

2018



Hospital del IESS
Quito Sur



TÉRMINOS DE REFERENCIA
PARA LA CONTRATACIÓN DEL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

www.iess.gob.ec

INDICE



@IESSHQSur



IESSecu




IESSec




@IESSecu

1	ANTECEDENTES	4
2	JUSTIFICATIVO	6
3	OBJETO:	7
4	OBJETIVO:.....	7
5	ALCANCE:.....	8
6	METODOLOGÍA:.....	8
6.1	CERTIFICADOS MÉDICOS PARA EL PERSONAL DE LA CONTRATISTA	15
6.1	REMUNERACIÓN DEL PERSONAL	16
6.2	PRODUCTOS Y SERVICIOS ESPERADOS:.....	16
6.3	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DIARIAS:.....	16
6.4	ESPECIFICACIONES DE LAS DIETAS:	19
6.5	SUMINISTRO DE ALIMENTOS AL PERSONAL AUTORIZADO.....	25
7	INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD:	27
8	PLAZO DE EJECUCIÓN:.....	28
9	FORMA Y CONDICIONES DE PAGO:.....	28
10	PRESUPUESTO REFERENCIAL:.....	28
10.2	VISITA AL SITIO	29
11	CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR.....	29
11.1	HORARIOS DE ATENCIÓN	29
11.2	PACIENTES HOSPITALIZADOS	29
11.3	PERSONAL DE TURNO AUTORIZADO EN COMEDOR	30
11.4	SERVICIO COMPLEMENTARIO	30
11.5	PRODUCTOS PARA LA PROVISIÓN DEL SERVICIO, REVISION POR PARTE DE NUTRICION.....	30
11.6	VÍVERES Y PRODUCTOS	32
11.7	PROVISIÓN DE VÍVERES Y PRODUCTOS:	33
11.8	PROVISIÓN DE ALIMENTACIÓN EN CASOS DE EMERGENCIA.....	34
11.9	CONTROL EN COMEDOR	34
11.10	ELABORACIÓN DE MENÚS.....	34
12	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO PARA EL SERVICIO	35
12.1	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES	35
12.2	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AUTORIZADO USUARIOS DEL COMEDOR	35
12.3	NIVEL ACADÉMICO	36
12.4	ROPA DE TRABAJO PARA EL PERSONAL DE LA CONTRATISTA	37
13	ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL DE LA CONTRATISTA	38
14	EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO PARA EL SERVICIO	38
15	MANTENIMIENTO DE BIENES Y EQUIPOS	44
16	ENTREGA DE BIENES MUEBLES E INMUEBLES DE PROPIEDAD DEL HGSQ Y SU DEVOLUCIÓN A LA FINALIZACIÓN CONTRACTUAL	44
17	EVALUACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.....	45
18	VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE INTEGRIDAD DE LA OFERTA:.....	46
	Integridad de la oferta:	46
18.1	Parámetros de evaluación:.....	46

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

18.2	REQUISITOS MINIMOS	48
18.3	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:	53
18.4	EXPERIENCIA DEL OFERENTE.....	53
18.4.1	EXPERIENCIA GENERAL.....	54
18.4.2	EXPERIENCIA ESPECÍFICA.....	55
18.5	EXPERIENCIA DEL PERSONAL MÍNIMO	55
18.5.1	Cumplimiento de los términos de referencia:	56
18.5.2	Patrimonio: (Aplicable a Personas Jurídicas)	56
19	Información Financiera de Referencia:	57
20	OTROS (S) PARÁMETRO (S) RESUELTO (S) POR LA ENTIDAD	58
21	OBLIGACIONES DE LAS PARTES	65
21.1	Obligaciones del contratista:.....	65
21.1.1	Obligaciones Generales.....	65
21.1.2	Obligaciones en el área de Alimentación.....	66
21.1.3	Obligaciones con Maquinaria y Equipos	67
21.1.4	Obligaciones con el Manejo de Desechos.....	68
21.1.5	Obligaciones con el Personal.....	68
21.1.6	Obligaciones Relación Laboral.....	68
21.2	Obligaciones del Hospital General del Sur de Quito HSQ:	69
22	GARANTÍAS.....	69
22.1	De fiel cumplimiento del contrato:	69
23	MULTAS POR INCUMPLIMIENTO:	70
23.1	MULTAS	70
23.1.1	Incumplimientos en el área de Alimentación	70
23.1.2	Incumplimiento del Personal	71
23.1.3	Incumplimiento por Calidad.....	72
23.1.4	Incumplimiento por Equipos	73
24	COMISIÓN TÉCNICA Y ADMINISTRADOR DE CONTRATO	73
24.1	Comisión Técnica:.....	73
24.2	Administración del contrato.....	<u>74</u>

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

1 ANTECEDENTES

La Constitución de la República establece en su artículo 227 que la administración pública constituye un servicio a la colectividad y como tal se rige a los principios de eficacia, eficiencia, calidad, jerarquía, desconcentración, descentralización, coordinación, participación, planificación, transparencia y evaluación;


De igual forma, en referencia a la Constitución de la República, en su artículo 288 establece: *“Las compras públicas cumplirán con criterios de eficiencia, transparencia, calidad, responsabilidad ambiental y social. Se priorizarán los productos y servicios nacionales, en particular los provenientes de la economía popular y solidaria, y de las micro, pequeñas y medianas unidades productivas”*.

En su artículo 370 *Ibidem* señala: *“El Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, entidad autónoma regulada por la ley, será responsable de la prestación de las contingencias del seguro universal obligatorio a sus afiliados.”*;

La Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, publicada en el Registro Oficial Suplemento No. 395 de 4 de agosto del 2008 y sus reformas, determina los principios y normas para regular los procedimientos de contratación para la adquisición o arrendamiento de bienes, ejecución de obras y prestación de servicios, incluidos los de consultoría, que realicen las entidades previstas en el artículo 1 de la Ley en mención;

El numeral 9 del artículo 6 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, determina que son delegables todas las facultades y atribuciones previstas en esta ley para la máxima autoridad de las entidades y organismos que son parte del sistema nacional de contratación pública, en concordancia con lo previsto en el artículo 61 de la misma ley y el artículo 4 de su Reglamento General;

En el segundo inciso del artículo 42 del Reglamento General a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, establece, que la responsabilidad de la estandarización de los bienes y servicios le corresponde a la entidad contratante, y al ser el servicio de alimentación para paciente de alta complejidad, donde no solo se deberá valorar el precio sino privilegiar la calidad, adicionalmente el Hospital General del Sur de Quito en su etapa constructiva se previó la entrega de equipos especializados para el área de cocina y que deberá ser ponderado los oferentes que tengan conocimiento del manejo de estos equipos. Debido a la diversidad y complejidad de las patologías el Área de Alimentación General de este Nosocomio maneja un sistema de 10 tipos de dietas con múltiples combinaciones que cubren todas las necesidades nutricionales y las particularidades de todos los pacientes,

 Hospital del IESS Quito Sur	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

colaborando de esta manera al bienestar del paciente y minimizando la estancia hospitalaria del mismo.


El artículo 16 de la Ley de Seguridad Social establece que: *“El Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) es una entidad pública descentralizada, creada por la Constitución Política de la República, dotada de autonomía normativa, técnica, administrativa, financiera y presupuestaria, con personería jurídica y patrimonio propio, que tiene por objeto indelegable la prestación del Seguro General Obligatorio en todo el territorio nacional.”*

En sesión extraordinaria del Consejo Directivo del IESS realizada el día lunes 9 de marzo del 2015, constante en el acta No C.D. 677, se determinó priorizar los proyectos del Seguro General de Salud, entre ellos el Hospital General del Sur de Quito

El Artículo 13 en sus numerales 7 y 8 de la Resolución Nro. C.D. 468, del 30 de mayo de 2014, establece como funciones el *“Diseñar e implementar programas de atención nutricional al paciente según los principios y técnicas de la dietética y dieta terapia con base en las prescripciones médicas”* así como *“Programar, solicitar, almacenar, inventariar, distribuir y controlar los productos destinados a la alimentación del paciente”*.

Con Memorando Nro. IESS-DSGSIF-2017-2951-M de 8 de septiembre de 2017, la Dirección del Seguro General de Salud Individual y Familiar, remitió el Plan Médico Funcional del Hospital General del Sur de Quito, y de conformidad a lo establecido en el *“PLAN MÉDICO FUNCIONAL DEL HOSPITAL SUR DE QUITO INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL ECUADOR”* el objetivo es incrementar la oferta de salud hospitalaria para las personas afiliadas al IESS y a los beneficiarios de los servicios de salud, convirtiéndose en un referente a nivel local, zonal y regional. Así también busca elevar el grado de satisfacción de los afiliados, aumentar la equidad en el acceso de la población a unos servicios de calidad y calidez, incrementar la eficiencia de funcionamiento de la Red Interna y Externa del IESS, disponer de un hospital efectivo, eficiente y sostenible, acorde con su entorno y con su papel en la red de servicios de salud.

Mediante Resolución Nro. C.D. 565 el CONSEJO DIRECTIVO DEL INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL del 20 de septiembre de 2017, resuelve *“Artículo 1.- Aprobar la creación del Hospital General del Sur de Quito, con domicilio en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, perteneciente al segundo nivel de atención en base a las especificaciones señaladas en el Plan Médico Funcional aprobado, encontrándose dotado de autonomía presupuestaria, financiera, económica, administrativa y de gestión.”*

	TÉRMINOS DE REFERENCIA DPARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

Mediante el Memorando Nro. IESS-HG-SQ-CISG-2018-0038-M de fecha 26 de enero de 2018 el cual solicita: “indique a través de un informe detallado los profesionales de la salud que tendrían el derecho al servicio de alimentación de conformidad a lo establecido en la norma precedente”. Por dicho memorando emite el área requirente el informe técnico No. IESS-HGSQ-2018-105 el 31 de Enero del 2018 donde aclara aproximadamente el personal autorizado a la alimentación.

2 JUSTIFICATIVO


El Servicio de Alimentación iniciara sus actividades a partir del funcionamiento del “Hospital General del Sur de Quito”, atendiendo las necesidades nutricionales de usuarios internos de aproximadamente 450 pacientes hospitalizados, los mismos que requieren de dietas de acuerdo a su patología y 225 personas de turno autorizadas. Esta casa de salud presta su servicio a pacientes en todas las Unidades Médicas como: Alergología, cardiología, dermatología, endocrinología, gastroenterología, geriatría, infectología, medicina familiar, medicina interna, medico de seguridad ocupacional, nefrología, neumología, neurología, nutrición clínica, psicología clínica, psiquiatría, reumatología, cirugía general, cirugía plástica, cirugía vascular, oftalmología, otorrinolaringología, traumatología, urología, obstetricia ginecología, pediatría, UCI pediátrica, UCI neonatal, neonatología, cirugía oral, endodoncia, periodoncia, odontología general, odontología pediátrica, cirugía programada con ingreso, urgencia, observación, laboratorio clínico, laboratorio patológico, anestesiología, endoscopia, UCI, imagenología, medicina transfusiones, rehabilitación y fisiatría, emergencia, unidad de pacientes críticos y farmacia.

Debido a la diversidad y complejidad de las patologías el Área de Alimentación General de este Nosocomio maneja un sistema de 10 tipos de dietas con múltiples combinaciones que cubren todas las necesidades nutricionales y las particularidades de todos los pacientes, colaborando de esta manera al bienestar del paciente y minimizando la estancia hospitalaria del mismo.

Por la necesidad que existe de abastecer el servicio de alimentación de esta casa de salud con dietas hospitalarias para pacientes hospitalizados y alimentación al personal de turno autorizado, se da inicio al proceso para la **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

El artículo 238 Reglamento General a la Ley Orgánica de Servicio Público, dice: *“De la alimentación.- “Las instituciones públicas sobre la base de las disponibilidades presupuestarias, podrán implementar en beneficio de las y los servidores, el servicio de alimentación, que será proporcionado a través de la contratación de empresas especializadas en la materia (...)”*

El inciso segundo del artículo 1 del Acuerdo Ministerial Nro. MRL-0114 de 02 de junio de 2014, que consiste *“La norma que Regula el Servicio de Alimentación para las y los Profesionales de la Salud que prestan sus servicios en atención directa al usuario en unidades operativas de la Red Pública Integral de Salud (RPIS) de primer, segundo y tercer nivel que atiendan las 24 horas”,* dispone: *“Objeto.- “(...) Para los efectos de aplicación de esta norma, se entiende por*

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

profesional de la salud en atención directa al paciente, a la o el médico, odontólogo, enfermera, obstetris, bioquímico, tecnólogo de las distintas ramas de la salud, psicólogo clínico y para médico, que brindan atención de salud directa a los usuarios en unidades operativas de primer, segundo y tercer nivel de complejidad, que atiendan en horarios cíclicos de 8, 12 o 24 horas y en cuenta como atención de emergencia y hospitalización para pacientes”.

Se entiende como horario cíclico, el cumplimiento de jornadas laborales en forma rotativa de acuerdo a los horarios establecidos por la unidad de salud de cualquier nivel de atención de 8, 12 y 24 horas, que garanticen una prestación del servicio ininterrumpida.

El artículo 6 de la norma ibídem, determina: *“De los internos rotativos y residentes de postgrado.- Las y los estudiantes que se encuentren realizando internado rotativo o residencia de postgrado a través de convenios y contratos suscritos con la institución, en unidades operativas determinadas en el ámbito de esta norma que provean el servicio de alimentación a las y los profesionales de la salud, también tendrán derecho a recibir dicho servicio; siempre y cuando cumplan con horarios cíclicos”.*


El artículo 3 del acuerdo ministerial Nro. MDT-2014-0114 del Ministerio de Trabajo de 2 de Junio del 2014 determina: *“El valor que las unidades operativas que forman parte de la Red Pública Integral de Salud (RPIS) podrán asignar para cubrir el costo del servicio de alimentación es de hasta tres dólares (USD 3,00) incluido el IVA, por cada profesional de la salud y por cada comida.*

3 OBJETO:

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

4 OBJETIVO:

- Contratar el Servicio de alimentación para los pacientes y personal médico legalmente autorizado para el Hospital General del Sur de Quito.
- Proporcionar una alimentación de óptima calidad, abastecer las necesidades nutricionales de los pacientes hospitalizados para contribuir al mejoramiento del estado de salud de los mismos garantizando el bienestar del paciente y optimizando su estancia hospitalaria en esta casa de salud.
- Suministrar una alimentación balanceada que fomente la salud y rendimiento del personal en sus actividades diarias, conforme a los estándares de higiene, calidad y un óptimo manejo de todos los insumos, equipamiento e instrumentos utilizados para la preparación de alimentos así como la dotación de la totalidad de los requerimientos de control y puntos críticos en el manejo de alimentos que deben ser considerados según las normas de bioseguridad, prácticas existentes y uso de buenas prácticas de manufactura (BPM) en la elaboración de alimentos.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

- Precautelar y garantizar el derecho a la salud de los beneficiarios de la seguridad social.

