

ATRIBUTOS GENERALES																																																									
PRODUCTO:	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS (TIPO I)																																																								
CPC NIVEL 5:	63230																																																								
CPC NIVEL 9:	632300212																																																								
PRECIO DE ADHESIÓN	US\$ 12,34 Por ración (No incluye IVA)																																																								
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS																																																									
1	UNIDAD DE MEDIDA Una ración= tres (3) comidas: desayuno, almuerzo y merienda, más dos (2) colaciones.																																																								
2	<p>DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</p> <p>*La presente ficha tiene como rango referencial la atención de 50 a 100 pacientes por día, por tanto el incremento de equipos, herramientas y cualquier insumo adicional será directamente proporcional al número de usuarios diarios.</p> <p>-Este servicio consiste en la preparación, elaboración y el servicio de menús establecidos previamente. El servicio incluye la provisión de tres (3) comidas: desayuno, almuerzo, y merienda. 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. El servicio contempla además una dieta líquida estricta, para los casos que se requiera. EL proveedor proporcionará, dentro del servicio, jarras de agua aromática de 1 litro por cada ración (por cada 3 comidas: desayuno, almuerzo, merienda, más dos colaciones).</p> <p><i>Nota: Las calorías y las porciones establecidas en las tablas son referenciales. Estas se modificarán de acuerdo a las especificaciones del personal designado (nutricionista y/o médico tratante) por la entidad contratante previo acuerdo con el proveedor, para las derivaciones diarias del menú preestablecido.</i></p> <p>Por consiguiente una ración contiene:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">MENÚ REFERENCIAL DE 2000 KCAL</th> </tr> <tr> <th>DESAYUNO</th> <th>ALMUERZO</th> <th>MERIENDA</th> <th>COLACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-1 bebida (leche, aromática, colada)</td> <td>*Sopa (1 porción)</td> <td>*Sopa (1 porción)</td> <td>*Fruta (fresca o en compota o en colada) o lácteos (avena o yogurt)**</td> </tr> <tr> <td>-1 porción de fruta fresca o en compota</td> <td>*Segundo plato: -2 opciones de proteína</td> <td>*Segundo plato: -2 opciones de proteína</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-1 vaso de jugo</td> <td>-2 opciones de ensalada</td> <td>-2 opciones de ensalada</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-1 opción del grupo de proteínas</td> <td>-1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.)</td> <td>-1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-1 opción de carbohidratos</td> <td>-1 guarnición</td> <td>-1 guarnición</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>-1 vaso de jugo</td> <td>-1 vaso de jugo</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>*Postre: fruta fresca o compota o gelatina o flan</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>** El lácteo que se entregue debe estar en envase Tetrapack.</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">DETALLE REFERENCIAL 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>VOL.</th> <th>VOL.</th> <th>PESO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>60 gr</td> <td>30-50 gr</td> <td>200 ml</td> <td>200 ml</td> <td>60 gr</td> </tr> </tbody> </table>	MENÚ REFERENCIAL DE 2000 KCAL				DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	COLACIÓN	-1 bebida (leche, aromática, colada)	*Sopa (1 porción)	*Sopa (1 porción)	*Fruta (fresca o en compota o en colada) o lácteos (avena o yogurt)**	-1 porción de fruta fresca o en compota	*Segundo plato: -2 opciones de proteína	*Segundo plato: -2 opciones de proteína		-1 vaso de jugo	-2 opciones de ensalada	-2 opciones de ensalada		-1 opción del grupo de proteínas	-1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.)	-1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.)		-1 opción de carbohidratos	-1 guarnición	-1 guarnición			-1 vaso de jugo	-1 vaso de jugo			*Postre: fruta fresca o compota o gelatina o flan			DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA DESAYUNO					CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	LÁCTEO/BEBIDA	JUGO	FRUTA	PESO	PESO	VOL.	VOL.	PESO	60 gr	30-50 gr	200 ml	200 ml	60 gr
MENÚ REFERENCIAL DE 2000 KCAL																																																									
DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	COLACIÓN																																																						
-1 bebida (leche, aromática, colada)	*Sopa (1 porción)	*Sopa (1 porción)	*Fruta (fresca o en compota o en colada) o lácteos (avena o yogurt)**																																																						
-1 porción de fruta fresca o en compota	*Segundo plato: -2 opciones de proteína	*Segundo plato: -2 opciones de proteína																																																							
-1 vaso de jugo	-2 opciones de ensalada	-2 opciones de ensalada																																																							
-1 opción del grupo de proteínas	-1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.)	-1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.)																																																							
-1 opción de carbohidratos	-1 guarnición	-1 guarnición																																																							
	-1 vaso de jugo	-1 vaso de jugo																																																							
	*Postre: fruta fresca o compota o gelatina o flan																																																								
DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA DESAYUNO																																																									
CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	LÁCTEO/BEBIDA	JUGO	FRUTA																																																					
PESO	PESO	VOL.	VOL.	PESO																																																					
60 gr	30-50 gr	200 ml	200 ml	60 gr																																																					

