

ATRIBUTOS GENERALES									
PRODUCTO:	DESAYUNO O ALMUERZO O MERIENDA CON SERVICIO DE ENTREGA – GALÁPAGOS								
CATEGORÍA:	Servicio de Preparación de Alimentos								
CPC NIVEL 5:	63230								
CPC NIVEL 9:	632300212								
PRECIO DE ADHESIÓN	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Precio de adhesión (No incluye IVA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Desayuno</td> <td>US\$ 4,55</td> </tr> <tr> <td>Almuerzo</td> <td>US\$ 5,00</td> </tr> <tr> <td>Merienda</td> <td>US\$ 4,95</td> </tr> </tbody> </table> <p>NOTA: Para la presente ficha se aplicó el Índice de Precios al Consumidor Espacial de Galápagos (IPCEG) establecido por el INEC</p>	Producto	Precio de adhesión (No incluye IVA)	Desayuno	US\$ 4,55	Almuerzo	US\$ 5,00	Merienda	US\$ 4,95
Producto	Precio de adhesión (No incluye IVA)								
Desayuno	US\$ 4,55								
Almuerzo	US\$ 5,00								
Merienda	US\$ 4,95								
ANTECEDENTES	<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>								
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	<p>El área de intervención para la provisión de este bien será determinada por el domicilio legal del proveedor, registrado en el RUP.</p> <p>Esta ficha técnica aplica sólo para la provincia de Galápagos.</p>								
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS									
1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS									
1.1	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">UNIDAD DE MEDIDA</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Ración</td> <td>desayuno o almuerzo o merienda</td> </tr> </tbody> </table>	UNIDAD DE MEDIDA		Ración	desayuno o almuerzo o merienda				
UNIDAD DE MEDIDA									
Ración	desayuno o almuerzo o merienda								