5 ALCANCE:


El alcance que tendrá la **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y DEL PERSONAL DE TURNO AUTORIZADO**, será el cumplimiento de compromisos establecidos en esta casa de salud, brindar una alimentación colectiva, normal y terapéutica de óptima calidad que satisfaga y cubra las necesidades nutricionales del personal autorizado 225 personas por servicio (art. 1,2,4,6 y disposición primera del acuerdo ministerial No.MRL-2014-0114) y de aproximadamente 450 CAMAS CENSABLES DISPONIBLES, de acuerdo a su patología en la siguiente cartera de servicios: Alergología, cardiología, dermatología, endocrinología, gastroenterología, geriatría, infectología, medicina familiar, medicina interna, medico de seguridad ocupacional, nefrología, neumología, neurología, nutrición clínica, psicología clínica, psiquiatría, reumatología, cirugía general, cirugía plástica, cirugía vascular, oftalmología, otorrinolaringología, traumatología, urología, obstetricia ginecología, pediatría, UCI pediátrica, UCI neonatal, neonatología, cirugía oral, endodoncia, periodoncia, odontología general, odontología pediátrica, cirugía programada con ingreso, urgencia, observación, laboratorio clínico, laboratorio patológico, anestesiología, endoscopia, UCI, imagenología, medicina transfusiones, rehabilitación y fisioterapia, emergencia, unidad de pacientes críticos y farmacia.

DIETAS PARA FAMILIARES:

La **Ley de derechos y amparo del paciente de la Cobertura por Gastos del Acompañante 22** "Art. 31.- Cobertura al acompañante.- La Red Pública Integral de Salud dará cobertura a un solo acompañante, con los siguientes beneficios: a) Dieta: alimentación provista por el establecimiento de salud. b) Cama de acompañante: cuando la disponibilidad del establecimiento de salud lo permita, excepto cuando el paciente se encuentre ingresado en servicios críticos como: Terapia intensiva, terapia intensiva neonatal, servicio de quemado y aislamiento.....". "Art. 32.- Casos.- Las coberturas detalladas en el artículo 31, se otorgarán en los siguientes casos, dependiendo de la funcionalidad y capacidad del establecimiento de salud: a. Cuando se trate de niñas, niños o adolescentes, menores a 18 años. b. Personas con discapacidades severas o condiciones discapacitantes permanente o temporales. c. Adultos, mayores de 75 años. d. Cuando haya absoluta necesidad de un intérprete o traductor."

6 METODOLOGÍA:

Según las características y términos de referencia requeridos. Dicho servicio se realizará incorporando los sistemas, metodologías y elementos de manera que se garantice que los alimentos lleguen a su destino con sus cualidades organolépticas durante todo el proceso de vigencia del contrato, sin que la prestación se vea afectada por problemas laborales o cualquier otro tipo de incidente (proveedores, equipos, transportes etc.).

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

La metodología del servicio comprenderá una fase de planificación y ejecución de acuerdo a las instrucciones del Administrador/a del Contrato.


Todo el personal técnico solicitado en estos términos de referencia, deberá estar siempre a disposición del “Hospital General del Sur de Quito” en los horarios indicados, cubriendo las necesidades del servicio en las diferentes modalidades y horarios de trabajo. En caso que la contratista dejase de proveer cualquiera de las comidas desayuno, almuerzo, merienda, y 2 colaciones para pacientes hospitalizados y desayuno, almuerzo, merienda y para personal con derecho a la alimentación el Hospital General del Sur de Quito se reserva el derecho de aplicar el doble de la multa correspondiente de acuerdo al número de incumplimientos señaladas en este documento., aplicando de ser el caso lo señalado en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

La contratista proveerá todos los materiales, equipos, personal y suministros necesarios para el cumplimiento del servicio a contratar, además de los equipos que ya dispone el Hospital General del Sur de Quito en calidad de préstamo, los cuales el contratista se compromete a entregarlos en las mismas condiciones en las que le fueron entregados, en los mejores términos y condiciones, el personal deberá portar durante las labores y permanencia en el Hospital el respectivo uniforme conforme a detalle e implementos de higiene como gorras o redes para el cabello guantes, mascarillas y otros.

El administrador del contrato, previo a la suscripción del contrato se encargará de verificar que el personal presentado dentro de la oferta sea el mismo personal que laborará dentro de la ejecución del contrato. Adicionalmente, la contratista deberá presentar el “Certificado de Manipulador de Alimentos” (emitido por Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA) mediante el cual acredite que el personal que manipulará y preparará los alimentos aprobó el curso respectivo. La nómina del personal con este certificado deberá ser la misma que se presentó al inicio del contrato. La presentación del certificado, será previo a la suscripción del contrato; En los casos de reemplazo de personal, este deberá cumplir los mismos requisitos que fueron solicitados en los Términos de Referencia, pliegos y serán aprobados por el Administrador del contrato y deberán presentar el Certificado de Manipulador de Alimentos, en un plazo máximo de treinta (30) días calendario contado a partir del cambio del mismo; pasado este plazo y en caso de no haber presentado el documento, se aplicará la multa establecida.

El contratista está en la obligación de brindar

El servicio de alimentación a pacientes hospitalizados en su habitación, previa verificación del nombre y número de cama, de acuerdo a la prescripción médica. El contratista a través de su personal, entregará la dieta de acuerdo al Formulario de Pedido de Dietas, colocará la bandeja en la mesa destinada para el efecto y la acercará al usuario (pacientes), brindándole todas las facilidades y el tiempo necesario (30 minutos como mínimo) para que pueda alimentarse.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

La contratista presentara un menú cíclico para dietas hospitalarias y otro para comedor del personal, los cuales serán aprobados por el área de nutrición y alimentación respectivamente.

Los cambios en las cantidades o tipos de menú, deberán ser previamente aprobados por el Administrador del contrato, la cual dará su aval al menú de reemplazo.

El Nutricionista de la empresa contratista será el encargado de la planificación del menú y del cálculo de ingredientes, los cuales serán entregados con quince días de anticipación al responsable del servicio de Nutrición para su revisión y aprobación por parte del Administrador del Contrato. El cálculo de ingredientes se lo efectuará de acuerdo al Manual de Estandarización de Alimentos utilizado en las unidades hospitalarias del IESS, se aplicarán los factores de conversión correspondientes a desecho y cocción.

La rotación del menú normal será, como mínimo, de cuatro semanas, en el menú planificado para el comedor de personal, se contemplará dos opciones de proteína y de ensalada a escoger sólo una por el cliente.

El ciclo de menú normal a ofrecerse al personal se entregará por escrito con quince días de anticipación que abarcará 4 semanas de servicio, debe ser firmado por la nutricionista por parte del contratante y al área de Alimentación, las modificaciones del mismo se coordinarán por lo menos con siete días antes de la primera semana a servir.

El ciclo de menú de las dietas normal y de las dietas terapéuticas a ofrecerse a los pacientes se entregará por escrito con quince días de anticipación que abarcará cuatro semanas de las dietas terapéuticas, debe ser firmado por la nutricionista y, por parte del contratante por el Servicio de Nutrición, las modificaciones del mismo se coordinará por lo menos con quince días antes de la primera semana a servir. El menú especial para determinadas festividades o eventos (año nuevo, navidad, carnaval, jueves o viernes santo, entre otras. Se planificará un menú especial), sin que esto implique un costo adicional para la contratante.

El contratista deberá presentar un ciclo modelo de menú para dos semanas de la dieta normal y de la dieta blanda gástrica, con la correspondiente composición energética y nutricional (kilocalorías, proteínas, grasas y carbohidratos), las mismas que deberán circunscribirse a los requerimientos detallados en las especificaciones técnicas de las dietas. El menú diario constara de los siguientes alimentos como alternativas para su elaboración y planificación, dependiendo del tipo de dieta y tiempo de comida al que correspondan tanto para pacientes como a usuarios internos de comedor de lunes a domingo durante la ejecución del contrato.

Desayuno	Almuerzo y Merienda	Colaciones Pacientes
<p>Bebidas: Leche con café, con chocolate, con cereal, ponche, coladas, infusión, yogurt con cereal.</p> <p>Pan: De sal, de dulce, integral, de agua, tostadas, tortillas de verde, de maduro, cereal con fruta, tortillas de maíz.</p> <p>Fruta: Al natural o en jugos.</p> <p>Huevo: tibio, duro, revuelto, omelet, tortilla, claras cocidas.</p> <p>Queso: Con sal y sin sal.</p> <p>Gelatinas: Con azúcar y dietética.</p> <p>Extras: Mermelada, mantequilla.</p>	<p>Ensaladas: De verduras, de leguminosas, de carnes, de masa, de pasta, mixta etc.</p> <p>Sopas: Caldos, locros, cremas, consomé. Sopa de cereales, de leguminosas, de verduras, de tubérculos, con carne, con pollo, con pescado, con queso.</p> <p>Carnes: De res, pollo, cerdo pescado y mariscos en todo tipo de preparaciones.</p> <p>Proteína de origen vegetal: de lenteja, soya, quinua.</p> <p>Bebidas: Jugos, infusiones.</p> <p>Postres: Fruta al natural, compotas, papillas, pasteles, tortas, flanes, gelatinas, mousses, sorbet, etc.</p> <p>Extras: sobres de sal. Edulcorantes, sorbetes, vajilla descartable.</p>	<p>Lácteos con cereal, con fruta, yogurt, flanes, galletas, fruta, espumilla.</p> <p>Postres de masa, de cereal.</p> <p>Bebidas: Jugos, infusión, compotas, papillas.</p> <p>Chochos. La colación será de acuerdo al requerimiento de los pacientes.</p>

La limpieza diaria del área de trabajo, maquinaria, equipo y comedor, así como la disposición final de los desechos orgánicos e inorgánicos, es responsabilidad de la contratista, observando las Normas Ambientales y de Bioseguridad.


No deberá tener ningún tipo de combustible en lugares de almacenamiento de víveres, ni junto a las cocinas, estufas, hornos, etc.

No deberá almacenar ningún tipo de jabón, detergente, desinfectante, insecticida, raticida o solventes junto a los víveres.

Los desechos se deberán mantener en recipientes apropiados, con tapa y clasificados según las normas de eliminación de desechos determinadas por el "Hospital General del Sur de Quito". La contratista efectuará en forma periódica el desalojo de los desechos respetando la frecuencia establecida y hacia el sitio que sea determinado por la contratante para cada localización.

Las cocinas, hornos, cuartos fríos, equipo de utilería de cocina, deberán limpiarse y desinfectarse diariamente utilizando productos químicos de grado alimenticio, y deberán cumplir un cronograma avalado por el administrador del contrato de desinfección profunda.

La cocina, áreas de almacenamiento y comedor deben ser fumigados periódicamente una vez al mes por parte del contratista con una empresa certificada en la prestación de este servicio,

	TÉRMINOS DE REFERENCIA DPARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

la cual deberá presentar un cronograma de fumigación y controles de verificación, además de las fichas técnicas de los productos utilizados lo que permitirá que estas áreas tengan la asepsia correspondiente; el incumplimiento de esta labor será sujeto de multa.

No se utilizará ningún tipo de insecticida con atomizador (spray), en áreas de procesamiento de alimentos.

En lo que corresponde a todo tipo de alimentos perecibles y enlatados (conservas, jugos, etc...), no estará permitida la utilización de productos cuya fecha de caducidad haya vencido. Todo producto que haya sido abierto y el cual no haya sido utilizado en su totalidad deberá ser correctamente rotulado y almacenado en condiciones adecuadas, el “Hospital General del Sur de Quito” retirará cualquier producto que no reúna las condiciones de seguridad o normalización, presentación o higiene, para lo cual la contratista lo reemplazará en el plazo máximo de veinticuatro horas caso contrario se emitirá una multa.

La contratista se compromete a difundir al personal a su cargo, el Reglamento de Seguridad e Higiene Industrial debidamente aprobado por el Ministerio de Trabajo en coordinación con el Área de Seguridad, Salud y Ambiente del “Hospital General del Sur de Quito”.


El contratista suministrará a su personal todos los elementos de protección personal y ropa de trabajo necesaria para la ejecución de los trabajos, de acuerdo al servicio a ejecutarse, en una cantidad adecuada para que exista rotación los 7 días de la semana con diferenciación de color para tener la seguridad de limpieza de los mismos reemplazándolos de acuerdo a un cronograma establecido entre el Administrador del contrato y la Contratista, el no cumplimiento de éste cronograma será sujeto de multas.

No se permitirá al personal de la contratista ingresar a las instalaciones en estado de embriaguez o bajo el efecto de drogas o sustancias psicotrópicas, ni ingerir bebidas alcohólicas o sustancias psicotrópicas dentro de las mismas; no se permitirá fumar ni llevar fósforos en áreas que presente peligro, de igual manera no podrán ingresar a laborar sin la ropa de trabajo y equipos de protección requeridos.

El “Hospital General del Sur de Quito” por medio del personal de seguridad, revisará los vehículos y las pertenencias del personal de la contratista, tanto al ingreso como a la salida del Hospital; de igual manera, podrán revisar los casilleros, que les han sido asignados.

Todos los empleados de la contratista deben ser entrenados por su empleador para trabajar con seguridad y eficiencia en sus tareas de acuerdo al Plan Seguridad y Salud Ocupacional (SSO) aprobado por el Ministerio del Trabajo. Deben ser comunicados e instruidos sobre los riesgos laborales relativos a sus funciones, así como, en los impactos significativos que puedan ocurrir por el incorrecto cumplimiento de sus funciones.

El Supervisor del contrato y el Administrador del contrato del “Hospital General del Sur de Quito”, a la llegada de la provisión de alimentos, verificarán que todos los productos sean de

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019


calidad, y que cumplan con el correcto etiquetado (Fecha de elaboración, Expiración y Lote) , registro sanitario en el caso de alimentos procesados, así como el transporte y manipulación deben ser realizados en condiciones idóneas los productos que no cumplan con las características solicitadas serán inmediatamente retirados; se deberá multar a la contratista a partir de las veinticuatro (24) horas que no haya sido reemplazado el producto, hasta la sustitución del mismo.