DETALLE REFERENCIAL 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 REFERENCIAL 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

DETALLE REFERENCIAL 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

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 apropiada y acorde a su preparación, dentro de los horarios establecidos por la entidad contratante dentro del horario de atención de las 06h00 y 21h00.

La alimentación y transporte del personal contratado para la ejecución del contrato correrá por 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.

3	HORARIO	<p>Los horarios de alimentación se fraccionarán en tres comidas principales (desayuno, almuerzo y merienda) 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 contratante). 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.</p>
4	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO/ REQUISITOS	<p><u>Dos (2) Chefs:</u> *Título de instrucción superior en la rama de Gastronomía. *Certificado que acredite haber cursado y aprobado cursos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura. *Certificado que acredite experiencia de al menos un año en servicios de preparación de alimentos, de preferencia en servicios para unidades de salud. *Certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud autorizado.</p> <p><u>Dos (2) Jefes de cocina o cocineros:</u> *Certificado que acredite formación o capacitación en gastronomía y/o preparación de alimentos de mínimo 40 horas o título o certificación artesanal en las áreas antes mencionadas. *Certificado que acredite haber cursado y aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura. *Certificado que acredite experiencia de al menos un año en servicios de preparación de alimentos, de preferencia en servicios para unidades de salud. *Certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud autorizado.</p> <p><u>Cinco (5) Ayudantes de cocina:</u> *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 de para unidades de salud. *Certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud autorizado.</p> <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 los requerimientos de la entidad contratante, una vez que se haya generado la orden de compra).</p> <p><u>Nutricionistas:</u> El proveedor con la finalidad de validar los menús establecidos con la entidad contratante, deberá contar con el aval y firma de un nutricionista que garantice el cumplimiento del menú con los requerimientos 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.</p> <p><u>Dos (2) Bodegueros:</u> *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 manejo de bodegas de alimentos en servicios de preparación de alimentos. *Certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de</p>

		<p>salud autorizado.</p> <p><i>Supervisor: el proveedor designará a una persona de su equipo para que cumpla con las funciones de supervisión/administración.</i></p>
5	<p>FUNCIONES DEL PERSONAL</p>	<p><u>Chefs:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Planificar y organizar diariamente el trabajo en la cocina, para ello coordinará la labor con el nutricionista (o responsable designado) de la entidad contratante, además tomará en cuenta requerimientos específicos de los médicos tratantes de ser el caso. *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>Cocinero o Jefe de Cocina:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Ejecuta las disposiciones del chef para el trabajo en la cocina. *Preparar los alimentos. <p><u>Ayudante de cocina:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Asistir en la preparación de alimentos, transporte y entrega de alimentos. *Cumple con la programación señalada por el chef para la preparación de alimentos en todas las instancias, dentro y fuera del área de cocina. *Realizar el transporte de los alimentos e insumos requeridos para la prestación del servicio. *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. *Colaborar en la entrega de los alimentos en la cama a los pacientes. *Colaborar con la limpieza de los utensilios y del área a su cargo, tanto de preparación como de servicio alimentos. <p><u>Funciones del Personal de Apoyo:</u> (el personal de apoyo no se considerará para la catalogación del proveedor. Este personal será contratado por el proveedor, de acuerdo a los requerimientos de la entidad contratante, una vez que se haya generado la orden de compra).</p> <p><u>Nutricionista:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Diseñar 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 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. <p><u>Bodegueros:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Mantener los registros de ingreso y salida de insumos que se encuentren en las bodegas del Servicio, actualizados. Manejo de kardex. *Despachar y controlar los alimentos que se requieran para la preparación de los menús.

