

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE																																																																																				
PRODUCTO:		SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE SIN EQUIPAMIENTO – PARA PACIENTES Y PERSONAL DE HOSPITALES Y UNIDADES DE SALUD																																																																																		
CPC NIVEL 5:		63230																																																																																		
CPC NIVEL 9:		632300212																																																																																		
PRECIO DE ADHESIÓN		US\$11.06 Por ración (cuatro (4) comidas, más dos (2) colaciones)																																																																																		
ESPECIFICACIONES GENERALES																																																																																				
N°	ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN																																																																																		
1	UNIDAD DE MEDIDA	Una (1) ración = cuatro (4) comidas, más dos (2) colaciones																																																																																		
2	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	Este servicio consiste en la preparación, elaboración y el servicio de menús establecidos previamente. El servicio incluye la provisión de cuatro (4) comidas: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena. Se incluirán dos colaciones para ser servidas a los usuarios de hospitalización o pacientes de Hospitales y Unidades de Salud, las cuales contemplan la entrega en cama a los/as pacientes según lo disponga el nutricionista y/o médico tratante de la entidad contratante. En el caso de las cenas, estas serán preparadas bajo requerimiento explícito de la entidad contratante y estarán disponibles en el lugar señalado por esta. Por consiguiente: UNA RACIÓN DE SERVICIO GENERAL DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CONTIENE: ❖ Menú de 2000 Kcal para pacientes <table><tr><th>DESAYUNO</th><th>ALMUERZO</th><th>MERIENDA</th><th>COLACIÓN</th></tr><tr><td>1 bebida (leche, aromática, colada) 1 porción de fruta fresca o en compota 1 Vaso de jugo 1 opción del grupo de proteínas 1 opción del grupo de almidones</td><td>1 Sopa (250 ml) Segundo plato: 2 opciones de proteína 2 opciones de ensalada 1 almidón (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.) 1 guarnición (cualquier opción) 1 Vaso de jugo Postre: fruta fresca o compota o gelatina o flan.</td><td>1 Sopa (250 ml) Segundo plato: 2 opciones de proteína 2 opciones de ensalada 1 almidón (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.) 1 guarnición (cualquier opción) 1 Vaso de jugo</td><td>Colación 1 Fruta (fresca o en compota o en colada) Colación 2 Lácteo: avena o yogurt¹</td></tr></table> <table><tr><th colspan="5">DETALLE DE PORCIONES POR INGESTA DESAYUNO</th></tr><tr><th>CARBOHIDRATO</th><th>PROTEÍNA</th><th>LÁCTEO/BEBIDA</th><th>JUGO</th><th>FRUTA</th></tr><tr><th>PESO</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>VOL.</th><th>PESO</th></tr><tr><td>60 gr.</td><td>30 - 50 gr.</td><td>200 ml</td><td>200 ml</td><td>60 gr</td></tr></table> <table><tr><th colspan="7">DETALLE DE PORCIONES POR INGESTA ALMUERZO</th></tr><tr><th>SOPA</th><th>CARBOHIDRATO</th><th>PROTEÍNA</th><th>GUARNICIÓN</th><th>ENSALADA</th><th>JUGO</th><th>POSTRE</th></tr><tr><th>VOL.</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>VOL.</th><th>PESO</th></tr><tr><td>250 ml</td><td>70 gr.</td><td>100 gr</td><td>50 gr</td><td>150 gr</td><td>200 ml</td><td>60 gr</td></tr></table> <table><tr><th colspan="6">DETALLE DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA</th></tr><tr><th>SOPA</th><th>CARBOHIDRATO</th><th>PROTEÍNA</th><th>GUARNICIÓN</th><th>ENSALADA</th><th>JUGO</th></tr><tr><th>VOL.</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>VOL.</th></tr><tr><td>250 ml</td><td>70 gr.</td><td>100 gr</td><td>50 gr</td><td>150 gr</td><td>200 ml</td></tr></table>			DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	COLACIÓN	1 bebida (leche, aromática, colada) 1 porción de fruta fresca o en compota 1 Vaso de jugo 1 opción del grupo de proteínas 1 opción del grupo de almidones	1 Sopa (250 ml) Segundo plato: 2 opciones de proteína 2 opciones de ensalada 1 almidón (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.) 1 guarnición (cualquier opción) 1 Vaso de jugo Postre: fruta fresca o compota o gelatina o flan.	1 Sopa (250 ml) Segundo plato: 2 opciones de proteína 2 opciones de ensalada 1 almidón (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.) 1 guarnición (cualquier opción) 1 Vaso de jugo	Colación 1 Fruta (fresca o en compota o en colada) Colación 2 Lácteo: avena o yogurt ¹	DETALLE DE PORCIONES POR INGESTA DESAYUNO					CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	LÁCTEO/BEBIDA	JUGO	FRUTA	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO	60 gr.	30 - 50 gr.	200 ml	200 ml	60 gr	DETALLE DE PORCIONES POR INGESTA ALMUERZO							SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	ENSALADA	JUGO	POSTRE	VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO	250 ml	70 gr.	100 gr	50 gr	150 gr	200 ml	60 gr	DETALLE DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA						SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	ENSALADA	JUGO	VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	250 ml	70 gr.	100 gr	50 gr	150 gr	200 ml
		DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	COLACIÓN																																																																															
