

ATRIBUTOS GENERALES		
<b>PRODUCTO:</b>	<b>SERVICIO DE ALIMENTACION PARA CENTROS DE ADOLESCENTES INFRACTORES – CON PREPARACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE LOS CENTROS</b>	
<b>CATEGORÍA:</b>	<b>Servicio de Preparación de Alimentos</b>	
<b>CPC NIVEL 5:</b>	63230	
<b>CPC NIVEL 9:</b>	632300212	
<b>PRECIO DE ADHESIÓN</b>	\$ 2,49 USD (No incluye IVA)	Este precio incluye los cinco tiempos de comida: desayuno, colación 1, almuerzo, colación 2, y merienda.
<b>ANTECEDENTES</b>	<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.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	Normalizar el servicio para propiciar la compra inclusiva que beneficie a los actores de la Economía Popular y Solidaria; micro y pequeñas empresas dentro del Catálogo Electrónico.	
<b>ÁREA DE INTERVENCIÓN</b>	<p>El área de intervención para la provisión de este servicio será determinada por el domicilio legal del proveedor, registrado en el RUP, o</p> <p>En caso de que los proveedores domiciliados en la circunscripción territorial donde se realice la adquisición del bien o se preste el servicio, no cuenten con la capacidad disponible de producción o de prestación de un servicio suficiente para cubrir la demanda de la entidad contratante, se ampliará la cobertura territorial para la selección de los proveedores únicamente por la diferencia a contratar.</p>	
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS		
1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
<b>1.1</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Ración = desayuno + colación 1 + almuerzo + colación 2 + merienda
<b>1.2</b>	<b>DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL</b>	*El servicio radica en la preparación y servicio de desayunos, almuerzos, meriendas y colaciones (de acuerdo a un cronograma preestablecido de mutuo acuerdo entre la

**SERVICIO**

entidad y el proveedor).

\*El reparto de comidas se realizará bajo la modalidad de “self - service” en los comedores establecidos.

\* La prestación del servicio será ininterrumpida todos los días de la semana (7) incluyendo feriados.

\*La entidad contratante realizará una programación mensual de menús que serán entregados al proveedor. El menú diario no se repetirá dentro del lapso de un mes.

\* Las ingestas estarán compuestas por:

❖ UN DESAYUNO CONTIENE:

DESAYUNO
-1 opción de bebida (puede ser caliente o fría)
-1 opción de carbohidrato (pan, majado de verde, muchín de yuca, bola de verde, corviche, empanada de carne, empanada de verde, empanada de queso, etc.)
-1 acompañado (queso o embutido o huevo)
-1 opción de jugo o fruta fresca (de temporada)

DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA DESAYUNO			
BEBIDA (CALIENTE/FRÍA)	CARBOHIDRATO (PAN)	ACOMPAÑADO	JUGO O FRUTA
VOL.	PESO	PESO	PESO/VOL.
250 ml	60 gr	30 – 50 gr	Jugo 250 ml Fruta 120 gr

❖ UN ALMUERZO CONTIENE:

ALMUERZO
-Sopa (1 opción)
-Plato fuerte:
*1 opción de proteína (animal)
*1 opción de carbohidratos (arroz)
*1 opción de guarnición (menestra, ensalada, puré, etc.)
*1 opción de bebida fría

DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA ALMUERZO				
SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	BEBIDA
VOL.	PESO	PESO	PESO	VOL.
250 ml	80 gr	100 gr	60 - 80 gr	250 ml

❖ UNA MERIENDA CONTIENE:

MERIENDA
-Plato fuerte: *1 opción de proteína (animal) *1 opción de carbohidratos (arroz) * 1 opción de guarnición (menestra, ensalada, puré, etc.) *1 opción de bebida fría

DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA MERIENDA			
CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	BEBIDA
PESO	PESO	PESO	VOL.
80 gr	100 gr	60 - 80 gr	250 ml

❖ UNA COLACIÓN CONTIENE:

COLACIONES	
<b>Opción 1:</b> -Sólido (chochos, con tostado, pastel, habas con queso, etc.)	<b>Opción 2:</b> -Bebida (coladas, aromáticas, yogurt, leche, jugo de frutas naturales, etc.) + -Sólido (sánduche de queso, galletas, pastel, tortilla de maduro, etc.)

DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: COLACIONES		
OPCIÓN 1	OPCIÓN 2	
PESO	BEBIDA/VOL.	SÓLIDO/PESO
80 gr	200 ml	80 gr

\*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.