Los productos se rechazarán entre otras por las siguientes razones:

Alimentos que no presenten las características organolépticas de acuerdo a requerimiento y normativas como se especifica en el cuadro adjunto:

Alimentos	Parámetro	Características Aceptables	Rechazar
Carnes	Color	Res: rojo intenso Cerdo: rosado	Res: Verdosa o negruzca Cerdo: Verdosa o negruzca masa muscular con quistes o larvas.
	Textura	Firme al tacto y ligeramente húmeda	Superficie pegajosa, Blanda al tacto
	Olor	Característico	Fétido
	Temperatura	Refrigerada: 2 °C o menos Congelada: -10-18 °C	Sin refrigerar o con signos de descongelamiento
Aves	Color	Piel de color uniforme Carne rosada	Verdosa o negruzca, pálida.
	Textura	Firme y húmeda al tacto	Superficie seca o pegajosa, carne muy blanda
	Olor	Característico	Fétido
	Temperatura	Refrigerada a 2 °C o menos	Sin refrigerar o con signos de descongelación.
Pescado	Color	Filete: Característico de acuerdo a la especie, brillante. Pescado entero: Agallas rojas, brillantes y húmedas, ojos brillantes, húmedos y cristalinos, escamas firmes.	Agallas pálidas, verdosas, negruzcas o sin agallas, ojos hundidos y opacos, escamas que se desprenden fácilmente.
	Textura	Superficie brillante, húmeda y firme al tacto.	Superficie opaca, pegajosa y blanda al tacto, presencia de grandes cristales de hielo.
	Olor	Sin presencia de olor fuerte	Ácido y o amoniacal, fétido.
	Temperatura	Fresco 0°C a 2 °C máximo Congelado -10 -18 °C	Sin refrigerar y con signos de descongelamiento.
Vísceras y menudencias	Color	Rojo oscuro,	Verdoso, amarillento o blanquecino.
	Textura	Firme al tacto, en el caso del hígado no debe ser tan firme	Se deshace al tacto, puntos blancos en su superficie.

		pero no debe desmenuzarse al tacto	
	Olor	Característico	Fétido
	Temperatura	Refrigerado a 2 °C o menos	Sin refrigerar
Huevos	Clara y yema	La yema no se rompe fácilmente, la clara se adhiere a la yema perfectamente	Cámara de aire notoria, no debe sobrepasar los 15 mm. La clara o yema con puntos de turbidez, colores o pigmentos extraños.
	Olor	Característico, sin olor fuerte	Olor fétido, muy característico.
	Cascarón	Íntegro, limpio	Superficie rugosa, rajada o rota, débil y de aspecto anormal. Presencia de excrementos o rasgos sanguinolentos
	Temperatura	0 a 5 °C	Falta de refrigeración
	Caducidad		Constar en el producto al menos 15 días posterior al ingreso
Leche	Color	Blanco amarillento	Verdoso azulado
	Apariencia	Líquido sin grumos	Estado semisólido, con grumos.
	Olor	Característico	Desagradable
	Temperatura	2 °C – 5 °C, con excepción de leche UHT.	Leche pasteurizada sin refrigeración
Hortalizas y frutas	Color	Coloración apropiada, hojas de buen verdor.	Hojas amarillentas, despigmentadas, coloración negruzca, con manchas oscuras
	Textura	Duras y firmes al tacto, buen estado de madurez	Superficies con agujeros o magulladuras, presencia de mohos, parásitos, insectos, etc.
	Olor	Característico, no ácido	Ácido, amoniacal
Embutidos	Temperatura	4 °C empacados al vacío, en su empaque original y correctamente rotulados.	Temperatura mayor a 4 °C, Empaque con pérdida de vacío y empaques no originales.
	Color	Característico dependiendo el embutido.	Con superficie húmeda y pegajosa, con exudación de líquido o cambios de coloración, con indicios de putrefacción o fermentación. Con manchas parduscas o verdosas.
	Textura	Firme al tacto	Zonas flácidas a la palpación
Alimentos secos	Características generales	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos o materia extraña	Empaque perforado, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos.
Enlatados	Características generales	Latas en buen estado, sin golpes, abolladuras. Todas las	Latas que presenten golpes, abombamientos o abolladuras. Etiquetado correcto, contenido

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-S-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

		latas que se reciben deben presentar etiqueta de identificación del producto.	espumoso y con mal olor.
--	--	---	--------------------------

Previo a su disposición final, por parte de la contratista, los desechos que por su naturaleza no son biodegradables, como plásticos, vidrios, y otros, serán recolectados y clasificados de acuerdo a normas nacionales e internacionales.

El “Hospital General del Sur de Quito” no se responsabilizará por la afectación del medio ambiente y de ninguna multa que sea impuesta al contratista por parte de entidades de control que sean consecuencia de sus acciones u omisiones, siendo este el único responsable durante la ejecución del contrato.

La supervisión de las especificaciones del contrato estará a cargo del Supervisor de la Unidad de Alimentación del “Hospital General del Sur de Quito” que, ingresarán a la cocina general en forma diaria durante la ejecución del contrato para supervisar, buenas prácticas de manufactura en la preparación de alimentos y armado de dietas, para su posterior despacho a los servicios de esta Casa de Salud, de igual forma realizarán el control respectivo, en la producción de alimentación para el personal con derecho a la alimentación en comedor.


6.1 CERTIFICADOS MÉDICOS PARA EL PERSONAL DE LA CONTRATISTA

La contratista tomará las medidas necesarias para garantizar que su personal no padezca de ninguna enfermedad infecto-contagiosa, para lo cual tendrá que presentar los certificados de salud emitidos por el Ministerio de Salud.

- ✓ Examen de sangre: Biometría Hemática Completa
- ✓ Examen de orina: Elemental y microscópico
- ✓ Exámenes de heces: Coproparasitario (Seriado por tres días)
- ✓ Vacunas contra la Hepatitis A y B, tétano
- ✓ Informe de examen clínico

Estos exámenes médicos deberán presentarse en el primer mes del inicio del contrato.

Los médicos de la Unidad de Salud de Personal del HOSPITAL GENERAL DEL SUR DE QUITO revisarán que los exámenes se encuentren a satisfacción para lo cual podrán solicitar las respectivas verificaciones. De ser necesario cambios de personal durante la ejecución del contrato, la contratista deberá presentar los certificados médicos y de laboratorio que acrediten la idónea salud del nuevo personal a ingresar hasta los 30 días posteriores, de su ingreso. El no presentar los exámenes médicos en el tiempo estipulado será causal de multa.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

6.2 REMUNERACIÓN DEL PERSONAL:

La remuneración del personal de la contratista en ningún caso podrá ser inferior a los determinados en la Tabla Sectorial y deberá contemplar el pago de los beneficios de ley, subsidios, y seguros. Deberá ser cancelados con puntualidad cada mes para lo cual se presentaran los roles de pagos y aportes al IESS con su sustento debidamente firmados, con la finalidad que no exista ningún tipo de responsabilidad con el personal del contratista y el Hospital General Del Sur De Quito. El no presentar los roles justificativos en el tiempo estipulado será causal de multa.

6.3 PRODUCTOS Y SERVICIOS ESPERADOS:

EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERÁ DE UN AÑO PARA PACIENTES Y EL PERSONAL DE TURNO AUTORIZADO DEL “HOSPITAL GENERAL DEL SUR DE QUITO”, de conformidad al siguiente detalle:

6.4 CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO:

Tres comidas al día para los pacientes y el personal (desayuno, almuerzo, merienda)

Una o dos colaciones para los pacientes de acuerdo a los requerimientos y tipo de dieta

DISTRIBUCIÓN DE VALOR CALÓRICO TOTAL EN LAS DIFERENTES COMIDAS


Desayuno:	20% calorías.
Almuerzo:	30% calorías.
Merienda:	30% calorías.
Colación1:	10% calorías.
Colación2:	10% calorías.

SUMINISTRO DE LIQUIDOS A LOS PACIENTES

ENTREGA DE LIQUIDOS A PACIENTES.-Se debe entregar agua aromática a los pacientes, de acuerdo a la prescripción y a su estado.

VALORES ENERGÉTICOS EN EL MENÚ: Las Nutricionistas de la Unidad de Alimentación del Hospital General del Sur de Quito, en conjunto con la Nutricionista de la Empresa Contratista, realizarán el cálculo de los valores energéticos de cada dieta establecida, el no cumplimiento de los valores energéticos de las dietas será causal del multa.

Dieta	Valor Calórico Kcal
Normal o General	2000 / 2200
Dieta Hiperprotéica	2200 / 2500
Líquida Normal o Amplia	1000 / 1500
Líquida Estricta	400 a 600

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

Blanda Gástrica	2000 a 2200
Blanda intestinal	1800 a 2000
Hipo grasa	1800 a 2000
Hipocalórica	1200 / 1800
Hipo sódica	2000 / 2200
Insuficiencia Renal (GG)	2000

TEMPERATURA DE LAS COMIDAS: La temperatura de los alimentos, en el área de producción, listos para ser ingeridos por los pacientes hospitalizados serán verificadas por los Supervisores de la Unidad de Alimentación del “Hospital General del Sur de Quito” y el personal de calidad de la contratista, una vez verificada la temperatura (no debe ser menor a 65°C) y de existir incumplimiento se aplicara la multa respectiva.

El proceso de cocinado deberá conservar el valor nutritivo de los alimentos.

Para asegurar un cocimiento adecuado de los diferentes productos que se utiliza, se observará lo siguiente:

Cocinar los alimentos a una temperatura más alta que la temperatura interna mínima segura, si la calidad del producto no se ve afectada.

- Utilizar el método de cocción adecuado para cada materia prima.
- Medir las temperaturas de los alimentos con un termómetro con una exactitud ± 1 °C.
- Siempre desinfectar el termómetro antes y después de tomar temperaturas.
- Medir la temperatura interna del alimento en varios lugares sin dañar la calidad o características de la preparación.

La cocción de las dietas blandas (preparaciones específicas) se la realizará en equipos, recipientes y utensilios diferentes a los utilizados para la dieta normal. De igual forma, la condimentación será diferente para la dieta normal y para las dietas blandas.


Se utilizarán técnicas y tiempos de cocción acordes a las recetas programadas, a los ingredientes o alimentos empleados y a las dietas.

Estas técnicas garantizarán las características organolépticas de los alimentos y la diversidad en el menú.

A través de la cocción apropiada, se garantizará la destrucción de los microorganismos perjudiciales de los alimentos, haciéndolos más seguros para el consumo humano.

El tiempo y la temperatura del cocinado serán los suficientes para asegurar la destrucción de los microorganismos patógenos no productores de esporas.

Los alimentos se cocinarán hasta alcanzar las temperaturas internas adecuadas.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

RECALENTAMIENTO Y SERVICIO

En el caso de que los alimentos se sometan a recalentamiento, éste deberá efectuarse rápidamente y por una sola ocasión. Si después de este proceso sobró alimento, éste deberá ser desechado.

En el proceso de recalentamiento, deberá alcanzarse una temperatura de 75°C durante 15 segundos.

Los alimentos líquidos deben recalentarse hasta que hiervan.

El alimento recalentado deberá llegar al consumidor lo antes posible, y a una temperatura de más de 60°C.

Para reducir al mínimo la pérdida de propiedades organolépticas del alimento, éste deberá mantenerse a una temperatura de más de 60°C, por el menor tiempo posible.

El sistema de distribución tipo self-service deberá ser tal que los alimentos ofrecidos estén protegidos contra la contaminación directa que podría derivar de la proximidad o la acción del consumidor. La temperatura del alimento deberá ser inferior a 4°C o superior a 60°C.

CONSERVACION Y EXIBICION DE ALIMENTOS PREPARADOS

Las temperaturas a las que se deben mantener los alimentos deben ser de 7°C o menos para los fríos y para los alimentos calientes de 60°C o más de temperatura interna.


Si se quiere tener en reserva alimentos previamente cocidos o, simplemente, guardarlos por un espacio determinado de tiempo, se tendrá que prever su almacenamiento en condiciones de calor (por encima de 60 grados centígrados) y de frío (4°C).

El Contratista aplicará un proceso conveniente de enfriamiento y condiciones adecuadas de almacenamiento de los alimentos enfriados.

En el caso de que los alimentos se exhiban deben colocarse en recipientes limpios, cerrados y mantenerse a las temperaturas citadas anteriormente. La exhibición de alimentos preparados sólo debe hacerse en recipientes con tapadera así como en vitrinas limpias y desinfectadas.

Los alimentos deben ser recalentados a 75°C como mínimo y se deben mantener a más de 60°C debidamente protegidos.

El Contratista además deberá cumplir todas las normas tendientes a asegurar la conservación de los alimentos.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-S-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019


El contratista deberá presentar pruebas fehacientes de no haber provocado incidencias de carácter masivo durante los servicios hospitalarios prestados en un periodo de 5 años posterior a la fecha.

6.5 ESPECIFICACIONES DE LAS DIETAS:

Valor Calórico Total: (VCT) Dependerá del tipo de dieta. Consistencia: Líquida, blanda o variada según el tipo de preparación. Características Organolépticas: Sabor suave, sin condimentos irritantes o estimulantes; color variado, atractivo a la vista y al paladar. Calidad: De acuerdo a las porciones establecidas para cubrir necesidades calóricas y nutritivas, uso de alimentos de proveedores certificados.

DIETA NORMAL O GENERAL	
<p>Valor Calórico total: 2000 – 2200 Kcal. Proteínas: 15% Grasas: 30% Carbohidratos: 65% Alimentos: Los alimentos y las preparaciones serán variadas y de todo tipo, tomando en cuenta que debe ser moderada en grasa especialmente en grasa saturada, sodio y azúcares e incrementada en fibra, todo esto con el fin de cumplir con las recomendaciones de la alimentación balanceada.</p>	<p>EJEMPLO DE MENÚ Desayuno: Leche con café Porción de papaya. Pan con queso Huevo cocido. Almuerzo: Sopa de quinua. Arroz con pollo al horno Ensalada de vainitas con zanahoria Limonada Torta de chocolate. Merienda Sopa de cabello de ángel Papas al vapor Estofado de carne Pera Infusión.</p>


DIETA HIPERPROTEICA	
<p>Valor Calórico total: 2200 – 2500 Kcal. Proteínas: 20% Grasas: 25% Carbohidratos: 55% Alimentos: Los alimentos y las preparaciones serán variadas y de todo tipo, tomando en cuenta que debe ser moderada en grasa especialmente en grasa saturada, sodio y azúcares e incrementada en fibra, todo esto con el fin de cumplir con las recomendaciones de la</p>	<p>Desayuno: Ponche Pan con queso Huevo cocido Colación Espumilla de Guayaba Almuerzo: Sopa de quinua con carne. Arroz con pollo al horno Ensalada de vainitas con zanahoria</p>

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

<p>alimentación balanceada. Esta dieta tendrá un porcentaje mayor de PROTEINA la misma que será aportada de origen vegetal o animal. Colaciones: Se proporcionará dos colaciones que contengan alimentos proteicos cuando, por prescripción médica o necesidades individuales de los pacientes, se requiere una dieta hiperproteica.</p>	<p>Limonada Torta de chocolate. Hamburguesa de lenteja. Colación: Yogurt. Merienda Sopa de cabello de ángel con queso Papas al vapor Estofado de carne Pera Infusión. Claras de huevo.</p>
--	--

LÍQUIDA NORMAL O AMPLIA	
<p>VCT: De 1.000-1.500 kilocalorías. Proteínas: De 11-16% del VCT. Hidratos de carbono: De 58-60%. Grasas: De 25-28% del VCT Alimentos: Contiene todos aquellos alimentos que pueden ser susceptibles al cambio de consistencia, Líquido, emulsionado, licuado, diluido. Volumen: Fraccionado en 5 comidas. Esta dieta puede ser con lácteos y sin lácteos De acuerdo a la necesidad del paciente.</p>	<p>Desayuno: Colada. Pan de acuerdo a la tolerancia del paciente y solicitud de la nutricionista. Huevo Tibio. Papilla Colación Espumilla de Guayaba Almuerzo: Sopa de quinua, licuada. Puré de papa Pollo al jugo molido Limonada Papilla//flan de leche. Colación: Yogurt. Merienda Crema de espárragos Pastel de zanahoria blanca. Carne al jugo molida Papilla de pera//Gelatina Infusión.</p>


LÍQUIDA ESTRICTA: (LE)	
<p>VCT: De más menos 400 a 600 kilocalorías. Valor nutritivo: Insuficiente Alimentos: Sin purinas, residuos ni grasa, aporta solo líquidos y sales. Consta de Infusión, caldo, gelatinas.</p>	<p>Desayuno Infusión Gelatina Almuerzo Consomé</p>

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-S-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

	Infusión Gelatina. Merienda Consomé Infusión Gelatina
--	--


BLANDA GÁSTRICA: (BG)	
<p>VCT: De 2.000-2.200 kilocalorías. Proteínas: De 12-14% del VCT. Hidratos de carbono: De 54-60% del VCT. Grasas: De 25-30% del VCT. Alimentos: De fácil digestión, disgregación con bajo contenido de fibra, bajo en grasas saturadas e hidrolizadas, sin ácidos orgánicos, sabor suave, sin condimentos irritantes. Fraccionada: En 5 comidas, cuando el caso lo amerite.</p>	<p>Desayuno: Leche con café Porción de papaya. Pan con queso Huevo cocido. Gelatina Almuerzo: Sopa de quinua. Arroz con pollo al horno Ensalada de vainitas con zanahoria Jugo de babaco. Torta de vainilla. Merienda Sopa de cabello de ángel Papas al vapor Estofado de carne Pera Infusión.</p>