		1 bebida (leche, aromática, colada) 1 porción de fruta fresca o en compota 1 Vaso de jugo 1 opción del grupo de proteínas 1 opción del grupo de almidones	1 Sopa (250 ml) Segundo plato: 2 opciones de proteína 2 opciones de ensalada 1 almidón (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.) 1 guarnición (cualquier opción) 1 Vaso de jugo Postre: fruta fresca o compota o gelatina o flan.	1 Sopa (250 ml) Segundo plato: 2 opciones de proteína 2 opciones de ensalada 1 almidón (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.) 1 guarnición (cualquier opción) 1 Vaso de jugo	Colación 1 Fruta (fresca o en compota o en colada) Colación 2 Lácteo: avena o yogurt ¹																																																																															
		DETALLE DE PORCIONES POR INGESTA DESAYUNO																																																																																		
		CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	LÁCTEO/BEBIDA	JUGO	FRUTA																																																																														
		PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO																																																																														
		60 gr.	30 - 50 gr.	200 ml	200 ml	60 gr																																																																														
		DETALLE DE PORCIONES POR INGESTA ALMUERZO																																																																																		
		SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	ENSALADA	JUGO	POSTRE																																																																												
		VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO																																																																												
250 ml	70 gr.	100 gr	50 gr	150 gr	200 ml	60 gr																																																																														
DETALLE DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA																																																																																				
SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	ENSALADA	JUGO																																																																															
VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.																																																																															
250 ml	70 gr.	100 gr	50 gr	150 gr	200 ml																																																																															

¹ Este lácteo debe ser de envase Tetrapack.

		<table><tr><th colspan="4">DETALLE DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN</th></tr><tr><th colspan="2">OPCIÓN 1: FRUTA</th><th colspan="2">OPCIÓN 2: LÁCTEO</th></tr><tr><th>JUGO/COLADA</th><th>FRESCA</th><th>AVENA</th><th>YOGURT</th></tr><tr><th>VOL</th><th>PESO</th><th>VOL</th><th>VOL</th></tr><tr><td>200 ml</td><td>60 gr</td><td>200 ml</td><td>200 ml</td></tr></table> <table><tr><th colspan="5">DETALLE DE PORCIONES POR INGESTA CENA</th></tr><tr><th>CARBOHIDRATO</th><th>PROTEÍNA</th><th>GUARNICIÓN</th><th>ENSALADA</th><th>JUGO</th></tr><tr><th>PESO</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>VOL.</th></tr><tr><td>70 gr.</td><td>100 gr</td><td>50 gr</td><td>150 gr</td><td>200 ml</td></tr></table> El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante. . 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 de todos los espacios relacionados con su trabajo, en especial el área de manipulación de alimentos. Esta área, su limpieza y mantenimiento deberán contemplar el protocolo de limpieza y desinfección para hospitales, así como el manejo específico de limpieza de estos espacios de acuerdo con la normativa vigente y normas de bioseguridad establecidas desde el Consejo Nacional de Salud. Se establece como obligatoria la limpieza profunda de carácter semanal, tomando en cuenta la limpieza de trampas de gas y agua. De la misma manera se contempla el uso de desinfectante de manos antes de iniciar el servicio de preparación de alimentos. El servicio de alimentación estará disponible todos los días de la semana (7) sin excepción. Será responsabilidad del proveedor garantizar la distribución del personal de manera que la comida pueda ser servida a la temperatura adecuada para el consumo humano, dentro de los horarios establecidos por la entidad contratante dentro del horario de atención de las 06h00 y 21h00 como máximo. La alimentación y transporte del personal contratado para la ejecución del contrato correrá de cuenta del proveedor. 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.	DETALLE DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN				OPCIÓN 1: FRUTA		OPCIÓN 2: LÁCTEO		JUGO/COLADA	FRESCA	AVENA	YOGURT	VOL	PESO	VOL	VOL	200 ml	60 gr	200 ml	200 ml	DETALLE DE PORCIONES POR INGESTA CENA					CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	ENSALADA	JUGO	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	70 gr.	100 gr	50 gr	150 gr	200 ml
DETALLE DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN																																										
OPCIÓN 1: FRUTA		OPCIÓN 2: LÁCTEO																																								
JUGO/COLADA	FRESCA	AVENA	YOGURT																																							
VOL	PESO	VOL	VOL																																							
200 ml	60 gr	200 ml	200 ml																																							
DETALLE DE PORCIONES POR INGESTA CENA																																										
CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	ENSALADA	JUGO																																						
PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.																																						