## 2. METODOLOGÍA

<b>2.1</b>	<b>CARACTERÍSTICAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO</b>	*La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de infraestructura, salubridad e higiene para el almacenaje de alimentos y la preparación de los mismos es obligatoria en esta área. Así mismo de un espacio adecuado para el reparto de los alimentos (comedor). Estas instalaciones deberán contar con electricidad, agua tratada o potable, vías de evacuación y zonas adecuadas para la
------------	---	---

disposición de residuos. El proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje y manejo de desechos vigente en la entidad contratante.

\*Las áreas de conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos deben guardar independencia en relación al baño y/o baterías sanitarias.

\*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 sólo de los espacios relacionados con su trabajo (área de preparación 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.

\*Se establece como obligatoria la limpieza profunda del área de preparación de alimentos de carácter semanal.

\*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.

\* El proveedor adjudicado deberá asegurar que los alimentos frescos que se utilicen en la preparación de las comidas sean adquiridos a los proveedores catalogados en las fichas de canastas de productos alimenticios del SERCOP (la lista de proveedores de canastas se deberá solicitar al SERCOP). En caso de no existir proveedores catalogados en las fichas de canastas, el proveedor del servicio de alimentación podrá adquirir los productos antes mencionados a su criterio.

\*Para el cumplimiento del objeto del servicio, el proveedor dotará de los insumos, herramientas y menaje que sean necesarios.

**Preparación, conservación y especificaciones de los alimentos:**

\*El proveedor mantendrá limpias las instalaciones prestadas para la recepción y preparación 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.

\*Se mantendrá la inocuidad de los alimentos. No debe estar cerca de animales, materiales de limpieza o productos químicos.

\*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.

\*Los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de dos tipos de alimentos para evitar la contaminación cruzada.

\*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>*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, consistencias variadas y temperatura adecuada.</p>
<p><b>2.2</b></p>	<p><b>TRANSPORTE</b></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><b>3. CONDICIONES PARTICULARES DEL SERVICIO</b></p>		
<p><b>3.1</b></p>	<p><b>CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO</b></p>	<p>*Es responsabilidad del proveedor manejar todo el sistema logístico: tiempos de entrega del servicio, transporte de alimentos, almacenaje, distribución y movilización de personal.</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 limpieza diaria del menaje utilizado en la preparación de alimentos es responsabilidad del proveedor. Al menos una vez a la semana se realizará la desinfección profunda del menaje utilizado para la prestación del servicio (ollas, cucharones, sartenes, etc.).</p> <p>*La limpieza de la vajilla es responsabilidad de la entidad contratante.</p> <p>*El lugar de preparación de alimentos, deberá limpiarse antes, durante y después de la prestación del mismo, asegurándose que este se encuentre en condiciones óptimas para garantizar la inocuidad de los alimentos. Los insumos que se utilicen para la desinfección y limpieza del área de preparación de alimentos y comedor serán provistos por la entidad contratante.</p> <p>*De igual manera el proveedor se encargará de la recolección de residuos posterior al servicio. Los tachos y fundas de basura serán provistos por el proveedor.</p> <p>*Se establece la limpieza profunda de carácter semanal del lugar de preparación de alimentos. De la misma manera se contempla el uso de desinfectante de manos antes de iniciar el servicio de preparación de 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.</p> <p>*El proveedor es responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos que se utilicen en la prestación del servicio. La entidad contratante realizará un acta entrega recepción en la cual se hará constar la cantidad de bienes, características y el estado de los mismos que se entregan al proveedor. En el caso de que los bienes proporcionados por la entidad contratante al proveedor sufrieran algún desperfecto, el proveedor deberá reparar los bienes y volverlos al estado en el que se encontraban en el momento de la entrega.</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 cargo del proveedor.</p>

\*En caso de existir cualquier tipo de 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.

\*La entidad contratante cubrirá los gastos de electricidad y agua.

\*El proveedor tendrá que verificar las condiciones de la infraestructura e instalaciones (gas, ventilación, electricidad, sistemas de evacuación, etc.) en donde se realizará la preparación de alimentos en conjunto con la entidad contratante previa prestación del servicio.

\*La provisión del gas es responsabilidad del proveedor.

\*La entidad contratante garantizará 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.