BLANDA INTESTINAL: (BI)	
<p>VCT: De 2.000-2.200 kilocalorías. Proteínas: De 12-14% del VCT. Carbohidratos: De 60-65% del VCT. Grasas: De 20-25% del VCT. Alimentos: Sin lactosa, bajo contenido de purinas y grasas saturadas, sin ácidos orgánicos y fibra, bajo contenido de azúcares. Todos los alimentos deben estar cocidos. No alimentos flatulentos.</p>	<p>EJEMPLO DE MENÚ Desayuno: Infusión o bebida de cereal con agua o frutas. Pan Compota de pera. Gelatina Claras de huevo. Almuerzo: Sopa de quinua. Arroz con pollo al horno Ensalada de vainitas con zanahoria Jugo de babaco. Compota de Manzana. Merienda Sopa de cabello de ángel Papas al vapor</p>

 <p>Hospital del IESS Quito Sur</p>	<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA DPARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN</p>	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019


	<p>Estofado de carne Compota de Pera Infusión.</p>
--	--

HIPO GRASA: (HG)	
<p>VCT: De 2.000-2200 kilocalorías. Proteínas: De 12-14% del VCT. Carbohidratos: De 60-65% del VCT. Grasas: De 18-20% del VCT Alimentos: Con bajo contenido en Fibra, pobre en ácidos grasos saturados, y emulsionados, sin productos derivados de la hidrólisis de la grasa. No alimentos flatulentos.</p>	<p>Desayuno: Infusión o bebida de cereal con agua o frutas. Pan Pera. Gelatina Claras de huevo. Almuerzo: Sopa de quinua. Arroz con pollo al horno Ensalada de vainitas con zanahoria Limonada Compota de Manzana. Merienda: Sopa de cabello de ángel Papas al vapor Estofado de carne Pera Infusión.</p>

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-S-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

HIPOCALÓRICA	
<p>VCT: De 1.200 -1.800 kilocalorías. Proteínas: De 11-14% del VCT. Carbohidratos: De 50-60% del VCT. Grasas: De 20-25% del VCT. Alimentos: Ricos en fibra y proteínas, alto en hidratos de carbono complejos; de gran volumen y escaso valor calórico. Pobres en grasas y carbohidratos simples. Fraccionada: En 5 ó 6 comidas, en pacientes insulino dependientes. En esta dieta, además de los alimentos y preparaciones contemplados en el ejemplo de menú o en reemplazo de los mismos, deberá proveer alimentos o productos bajos en calorías, bajos en grasa, sin azúcares simples y edulcorantes artificiales sin calorías</p>	<p>Desayuno: Leche con café con edulcorante Jugo de mora con edulcorante porción de papaya. Pan integral o galletas integrales con queso Huevo cocido. Colación: Manzana Almuerzo: Sopa de quinua. Pollo al horno Ensalada de vainitas con zanahoria Limonada con edulcorante Pera. Colación: Compota de durazno con edulcorante Merienda: Papas al vapor Estofado de carne Frutillas Infusión.</p>

HIPO SÓDICA: (HNA)	
<p>VCT: De 2.000-2.200 kilocalorías. Proteínas: De 11-14% del VCT. Carbohidratos: De 60-65% del VCT. Grasas: De 25-30% del VCT. Alimentos: Alimentos con bajo contenido de sodio. Pobres en grasas saturadas, sin productos industrializados, enlatados, embutidos, productos de pastelería que contenga polvo de hornear. La cocción de este tipo de dieta será sin añadir cloruro de sodio. En esta dieta, el se proveerá la sal adicional empaquetada y sellada herméticamente de acuerdo a la prescripción dietética (1, 2, 3 gramos, etc.).</p>	<p>Desayuno: Leche con café Porción de papaya. Pan de dulce con queso sin sal Huevo cocido. Almuerzo: Sopa de quinua. Arroz con pollo al horno Ensalada de vainitas con zanahoria Limonada Torta de chocolate. Merienda: Sopa de cabello de ángel Papas al vapor Estofado de carne Pera Infusión. Todas las preparaciones serán sin añadir sal. La empresa proveerá sal adicional empaquetada de acuerdo a la prescripción dietética. (1,2,3,gr)</p>

	TÉRMINOS DE REFERENCIA DPARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

INSUFICIENCIA RENAL:	
VCT: De 2.000 kcal Proteínas: De 8-16 % del VCT. Carbohidratos: De 60-65 % del VCT. Grasas: De 28-30 % de Líquidos: Controlados Cloruro de Sodio Disminuido. Potasio Controlado. Alimentos: Pobres en sodio. Potasio, bajos en purinas, vegetales de fácil digestión, líquidos disminuidos si existe restricción, fraccionada si el caso lo amerita. La cantidad de alimentos dependerá del estado y tratamiento del paciente.	Desayuno: Leche aromatizada. Pan de dulce o de agua. Queso sin sal. Gelatina Compota de manzana seca. Almuerzo: Sopa de quinua. Arroz con pollo al horno Ensalada de vainitas con zanahoria Jugo de babaco Frutilla. Merienda: Sopa de cabello de ángel Papas al vapor Estofado de carne Pera Infusión

DIETAS INDIVIDUALES: Son aquellas que deben ser preparadas en forma especial, para un paciente determinado de acuerdo a su patología y estado fisiológico. Estas dietas no están contempladas en los regímenes tipo y podrán ser solicitadas por el departamento de nutrición


Entre estas dietas se encuentran las siguientes:

- Dietas y fórmulas o recetas pediátricas, se proporcionaran además papillas de frutas naturales y papillas de cereales hidrolizados de acuerdo a la edad y requerimiento de los niños.
- Dieta en la gastrectomía.
- Dieta en la ileostomía.
- Dieta restringida en gluten.
- Dieta para determinar sangre oculta en heces.
- Dieta para determinar absorción de grasa. Y otras.

Las características y especificaciones de estas dietas serán determinadas por los nutricionistas del hospital.

Dentro de este tipo de régimen se contemplarán las dietas de preparación para exámenes especiales: sangre oculta en heces, colonoscopias y otros.

Gramaje requerido: La contratista deberá utilizar el gramaje mínimo requerido para las dietas establecidas a continuación

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ5-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA DESAYUNO				
CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	LÁCTEO/BEBIDA	JUGO	FRUTA
PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO
60 gr.	100 gr	50 gr	70 gr	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	70 gr	200 ml	60 gr

DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA						
SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	ENSALADA	JUGO	POSTRE
VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO
250 ml	70 gr.	100 gr	50 gr	70 gr	200 ml	60 gr

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 ml

6.6 SUMINISTRO DE ALIMENTOS AL PERSONAL AUTORIZADO

La atención en el comedor al personal está orientada a suministrar alimentos de óptima calidad que fomenten la salud y el rendimiento del personal en todas sus actividades laborales.

El sistema de distribución deberá ser tipo self service, de manera que provea alimentos que estén protegidos contra la contaminación directa e indirecta, que podría derivar de la proximidad o la acción del consumidor. La contratista elaborará los ciclos de menús que no sea repetitivo y que contemple las recomendaciones nutricionales.


DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA DESAYUNO				
CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	LÁCTEO/BEBIDA	JUGO	FRUTA
PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO
60 gr.	100 gr	50 gr	70 gr	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	70 gr	200 ml	60 gr

DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA						
SOPA	CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	ENSALADA	JUGO	POSTRE
VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO
250 ml	70 gr.	100 gr	50 gr	70 gr	200 ml	60 gr

Requerimiento ejemplificado

DESAYUNO	
BEBIDA CALIENTE	Café
QUESO, EMBUTIDO O HUEVO	40 gr o 1 unidad en el caso del huevo
FRUTA	60 gr
JUGO	200 ml Los jugos deben tener un contenido mínimo de 40 gr de pulpa o 50 gr de fruta y azúcar suficiente (aprox. 10 gr)
CARBOHIDRATO	pan 60 gr, tortillas 90 gr, etc.
MERMELADA	20 gr
MANTEQUILLA	20 gr
SOBRE DE CAFÉ Y/O CHOCOLATE	3 gr
ALMUERZO/ MERIENDA	
SOPA	250 ml
PROTEÍNA	100 g de carne magra cocida sin incluir salsas 100-120 g en carne con hueso
CARBOHIDRATO	70gr +
VERDURA CALIENTE, COCIDA, FRÍA O ENSALADA	100 gr sin incluir aderezo
POSTRE	60 g en el caso de bollería 70g en el caso de fruta
JUGO	200 ml Los jugos deben tener un contenido mínimo de 30 gramos de pulpa o 50 gramos de fruta y azúcar suficiente (aprox. 10 gr.)

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

Nota: En el servicio de comedor, se servirán dos tipos de proteína a elección del usuario, de igual manera el postre será de dos tipos bollería y fruta, tanto en el almuerzo como en la merienda.

El menú será elaborado por la nutricionista de la contratista, revisado por el área de Nutrición del Hospital y aprobado por el Administrador del Contrato, con una semana de antelación.


El producto terminado para pacientes hospitalizados y para usuarios del comedor será sometido a exámenes microbiológicos, que estarán a cargo de la contratista, la periodicidad de estos exámenes será trimestral y serán realizados en Laboratorios acreditados por el Sistema de Acreditación Ecuatoriano (SAE), el contratista entregará los resultados con su respectivo plan de acción, que incluirá descripción de las acciones correctivas y plazos de cumplimiento al Administrador del Contrato. El incumplimiento en la entrega de los resultados de los Análisis Microbiológicos será causal de una multa diaria hasta la entrega de los mismos.

7 INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD:

Se ha realizado el levantamiento del número referencial de habitaciones, pacientes y usuarios del comedor con derecho a la alimentación, en base a los turnos diarios de trabajo establecidos para el mismo, de acuerdo a los cuadros adjuntos:

PERSONAL AUTORIZADO		
ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	DESAYUNO	225
2	ALMUERZO	225
3	MERIENDA	225
PACIENTES SEGÚN OCUPACION DE CAMAS		
ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	DESAYUNO según prescripción Médica.	450
2	ALMUERZO según prescripción Médica	450
3	MERIENDA según prescripción Médica	450
4	COLACIÓN MEDIA MAÑANA.COLACIÓN MEDIA TARDE según prescripción Médica	450

Se aclara que las cantidades descritas en los cuadros anteriores son referenciales, pudiendo el Hospital General del sur de Quito a través del Administrador de Contrato solicitar diariamente las cantidades (raciones diarias) en más o en menos conforme a su necesidad, siendo el valor del contrato el límite máximo de pago dentro de la vigencia del mismo; por consiguiente, el

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

pago se realizará exclusivamente por las cantidades efectivamente solicitadas por el hospital y suministradas por el contratista.

8 PLAZO DE EJECUCIÓN:


El plazo para la ejecución del servicio de alimentación será de trescientos sesenta y cinco días (365) días contados a partir del día siguiente de la protocolización del contrato.

9 FORMA Y CONDICIONES DE PAGO:

Mensualmente por el número efectivo de ingestas servidas (desayuno o almuerzo o merienda o colaciones). La entidad contratante deberá confirmar este número de ingestas con la documentación de apoyo necesaria, con la presentación de la factura, previo informe favorable del Administrador del Contrato.

Previo al pago de la planilla el contratista presentará la siguiente documentación:

- Factura debidamente emitida.
- Informe de acuerdo a las raciones servidas a los pacientes Hospitalizados y el personal de turno autorizado por el “Hospital General del Sur de Quito”. Avalado por el Administrador del Contrato y por las Nutricionistas de la Unidad Alimentación del “Hospital General del Sur de Quito”
- La contratista presentará copia del certificado y planillas de no adeudar al INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL IESS los aportes y fondos de reserva de los trabajadores que estuviere empleando.
- El rol de pagos y planilla de pago de aportes al IESS firmado por los empleados de la contratista en copia.
- Respaldo de la transferencia bancaria u otra forma de pago realizado a los empleados del contratista.
- Plan de Contingencia en casos emergentes por escenarios adversos.
- El Hospital General del Sur de Quito, cancelará al contratista las ingestas realmente servidas, por lo que este deberá facilitar información fehaciente sobre la actividad habida durante el período facturado, información que será avalada por el Administrador del Contrato y los supervisores de la Unidad de Alimentación.
- Para el pago de la factura a la Contratista, el Administrador del contrato presentará el Informe de penalizaciones de haberlas y su aplicación porcentual de acuerdo al

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

número de incidencias y/o al número de días, las multas impuestas se deducirán del valor a ser cancelado por la planilla mensual.

9.1 REAJUSTE DE PRECIOS

La forma de pago del presente contrato no corresponde al sistema de precios unitarios por lo que no se sujetará al sistema de reajuste de precios.

En caso de incremento de salarios autorizados por el Gobierno nacional, solo se autorizará el valor incrementado al salario básico y sus proporcionales de ley, debidamente desglosados y presentados ante el Administrador del Contrato para ser autorizado previo al ajuste de precios. NO se autorizará ninguna variación de precios bajo ningún otro concepto.

9.2 VISITA AL SITIO

Los oferentes interesados en participar en este procedimiento podrán realizar, de considerarlo conveniente, una visita al sitio donde se brindará el servicio, desde el día siguiente de la convocatoria hasta la fecha límite para respuestas, establecida en el cronograma de este procedimiento; para la cual, se comunicarán con la Dirección Administrativa del “Hospital General del Sur de Quito” y esta a su vez la canalizará a la coordinación institucional de servicios generales para realizar dicha visita.

10 CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

La prestación del servicio de “ALIMENTACIÓN PARA LOS PACIENTES Y PERSONAL DE TURNO AUTORIZADO DEL HOSPITAL GENERAL DEL SUR DE QUITO”, comprende lo siguiente:


10.1 HORARIOS DE ATENCIÓN

El servicio de alimentación se efectuará a los pacientes hospitalizados y el personal de turno autorizado, de lunes a domingo durante los 365 días del año, en los horarios que se detallan a continuación:

10.2 PACIENTES HOSPITALIZADOS

Desayuno	07:30 - 08:30 am
Colación media mañana	10:00 - 10:30 am
Almuerzo	12:30 - 13:30 pm
Colación media tarde	15:00 - 15:30 pm
Meriendas	17:30 - 18:30 pm

Se deberá considerar que la hora máxima señalada es la hora de finalización del reparto en la central de producción, pudiendo el contratista terminar la distribución antes de la hora establecida.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

Los horarios detallados, se refieren a la hora en la que inicia y finaliza la distribución de alimentos en la central de producción y las horas en las que las dietas deben ser distribuidas en los servicios hospitalarios.

PROCESO DE ÓRDENES DE PRODUCCIÓN DE COMIDAS

- Prescripción de la dieta
- Elaboración de Pedidos de Dietas para Pacientes por servicio hospitalario.
- Realización de Resúmenes de Dietas por servicio hospitalario y por tipo de dietas por parte del servicio de nutrición.
- Elaboración de la Orden de Producción de acuerdo a los Resúmenes de Dietas (pacientes), para el desayuno, el almuerzo, la merienda y colaciones por parte de alimentación .
- Elaboración de la Orden de Producción para el personal alimentación
- Entrega de las Ordenes de Producción al contratista

10.3 PERSONAL DE TURNO AUTORIZADO EN COMEDOR

Desayuno	07:00 -8:30 am
Almuerzo	12:30 - 15:00 pm
Merienda	18:30 - 20:30 pm

El incumplimiento a los horarios establecidos para el reparto de la alimentación será causal para la imposición de la respectiva multa según lo que estipula el contrato.