1.2	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p>*El servicio radica en la preparación, transporte y entrega de desayunos o almuerzos o meriendas (de acuerdo a un cronograma preestablecido de mutuo acuerdo entre la entidad y el proveedor).</p> <p>* La prestación del servicio será ininterrumpida todos los días de la semana (7) incluyendo feriados.</p> <p>*Se realizará una programación mensual de menús que deben ser aprobados por el administrador de la orden de compra, designado por la máxima autoridad o delegado de la entidad contratante. El menú diario no se repetirá dentro del lapso de un mes.</p> <p>* Las ingestas estarán compuestas por:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ UN DESAYUNO CONTIENE: <table border="1" data-bbox="746 712 1142 1041" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">DESAYUNO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-2 opciones de bebidas (pueden ser calientes o frías)</td> </tr> <tr> <td>-2 opciones de carbohidrato</td> </tr> <tr> <td>-1 opción de proteína (el queso y los huevos se cuentan dentro de este grupo)</td> </tr> <tr> <td>-1 opción de jugos</td> </tr> <tr> <td>-2 opciones de fruta fresca (de temporada)</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="491 1077 1398 1294" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="5" style="text-align: center;">DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA DESAYUNO</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">BEBIDA (CALIENTE/FRÍA)</th> <th style="text-align: center;">CARBOHIDRATO</th> <th style="text-align: center;">PROTEÍNA</th> <th style="text-align: center;">FRUTA</th> <th style="text-align: center;">JUGO</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">VOL.</th> <th style="text-align: center;">PESO</th> <th style="text-align: center;">PESO</th> <th style="text-align: center;">PESO</th> <th style="text-align: center;">VOL.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">250 ml</td> <td style="text-align: center;">60 gr</td> <td style="text-align: center;">100 gr</td> <td style="text-align: center;">100 gr</td> <td style="text-align: center;">250 ml</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> ❖ UN ALMUERZO CONTIENE: <table border="1" data-bbox="737 1397 1152 1765" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">ALMUERZO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-Sopa (1 opción)</td> </tr> <tr> <td>-Plato fuerte:</td> </tr> <tr> <td>*1 opción de proteína (animal)</td> </tr> <tr> <td>*1 opción de ensalada (fría o caliente)</td> </tr> <tr> <td>* 2 opciones de carbohidratos (1 de las cuales será arroz)</td> </tr> <tr> <td>* 1 opción de guarnición</td> </tr> <tr> <td>*1 opción de jugo</td> </tr> <tr> <td>*Postre o fruta</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="446 1800 1442 2018" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="7" style="text-align: center;">DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA ALMUERZO</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">SOPA</th> <th style="text-align: center;">CARBOHIDRATO</th> <th style="text-align: center;">PROTEÍNA</th> <th style="text-align: center;">GUARNICIÓN</th> <th style="text-align: center;">ENSALADA</th> <th style="text-align: center;">JUGO</th> <th style="text-align: center;">POSTRE O FRUTA</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">VOL.</th> <th style="text-align: center;">PESO</th> <th style="text-align: center;">PESO</th> <th style="text-align: center;">PESO</th> <th style="text-align: center;">PESO</th> <th style="text-align: center;">VOL.</th> <th style="text-align: center;">PESO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">250 ml</td> <td style="text-align: center;">100 gr</td> <td style="text-align: center;">150 gr</td> <td style="text-align: center;">80 gr</td> <td style="text-align: center;">120 gr</td> <td style="text-align: center;">250 ml</td> <td style="text-align: center;">60 gr</td> </tr> </tbody> </table>	DESAYUNO	-2 opciones de bebidas (pueden ser calientes o frías)	-2 opciones de carbohidrato	-1 opción de proteína (el queso y los huevos se cuentan dentro de este grupo)	-1 opción de jugos	-2 opciones de fruta fresca (de temporada)	DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA DESAYUNO					BEBIDA (CALIENTE/FRÍA)	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	FRUTA	JUGO	VOL.	PESO	PESO	PESO	VOL.	250 ml	60 gr	100 gr	100 gr	250 ml	ALMUERZO	-Sopa (1 opción)	-Plato fuerte:	*1 opción de proteína (animal)	*1 opción de ensalada (fría o caliente)	* 2 opciones de carbohidratos (1 de las cuales será arroz)	* 1 opción de guarnición	*1 opción de jugo	*Postre o fruta	DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA ALMUERZO							SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	ENSALADA	JUGO	POSTRE O FRUTA	VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO	250 ml	100 gr	150 gr	80 gr	120 gr	250 ml	60 gr
DESAYUNO																																																																	
-2 opciones de bebidas (pueden ser calientes o frías)																																																																	
-2 opciones de carbohidrato																																																																	
-1 opción de proteína (el queso y los huevos se cuentan dentro de este grupo)																																																																	
-1 opción de jugos																																																																	
-2 opciones de fruta fresca (de temporada)																																																																	
DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA DESAYUNO																																																																	
BEBIDA (CALIENTE/FRÍA)	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	FRUTA	JUGO																																																													
VOL.	PESO	PESO	PESO	VOL.																																																													
250 ml	60 gr	100 gr	100 gr	250 ml																																																													
ALMUERZO																																																																	
-Sopa (1 opción)																																																																	
-Plato fuerte:																																																																	
*1 opción de proteína (animal)																																																																	
*1 opción de ensalada (fría o caliente)																																																																	
* 2 opciones de carbohidratos (1 de las cuales será arroz)																																																																	
* 1 opción de guarnición																																																																	
*1 opción de jugo																																																																	
*Postre o fruta																																																																	
DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA ALMUERZO																																																																	
SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	ENSALADA	JUGO	POSTRE O FRUTA																																																											
VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO																																																											
250 ml	100 gr	150 gr	80 gr	120 gr	250 ml	60 gr																																																											

❖ UNA MERIENDA CONTIENE:

MERIENDA
-Sopa (1 opción)
-Plato fuerte:
*1 opción de proteína (animal)
*1 opción de ensalada (fría o caliente)
* 2 opciones de carbohidratos (1 de las cuales será arroz)
* 1 opción de guarnición
*1 opción de jugo

DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA MERIENDA

SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	ENSALADA	JUGO
VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.
250 ml	100 gr	150 gr	80 gr	120 gr	250 ml

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

*Es responsabilidad del proveedor manejar todo el sistema logístico: tiempos de entrega del servicio, transporte, distribución y movilización, de tal manera que el producto se entregue en óptimas condiciones.

*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.

*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.

*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

2.1

ACTIVIDADES QUE INCLUYEN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
Preparación, conservación y especificaciones de los alimentos:

*El proveedor mantendrá limpias las instalaciones en las que se realiza la preparación y 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.