		<p>*Manejar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir).</p> <p><i>Supervisor: el proveedor designará a una persona de su equipo para cumplir con este cargo y con las funciones descritas a continuación:</i></p> <p>*Verificar el cumplimiento de los menús solicitados por la unidad contratante.</p> <p>*Realizar el control general de la prestación del servicio.</p> <p>*Controlar el cumplimiento de los protocolos y/o procedimientos vigentes en la institución de higiene del personal, manejo de desechos, higiene y manipulación de alimentos, entre otros que se consideren necesarios para la prestación del servicio. Estos protocolos y/o procedimientos serán impartidos por la entidad contratante al proveedor previa prestación del servicio.</p> <p>*Controlar la calidad y características organolépticas de los alimentos, así como los gramajes y presentación de los mismos.</p> <p>*Verificar el número de ingestas entregadas.</p>
6	<p>ROPA DE TRABAJO Y PRESENTACIÓN GENERAL DEL PERSONAL</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, cabello recogido, 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>
7	<p>CAPACIDAD PRODUCTIVA DEL SERVICIO</p>	<p>La capacidad productiva se establece de la siguiente manera:</p> <p>Un grupo de trabajo compuesto por la presencia de un (1) chef (en cada turno, en la modalidad de contrato por medio tiempo), dos (2) jefes de cocina y cinco (5) ayudantes de cocina para atender a un grupo de hasta 100 pacientes diarios (considerando que 1 usuario = una ración: 3 comidas + 2 colaciones), en dos turnos cumplimiento con (06h00 a 13h00 / 13h00 a 21h00) con un 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.</p> <p>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. Se contará con la presencia de un chef en cada turno y se considerará un chef adicional en cada turno pasadas las 500 ingestas.</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>Además se incluye en el grupo de trabajo dos (2) bodegueros, uno para cada turno de trabajo.</p>

		<p>*La jornada laboral contemplada deberá garantizar la atención del servicio los siete (7) días de la semana. Entre las 06h00 y 21h00 de acuerdo con el horario de servicio para cada ingesta determinado por la entidad contratante.</p> <p>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.</p>
8	<p>CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO</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>*Durante todas las fases del servicio de alimentación, el contratista aplicará las normas establecidas en los 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 informes, análisis y resultados al administrador del contrato de manera mensual.</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>*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>*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 deberá conservar muestras diarias de la alimentación que se haya brindado, estas muestras se almacenarán durante una semana.</p> <p>*Los alimentos procesados a utilizarse en la preparación de los menús, deberán tener registro sanitario o notificación sanitaria vigente, otorgado por la autoridad sanitaria nacional, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento 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.</p> <p>*Los alimentos perecibles deberán colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro.</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. El proveedor adjudicado deberá asegurar que los alimentos frescos que se utilicen en la preparación de alimentos sean adquiridos obligatoriamente a los proveedores catalogados en las fichas de canastas de productos alimenticios del SERCOP (el proveedor catalogado</p>

		<p>podrá solicitar al SERCOP el listado de los proveedores catalogados en las fichas de canastas de productos frescos para la adquisición de los mismos).</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>*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). La misma modalidad de trabajo se aplicará para los chefs.</p> <p>*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, y otros sea agua tratada (filtrada o clarificada) o potable, con la finalidad de evitar el aprovisionamiento de fuentes contaminadas o contaminación cruzada.</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 ser entregado el servicio de alimentación.</p> <p>*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).</p> <p>*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.</p> <p>*La entidad contratante capacitará al proveedor adjudicado acerca de los protocolos y/o procedimientos vigentes en la institución de higiene del personal, manejo de desechos, higiene y manipulación de alimentos, entre otros que se consideren necesarios para la prestación del servicio. Estos procedimientos serán cumplidos por el proveedor durante todo el tiempo que dure la prestación del servicio.</p>
9	<p>PARÁMETROS OBLIGATORIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</p>	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS DIETAS</p> <p>Valor calórico total (VCT): dependerá del tipo de dieta y en casos determinados, de los requerimientos de los pacientes.</p> <p>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 inoocuos.</p> <p>Cantidad: de acuerdo a las porciones establecidas para cubrir las necesidades calóricas y nutricionales de los pacientes.</p>