70 gr.	100 gr	50 gr	150 gr	200 ml																																						
3	HORARIO	Los horarios de alimentación se fraccionarán en cuatro comidas principales (desayuno, almuerzo, merienda y cena) y dos colaciones (para los pacientes que se requiera o el número de colaciones indicadas por el médico tratante y/o nutricionista de la Entidad Contrante). Estos horarios deberán ser acordados entre el proveedor y la entidad contratante, teniendo como condición que la jornada laboral inicie a las 06h00 como lo más temprano y no vaya más allá de las 21h00 como más tarde.																																								
4	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO / FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN	Dos (2) Jefes de Cocina: *Certificado que acredite formación o capacitación en Gastronomía y Preparación de alimentos de mínimo 40 horas o título o certificación artesanal en las áreas antes mencionadas. *Certificado que acredite haber cursado y aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura de alimentos *Certificado que acredite experiencia de al menos un año en servicios de preparación de alimentos, de																																								

		preferencia en servicios para unidades de salud. *Certificado de salud ocupacional vigente. Cinco (5) Ayudantes de cocina: *Certificado que acredite haber cursado y aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura. *Certificado que acredite capacitación o experiencia de al menos seis meses en servicios de preparación de alimentos, de preferencia en servicios para unidades de salud. *Certificado de salud ocupacional vigente. <i>“En el caso que el personal cuente con credencial de la Red Socio Empleo o Certificación de Competencias, no será necesaria la presentación adicional de los requisitos mínimos solicitados para el personal a excepción del certificado de salud ocupacional”.</i> Personal de apoyo: El proveedor con la finalidad de validar los menús establecidos con la entidad contratante, deberá contar con el aval y firma de un nutricionista que garantice el cumplimiento del menú con los requerimientos nutricionales señalados por la entidad contratante. El mismo deberá tener un Título profesional de Tercer Nivel registrado en Senescyt que acredite formación en Nutrición Humana, Dietética o equivalente. El proveedor deberá contar con mínimo de nutricionistas que cumplan los turnos de trabajo diurno y vespertino que completen las 40 horas semanales en los 7 días asignados.
5	FUNCIONES DEL PERSONAL	Cocinero o Jefe de Cocina: *Planifica y organiza el trabajo en la cocina, para ello diariamente deberá coordinar con el nutricionista (o responsable designado) de la entidad contratante, además de requerimientos específicos de los médicos tratantes de ser el caso. *Establece procedimientos y normas específicas para la preparación de alimentos de acuerdo con la programación acordada entre la entidad contratante y el proveedor. *Preparar los alimentos. *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 en las instalaciones acordadas. Ayudante de cocina: *Asistir en la preparación de alimentos, transporte y entrega de alimentos. *Cumple con la programación señalada por el Chef o Jefe de Cocina 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. * Realizar la entrega y retiro de alimentos hacia los pacientes para lo cual deberá contar con la bitácora de entrega asignada por la entidad contratante. * r Colaborar en la entrega de los menús en la cama a los pacientes. *Asistir en la limpieza de los utensilios y del área tanto de preparación como de servicio de alimentos. Funciones del Personal de Apoyo - Nutricionista: *Diseña los menús de manera diaria para la aprobación y validación por el nutricionista o médico tratante de la entidad contratante de acuerdo con sus requerimientos pero limitado a los parámetros de nutrición señalados en el Atributo 2. *Verificar que los menús para pacientes sean entregados de manera adecuada y precisa, según lo señale la entidad contratante. *Coordinar con el cocinero o Jefe de Cocina la preparación de los menús. *Verifica el cumplimiento de los menús solicitados por la unidad contratante. *Los turnos para el Nutricionista serán de 3 horas en las mañanas y 3 horas en la tarde todos los días excepto uno que serán de 2 horas, con lo que se cumplirán las 40 horas semanales en 7 días, acordando con la entidad Contratante los horarios de los turnos dentro de los rangos establecidos .