		<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 preferiblemente será bajo en grasas, azúcares y sal. Las carnes serán preferiblemente cocidas al vapor, a la plancha, etc., evitando los fritos.</p> <p>*En la elaboración de jugos se utilizarán frutas naturales (frescas o cocinadas). 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 semiprocados utilizados en el servicio de alimentación deberán mantener óptimas condiciones, para que no alteren la calidad e inocuidad de los mismos.</p> <p>*Los insumos a ser utilizados (alimentos) deberán ser de producción nacional, priorizando la compra de los mismos a la Economía Popular y Solidaria y sus emprendimientos disponibles en la localidad donde será prestado el servicio así como de las organizaciones de la Agricultura Familiar Campesina e Indígena, deberán aplicar con criterios de pertinencia territorial de acuerdo con la zona en donde se presta el servicio para el cumplimiento de las resoluciones RE-SERCOP-2015-0032 y RE-SERCOP-2015-0034.</p> <p>*Los alimentos deberán ser preparados el mismo día del consumo para garantizar la ingesta de alimentos frescos.</p> <p>*Los proveedores dentro de su cronograma mensual deberán incluir menús que contengan productos locales, utilizando productos (vegetales / frutas) de temporada incentivando los hábitos y costumbres propios de la localidad.</p> <p>*En la elaboración de comidas se deberá utilizar agua tratada o potable apta para el consumo humano. La entidad contratante de considerar necesario podrá realizar a través de laboratorios especializados, el análisis físico –químico y microbiológico del agua a ser utilizada en la elaboración de los alimentos, debiendo cubrir el costo de dicho procedimiento. La entidad de contratante 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> <p>*Cuando existan dos opciones de un alimento (proteína, frutas, bebidas, carbohidratos, jugos, etc.) el usuario tendrá derecho a elegir una de las dos opciones en base al menú diario aprobado.</p>
2.2	TRANSPORTE	Transporte y entrega de alimentos:

		<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 de recipientes adecuados que conserven la temperatura de la comida (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		
<p>3.1</p>	<p>CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO</p>	<p>*Una vez generada la orden de compra la entidad contratante y el proveedor verificarán que la distancia para el transporte de las ingestas se encuentre dentro de un rango conveniente para las dos partes, tomando como referencia órdenes de compra menores de 50 ingestas por tiempo de comida.</p> <p>*El proveedor deberá cumplir con la Resolución ARCSA-DE-057-2015-GGG que señala la Norma técnica sanitaria sobre prácticas correctas de higiene para establecimientos procesadores de alimentos categorizados como artesanales y organizaciones del Sistema de Economía Popular y Solidaria además el proveedor garantizará la calidad del servicio de acuerdo a la Guía de usuario: Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Restaurantes y Cafeterías del ARCSA.</p> <p>*Al menos una vez a la semana se realizará la desinfección profunda del menaje utilizado para la prestación del servicio (vajilla, ollas, etc.).</p> <p>*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 sea requerida.</p> <p>*En caso de existir un incidente de transgresión alimentaria (intoxicación) la entidad contratante se reserva el derecho de realizar, a través de laboratorios especializados, el análisis físico, químico y microbiológico a todos los insumos utilizados en la elaboración de los alimentos, así como su producto final, además del espacio dónde se elaboran las diferentes comidas. Este costo será asumido por el proveedor del servicio.</p> <p>*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>*Las áreas de conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos deben guardar independencia en relación al baño y/o baterías sanitarias</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>*Las áreas de conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos deben</p>

		guardar independencia en relación al baño y/o baterías sanitarias.
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 está en la capacidad de atender hasta 100 ingestas por tiempo de comida (desayuno, almuerzo, merienda).</p> <p><u>Para el cálculo de la capacidad de prestación de servicio se tomará en cuenta el tiempo de comida que tenga el mayor número de ingestas.</u> Se considerará un (1) ayudante más por cada 50 ingestas adicionales (hasta las 350), a partir de lo cual el incremento será de un (1) ayudante de cocina cada 100 usuarios adicionales.</p> <p>Para los jefes de cocina se tomará en cuenta la siguiente relación: un (1) jefe de cocina o cocinero o chef extra por cada 100 ingestas adicionales (hasta las 400), a partir de lo cual el incremento será de un (1) jefe de cocina o cocinero o chef por cada 200 ingestas 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 <p>Personal de apoyo (el personal de apoyo no se considerará para la catalogación del proveedor. Este personal será contratado por el proveedor, de acuerdo a su necesidad, una vez que se haya generado la orden de compra).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Repartidor (la cantidad de repartidores la establecerá el proveedor de acuerdo a sus necesidades)
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. *Colaborar con la limpieza de los utensilios y del área a su cargo, tanto de preparación como de servicio alimentos.