		<p>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.</p> <p>*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.</p> <p>*Los menús deberán ser bajos en grasas, azúcares y sal.</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>*En caso de no disponer de algún alimento, sustituir por otro del mismo valor nutricional y costo.</p> <p>*Los alimentos deberán ser preparados el mismo día del consumo para garantizar la ingesta de alimentos frescos.</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. 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.</p>
10	EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO	<p>*La presente ficha tiene como rango referencial la atención de 50 a 100 pacientes por día, por tanto el incremento de equipos, herramientas y cualquier insumo adicional será directamente proporcional al número de usuarios diarios.</p> <p>Equipo necesario:</p> <ul style="list-style-type: none"> *1 cocina industrial eléctrica de 4 quemadores *2 congeladores de carnes *2 congeladores para verduras *1 horno semi industrial *1 horno microondas *1 plancha industrial *1 batidora industrial *3 mesones metálicos de trabajo *1 fregadero de 2 pozos con trampa de grasa *2 baños maría *2 coches térmicos como mínimo, para distribución. Con capacidad de 30 bandejas. La cantidad adicional de estos coches se determinará dependiendo de las necesidades logísticas de la institución y del número de pacientes a ser atendidos en los tiempos establecidos. *Ollas y sartenes. *Juego de cucharas medidoras. *Software para el registro y emisión de reportes del servicio de comidas. <p>Menaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Vajilla de policarbonato de material liso, no poroso y fácil de limpiar. *Vajilla desechable para pacientes en aislamiento (contenedor de plato fuerte térmico,

		<p>tarrina térmica de capacidad medio litro, tenedor plato fuerte, cuchara de sopa, cucharita de postre y cuchillo)</p> <p>*Unidades de cubiertos desechables (cuchara sopera, cuchara de postre, cuchillo y tenedor).</p> <p>*Utensilios de cocina de acero inoxidable.</p> <p>*Servilletas desechables de papel.</p> <p>*Otros equipos, utensilios y demás implementos que sean necesarios y estén enmarcados en la normativa de buenas prácticas de manipulación de alimentos y que aseguren la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Muebles:</p> <p>*Estanterías: el proveedor garantizará la cantidad suficiente de este mobiliario de acuerdo a las necesidades de la entidad contratante.</p> <p>Herramientas:</p> <p>*1 balanza gramera digital con capacidad mínima de 10 kg.</p> <p>*1 balanza de plataforma con capacidad mínima de 200 kg.</p> <p>Maquinaria:</p> <p>*1 Lavadora de platos para mínimo 70 piezas.</p> <p>Nota:</p> <p>*El proveedor proporcionará las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos.</p> <p>*Los utensilios no deben ser utilizados al mismo tiempo para la preparación de dos tipos de alimentos diferentes, para evitar la contaminación cruzada.</p> <p>*Los utensilios de cocina deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no toxico, deben ser correctamente limpiados y desinfectados.</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>														
11	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>Para liquidación de las órdenes de compra, se tomarán en cuenta los siguientes criterios:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Se realizará el pago por servicio prestado, es decir por el número efectivo de ingestas servidas. La entidad contratante deberá confirmar este número de ingestas dos veces al día, mañana y tarde, para que se guarde concordancia con el número de ingresos y egresos de los hospitales y unidades de salud. 2. Se generará la orden de compra por el número de usuarios y la liquidación se realizará según la cantidad de raciones consumidas y que han sido confirmadas previamente, contemplando el precio establecido para cada tiempo de comida. 														
12	PRECIOS PARA LA LIQUIDACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA	<p>Se utilizarán los siguientes precios para la liquidación de la orden de pago por parte de la entidad contratante:</p> <table border="1" data-bbox="639 1783 1235 2016"> <thead> <tr> <th>INGESTA</th> <th>(PRECIO SIN IVA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Desayuno</td> <td>US\$ 2,27 c/u</td> </tr> <tr> <td>Almuerzo</td> <td>US\$ 3,94 c/u</td> </tr> <tr> <td>Merienda</td> <td>US\$ 3,96 c/u</td> </tr> <tr> <td>Colación 1</td> <td>US\$ 0,22 c/u</td> </tr> <tr> <td>Colación 2</td> <td>US\$ 0,36 c/u</td> </tr> <tr> <td>Jarra de agua aromática (1 litro)</td> <td>US\$ 0,17 c/u</td> </tr> </tbody> </table>	INGESTA	(PRECIO SIN IVA)	Desayuno	US\$ 2,27 c/u	Almuerzo	US\$ 3,94 c/u	Merienda	US\$ 3,96 c/u	Colación 1	US\$ 0,22 c/u	Colación 2	US\$ 0,36 c/u	Jarra de agua aromática (1 litro)	US\$ 0,17 c/u
INGESTA	(PRECIO SIN IVA)															
Desayuno	US\$ 2,27 c/u															
Almuerzo	US\$ 3,94 c/u															
Merienda	US\$ 3,96 c/u															
Colación 1	US\$ 0,22 c/u															
Colación 2	US\$ 0,36 c/u															
Jarra de agua aromática (1 litro)	US\$ 0,17 c/u															