6	ROPA DE TRABAJO	*En todos los casos el personal contará con equipos de protección. *Todo el personal deberá contar uniformes completos: gorro, malla para el cabello, delantal de protección y guantes para la manipulación de alimentos, zapatos antideslizantes.

		*Se solicita que los textiles usados para esta indumentaria sean en lo posible de producción nacional. *El personal deberá guardar la presentación y asepsia de los uniformes en todo momento. *El personal deberá precautelar la higiene personal integral: manos limpias, uñas cortas, cabello recogido, no portar accesorios como anillos, pulseras, aretes u otros objetos que pudieran presentar un riesgo en la prestación del servicio.
7	CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN:	La capacidad productiva se establece de la siguiente manera: Un grupo de trabajo compuesto por dos (2) jefes de cocina y cinco (5) ayudantes de cocina para atender a un grupo de hasta 100 pacientes diarios, en dos turnos cumplimiento con (06h00 a 13h00 / 13h00 a 21h00) con 1 jefe de cocina y dos ayudantes para cada turno. Se consideran turnos con 7 personas debido a que estos horarios aplicarán para los 7 días de la semana sin excepción. A partir de ello se considerará dos (2) ayudantes de cocina adicionales por cada 50 pacientes y dos (2) jefes de cocina por cada 100 pacientes adicionales. El proveedor deberá dividir su capacidad máxima de prestación de servicio, entre todas las ingestas solicitadas dentro del horario determinado, según el número de jefes de cocinas y auxiliares que declare en su oferta. El grupo de trabajo incluye la presencia de dos (2) nutricionistas para suplir los requerimientos de personal de apoyo en la modalidad de contrato por medio tiempo. Cada uno/a de los/las nutricionistas deberá estar presente en los momentos de confirmación diaria del número de ingestas en la entidad contratante (mañana y tarde). *La jornada laboral contemplada deberá garantizar la atención del servicio los siete (7) días de la semana en los horarios definidos por la entidad para atender las dos ingestas diarias. Entre las 06h00 y 21h00 de acuerdo con el horario de servicio para cada ingesta determinado por la entidad contratante. En ningún caso el servicio de una ingesta a la cama para los beneficiarios podrá quedar fuera de este horario acordado o ser servido más allá de los 30 minutos desde el inicio de distribución de las ingestas. Se recalca como 60 minutos el tiempo máximo de servicio para cada ingesta por piso.
8	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	*Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos y otras actividades relacionadas a la provisión del servicio incurrirán por parte del proveedor. *El proveedor deberá cumplir con la Resolución ARCSA-DE-067-2015-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. Al menos una vez a la semana se realizará la desinfección profunda del menaje utilizado para la prestación del servicio (vajilla, ollas, etc.). *El lugar de preparación de alimentos parte de la prestación del servicio, deberá limpiarse antes y después de la prestación del mismo, asegurándose que este se encuentre en condiciones óptimas para garantizar la inocuidad de los alimentos. *La entidad contratante directamente o a través de terceros, de ser el caso, verificará el cumplimiento de las condiciones específicas del servicio señaladas en la presente ficha técnica, para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que le sea requerida. La Entidad Contratante se reserva el derecho de realizar, en cualquier instante, 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. Para el cumplimiento de este control, el proveedor prestará todas las facilidades del caso a fin de permitir el trabajo del personal de la entidad contratante designado para el efecto. *Se deberá aplicar el principio “Primero en llegar, primero en salir (PEPS)”, en relación con los métodos de rotación del inventario. *Los alimentos procesados a utilizarse en la preparación de los menús, deberán tener registro sanitario o notificación sanitaria vigente, otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento detallada en el mismo. El tiempo de consumo de los mismos, no puede ser posterior a la fecha de caducidad del producto establecido en el mismo. * Los alimentos perecibles deberán colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro.