10.4 SERVICIO COMPLEMENTARIO

Si por necesidades operativas se requiriera incluir una nueva área de servicio o instalación el "HOSPITAL GENERAL DEL SUR DE QUITO", a través del Administrador del contrato solicitará por escrito a la contratista, el servicio total o parcial de alimentación para el personal de esa nueva instalación o servicio y se aplicarán los precios unitarios establecidos en el contrato principal, los mismos que se formalizarían en un contrato complementario, de ser el caso.

10.5 PRODUCTOS PARA LA PROVISIÓN DEL SERVICIO, REVISIÓN POR PARTE DE NUTRICIÓN

DESAYUNOS:

- Carbohidrato
- Bebidas - Alimentos proteicos
- Fruta

 Hospital del IESS Quito Sur	TÉRMINOS DE REFERENCIA DPARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

- Jugo / café / infusión

ALMUERZO:

- Sopa.
- Plato fuerte (Carbohidrato + hortalizas o verduras + alimentos proteicos)
- Postre
- Jugo

MERIENDA


- Sopa.
- Plato fuerte.(Carbohidrato + hortalizas o verduras + alimentos proteicos)
- Postre
- Jugo

COLACIONES (Pacientes)

(Conforme Tipo Dieta)

PACIENTES HOSPITALIZADOS		
ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD REFERENCIAL
1	DESAYUNO según prescripción Médica.	450
2	ALMUERZO según prescripción Médica	450
3	MERIENDA según prescripción Médica	450
4	COLACIÓN MEDIA MAÑANA.COLACIÓN MEDIA TARDE según prescripción Médica	450

PERSONAL AUTORIZADO		
ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD REFERENCIAL
1	DESAYUNO	225
2	ALMUERZO	225
3	MERIENDA	225

	TÉRMINOS DE REFERENCIA DPARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

10.6 VÍVERES Y PRODUCTOS

La contratista garantizará la disponibilidad de víveres y productos necesarios para atender al número de pacientes hospitalizados y personal autorizado de acuerdo al menú diario, el abastecimiento de la materia prima, para la elaboración de los menús planificados deberá ser semanal, bajo la Supervisión del área de Alimentación del “Hospital General del Sur de Quito”.

El Hospital General del Sur de Quito a través del Administrador del Contrato procederá a verificar el stock mínimo de productos debiendo ser: stock mínimo de productos perecibles para mínimo 6 días y stock mínimo de productos no perecibles por los menos 15 días de dotación del servicio.


Incumplimiento en la provisión de víveres y productos a las bodegas en el caso que se evidencie que la contratista NO cuenta con la suficiente disponibilidad de víveres para productos perecibles en una o más bodegas para cubrir el servicio de menús, será sancionado y tendrá efecto desde el primer día del incumplimiento, hasta que complete la provisión prevista

La contratista garantizará la disponibilidad de víveres y productos de calidad necesarios para atender al número referencial de pacientes hospitalizados y personal autorizado que se detalla en el cuadro adjunto, para desayuno, almuerzo, merienda y colaciones, durante la vigencia del contrato (365 días).

La contratista deberá utilizar los mejores productos nacionales que cumplan con el control de calidad correspondiente y aplicará los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, conforme las normas que establezca la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria según ARCSA-DE-067-2015-GGG, los productos envasados y empaquetados deberán estar debidamente etiquetados, tener etiqueta de identificación de la fábrica de origen (incluido cárnicos y mariscos) con registro sanitaria, en caso de productos procesados; no se aceptarán notificaciones sanitarias en trámite o productos empacados sin fecha de caducidad, se rechazará todo producto caducado y que no cumplan con la normativa vigente de etiquetado INEN 1334-3 Junio 2016 y que además presenten semaforización adecuada.

Los cortes de carne de res debe ser: Pollo, pavo, carne de cerdo, pulpa negra o blanca, pajarilla, carne molida, salón y lomo de falda clasificada en piezas y no fileteadas; el pescado tiene que ser: corvina, corvinilla, picudo, sierra, dorado, pargo, cherna; el camarón y otros mariscos deberán ser de tipo exportación, empacados al vacío y debidamente rotulados; no se aceptarán notificaciones sanitarios en trámite y sin fecha de caducidad, se rechazará todo producto caducado, y que no presente las características aptas

Los productos con los que se elaboren las comidas no se limitarán a los listados anteriormente

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-S-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

descritos; a más de éstos serán todos los necesarios para dar un servicio de calidad por parte de la contratista. Con el objeto de que las comidas sean elaboradas de la manera más natural la contratista no utilizará ningún tipo de aderezos y condimentos artificiales. Las comidas serán preparadas con hierbas aromáticas, condimentos y especias naturales (cilantro, perejil, laurel, etc.)

Una vez suscrito el contrato y antes del inicio a la prestación del servicio de alimentación, la contratista deberá presentar una lista con proveedores de alimentos calificados (lo que significa certificados, habilitantes como permisos de funcionamiento, permisos de procesamiento de alimentos, registros sanitarios, normas ISO o HACCP, dependiendo el proveedor) que dotaran de materia prima para la elaboración de alimentación (carne, embutidos, mariscos, lácteos, frutas, verduras y alimentos no perecederos), Los cuales serán verificados por el área de Alimentación.

10.7 PROVISIÓN DE VÍVERES Y PRODUCTOS:

a) El stock de víveres y productos no perecibles como: harina, granos secos, aceite, aderezo, arroz, azúcar, café, cereales, conservas, dulce, endulzantes, fideos, legumbres, mayonesa, mermelada, miel, pasta, postres en polvo, productos para hornear, sal, salsa, sémola, te, vinagre, agua mineral, y pulpa de fruta natural, etc., deberá ser suficiente para cubrir las necesidades de quince (15) días.


Incumplimiento en la provisión de víveres y productos a las bodegas en el caso que se evidencie que la contratista no cuente con la suficiente disponibilidad de víveres para productos no perecederos en una o más bodegas para cubrir el servicio de menús, será causal para que se le aplique una multa diaria que tendrá efecto desde el primer día de incumplimiento, hasta que complete la provisión prevista.

b) Todos los alimentos deberán almacenarse en envases limpios y con tapas, debidamente etiquetados y fechados.

c) Los productos envasados y empaquetados deberán tener etiqueta de identificación de la fábrica de origen, con notificación sanitaria y control de calidad, vigente.

e) Los productos perecibles entre otros, como: huevos, carnes de cerdo o pavo o pollo o res, fruta congelada, marisco congelado, pescado congelado, verduras congeladas, deberán ser abastecidos semanalmente de conformidad con el número de comidas mínimas establecidas y de acuerdo con los menús aprobados por el área de Nutrición.

f) En cumplimiento de la aplicación y uso del sistema PEPS (Primero Entra, Primero Sale), es obligación de la contratista utilizar los víveres y productos de sus existencias en bodega y los repondrá con los que llegan, a fin de que no haya productos viejos o caducos guardados en bodegas.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA DPARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

g) Los productos lácteos, cárnicos y mariscos deberán tener sus respectivos registros sanitarios vigentes y etiquetados de fábrica (no se aceptarán registros sanitarios en trámite), los productos que no cumplan con estas exigencias serán retirados por parte de la supervisión del contrato del “Hospital General del Sur de Quito”.

h) Los productos cárnicos y de mar deberán ser transportados manteniendo la cadena de frío (2-4 grados Celcius) o congelación (0 a-18 grados Celcius) “según el Reglamento de Higiene y Manipulación de Alimentos.

i) El transporte de todos los víveres para la prestación del servicio de alimentación se lo realizará exclusivamente con envases apropiados, en vehículos frigoríficos (provistos de sistemas enfriamiento o congelación), con el fin de que todas las provisiones lleguen a su destino en óptimas condiciones.

Para el ingreso de los productos perecibles se deberá trasladar los mismos a gavetas limpias y desinfectadas diferentes a las empleadas en el transporte, a fin de evitar el ingreso de residuos, insectos y cualquier otro objeto extraño.

j) En caso de que la contratista sea la proveedora de algún tipo de materia prima deberá disponer de una bodega o planta procesadora donde receptara materia prima, y realizará el procedimiento necesario (Selección y clasificación, prelavado y desinfección y empaclado).

10.8 PROVISIÓN DE ALIMENTACIÓN EN CASOS DE EMERGENCIA

En casos de emergencia o casos fortuitos el contratista, deberá dotar de Alimentación adicional al estipulado en el contrato según sea el caso y la necesidad, de ser necesario se dispondrá el requerimiento de vajilla especial para este fin.


El contratista está en la obligación de presentar dentro de los primeros 30 días a partir de la suscripción del contrato un plan de contingencia aprobado y de esta manera garantizar la alimentación a los pacientes hospitalizados y usuarios internos de esta casa de salud el cual deberá estar avalado por el COE de HSQ.

10.9 CONTROL EN COMEDOR

Durante las horas de comidas fijadas, la contratista y el personal de la Unidad de Alimentación del “Hospital General del Sur de Quito”, deberá mantener el control en la entrada del comedor para verificar que todas las personas estén debidamente autorizadas para hacer uso del comedor y que cada una de ellas registre la recepción del servicio. Los alimentos deberán ser consumidos exclusivamente en el comedor.

10.10 ELABORACIÓN DE MENÚS

Los menús diarios deberán ser elaborados de manera, semanal por un Profesional en

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

Nutrición, a cargo de la contratista, bajo la supervisión de la Unidad de Alimentación del “Hospital General del Sur de Quito”. Los menús deberán ser presentados al Administrador del Contrato del “Hospital General del Sur de Quito”, semanalmente con siete días de anticipación, a fin de que se pueda sugerir cambios de carácter nutricional, de ser el caso. Su inobservancia se entenderá como incumplimiento.

El menú incluirá preparaciones basadas en recetas estandarizadas, las mismas que serán entregadas por la contratista cuando la contratante las requiera.

Los menús corregidos serán remitidos a la contratista para su elaboración y posterior aprobación definitiva. El “Hospital del Sur de Quito”, brindará la apertura necesaria para solventar cualquier duda o inquietud del contratista, con respecto a los bienes solicitados

11 PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO PARA EL SERVICIO


Durante la prestación del servicio, la contratista mantendrá el siguiente personal, el incumplimiento será causal de multa.

11.1 PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES

CARGO	MÍNIMO REQUERIDO
Administrador de contrato	1
Nutricionista	4
Supervisores	4
Supervisor de Calidad	2
Chef	1
Sub chef	2
Cocineros/as	10
Auxiliares de dietas (exclusivos para el cargo)	32
Posillero	6
Auxiliar de limpieza	4
Guardalmacén	2
Chef panadero pastelero	1
Auxiliares de panadería	1

11.2 PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AUTORIZADO USUARIOS DEL COMEDOR

CARGO	MÍNIMO REQUERIDO
Auxiliares de línea	6


	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQs-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

Por la ausencia simultánea de 2 o más personas en el Servicio de Alimentación para pacientes y usuarios del Comedor la multa se mantendrá por cada día que no se haya completado el personal, sea por reincorporación de los ausentes, por reemplazo temporal o definitivo; el personal mínimo requerido diario para el desayuno, almuerzo, merienda y colaciones para pacientes hospitalizados es de 78 personas y para usuarios del comedor 8 personas, en las diferentes áreas asignadas.

Para cualquier incremento, disminución o cambio del personal, la contratista deberá notificar al Administrador del Contrato quien a través de un informe aprobará o negará el mismo. El nuevo personal deberá presentar toda la documentación requerida en los pliegos contractuales, y cumplir con el perfil y requisitos mínimos establecidos, de acuerdo al cargo a ocupar.

11.3 NIVEL ACADÉMICO

Denominación	Perfil requerido para el puesto
Administrador	Hoja de vida con toda la documentación de respaldo. Título de tercer nivel en: Administración de Empresas, Gastronomía u Hotelera registrado en el SENESCYT. Experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación aplicados al perfil.
Nutricionista	Hoja de vida con toda la documentación de respaldo. Título de tercer nivel en: Nutrición y Dietética registrado en el SENESCYT, Experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación aplicados al perfil.
Supervisor/a de calidad	Hoja de vida con toda la documentación de respaldo. Título de tercer nivel en Ingeniería en Alimentos o en Calidad, Tecnología en Alimentos registrado en el SENESCYT. Experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación aplicados al perfil.
Chef	Hoja de vida con toda la documentación de respaldo. Título de tercer nivel: en Gastronomía, o Tecnología Gastronómica, registrado en el SENESCYT. Experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación aplicados al perfil.
Chef panadero-pastelero	Hoja de vida con toda la documentación de respaldo Tecnología Gastronómica, registrado en el SENESCYT Experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación aplicados al perfil.
SUB Chef	Hoja de vida con toda la documentación de respaldo. Tecnología Gastronómica, registrado en el SENESCYT. Experiencia mínima de 1 año en servicios de alimentación aplicados al perfil.
Supervisores	Hoja de vida con toda la documentación de respaldo. Estudios superiores. Ingeniería o Tecnología en Alimentos registrado por el SENESCYT

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

	Experiencia mínima 1 año en servicios de alimentación aplicados al perfil.
Cocineros/as	Título de Bachiller. registrado o certificado por el Ministerio de Educación Experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación aplicados al perfil.
Auxiliares de dietas	Título Bachiller, registrado o certificado por el Ministerio de Educación Experiencia mínima de 1 año en servicios de alimentación aplicados al perfil.
Guardalmacén	Título de Bachiller registrado o certificado por el Ministerio de Educación Experiencia 1 año en manejo de bodegas
Posillero	Educación Básica registrado o certificado por el Ministerio de Educación
Auxiliar de línea	Título Bachiller, registrado o certificado por el Ministerio de Educación Experiencia mínima 1 año en servicios de alimentación aplicados al perfil.
Auxiliares de panadería	Título Bachiller, registrado o certificado por el Ministerio de Educación Experiencia mínima de 1 año en panadería y pastelería aplicado al perfil.
Auxiliar de limpieza	Educación Básica registrado o certificado por el Ministerio de Educación


Nota: El personal técnico no deberá justificar monto alguno basta con la presentación de los certificados de trabajo, sin embargo para completar el formato USHAY se colocará como monto mínimo el valor de USD 1,00, pero no es un requisito sujeto a calificación.

11.4 ROPA DE TRABAJO PARA EL PERSONAL DE LA CONTRATISTA

Cada seis meses la contratista entregará a su personal la siguiente dotación: pantalones de gabardina de tela anti fluido, camisas de algodón manga larga o corta, delantales anti fluidos de colores claros, dos pares de zapatos (cerrados, livianos y antideslizantes) y elementos como cofias cerradas para el cabello, tapa bocas (mascarillas) y guantes necesarios de acuerdo a lo que corresponda para desarrollar su trabajo con el mejor estándar de seguridad y salud, esta dotación deberá ser diferenciada ya sea por colores o con su respectivo distintivo, con la finalidad de controlar la limpieza de los mismos.

La dotación será entregada de la siguiente manera:

ORD	CARGO/PUESTO	PANTALÓN unid	CAMISA Unid	DELANTAL unid	ZAPATOS pares.	COFIA unid	MASCARILLA unid
1	SUPERVISOR	3	3	0	1	3	3
2	SUPERVISOR DE CALIDAD	3	3	0	1	3	3
3	CHEF	3	3	2	1	3	3
4	SUB CHEF	3	3	2	1	3	3
5	COCINERO	3	3	2	1	3	3
6	AYUDANTE DE COCINA	3	3	2	1	3	3
7	PANADERO /PASTELERO	3	3	2	1	3	3
8	SALONERO	3	3	2	1	3	3

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

9	POSILLERO-	3	3	2	1	3	3
10	AUXILIARES	3	3	2	1	3	3
11	AUXILIAR DE LINEA	3	3	2	1	3	3
12	NUTRICIONISTA	3	3	2	1	3	3
13	BODEGUERO	3	3	2	1	3	3

El uniforme será acorde al área de trabajo de cada uno de las áreas asignadas a los de los trabajadores. Todo el personal de la empresa contratista, deberá portar su respectiva identificación.