		Dieta líquida estricta	US\$ 1,42 c/u
		<p>* 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.</p> <p>Adicionalmente, el proveedor presentará un informe de servicios prestados con 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.</p>	
13	REQUISITOS PARA EL PAGO	<p>El pago se realizará previo a la presentación de los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Factura. -Informe mensual de conformidad del servicio realizado por el personal designado para el efecto 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. -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. - Copias de las facturas de compra de alimentos frescos y semiprocesados a los proveedores catalogados en las fichas de canastas de productos alimenticios del SERCOP (detallado en el atributo No. 8). 	
14	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>	
ATRIBUTOS CONSTANTES			
15	NORMATIVA APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> * 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). <p>*Se considerarán otros protocolos y/o procedimientos específicos que la Institución establezca con el proveedor para la prestación del servicio.</p> <p><i>Nota: De existir, se tomará en cuenta también las actualizaciones y/o modificaciones a las normas enunciadas.</i></p>	
16	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</p>	

		<p>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.</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>														
17	<p>INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="438 481 933 515">Infracciones</th> <th data-bbox="933 481 1436 515">Multa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="438 515 933 582">Por la no prestación del servicio.</td> <td data-bbox="933 515 1436 582">1 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de servicio no prestado.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="438 582 933 1131"> 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 cual debe estar estrictamente relacionado con el servicio de alimentación prestado, la cual no está sujeta a modificaciones). </td> <td data-bbox="933 582 1436 1131"> 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> <tr> <td data-bbox="438 1131 933 1265">Por el cambio en los menús preestablecidos y aprobados por el administrador de la orden de compra sin la debida autorización.</td> <td data-bbox="933 1131 1436 1265">0.25 x 1000 del valor de la factura mensual por cada cambio</td> </tr> <tr> <td data-bbox="438 1265 933 1467"> Por incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha. Por incumplimiento del horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante. </td> <td data-bbox="933 1265 1436 1467">0.05 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de incumplimiento.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="438 1467 933 1601">Por el incumplimiento en las condiciones establecidas para el uniforme requerido del personal.</td> <td data-bbox="933 1467 1436 1601">La primera vez se hará un llamado de atención por escrito. Si existe reincidencia se aplicará una multa del 1x 1000 del valor de la factura mensual.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="438 1601 933 1803">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.</td> <td data-bbox="933 1601 1436 1803">La entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.</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 previo al inicio de la ejecución del contrato de este sistema de evaluación, el cual 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. Por incumplimiento del horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante.	0.05 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de incumplimiento.	Por el incumplimiento en las condiciones establecidas para el uniforme requerido del personal.	La primera vez se hará un llamado de atención por escrito. Si existe reincidencia se aplicará una multa del 1x 1000 del valor de la factura mensual.	Ante la recurrencia del incumplimiento en las condiciones de asepsia, inocuidad y calidad de cualquiera de los productos e insumos relacionados con el servicio, debidamente reportados por el administrador de contrato.	La entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.
Infracciones	Multa															
Por la no prestación del servicio.	1 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de servicio no prestado.															
Por falta de asepsia, inocuidad y por la mala calidad de los alimentos y servicios. (Se llevará a cabo una calificación de los parámetros antes mencionados, esta se hará en base al número de ingestas servidas y la satisfacción de los beneficiarios/as. La modalidad de calificación y evaluación será responsabilidad de la entidad contratante a través del administrador de la orden de compra; el proveedor debe ser informado previo al inicio de la ejecución del contrato de este sistema de evaluación, el cual 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. Por incumplimiento del horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante.	0.05 x 1000 del valor de la factura mensual por cada día de incumplimiento.															
Por el incumplimiento en las condiciones establecidas para el uniforme requerido del personal.	La primera vez se hará un llamado de atención por escrito. Si existe reincidencia se aplicará una multa del 1x 1000 del valor de la factura mensual.															
Ante la recurrencia del incumplimiento en las condiciones de asepsia, inocuidad y calidad de cualquiera de los productos e insumos relacionados con el servicio, debidamente reportados por el administrador de contrato.	La entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido.															