		*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. * Se tomarán en cuenta las necesidades específicas de la entidad contratante para el diseño del menú mensual de dietas dentro de los parámetros señalados en el Atributo No. 2; a partir del cual se derivarán dietas especiales señaladas por el médico y/o nutricionista de la entidad contratante. Con este fin, el nutricionista (contratado como personal de apoyo del proveedor) tendrá una jornada laboral de 40 horas semanales distribuidas de 6 días: 3 horas en la mañana y 3 horas en la tarde, mientras que el último se contempla la presencia del nutricionista 2 horas en la mañana y 2 horas en la tarde. Estos horarios obligatoriamente comprenderán la revisión del menú diario en cada hospital o unidad de salud (alrededor de las 07h00 y 16h00 sujeto a confirmación con la entidad contratante). El proveedor tendrá que verificar las condiciones de las instalaciones para la preparación de alimentos en conjunto con la entidad contratante para garantizar que el agua para el lavado de los alimentos, lavado del equipamiento de cocina, legumbres, frutas y otros sea agua tratada (filtrada o clarificada) o potable que cuente con certificación INEN correspondiente, con la finalidad de evitar el aprovisionamiento de fuentes contaminadas o contaminación cruzada. Los mesones, pisos, paredes, estanterías, refrigeradoras, congeladores y equipo en general que se utilice para este fin se mantendrán completamente limpios, antes, durante y después de ser entregado el servicio de alimentación. El proveedor garantizará una calidad de servicio excelente de acuerdo con los estándares determinados en el Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Restaurantes y Cafeterías del ARCSA, de acuerdo con los lineamientos de seguridad y soberanía alimentaria para asegurar que el Servicio General de Alimentación Permanente cumpla con las especificaciones técnicas determinadas. El proveedor vigilará el cumplimiento del artículo 30 del Reglamento para el manejo adecuado de los desechos infecciosos generados en las instituciones de Salud en el Ecuador, así como las determinaciones señaladas para el manejo de alimentos en la Ley Orgánica de Salud del Ecuador y en el Manual del Modelo de Atención Integral de Sistema Nacional de Salud Familiar Comunitario e Intercultural (MAIS-FCI). Los artículos de limpieza deberán considerar las normas señaladas en estos reglamentos. Adicionalmente el proveedor desarrollará un cronograma de limpieza, desinfección, desratización y eliminación de insectos rastreros y voladores aprobada por la entidad contratante, la adquisición de los insumos es de su absoluta responsabilidad.
9	PARAMETROS OBLIGATORIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS DIETAS Valor calórico total (VCT): dependerá del tipo de dieta y en casos determinados, de los requerimientos de los pacientes. Calidad: características organolépticas adecuadas (sabor suave, sin condimentos irritantes o estimulantes, consistencia y color variados, temperatura apropiada, alimentos de fácil digestión) alimentos frescos, nutritivos e inocuos. Cantidad: de acuerdo a las porciones establecidas para cubrir las necesidades calóricas y nutricionales de los pacientes. La entidad contratante, a través del médico y/o nutricionista, deberá definir los requerimientos para la elaboración de las distintas dietas alimenticias y todas sus derivaciones. De ser requerido, se realizarán modificaciones diarias a las dietas establecidas de acuerdo con las necesidades de los usuarios según lo disponga la entidad contratante, previa notificación al proveedor. <i>*La sal y azúcar se entregarán por separado en los diferentes tiempos de comida, de acuerdo a lo requerido por la entidad contratante quién se basará en las dietas asignadas a los pacientes por la nutricionista o médico tratante.</i> *Los alimentos calientes deberán ser servidos a una temperatura adecuada (37°C) para el consumo humano.

- * Los menús deberán ser bajos en grasas, azúcares y sal.
- * 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).
- * En caso de no disponer de algún alimento, sustituir por otro del mismo valor nutricional y costo.
- * Los alimentos deberán ser preparados el mismo día del consumo para garantizar la ingesta de alimentos frescos.