El no cumplimiento a esta normativa en el uso del uniforme y ropa limpia de trabajo, será causal de la respectiva multa.

12 ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL DE LA CONTRATISTA

Será de exclusiva responsabilidad de la contratista, asumir la alimentación de sus trabajadores.

13 EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO PARA EL SERVICIO

El “Hospital General del Sur de Quito”, brindará la apertura necesaria para solventar cualquier duda o inquietud del contratista, con respecto a los bienes solicitados.

De igual forma el “Hospital General del Sur de Quito” pone a disposición del contratista los equipos definidos en columnas (CANTIDAD QUE DISPONE EL HSQ) en el estado definido en columna **ESTADO DE LOS EQUIPOS QUE DISPONE EL HSQ**, debiendo los contratista verificar su estado, el préstamo se realizará bajo las condiciones detalladas en el presente documento.

De ser aceptados los equipos del Hospital de forma parcial o total el contratista para validar el requisito equipo mínimo, deberá adjuntar la carta de aceptación en préstamo junto con el detalle de los equipos aceptados; por consiguiente todos los equipos que son parte del requisito mínimo Equipo Técnico Mínimo y que no constan el listado de préstamo, deberán demostrar su disponibilidad mediante la documentación referida en evaluación de ofertas parámetro

ENTREGA EN FUNCIONAMIENTO Y CAPACITACION


EQUIPO	CANTIDAD MÍNIMA REQUERIDA	CANTIDAD QUE DISPONE EL HSQ	ESTADO DE LOS EQUIPOS QUE DISPONE EL HSQ
Célula abatidora de temperatura	1	1	BUEN ESTADO

Unidad condensadora	1	1	BUEN ESTADO
Estantería de acero inoxidable 1610 x 500 x 1800 mm	18	18	BUEN ESTADO
Estantería de acero inoxidable 1010 x 500 x 1800 mm	32	32	BUEN ESTADO
Carro baño maría	4	4	BUEN ESTADO
Cutter emulsionador vertical	1	1	BUEN ESTADO
Divisora de masas	1	1	BUEN ESTADO
Horno microondas	2	2	BUEN ESTADO
Laminadora de panadería	1	1	BUEN ESTADO
Mesa fría Gastronorm	2	2	BUEN ESTADO
Picadora de carne	1	1	BUEN ESTADO
Peladora de patatas	1	1	BUEN ESTADO
Cortadora de hortalizas	1	1	BUEN ESTADO
Cortadora de fiambres	1	1	BUEN ESTADO
Armario Neo-Advance	1	1	BUEN ESTADO
Canaleta + Rejillas lamas dimensiones: 300 x 300 mm	12	12	BUEN ESTADO
Centrifugadora de verduras	1	1	BUEN ESTADO
Estantería mural 1400 x 400 mm	7	7	BUEN ESTADO
Estantería mural 1200 x 400 mm	2	2	BUEN ESTADO
Horno de panadería con cámara de fermentación y campana de extracción	1	1	BUEN ESTADO
Fregadero	1	1	BUEN ESTADO
Sartén a gas dimensiones: 850 x 900 x 850 mm	1	1	BUEN ESTADO
Carro para lavado	2	2	BUEN ESTADO
Turbo triturador sobre ruedas	1	1	BUEN ESTADO
Carro ingredientes	1	1	BUEN ESTADO
Freidora a gas	2	2	BUEN ESTADO
Horno advance plus	1	1	BUEN ESTADO
Grifo extensible	1	1	BUEN ESTADO
Mesa trabajo mural dimensiones: 1400 x 700 x 850 mm	1	1	BUEN ESTADO
Sartén a gas dimensiones: 1275 x 900 x 850 mm	2	2	BUEN ESTADO
Campana central de extracción compensada 4200 x 2100 mm con sistema de extinción	1	1	BUEN ESTADO
Campana central de extracción 3800 x 2100 mm con sistema de extinción	1	1	BUEN ESTADO

Campana mural de extracción 5000 x 1350 mm con sistema de extinción	1	1	BUEN ESTADO
Carro con guías CGA-11	1	1	BUEN ESTADO
Carro con guías CGA-21	6	6	BUEN ESTADO
Carro servicio 3 estantes	10	10	BUEN ESTADO
Carro con estructura CEB-202	4	4	BUEN ESTADO
Carro con estructura CEB-201	4	4	BUEN ESTADO
Carro servicio 2 estantes	1	1	BUEN ESTADO
Mesa mural con cubeta + grifo	1	1	BUEN ESTADO
Carro stock bases y tapas	12	12	BUEN ESTADO
Plataforma mono célula	1	1	BUEN ESTADO
Lavamanos de pie	6	6	BUEN ESTADO
Mesa de trabajo mural en acero + Grifo ducha	2	2	BUEN ESTADO
Mesa de trabajo mural en acero+ Grifo ducha	2	2	BUEN ESTADO
Mesa de trabajo mural en acero + Grifo montando	1	1	BUEN ESTADO
Molino de café	2	2	BUEN ESTADO
Termo al baño maría	2	2	BUEN ESTADO
Tabla troceo	9	9	BUEN ESTADO
Mezcladora Planetaria	3	3	BUEN ESTADO
Bascula de sobremesa	4	4	BUEN ESTADO
Cafetera de filtro rápido	1	1	BUEN ESTADO
Armario esterilizador de cuchillos	4	4	BUEN ESTADO
Elemento Neutro	4	4	BUEN ESTADO
Fregadero	1	1	BUEN ESTADO
Fry-Top a Gas cromo	2	2	BUEN ESTADO
Cocina a Gas	2	2	BUEN ESTADO
Mesa fría Gastronorm	1	1	BUEN ESTADO
Horno Advance Plus	2	2	BUEN ESTADO
Marmita a Gas	4	4	BUEN ESTADO
Lavavajillas de cinta eléctrica	1	1	BUEN ESTADO
Campana mural	2	2	BUEN ESTADO
Campana Mural de Capota	1	1	BUEN ESTADO
Cinta de distribución cordones	1	1	BUEN ESTADO
Carro dispensador caliente	2	2	BUEN ESTADO
Carro dispensador abierto	4	4	BUEN ESTADO
Carro apilador de bases y tapas	1	1	BUEN ESTADO
Carro cerrado para bandejas isotérmicas	18	18	BUEN ESTADO

Conjunto de cámaras frigoríficas con equipos frigoríficos y registrador de temperaturas.	5	5	BUEN ESTADO
Canaleta + rejillas de descarga rápida dimensiones: 600 x 300 mm	1	1	BUEN ESTADO
Canaleta + rejillas lamas dimensiones: 300 x 1800 mm	3	3	BUEN ESTADO
Canaleta + rejillas de descarga rápida dimensiones: 900 x 610 mm	2	2	BUEN ESTADO
Canaleta lava-carros sinfónicas	1	1	BUEN ESTADO
Carro caliente dispensador de platos	4	4	BUEN ESTADO
Carro emplatar línea fría	3	3	BUEN ESTADO
Carro caliente	2	2	BUEN ESTADO
Carro frío 1P	2	2	BUEN ESTADO
Carro C/Guías vajilla	2	2	BUEN ESTADO
Carros de soporte porta sacos	2	2	BUEN ESTADO
Estantería mural	1	1	BUEN ESTADO
Fregadero	1	1	BUEN ESTADO
Lavadora de utensilios	1	1	BUEN ESTADO
Lavavajillas con mesa derecha y mesa para lavavajillas con grifo de ducha mono mando	1	1	BUEN ESTADO
Mesa de desbrazado	2	2	BUEN ESTADO
Mesa trabajo mural dimensiones: 1200 x 700 x 850 mm	2	2	BUEN ESTADO
Bandejas de desayuno 3 compartimentos	450	450	BUEN ESTADO
Tapa de bandeja desayunos	448	448	BUEN ESTADO
Bandejas isotérmicas	450	450	BUEN ESTADO
Carro nivel constante	4	4	BUEN ESTADO
Exterminador de insectos	5	5	BUEN ESTADO
Estantería de acero inoxidable 1010 x 500 x 1800 mm	9	9	BUEN ESTADO

MENAJE DE COCINA			
RUBRO	CANTIDAD MÍNIMA REQUERIDA	CANTIDAD QUE DISPONE EL HSQ	ESTADO
JUEGO DE CUCHARONES (6 UNIDADES)	10	0	-
JUEGO DE ESCURRIDORES (4 UNIDADES)	10	0	-
JUEGO DE RALLADORES (4 UNIDADES)	2	0	-
JUEGO DE CUCHARETAS (6 UNIDADES)	5	0	-
JUEGO DE ESPUMERAS (2 UNIDADES)	10	0	-
JUEGO DE ESPÁTULA (5 UNIDADES)	2	0	-
DIABLO TENEDOR 38 CENTÍMETROS (cm)	4	0	-
TABLAS PARA PICARGRANDES	12	0	-
JUEGO DE CUCHILLOS DE MEDIO GOLPE DE ACEROINOXIDABLE (6 UNIDADES)	4	0	-
JUEGO DE PUNTILLAS	4	0	-
PELADO DE PAPAS MANUAL	2	0	-
JUEGO DE COLADORES TIPO CHINOS (3 UNIDADES)	4	0	-
BATIDOR FRANCÉS24"	6	0	-
BATIDOR FRANCÉS18"	6	0	-
JUEGO DE BOWLACERO INOX (5 UNIDADES)	12	0	-
PLATO SOPERO (Comedor)	500	0	-
PLATO TENDIDO (Comedor)	500	0	-
PLATO POSTRE(Comedor)	500	0	-
PLATO ENSALADA(Comedor)	500	0	-
TAZA PARA CAFÉ(Comedor)	400	0	-
PLATO PARA TAZA (comedor)	400		
GELATINERO (Comedor)	400	0	-
VASO DE POLICARBONATO DE 12 ONZAS (Comedor)	400	0	-
CUCHARA acero 18/10(Comedor)	500	0	-
CUCHARITA acero 18/10 (Comedor)	500	0	-
TENEDOR acero 18/10 (Comedor)	500	0	-
CUCHILLO acero 18/10 (Comedor)	500	0	-
BANDEJAS PARA LA ALIMENTACIÓN 53x37 cm	450	450	-
BANDEJAS PARA LA ALIMENTACIÓN DESAYUNO COMEDOR 27X37 cm	450	450	
TAPA DE BANDEJA PARA ALIMENTACION DESAYUNO COMEDOR 53X37	448	448	
JUEGO DE MANTELERÍA NORMAL	8	0	
SOPERO POLICARBONATO (PACIENTES)	900	180	-


	TÉRMINOS DE REFERENCIA DPARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

TAPA PARA SOPERO (Pacientes)	900	0	-
PLATO TENDIDO DE POLICARBONATO	900	400	-
BOL PARA POSTRE POLICARBONATO (Pacientes)	900	150	-
BOL PARA COMPOTA/PURE/PAPILLA DE POLICARBONATO. (Pacientes)	900	400	-
TAZA DE POLICARBONATO (Pacientes) 8 onz CON TAPA	900	0	-
VASO DE POLICARBONATO DE 10 ONZAS (Pacientes) CON TAPA	900	0	-
CUCHARA (Pacientes)	900	0	-
CUCHARITA (Pacientes)	900	0	-
TENEDOR (Pacientes)	900	0	-
CUCHILLO (Pacientes)	900	0	-
BANDEJAS PARA SERVIR LA ALIMENTACIÓN DE PERSONAL	400	0	-
JARRAS DE 1Lts	17	0	-
OLLA 40 Lts. ACERO INOXIDABLE	2	0	-
OLLA 200 Lts. ACERO INOXIDABLE	2	0	-
OLLA 5Lts. ACERO INOXIDABLE	4	0	-
LATAS DE ACERO PARA CARRO CON GUIAS DE 590X680X1720mm	102	0	-
LATAS DE ACERO PARA CARRO CON GUIAS DE 555X380X1720mm	17	0	-
LATAS DE ACERO PARA CARRO CON ESTRUCTURA DE 760X865X1810 mm	80	0	-
LATAS DE ACERO PARA CARRO CON ESTRUCTURA DE 560x760x1810	80	0	-

Para acreditar el equipo mínimo el oferente deberá presentar carta de compromiso de compra venta, o cualquier documento que sirva para verificar que el oferente cuenta o contará con el equipo mínimo requerido.

La disponibilidad y el buen estado de todos los equipos señalados en los cuadros anteriores serán verificados por parte del Administrador del contrato, y la Unidad de Alimentación, del "Hospital General del Sur de Quito" mediante la firma de un acta al inicio de la ejecución del servicio, los cuales se comprometen a mantener los estándares de calidad garantía y operatividad de los equipos; en el caso de daños o averías el contratista debe solucionar de forma inmediata el inconveniente caso contrario el Administrador del Contrato a partir de las cuarenta y ocho (48) horas previo informe del Técnico, aplicará las multas correspondientes por cada día de incumplimiento en la disponibilidad del equipamiento completo.

La contratista dispondrá de equipos y utilería necesaria para reemplazo de aquellos que por

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

alguna circunstancia se dañen y no tengan reparación inmediata. El incumplimiento de la provisión de utilería y equipos mínimos, será causal de multa.

Cualquier plato, vaso u otro elemento, que esté agrietado o despostillado, deberá ser reemplazado inmediatamente, a costo de la contratista.

Para el área de pacientes hospitalizados los platos, platillo, tazas, reposteros y vasos serán de policarbonato y la utilería de acero inoxidable.

La contratista deberá suministrar los ítems señalados en el cuadro Equipo Mínimo Requerido. Este material y tamaño deberá ser idóneo, se deberá conservar en perfecto estado y mantener en stock suficiente de reemplazo, caso contrario se aplicará la multa respectiva.

14 MANTENIMIENTO DE BIENES Y EQUIPOS

La contratista deberá mantener TODOS los bienes y equipos tanto del “Hospital General del Sur de Quito” como los de su propiedad, en óptimo estado de conservación y funcionamiento, para lo cual deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo, a su costo (en el caso del equipamiento si tuviera garantía del consorcio de procedencia, se deberá coordinar con el Administrador de contrato y la comisión Técnica del Hospital General del Sur de Quito para habilitar su respectivo mantenimiento).


La contratista deberá presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo realizada por la empresa que cuente con la representación legal de los equipos del y un manual de limpieza de instalaciones y equipos, en los treinta (30) primeros días de iniciado el servicio, el mismo deberá ser avalado y aprobado por el Departamento Técnico del “Hospital General del Sur de Quito” y el Administrador del Contrato.

La limpieza incluirá todos los espacios físicos e instalaciones en las que se desarrolla el servicio, debiendo realizarse limpiezas periódicas, y limpiezas exhaustivas semanales, se deberá presentar mensualmente un cronograma de limpieza profunda con sus respectivos informes y respaldos para comprobar la efectividad del proceso. En el Manual de Limpieza, la contratista incluirá todos los procedimientos operativos estándares de saneamiento (POES) para espacios físicos, instalaciones, equipos, menaje, vajilla y otros que sean requeridos por la contratante.