\*El proveedor desarrollará un cronograma de desinfección, fumigación, desratización y eliminación de insectos rastreros y voladores aprobada por la entidad contratante, la adquisición de los insumos necesarios es de su absoluta responsabilidad. Este cronograma se entregará previa prestación del servicio.

\*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 condiciones de almacenamiento. El tiempo de consumo de los mismos, no puede ser posterior a la fecha de caducidad del producto.

\*Los alimentos perecibles deberán colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro.

\* Los alimentos frescos y semiprocesados utilizados en el servicio de alimentación deberán mantener óptimas condiciones, para que no alteren la calidad e inocuidad de las comidas.

\*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).

\*El proveedor deberá acoplarse al sistema y normas de seguridad de la entidad contratante. La entidad capacitará al proveedor acerca de las medidas de seguridad que se requieran. Esta capacitación se realizará previa prestación del servicio.

\*El proveedor mantendrá fijo, dentro de lo posible, su personal para la entrega y reparto de comida. En caso de que exista personal nuevo para dichas funciones el proveedor deberá notificar a la entidad contratante del cambio y presentar la documentación solicitada en el atributo 5.3 de la presente ficha.

\*En la elaboración de jugos se utilizarán frutas naturales (frescas o cocinadas). No se podrá reemplazar un jugo natural por jugos envasados.

\*Los alimentos deberán ser preparados el mismo día del consumo para garantizar la ingesta de alimentos frescos.

\*En la elaboración de comidas se deberá utilizar agua tratada o potable apta para el consumo humano.

		<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>*El proveedor realizará preparaciones especiales (tomando como referencia las especificaciones descritas en el atributo No. 1.2) para días festivos como: navidad, semana santa, fin de año, día del padre, día de la madre, día de difuntos, las comidas especiales se servirán en los tiempos de comida almuerzo o merienda, previo acuerdo con la entidad contratante.</p> <p>* El número de usuarios del servicio puede presentar variaciones (disminución o aumento), por esta razón la entidad deberá confirmar el número de raciones 24 horas antes.</p> <p>* Del menú principal se contemplará un porcentaje (establecido entre la entidad contratante y el proveedor) de una opción dietética.</p> <p>*La entidad contratante capacitará al proveedor sobre temas de nutrición y Buenas Prácticas de Manufactura, para la preparación de alimentos.</p>
<b>4. CAPACIDAD PRODUCTIVA</b>		
4.1	<b>CAPACIDAD DE PRESTACIÓN DE SERVICIO</b>	<p>Para la prestación del servicio se requiere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dos (2) cocineros o jefes de cocina o chefs</li> </ul> <p>Este personal estará en la capacidad para atender hasta 100 usuarios al día (tomando en cuenta que cada usuario consume cinco comidas: desayuno, colación 1, almuerzo, colación 2, y merienda).</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 por cada 200 usuarios adicionales.</p>
<b>5. REQUISITOS MÍNIMOS</b>		
5.1	<b>PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO</b>	<p><b><u>El personal mínimo requerido para la prestación del servicio:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dos (2) cocineros o jefes de cocina o chefs</li> </ul>
5.2	<b>FUNCIONES DEL PERSONAL</b>	<p><b><u>Cocinero o Jefe de Cocina o Chef:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Planificar y organizar diariamente el trabajo en la cocina.</li> <li>*Preparar los alimentos.</li> <li>*Establecer procedimientos y normas específicas para la preparación de alimentos de acuerdo con la programación acordada entre la entidad contratante y el proveedor.</li> <li>*Supervisar el control de calidad del servicio.</li> <li>*Realizar la coordinación de la prestación del servicio.</li> <li>*Verificar la limpieza de las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su elaboración.</li> <li>*Recepción de alimentos.</li> <li>*Garantizar la entrega oportuna del servicio de alimentación.</li> <li>*Reparto de alimentos.</li> </ul>
5.3	<b>FORMACIÓN, CAPACITACIÓN, EXPERIENCIA DEL</b>	<p><u>En todos los casos el personal debe presentar su record policial actualizado.</u></p>