A partir de la dieta general señaladas en el atributo 2, se establecerán las derivaciones de las dietas para que estas respondan a los requerimientos señalados por el/la nutricionista/médico tratante de la entidad, con base en, pero no limitadas a las siguientes derivaciones:

DIETAS TERAPEUTICAS: normal licuada, hiperprotéica, blanda intestinal, blanda gástrica, blanda hipograsa, líquida normal, líquida estricta, hipocalórica, hipo sódica, insuficiencia renal, para menor de 1 año y dieta individualizada en casos especiales.

Tipo de dieta	Características nutricionales	Características físicas
Líquida clara o estricta	- V.C.T: 500 – 600 kcal - Prot: 5-10 g - Grasa: insuficiente - CHO: 120-130 g - Vitaminas: insuficiente - Minerales: poca cantidad de sodio y potasio	- Consistencia: líquida - Volumen: 1500-2000 ml - Horarios. Fraccionada en 5-6 tomas - Residuos: no contiene
Líquida amplia o completa	- V.C.T: 1500 – 1800 kcal - Prot: 12-15% - Grasa: 25-30% - CHO: 55-60% - Vitaminas: normales - Minerales: normales - NaCl: 6-8 g	- Consistencia: líquida-semilíquida - Volumen: 1500-2000 ml - Horarios. Fraccionada en 5-6 tomas - Residuos: pocos
Blanda por consistencia	- V.C.T: 1500 – 1800 kcal - Prot: 12-15% - Grasa: 25-30% - CHO: 55-60% - Vitaminas: normales - Minerales: normales	- Consistencia: puré, papillas - Volumen: 1200-1500 ml - Horarios. Fraccionada en 5 o más tomas al día. - Residuos: pocos
Blanda gástrica y/o duodenal	- V.C.T: 1800 – 2000 kcal - Prot: 12-15% - Grasa: 20-25% - CHO: 55-60% - Vitaminas: puede haber deficiencias (vit B12, ácido fólico, D, E y C) - Minerales: puede haber deficiencia de hierro	- Consistencia: variado (líquidos, blandos, sólidos suaves) - Volumen: 1500-2000 ml - Horarios. Fraccionada en 5 tomas al día. - Residuos: pocos
Blanda intestinal o astringente	- V.C.T: 1500 – 1800 kcal - Prot: 10-15% - Grasa: 20-25% - CHO: 55-60% - Vitaminas: puede haber deficiencias - Minerales: puede haber deficiencia de hierro, calcio, electrolitos si hay presencia de diarreas	- Consistencia: variado (líquidos, blandos, sólidos suaves) - Volumen: 1500-2000 ml - Horarios. Fraccionada en 5 tomas al día. - Residuos: sin residuos
Dieta hipograsa o de protección hepato biliar	- V.C.T: 1800 – 2000 kcal - Prot: 12-15% - Grasa: 20-25% - CHO: 55-60% - Vitaminas: normales - Minerales: normales	- Consistencia: variado de acuerdo a las preparaciones - Volumen: 1500-2000 ml - Horarios. Fraccionada en 5 tomas al día. - Residuos: normales
Dieta hipocalórica - diabéticos	- V.C.T: 1200- 1500 – 1800 kcal - Prot: 15-20%	- Consistencia: variado de acuerdo a las preparaciones (preferencia a

				- Grasa: 25-30% (15% monoinsaturados, 7% poliinsaturados y saturados) - CHO: 50-55% - Vitaminas: normales - Minerales: normales - Fibra: 20-30 g/día	- sólidos) - Volumen: 1.2 -1.5 ml/ Kcal ingerida - Horarios. Fraccionada en 5 tomas al día. - Residuos: normales
			Dieta hipercalórica	- V.C.T: se calcula según el paciente - Prot: 1.5-2.0 gr/kg peso/día - Grasa: 25-30% - CHO: 55-60%	- Consistencia: variado de acuerdo a las preparaciones - Volumen: incrementado - Horarios. Fraccionada en 5-6 tomas al día. - Residuos: normales
			Dieta renal	- V.C.T: 200 o más kcal - Prot: 8 - 16% (en función de las necesidades del paciente) - Grasa: 25-30% - CHO: 60-65% - ClNa: disminuido - ClK: controlado	- Consistencia: variado de acuerdo a las preparaciones - Volumen: controlado - Horarios. Fraccionada en 5 tomas al día.