En el supuesto que los equipos necesiten mantenimiento correctivo y reemplazo de las partes, la contratista tendrá un plazo de cuarenta y ocho (48) horas para su reparación o en su defecto para el remplazo total. El incumplimiento de este plan será causal de aplicación de una multa, por día de retraso y hasta que se dé cabal cumplimiento al referido plan.

15 ENTREGA DE BIENES MUEBLES E INMUEBLES DE PROPIEDAD DEL HGSQ Y SU DEVOLUCIÓN A LA FINALIZACIÓN CONTRACTUAL

Al inicio del contrato, el “Hospital General del Sur de Quito” mediante acta de entrega-

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

recepción, entregará a la contratista los bienes y equipos que actualmente dispone en sus instalaciones, a fin de que sean utilizados en la prestación del servicio, siendo potestad del contratista el aceptar o rechazar; en caso de ser aceptado los equipos, estos deberán ser entregados al “Hospital General del Sur de Quito” a la finalización del contrato en buen estado de funcionamiento. Si por alguna razón los bienes y/o equipos de propiedad del HSQ no se encontraran o estuvieran en condiciones no aptas para su utilización, el contratista deberá restituirlos con otros de iguales o de mejores características.


Con cuarenta y cinco (45) días de anticipación al término del contrato principal o complementario, la contratista en coordinación con el Administrador del Contrato del “Hospital General del Sur de Quito”, elaborará y suscribirá un acta con el detalle de los trabajos que se deben realizar para devolver en óptimas condiciones los bienes muebles e inmuebles, acorde a lo entregado por el “Hospital General del Sur de Quito” y que fueron receptados por el contratista al inicio del contrato; debiendo estar todas estas actividades ejecutadas previo a la finalización del contrato. El Acta de Entrega Recepción será documento habilitante para la suscripción del acta de entrega recepción definitiva del contrato.

16 EVALUACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

a) Para evaluar el SERVICIO de alimentación, para pacientes hospitalizados, se utilizará el formato que establezca, el “Hospital General del Sur de Quito” en el cual constará: el nombre, firma del usuario. Los usuarios calificarán la calidad de los alimentos y el servicio recibido por parte del personal de la contratista, asignando la calificación de Bueno (B) o Malo (M).

Cuando se asigne una calificación de malo (M), obligatoriamente se deberá llenar en el espacio de observaciones, las razones para haber asignado dicha calificación; si la calificación de “Malo” no tiene observación, será nula. La falta de calificación por parte del usuario se interpretará como “Bueno”. Las Nutricionistas por parte de la contratista, el Administrador del contrato y los Supervisores de la Unidad de Alimentación del “Hospital General del Sur de Quito”, serán los responsables de tabular esta información y emitir un informe Trimestral. El cual permitirá tener una mejora continua, y la aplicación de la multa correspondiente si la calificación de malo supera el 25%.

b) Para evaluar el SERVICIO de alimentación para usuarios del comedor, se utilizará el formato que establezca, “Hospital General del Sur de Quito” en el cual constará: el nombre, firma del usuario. Los usuarios calificarán la calidad de los alimentos y el servicio recibido por parte del personal de la contratista, asignando la calificación de Bueno (B) o Malo (M). Cuando se asigne una calificación de malo (M), obligatoriamente se deberá llenar en el espacio de observaciones, las razones para haber asignado dicha calificación; si la calificación de “Malo” no tiene observación, será nula. La falta de calificación por parte del usuario se interpretará como “Bueno”. Las Nutricionistas por parte de la contratista, el Administrador del contrato y los Supervisores de la Unidad de Alimentación del “Hospital General del Sur de Quito”, serán los responsables de tabular esta información y emitir un informe Trimestral. El cual permitirá

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

tener una mejora continua, y la aplicación de la multa correspondiente si la calificación de malo supera el veinte y cinco por ciento 25%. La encuesta será ejecutada trimestralmente.

c) Los Supervisores de la Unidad de Alimentación del “Hospital General del Sur de Quito”, en el ámbito de su jurisdicción en conjunto con los supervisores asignados por la contratista, verificarán diariamente la provisión de los víveres y productos en cantidad y calidad. Para el efecto, se verificará mediante el listado de víveres a ser entregados por la contratista y la provisión requerida por la supervisión de la misma y los menús programados. Los víveres y productos que no lleguen en la cantidad y calidad requerida o, se encuentren deteriorados o caducados, deberán ser completados y/o reemplazados en un plazo máximo de veinticuatro (24) horas, caso contrario dará lugar a la aplicación de la multa correspondiente, hasta que se haya completado el faltante y/o reemplazado lo deteriorado. d) Los menús preestablecidos y aprobados por “Hospital General del Sur de Quito”, deberán ser respetados por la contratista, a excepción de los cambios solicitados previamente por la administración o supervisión del contrato con veinticuatro (24) horas previas a la prestación del servicio; el incumplimiento dará lugar a la aplicación de la multa respectiva.

17 VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE INTEGRIDAD DE LA OFERTA:

Evaluación de la oferta:

Se establecen bajo metodología “Cumple / No Cumple”, en la que se analizan los documentos exigidos cuya presentación permite habilitar las propuestas (integridad de la oferta), y la verificación del cumplimiento de capacidades mínimas.

Integridad de la oferta:

La integridad de las ofertas se evaluará considerando la presentación de los formularios que genera el aplicativo USHAY (Formulario de la Oferta) y la documentación adicional que requiere como requisito mínimo el “Hospital General del sur de Quito (HSQ)”

Todos los formularios solicitados deberán ser llenados y firmados correctamente, caso contrario la oferta será rechazada.

Parámetros de evaluación:

Parámetro	Cumple	No Cumple	Observaciones
Integridad de la Oferta			
Cumplimiento de Especificaciones			
Equipo mínimo requerido			
Personal mínimo requerido			



TÉRMINOS DE REFERENCIA DPARA LA
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN


Código: IESSHQS-CP-TDR-006

Versión: 01

Elaborado: 02/01/2017

Vigencia: 21/12/2019

Experiencia General			
Experiencia especifica			
Experiencia del personal mínimo requerido			
Patrimonio			
<p>Otros Requisitos Mínimos Resueltos por la Entidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reglamento interno de trabajo aprobado por el Ministerio de Trabajo. • Manual de reglamento de seguridad y salud de los trabajadores registrados en el Ministerio de Trabajo. • Listado de proveedores y carta de compromiso de que el catering cuenta con proveedores certificados • Procedimiento de recepción de la materia prima y sus respectivos controles al momento de recibirlos • Manual de Procedimiento de control de calidad del servicio de distribución, considerando el control de temperaturas, condiciones en las que llega el alimento al paciente, procedimiento de entrega del alimento en cada piso, control de recepción del alimento (uso de guantes, lavado de manos en el servicio, uso de prendas de protección, etc.) <p>Manual de Manejo de Desechos generados en el área de alimentación acoplado a la instituciones de salud de segundo o tercer nivel y tomando en cuenta los contenidos mínimos detallados en las especificaciones técnicas.</p> <p>Conforme a lo dispuesto en la Resolución No. RE-SERCOP-2016-0000072 para procedimientos de contratación cuyo presupuesto referencial sea igual o inferior a USD\$ 500.000,00 (Quinientos mil dólares de los Estados Unidos de América con 00/100), no habrá tiempo de existencia legal mínima requerida. Para los procedimientos de contratación que sobrepasen el monto del</p>			

 Hospital del IESS Quito Sur	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

presupuesto referencial antes mencionado el tiempo de existencia legal será mínimo de tres (3) años.			
--	--	--	--

17.1 REQUISITOS MINIMOS

EQUIPO	CANTIDAD MÍNIMA REQUERIDA	CANTIDAD QUE DISPONE EL HGQS
Célula abatidora de temperatura	1	1
Unidad condensadora	1	1
Estantería de acero inoxidable 1610 x 500 x 1800 mm	18	18
Estantería de acero inoxidable 1010 x 500 x 1800 mm	32	32
Carro baño maría	4	4
Cutter emulsionador vertical	1	1
Divisora de masas	1	1
Horno microondas	2	2
Laminadora de panadería	1	1
Mesa fría Gastronorm	2	2
Picadora de carne	1	1
Peladora de patatas	1	1
Cortadora de hortalizas	1	1
Cortadora de fiambres	1	1
Armario Neo-Advance	1	1
Canaleta + Rejillas lamas dimensiones: 300 x 300 mm	12	12
Centrifugadora de verduras	1	1
Estantería mural 1400 x 400 mm	7	7
Estantería mural 1200 x 400 mm	2	2
Horno de panadería con cámara de fermentación y campana de extracción	1	1
Fregadero	1	1
Sartén a gas dimensiones: 850 x 900 x 850 mm	1	1
Carro para lavado	2	2

Turbo triturador sobre ruedas	1	1
Carro ingredientes	1	1
Freidora a gas	2	2
Horno advance plus	1	1
Grifo extensible	1	1
Mesa trabajo mural dimensiones: 1400 x 700 x 850 mm	1	1
Sartén a gas dimensiones: 1275 x 900 x 850 mm	2	2
Campana central de extracción compensada 4200 x 2100 mm con sistema de extinción	1	1
Campana central de extracción 3800 x 2100 mm con sistema de extinción	1	1
Campana mural de extracción 5000 x 1350 mm con sistema de extinción	1	1
Carro con guías CGA-11	1	1
Carro con guías CGA-21	6	6
Carro servicio 3 estantes	10	10
Carro con estructura CEB-202	4	4
Carro con estructura CEB-201	4	4
Carro servicio 2 estantes	1	1
Mesa mural con cubeta + grifo	1	1
Carro stock bases y tapas	12	12
Plataforma mono célula	1	1
Lavamanos de pie	6	6
Mesa de trabajo mural en acero + Grifo ducha	2	2
Mesa de trabajo mural en acero+ Grifo ducha	2	2
Mesa de trabajo mural en acero + Grifo montando	1	1
Molino de café	2	2
Termo al baño maría	2	2
Tabla troceo	9	9


Mezcladora Planetaria	3	3
Bascula de sobremesa	4	4
Cafetera de filtro rápido	1	1
Armario esterilizador de cuchillos	4	4
Elemento Neutro	4	4
Fregadero	1	1
Fry-Top a Gas cromo	2	2
Cocina a Gas	2	2
Mesa fría Gastronorm	1	1
Horno Advance Plus	2	2
Marmita a Gas	4	4
Lavavajillas de cinta eléctrica	1	1
Campana mural	2	2
Campana Mural de Capota	1	1
Cinta de distribución cordones	1	1
Carro dispensador caliente	2	2
Carro dispensador abierto	4	4
Carro apilador de bases y tapas	1	1
Carro cerrado para bandejas isotérmicas	18	18
Conjunto de cámaras frigoríficas con equipos frigoríficos y registrador de temperaturas.	5	5
Canaleta + rejillas de descarga rápida dimensiones: 600 x 300 mm	1	1
Canaleta + rejillas lamas dimensiones: 300 x 1800 mm	3	3
Canaleta + rejillas de descarga rápida dimensiones: 900 x 610 mm	2	2
Canaleta lava-carros sifónicas	1	1
Carro caliente dispensador de platos	4	4
Carro emplatador línea fría	3	3
Carro caliente	2	2
Carro frío 1P	2	2
Carro C/Guías vajilla	2	2
Carros de soporte porta sacos	2	2
Estantería mural	1	1

Fregadero	1	1
Lavadora de utensillos	1	1
Lavavajillas con mesa derecha y mesa para lavavajillas con grifo de ducha mono mando	1	1
Mesa de desbrazado	2	2
Mesa trabajo mural dimensiones: 1200 x 700 x 850 mm	2	2
Bandejas de desayuno 3 compartimentos	450	450
Tapa de bandeja desayunos	448	448
Bandejas isotérmicas	450	450
Carro nivel constante	4	4
Exterminador de insectos	5	5
Estantería de acero inoxidable 1010 x 500 x 1800 mm	9	9

MENAJE DE COCINA

RUBRO	CANTIDAD MÍNIMA REQUERIDA	CANTIDAD QUE DISPONE EL HSQ	ESTADO
JUEGO DE CUCHARONES (6 UNIDADES)	10	0	-
JUEGO DE ESCURRIDORES (4 UNIDADES)	10	0	-
JUEGO DE RALLADORES (4 UNIDADES)	2	0	-
JUEGO DE CUCHARETAS (6 UNIDADES)	5	0	-
JUEGO DE ESPUMERAS (2 UNIDADES)	10	0	-
JUEGO DE ESPÁTULA (5 UNIDADES)	2	0	-
DIABLO TENEDOR 38 CENTÍMETROS (cm)	4	0	-
TABLAS PARA PICARGRANDES	12	0	-
JUEGO DE CUCHILLOS DE MEDIO GOLPE DE ACEROINOXIDABLE (6 UNIDADES)	4	0	-
JUEGO DE PUNTILLAS	4	0	-
PELADO DE PAPAS MANUAL	2	0	-
JUEGO DE COLADORES TIPO CHINOS (3 UNIDADES)	4	0	-
BATIDOR FRANCÉS24"	6	0	-
BATIDOR FRANCÉS18"	6	0	-
JUEGO DE BOWLACERO INOX (5 UNIDADES)	12	0	-
PLATO SOPERO (Comedor)	500	0	-
PLATO TENDIDO (Comedor)	500	0	-

PLATO POSTRE(Comedor)	500	0	-
PLATO ENSALADA(Comedor)	500	0	-
TAZA PARA CAFÉ(Comedor)	400	0	-
PLATO PARA TAZA (comedor)	400		
GELATINERO (Comedor)	400	0	-
VASO DE POLICARBONATO DE 12 ONZAS (Comedor)	400	0	-
CUCHARA acero 18/10(Comedor)	500	0	-
CUCHARITA acero 18/10 (Comedor)	500	0	-
TENEDOR acero 18/10 (Comedor)	500	0	-
CUCHILLO acero 18/10 (Comedor)	500	0	-
BANDEJAS PARA LA ALIMENTACIÓN 53x37 cm	450	450	-
BANDEJAS PARA LA ALIMENTACIÓN DESAYUNO COMEDOR 27X37 cm	450	450	
TAPA DE BANDEJA PARA ALIMENTACION DESAYUNO COMEDOR 53X37	448	448	
JUEGO DE MANTELERÍA NORMAL	8	0	
SOPERO POLICARBONATO (PACIENTES)	900	180	-
TAPA PARA SOPERO (Pacientes)	900	0	-
PLATO TENDIDO DE POLICARBONATO	900	400	-
BOL PARA POSTRE POLICARBONATO (Pacientes)	900	150	-
BOL PARA COMPOTA/PURE/PAPILLA DE POLICARBONATO. (Pacientes)	900	400	-
TAZA DE POLICARBONATO (Pacientes) 8 onz CON TAPA	900	0	-
VASO DE POLICARBONATO DE 10 ONZAS (Pacientes) CON TAPA	900	0	-
CUCHARA (Pacientes)	900	0	-
CUCHARITA (Pacientes)	900	0	-
TENEDOR (Pacientes)	900	0	-
CUCHILLO (Pacientes)	900	0	-
BANDEJAS PARA SERVIR LA ALIMENTACIÓN DE PERSONAL	400	0	-
JARRAS DE 1Lts	17	0	-
OLLA 40 Lts. ACERO INOXIDABLE	2	0	-
OLLA 200 Lts. ACERO INOXIDABLE	2	0	-
OLLA 5Lts. ACERO INOXIDABLE	4	0	-
LATAS DE ACERO PARA CARRO CON GUIAS DE 590X680X1720mm	102	0	-
LATAS DE ACERO PARA CARRO CON GUIAS DE 555X380X1720mm	17	0	-

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

LATAS DE ACERO PARA CARRO CON ESTRUCTURA DE 760X865X1810 mm	80	0	-
LATAS DE ACERO PARA CARRO CON ESTRUCTURA DE 560x760x1810	80	0	-

Nota: El contratista deberá presentar documentos que acrediten la disponibilidad de los equipos, mediante compromisos de compra venta con copia de cédula del prominente arrendatario y respectivo RUC,, compromisos de alquiler (suscrito entre el oferente y el vendedor), con copia de cédula del prominente arrendatario y respectivo RUC o documentos que acrediten la propiedad de los equipos. En caso de aceptar el uso de los equipos de propiedad del Hospital General del Sur de Quito, adjuntará a su oferta carta de aceptación, con el detalle de bienes aceptados a ser usados en el desarrollo del contrato; para aquellos equipos que no constaren en esta lista de aceptación y que son necesarios para completar el mínimo requerido, el contratista presentará los documentos antes referidos (compromisos de compra venta, compromisos de alquiler suscrito entre el contratista y el vendedor, o documentos que acrediten la propiedad de los equipos).