	<b>PERSONAL</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="432 192 943 226">Personal</th> <th data-bbox="943 192 1457 226">Experiencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="432 226 943 808">Cocinero o jefe de cocina o chef</td> <td data-bbox="943 226 1457 808">           *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, otorgado por un organismo competente.            *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.         </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 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, otorgado por un organismo competente. *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>* El proveedor debe contar con capacidad instalada en servicios de alimentación similares al descrito en la ficha técnica.</p> <p>* En el caso de las Micro, Pequeñas empresas y Asociaciones, se deberá presentar experiencia mínima de 1 año en prestación de servicio de alimentación igual o similar al descrito en la presente ficha.</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. Esta condición no aplica a los certificados de higiene y manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de manufactura y al certificado de salud.</i></p>
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 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, otorgado por un organismo competente. *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.						
5.4	<b>JORNADA LABORAL Y HORARIOS</b>	<p>La jornada de trabajo será ininterrumpida todos los días de la semana (7) incluyendo feriados.</p> <p>El proveedor será el responsable de establecer horarios y/o turnos para su personal, a fin de que se cumpla con el servicio.</p> <p>Los horarios de reparto deberán ser acordados entre el proveedor y la entidad contratante previa prestación del servicio.</p>					
5.5	<b>ROPA DE TRABAJO, PRESENTACIÓN GENERAL Y OBLIGACIONES DEL PERSONAL</b>	<p>*Todo el personal deberá contar con: malla para el cabello, delantal (con identificación del proveedor) y guantes para la manipulación de alimentos.</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, en el plazo que la entidad contratante defina, puede ser de forma aleatoria. Estos exámenes son los siguientes: Biometría hemática completa, serología (VDRL), elemental y microscópico de</p>					



		<p>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"> <li>- No fumar y/o consumir alimentos o bebidas en estas áreas.</li> <li>- Permitir el acceso de personas extrañas a las áreas de preparación de alimentos sin la debida protección y precauciones.</li> </ul>
5.6	<b>EQUIPO/ MAQUINARIA/ HERRAMIENTAS/ INSUMOS</b>	<p><b><u>Equipo:</u></b> *1 Licuadora semi industrial o 2 licuadoras domésticas</p> <p><b><u>Menaje:</u></b> *Ollas y sartenes. * Utensilios de cocina de acero inoxidable. *Vajilla de policarbonato (sopero, plato tendido y jarro). *Cubertería plástica. *Recipientes adecuados para el almacenamiento de alimentos. Gavetas. La cantidad de estos implementos será determinada por el proveedor según sus necesidades. *Servilletas desechables de papel. *Otros equipos, utensilios y demás implementos que el proveedor considere necesarios para la prestación del servicio.</p> <p><b><u>EL proveedor será responsable de los siguientes suministros:</u></b> *Tachos de basura *Fundas de basura *Jabón para vajilla *Mascarillas desechables *Mallas de cabello *Guantes para manipulación de alimentos</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>
<b>6. PLAZO DE ENTREGA</b>		
6.1	<b>PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO</b>	<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 cronograma de entrega, salvo acuerdo expreso entre las partes, mismo que no podrá ser mayor a 15 días.</p>
<b>7. FORMA, CONDICIONES DE PAGO Y GARANTÍAS</b>		
7.1	<b>FRECUENCIA Y FORMA DE PAGO</b>	<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 (24 horas antes). Se realizará el pago de todas las ingestas confirmadas por la entidad contratante.</p>
7.2	<b>REQUISITOS PARA EL PAGO</b>	<p>El pago se realizará previo a la presentación de los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Factura.</li> <li>-Acta de entrega recepción del servicio e 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.</li> </ul>

		<p>-Planilla de pago mensual de afiliaciones al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social en los casos que corresponda.</p> <p>-Roles de pago, en los casos que corresponda.</p>						
7.3	<b>GARANTÍAS</b>	<p>Dependiendo de los montos de contratación las entidades contratantes deberán solicitar a los proveedores la respectiva emisión de garantías, que se detallan a continuación:</p> <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>						
<b>8. ADMINISTRACIÓN</b>								
8.1	<b>ADMINISTRACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA</b>	<p><b>La entidad contratante deberá:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporcionar al proveedor catalogado el cronograma que contenga los horarios de preparación y repartición de las diferentes comidas (desayuno, colación 1, almuerzo, colación 2 y merienda).</li> <li>• 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.</li> <li>• Verificar que las porciones de los alimentos y las comidas sean las que se establecieron con anterioridad a la prestación del servicio (menús previamente entregados por la entidad contratante). De igual manera llevará un registro del número de raciones entregadas.</li> <li>• 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.</li> <li>• El Administrador de la orden de compra elaborará un informe de conformidad y cumplimiento del servicio.</li> </ul>						
<b>ATRIBUTOS CONSTANTES</b>								
1	<b>INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Infracciones</th> <th>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 por la entidad contratante 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>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>