		<p>Personal de apoyo (el personal de apoyo no se considerará para la catalogación del proveedor. Este personal será contratado por el proveedor, de acuerdo a la necesidad del proveedor, una vez que se haya generado la orden de compra).</p> <p>Repartidor: *Realizar el transporte de los alimentos e insumos requeridos para la prestación del servicio.</p>										
5.3	FORMACIÓN, CAPACITACIÓN, EXPERIENCIA DEL PERSONAL	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">Personal</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">Experiencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;">Cocinero o jefe de cocina o chef</td> <td style="vertical-align: top;"> *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> <tr> <td style="vertical-align: top;">Ayudante de cocina</td> <td style="vertical-align: top;"> *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. </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"> <p>Personal de apoyo (el personal de apoyo no se considerará para la catalogación del proveedor. Este personal será contratado por el proveedor, de acuerdo a la necesidad del proveedor, una vez que se haya generado la orden de compra).</p> </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">Repartidor</td> <td style="vertical-align: top;"> *Licencia de conducir vigente (de acuerdo al vehículo que se va a conducir). *Certificado que acredite experiencia en reparto de comida de al menos 6 meses. </td> </tr> </tbody> </table> <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>	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.	Ayudante de cocina	*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.	<p>Personal de apoyo (el personal de apoyo no se considerará para la catalogación del proveedor. Este personal será contratado por el proveedor, de acuerdo a la necesidad del proveedor, una vez que se haya generado la orden de compra).</p>		Repartidor	*Licencia de conducir vigente (de acuerdo al vehículo que se va a conducir). *Certificado que acredite experiencia en reparto de comida de al menos 6 meses.
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.											
Ayudante de cocina	*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.											
<p>Personal de apoyo (el personal de apoyo no se considerará para la catalogación del proveedor. Este personal será contratado por el proveedor, de acuerdo a la necesidad del proveedor, una vez que se haya generado la orden de compra).</p>												
Repartidor	*Licencia de conducir vigente (de acuerdo al vehículo que se va a conducir). *Certificado que acredite experiencia en reparto de comida de al menos 6 meses.											
5.4	JORNADA LABORAL Y HORARIOS	<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, 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>
5.5	<p>ROPA DE TRABAJO, PRESENTACIÓN GENERAL Y OBLIGACIONES DEL PERSONAL</p>	<p>*En todos los casos el personal contará con identificación donde se visualice datos personales y fotografía actualizada.</p> <p>*En todos los casos el personal contará con equipos de protección.</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 exámenes son los siguientes: Biometría hemática completa, serología (VDRL), elemental y microscópico de orina, coproparasitario, coprocultivo, examen médico general.</p> <p>*El personal que labora en la áreas de preparación, envase, almacenamiento y entrega de alimentos deberá cumplir con las siguientes responsabilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No fumar y consumir alimentos o bebidas en estas áreas. - Permitir el acceso de personas extrañas a las áreas de preparación de alimentos sin la debida protección y precauciones.
5.6	<p>EQUIPO/ MAQUINARIA/ HERRAMIENTAS/ INSUMOS</p>	<p><u>Equipo mínimo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *1 cocina industrial *1 congelador *1 refrigerador *1 horno semi industrial *1 horno microondas *1 mesón metálico de trabajo *1 licuadora semi industrial o 3 licuadoras domésticas <p><u>Menaje:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Ollas y sartenes. *Utensilios de cocina de acero inoxidable. *Recipientes adecuados para el transporte y entrega de la comida. El material será acordado entre el proveedor y la entidad contratante. *Cubertería de acero inoxidable o plástica. El material será acordado entre el proveedor y la entidad contratante. *Servilletas desechables de papel. *Otros equipos, utensilios y demás implementos que el proveedor considere necesarios para la prestación del servicio. <p><u>Otros:</u></p> <p>Vehículo para transporte 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>

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. -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. -Planilla de pago mensual de afiliaciones al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social en los casos que corresponda.
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 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 o merienda). • 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 de la orden de compra elaborará un informe de conformidad y cumplimiento del servicio.

ATRIBUTOS CONSTANTES

		Infracciones	Multa
1	INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS	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.	
		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.