			Dieta hiposódica	- V.C.T: 2000-2200 kcal - Prot: 12-15% - Grasa: 25-30% (menos de 10% ácidos grasos saturados, 10 % monoinsaturados, 10% poliinsaturados) - CHO: 55-60% (90% complejos) - Vitaminas: normales - Minerales: restricción leve, moderada, severa o estricta de sodio. El resto normales. - Fibra: normal	- Consistencia: variado de acuerdo a las preparaciones - Volumen: normal (3 comidas) - Residuos: normales
			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. La proporción de estos productos no será menor al 70% del total de los productos utilizados en la elaboración del menú para el servicio de alimentación. El personal que realice la prestación del servicio no podrá tener heridas o infecciones cutáneas. El proveedor realizará anualmente exámenes médicos a todo su personal. Estos exámenes son los siguientes: Biometría hemática completa, Serología (VDRL), Elemental y microscópico de orina, Coproparasitario, Coprocultivo, Examen médico general. Durante todas las fases del servicio de alimentación, el contratista aplicarán las normas establecidas en sus manuales: BPM's (Buenas Prácticas de Manufactura), HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), y POES (Prácticas Operativas Estandarizadas Sanitarias) con la obligación de entregar los informes, análisis y resultados al Administrador del contrato de manera mensual.		
10	EQUIPO MINIMO REQUERIDO	*El proveedor deberá contar con coches o carritos para el transporte de los platos servidos y su entrega en cama a los pacientes. Equipo necesario: *3 Carritos distribución de 20 ingestas <u>Equipos y utensilios:</u> *Ollas y sartenes. *Balanza automática de cocina con capacidad para 5 kilogramos. *Juego de cucharas medidoras.			

		*Termómetro para medir la temperatura de los alimentos. *Tanques de gas industriales, cilindros de 45 kg. * Vajilla de material liso, no poroso y fácil de limpiar. Metálica de acero inoxidable** *La calidad de la vajilla será adecuada para garantizar que por deterioro o rotura no lastime a ningún usuario ni operario, además el material de elaboración no deberá interferir en la calidad de los alimentos. Esta debe ser metálica, de acero inoxidable. *Cucharas de acero inoxidable. *Utensilios de acero inoxidable. ** El proveedor debe tener una provisión de vajilla desechable de al menos el 5% de la orden total de la orden de compra; en el caso de la vajilla desechable, esta deberá ser obligatoriamente de un material diferente al poliestireno para los pacientes determinados como casos infecciosos. *Servilletas desechables de papel, de calidad y tamaño adecuado. *Otros equipos, utensilios, transporte (de ser necesario) y demás implementos que estén enmarcados en la normativa de buenas prácticas de manipulación de alimentos y que impidan la contaminación de los alimentos. Nota: *El proveedor proporcionará las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos. *Los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de dos tipos de alimentos diferentes, para evitar la contaminación cruzada. *Los utensilios deben ser isotérmicos de acero inoxidable y otro material no toxico, deben ser correctamente limpiados y desinfectados, que puedan ser cerrados herméticamente y protegidos de la contaminación. <i>El proveedor como requisito para catalogarse deberá presentar documentos que respalden la disponibilidad de la maquinaria mínima requerida (facturas, títulos de propiedad, contratos de compra- venta, declaraciones juramentadas de propiedad).</i>																
11	FORMA DE PAGO	Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de cada entidad contratante, contra servicio prestado con frecuencia de pago mensual. Para liquidación de las órdenes de compra, se tomarán en cuenta el número efectivo de ingestas servidas. Este número de ingestas a ser servidas se confirmará dos veces al día, mañana y tarde para que este mantenga concordancia con el número de ingresos y egresos de los hospitales y unidades de salud. Se realizará el pago de todas las ingestas confirmadas por la entidad contratante. En el caso de las cenas, estas serán preparadas y se dejarán listas para que sean consumidas. En ningún caso se omitirá el pago por las cenas ordenadas, confirmadas y no consumidas.																
