORMA, CONDICIONES DE PAGO Y GARANTÍAS		
7.1	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 raciones servidas. La entidad contratante deberá confirmar este número de raciones diariamente.</p>
7.2	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 (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.
7.3	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</p>

		<p>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>
--	--	--

8. ADMINISTRACIÓN

8.1	ADMINISTRACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA	<p>La entidad contratante deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar al proveedor catalogado el cronograma que contenga los horarios de entrega y repartición de las diferentes comidas (desayuno, almuerzo y dos refrigerios). • Verificar que el servicio cumpla con las especificaciones establecidas en la ficha técnica y en el caso de que existieran incumplimientos solicitar los cambios necesarios. • Verificar que las porciones de los alimentos y las comidas sean las que se establecieron con anterioridad a la prestación del servicio (menús previamente aprobados). De igual manera llevará un registro del número de raciones entregadas. • La administración de la orden de compra, se realizará por parte de un delegado-técnico designado por la entidad contratante, quien realizará el monitoreo, verificación y control del cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para la prestación del servicio. • El Administrador del Contrato elaborará un informe de conformidad y cumplimiento del servicio.
-----	---	--

ATRIBUTOS CONSTANTES

1	INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS	<table border="1" style="width: 100%;"> <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> 5% del valor total de la orden de compra por cada día de servicio no prestado. En caso de reincidencia se procederá a la liquidación y terminación de la orden de compra, sin embargo el proveedor estará obligado a prestar el servicio de alimentación hasta un día antes del servicio del nuevo proveedor, quien deberá notificar a la entidad contratante la fecha del servicio </td> </tr> <tr> <td>Por incumplimiento del horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante.</td> <td>0,5% sobre el valor total de la orden de compra por cada día en el que exista retraso en la entrega de las comidas (desayuno, almuerzo y 2 refrigerios).</td> </tr> <tr> <td>Por la ausencia del personal mínimo requerido</td> <td> 0,25% del valor total de la orden de compra cuando el 50% del personal se ausente en un mismo día. 0,5% del valor total de la orden de compra cuando una persona se ausente todo un día. </td> </tr> </tbody> </table>	Infracciones	Multa	Por la no prestación del servicio.	5% del valor total de la orden de compra por cada día de servicio no prestado. En caso de reincidencia se procederá a la liquidación y terminación de la orden de compra, sin embargo el proveedor estará obligado a prestar el servicio de alimentación hasta un día antes del servicio del nuevo proveedor, quien deberá notificar a la entidad contratante la fecha del servicio	Por incumplimiento del horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante.	0,5% sobre el valor total de la orden de compra por cada día en el que exista retraso en la entrega de las comidas (desayuno, almuerzo y 2 refrigerios).	Por la ausencia del personal mínimo requerido	0,25% del valor total de la orden de compra cuando el 50% del personal se ausente en un mismo día. 0,5% del valor total de la orden de compra cuando una persona se ausente todo un día.
Infracciones	Multa									
Por la no prestación del servicio.	5% del valor total de la orden de compra por cada día de servicio no prestado. En caso de reincidencia se procederá a la liquidación y terminación de la orden de compra, sin embargo el proveedor estará obligado a prestar el servicio de alimentación hasta un día antes del servicio del nuevo proveedor, quien deberá notificar a la entidad contratante la fecha del servicio									
Por incumplimiento del horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante.	0,5% sobre el valor total de la orden de compra por cada día en el que exista retraso en la entrega de las comidas (desayuno, almuerzo y 2 refrigerios).									
Por la ausencia del personal mínimo requerido	0,25% del valor total de la orden de compra cuando el 50% del personal se ausente en un mismo día. 0,5% del valor total de la orden de compra cuando una persona se ausente todo un día.									

		<p>Por la mala calidad de los alimentos y servicios.</p> <p>(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).</p>	<p>Multa del 1% cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día.</p> <p>0,5% cuando exista un 20% de malas calificaciones en un mismo día.</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>0,5% del valor de la orden de compra por cada cambio</p>
		<p>Por incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha.</p>	<p>Multa del 1% cuando el 80% de los utensilios y equipos no sean provistos en un mismo día.</p> <p>0,5% cuando el equipo no haya sido repuesto 24 horas posteriores a la notificación.</p>
		<p>Por falta de inocuidad en el servicio</p> <p>(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).</p>	<p>5% cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día.</p> <p>1% cuando exista un 20% de malas calificaciones en un mismo día.</p>