12	PRECIOS REFERENCIALES PARA LA LIQUIDACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA	Se utilizarán los siguientes precios para la liquidación de la orden de pago por parte de la entidad contratante: <table><thead><tr><th>INGESTA</th><th>PRECIO SIN IVA</th></tr></thead><tbody><tr><td>DESAYUNO</td><td>US\$1.87 c/u</td></tr><tr><td>ALMUERZO</td><td>US\$2.37 c/u</td></tr><tr><td>MERIENDA</td><td>US\$2.19 c/u</td></tr><tr><td>CENA</td><td>US\$2.53 c/u</td></tr><tr><td>COLACIÓN 1</td><td>US\$0.18 c/u</td></tr><tr><td>COLACIÓN 2</td><td>US\$0.75 c/u</td></tr><tr><td>DIETA BLANDA Estricta</td><td>US\$1.16 c/u</td></tr></tbody></table> * Estos precios son referenciales para la liquidación de la orden de compra de acuerdo con el número de ingestas solicitadas en la misma y su concordancia con el número de ingestas servidas de manera efectiva por el proveedor. Adicionalmente, el proveedor presentará un informe de servicios prestados con el número de ingestas solicitadas y el número de ingestas servidas o confirmadas. La entidad contratante acogerá este informe como insumo para la elaboración de su informe de satisfacción previo al pago mensual de la orden	INGESTA	PRECIO SIN IVA	DESAYUNO	US\$1.87 c/u	ALMUERZO	US\$2.37 c/u	MERIENDA	US\$2.19 c/u	CENA	US\$2.53 c/u	COLACIÓN 1	US\$0.18 c/u	COLACIÓN 2	US\$0.75 c/u	DIETA BLANDA Estricta	US\$1.16 c/u
INGESTA	PRECIO SIN IVA																	
DESAYUNO	US\$1.87 c/u																	
ALMUERZO	US\$2.37 c/u																	
MERIENDA	US\$2.19 c/u																	
CENA	US\$2.53 c/u																	
COLACIÓN 1	US\$0.18 c/u																	
COLACIÓN 2	US\$0.75 c/u																	
DIETA BLANDA Estricta	US\$1.16 c/u																	

		efectuado.
13	REQUISITOS DE PAGO	El pago se realizará previo a la presentación de los siguientes documentos: -Factura. -Informe mensual de conformidad del servicio de la Entidad Contratante. - Presentación ante la entidad contratante de credenciales de el/la nutricionista encargado de la validación del menú, así como sus datos de contacto (nombre, número de teléfono celular y correo electrónico). -Acta de entrega recepción del servicio e informe del administrador de la orden de compra. - Planilla de pago mensual de afiliaciones al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social en los casos que corresponda.
14	PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO	La ejecución de prestación del servicio, iniciará en el plazo máximo 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.
ATRIBUTOS CONSTANTES		
15	NORMATIVA APLICABLE	* Manual de Manipulación de Alimentos vigente, emitido por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) *Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Restaurantes y Cafeterías de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA). * Normas INEN vinculadas *Reglamento para el manejo adecuado de los desechos infecciosos generados en las instituciones de Salud en el Ecuador *Ley Orgánica de Salud del Ecuador *Manual del Modelo de Atención Integral de Sistema Nacional de Salud Familiar Comunitario e Intercultural (MAIS-FCI)
16	GARANTÍAS	- La garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía de la misma generada es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0.000002 por el presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico. Esta garantía se rendirá por un valor igual al 5% del monto total de la orden de compra. - La garantía de buen uso de anticipo, por un valor equivalente al 100% del valor recibido por este concepto de haber sido concedido por la entidad contratante. Las garantías contempladas en este numeral, serán entregadas a través de cualquier forma prevista en el artículo 73 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, y serán devueltas conforme lo dispuesto en el artículo 77 de la misma ley.
17	INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS	Se aplicarán las siguientes multas: 1. Por la no prestación del servicio se cobrará una multa del 1 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de servicio no prestado. 2. Por mala calidad de los alimentos y servicios se aplicará el 0.25 x 1000 del valor de la factura mensual cuando exista un 50% de malas calificaciones del servicio en un mismo día; y 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. 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 es sujeto a modificaciones. 3. Por el cambio en los menús preestablecidos y aprobados por el Administrador de la Orden de Compra sin la debida autorización, se aplicará una multa del 0.25 x 1000 del valor de la factura mensual por cada cambio. 4. Por incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha se aplicará una multa del 0.05 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de incumplimiento. 5. Por incumplimiento del horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante, se aplicará una multa del 0.05 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de incumplimiento. 6. Por el incumplimiento en la dotación de ropa de trabajo al personal requerido, la primera vez se hará un llamado de atención escrito, y por cada ocasión de reincidencia se aplicará el 1 x 1000 del valor de la factura mensual. 7. 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, se sancionará con la separación del proveedor del Catálogo Dinámico Inclusivo.