NOTA: Una vez que se haya adjudicado el contrato, el proveedor, previo realizar la compra de vajilla (platos soperos, platos tendidos, platos de postre, platos de ensalada, platos para taza de café, cevicheros, vasos), deberá presentar una muestra de los mismos, para verificar que estos tengan las medidas y especificaciones correctas para las bandejas térmicas que dispone esta casa de salud.


17.2 PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:

El contratista debe presentar las hojas de vida de todo el personal con los títulos que acrediten y/o la impresión del Registro de los mismos en el portal SENESCYT (en el caso se amerite), certificados que acrediten la experiencia requerida en cada uno de los cargos y certificados de capacitación, y demás documentación requerida por la entidad en estos Términos de Referencia.

Si el personal mínimo requerido no cumple a satisfacción las actividades relacionadas a su cargo, el Administrador del Contrato podrá solicitar el cambio del personal por otro, que cumpla mínimo la misma experiencia, capacitación y formación profesional de la persona reemplazada.

17.3 EXPERIENCIA DEL OFERENTE

Experiencia técnica del oferente.- Para procedimientos de contratación cuyo presupuesto referencial sea igual o inferior a USD \$ 500.000,00 (Quinientos mil dólares de los Estados Unidos de América con 00/100), la experiencia de una persona jurídica podrá ser acreditada a través de una tercera persona natural, siempre y cuando ésta se encuentre en relación de dependencia con la persona jurídica participante por un tiempo que no sea menor al de doce (12) meses consecutivos a partir de la presentación de la oferta. En el caso que la persona

	TÉRMINOS DE REFERENCIA DPARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

jurídica posea un tiempo de constitución menor a doce (12) meses, la experiencia podrá ser acreditada por sus accionistas, representante legal o personal en relación de dependencia. La persona jurídica podrá acreditar la experiencia del personal técnico solo mientras este personal se mantenga laborando en ella.

Tiempo de existencia legal de personas jurídicas.- Para procedimientos de contratación cuyo presupuesto referencial sea igual o inferior a USD\$ 500.000,00 (Quinientos mil dólares de los Estados Unidos de América con 00/100), no habrá tiempo de existencia legal mínima requerida. Para los procedimientos de contratación que sobrepasen el monto del presupuesto referencial antes mencionado el tiempo de existencia legal será mínimo de tres (3) años.

Para la calificación de ofertas presentadas por los compromisos de asociación o consorcio y/o las asociaciones o consorcios constituidos, se seguirán las siguientes reglas:


- Patrimonio.- Se considerará la suma de los patrimonios de los partícipes;
- Existencia legal.- Todos los partícipes deben cumplir el período de existencia legal requerido;
- Tamaño.- Las preferencias por tamaño se asignarán valorando al partícipe de mayor tamaño;
- Localidad.- Todos los partícipes deben cumplir el parámetro de localidad;

Para evaluar las ofertas presentadas como consorcios o asociaciones o compromisos de asociación o consorcio, respecto de la experiencia deberán evaluarlas por la suma de las experiencias de los partícipes.

Al adjudicatario en caso de ser consorcio o asociación, previo a la suscripción del contrato deberá cumplir con lo establecido en el Capítulo IV, Sección II, Art. 35.- Requisitos del Compromiso de Asociación o Consorcio de la Codificación de Resoluciones del Servicio Nacional de Contratación Pública Nro. RE-SERCOP-2016-0000072.

17.3.1 EXPERIENCIA GENERAL

Tipo: <i>Experiencia General</i>
Descripción: <i>El oferente deberá demostrar su permanencia en el mercado ecuatoriano (sector público o privado), presentando Contratos o Actas Entrega Recepción Definitiva o Facturas afín al objeto de contratación.</i>
Experiencia adquirida en los últimos 15 años.
Número de Proyectos Similares: 1
*Valor del monto mínimo: USD. \$ 1.398.194,55
Contratos permitidos mínimo: 1
Monto mínimo por contrato: USD. \$ 349.548,64

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

Por lo tanto deberá demostrar su permanencia en el mercado ecuatoriano (sector público o privado), presentando mínimo 1 Contrato o Acta Entrega Recepción Definitiva o factura afín al objeto de contratación por el monto mínimo solicitado USD. \$ 1.398.194,55 o podrá presentar uno o varios contratos o Actas Entrega Recepción Definitiva o Factura, detallando el Código del Proceso en el SERCOP, Dirección, Teléfono de Contactos y otros datos que permitan verificar dicha documentación, cuyo valor por contrato no deberá ser menor a USD. \$ 349.548,64 los mismos que sumados entre si resulte el valor de USD. \$ 1.398.194,55.

17.3.2 EXPERIENCIA ESPECÍFICA


Tipo: <i>Experiencia Específica</i>
Descripción: <i>El oferente deberá demostrar su permanencia en el mercado ecuatoriano (sector público o privado Hospitales de segundo o tercer nivel), presentando Contratos o Actas Entrega Recepción Definitiva o Facturas de haber brindado el servicio de alimentación en Casas de Salud.</i>
Experiencia adquirida en el último 1 año.
Número de Proyectos Similares: 1
*Valor del monto mínimo: USD. \$ 699.097,28
Contratos permitidos mínimo: 1
Monto mínimo por contrato: USD. 174.774,32

Por lo tanto deberá demostrar su permanencia en el mercado ecuatoriano sin haber excedido un máximo de hasta el 10% en multas o infracciones dentro de los contratos celebrados (sector público o privado *Hospitales de segundo o tercer nivel*), presentando mínimo 1 Contrato o Acta Entrega Recepción Definitiva o factura afín al objeto de contratación por el monto mínimo solicitado USD. \$ 699.097,28 o podrá presentar uno o varios contratos o Actas Entrega Recepción Definitiva o Factura en la Área de Salud Pública, detallando el Código del Proceso en el SERCOP, Dirección, Teléfono de Contactos y otros datos que permitan verificar dicha documentación, cuyo valor por contrato no deberá ser menor a USD. \$ 174.774,32 los mismos que sumados entre si resulte el valor de USD. \$ 699.097,28.

Nota: Se tomará en cuenta lo señalado en el artículo 25 de la Resolución del SERCOP No. RE-SERCOP-2017-0000077 de 12 de mayo de 2017, que señala: "(...) Si con la presentación de un contrato o instrumento que acredita la experiencia mínima específica, el proveedor cumpliera el monto mínimo solicitado para la experiencia mínima general, este contrato o instrumento será considerado como válido para acreditar los dos tipos de experiencia (...)".

17.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL MÍNIMO

Nro.	Denominación	Experiencia Mínima
1	Administrador	Experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación.

 Hospital del IESS Quito Sur	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQs-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

4	Nutricionista	Experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación.
2	Supervisor/a de calidad	Experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación.
1	Chef	Experiencia mínima 2 años en servicios de alimentación.
1	Chef panadero pastelero	Experiencia mínima de 2 años en panadería y pastelería.
2	SUB Chef	Experiencia mínima de 1 año en servicios de alimentación.
4	Supervisores	Experiencia mínima 1 año en servicios de alimentación.
10	Cocineros/as	Experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación.
32	Auxiliares de dietas	Experiencia mínima de 1 año en servicios de alimentación.
2	Guardalmacén	Experiencia 1 año en manejo de bodegas
6	Auxiliares de línea	Experiencia mínima 1 año en servicios de alimentación.
1	Auxiliares de panadería	Experiencia mínima de 1 año en panadería y pastelería.

Se reconocerá la experiencia adquirida en relación de dependencia, si el certificado emitido por el contratista o el representante legal de la entidad contratante demuestra su participación efectiva, como empleado privado o servidor público, en la ejecución del objeto contractual afín al presente procedimiento (SERVICIO DE ALIMENTACIÓN).


El contratista debe presentar las hojas de vida de cada uno de los trabajadores con certificados que acrediten la experiencia requerida en el cargo. El personal que no acredite la experiencia mínima requerida se considerará como no presentado y la oferta no será habilitada.

17.4.1 Cumplimiento de los términos de referencia:

El Hospital General del Sur de Quito por medio de la comisión técnica, deberá verificar que cada contratista en la oferta que ha presentado, de cumplimiento expreso y puntual a lo establecido en los términos de referencia para el servicio que se pretende contratar.

19. Patrimonio: (Aplicable a Personas Jurídicas):

Conforme las regulaciones expedidas por el SERCOP, mediante resolución No. RE-SERCOP-2016-0000072 capítulo II Art. 65 numeral 3 emitida el 31 de agosto de 2016, que indica ***“Patrimonio personas jurídicas.- en el caso de personas jurídicas, la entidad contratante verificará que el patrimonio sea igual o superior a la relación con el presupuesto referencial del procedimiento de contratación, de conformidad con el contenido de la siguiente tabla y en función del tipo de contratación que vaya a realizarse:***

	TÉRMINOS DE REFERENCIA DPARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-S-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

Presupuesto Referencial		Monto que debe cumplirse de Patrimonio USD	
Fracción Básica	Exceso hasta	Patrimonio exigido sobre la Fracción Básica	Patrimonio exigido sobre el Excedente de la Fracción Básica
0	500.000 incluido	0	5% sobre el exceso de 250.000 incluido
500.000,01	1.000.000 incluido	15.000,00	10% sobre el exceso de la fracción básica
1.000.000,01	5.000.000 incluido	75.000,00	12,5% sobre el exceso de la fracción básica
5.000.000,01	10.000.000 incluido	625.000,00	15% sobre el exceso de la fracción básica
10.000.000,01	En adelante	1.500.000,00	17.5% sobre el exceso de la fracción básica

El patrimonio establecido en el cuadro precedente se podrá verificar a través de la declaración del impuesto a la renta del último ejercicio fiscal realizado ante el Servicio de Rentas Internas, o por el documento equivalente en el país de origen para aquellas ofertas extranjeras, el mismo que deberá ser apostillado y traducido al idioma español.”

- Última declaración del impuesto a la renta vigente.

19.1 Información Financiera de Referencia:

Análisis de los Índices Financieros: Los índices financieros a evaluarse en este proceso de contratación son los siguientes:


- Índice de Solvencia (mayor o igual a 1.0) (Activo Total/Pasivo Total).
- Índice de endeudamiento (menor a 1.5) (Pasivo Total/Patrimonio Neto).

Para hacer el análisis financiero a las empresas participantes presentarán los siguientes documentos:

Declaración del Impuesto a la Renta del Año Fiscal.

Índice	Indicador solicitado	Observaciones
Solvencia*	≥ 1	
Endeudamiento*	< 1.5	

*Los índices son referenciales; la entidad contratante podrá escoger los señalados o aquel (aquellos) que considere pertinente(s)

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

20. OTROS (S) PARÁMETRO (S) RESUELTO (S) POR LA ENTIDAD

El contratista dispondrá de las certificaciones o permisos correspondientes a:

- Reglamento interno de trabajo aprobado por el Ministerio de Trabajo.
- Manual de reglamento de seguridad y salud de los trabajadores registrados en el Ministerio de Trabajo.
- Listado de proveedores y carta de compromiso de que el catering cuenta con los mismos.
- Procedimiento de recepción de la materia prima y sus respectivos controles al momento de recibirlos.
- Manual de Procedimiento de control de calidad del servicio de distribución, considerando el control de temperaturas, condiciones en las que llega el alimento al paciente, procedimiento de entrega del alimento en cada piso, control de recepción del alimento (uso de guantes, lavado de manos en el servicio, uso de prendas de protección, camión thermoking .)
- Manual de Manejo de Desechos generados en el área de alimentación acoplado a la instituciones de salud de segundo o tercer nivel y tomando en cuenta los contenidos mínimos detallados en las especificaciones técnicas.

21. CALIFICACIÓN POR PUNTAJE:


Únicamente las ofertas que cumplan con el cumplimiento de integridad de la oferta y requisitos mínimos mediante la metodología “check list”, pasarán a la etapa de calificación por puntaje conforme al siguiente detalle:

Descripción	Puntaje
Oferta Económica	50
Otros Parámetros	5
Experiencia General	10
Experiencia Específica	15
Experiencia Personal Técnico	10
VAE	10

21.1 Metodología De Evaluación:

Oferta económica: De las ofertas que pasen a la etapa de calificación se otorgará el puntaje máximo de 50 puntos a la que tenga la oferta económica más baja, las demás serán puntuadas empleando la fórmula de regla de tres.

Otros Parámetros: Se otorgará un puntaje máximo de 5 puntos a la oferta que haya pasado a


	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

la etapa de calificación y cumpla con todos los requisitos requeridos en el numeral 20 señalado en este documento, otorgando un puntaje a cada ítem conforme al siguiente detalle:

OTROS (S) PARÁMETRO (S) RESUELTO (S) POR LA ENTIDAD	
Descripción	Puntaje
Reglamento interno de trabajo aprobado por el Ministerio de Trabajo.	0,5
Manual de reglamento de seguridad y salud de los trabajadores registrados en el Ministerio de Trabajo.	0,5
Listado de proveedores y carta de compromiso de que el catering cuenta .	1
Procedimiento de recepción de la materia prima y sus respectivos controles al momento de recibirlos.	1
Manual de Procedimiento de control de calidad del servicio de distribución, considerando el control de temperaturas, condiciones en las que llega el alimento al paciente, procedimiento de entrega del alimento en cada piso, control de recepción del alimento (uso de guantes, lavado de manos en el servicio, uso de prendas de protección, camión thermoking.)	1
Manual de Manejo de Desechos generados en el área de alimentación acoplado a la instituciones de salud de segundo o tercer nivel y tomando en cuenta los contenidos mínimos detallados en las especificaciones técnicas.	1
TOTAL PUNTOS A OBTENER:	5

Experiencia General:

El oferente que demuestre su permanencia en el mercado ecuatoriano (sector público o privado), presentando mínimo 1 Contrato o Acta Entrega Recepción Definitiva o factura afín al objeto de contratación con un monto mínimo solicitado de USD. \$ 1.398.194,55 o presente varios contratos o Actas Entrega Recepción Definitiva o Factura, detallando el Código del Proceso en el SERCOP, Dirección, Teléfono de Contactos de la entidad contratante y/o

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-S-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

Administrador de Contrato, y otros datos que permitan verificar la validez de dicha documentación, cuyo valor por contrato no deberá ser menor a USD. \$ 349.548,64 los mismos que sumados entre si resulte el valor de USD. \$ 1.398.194,55, obtendrá el puntaje máximo de 10 puntos, quien no llegue al valor mínimo requerido obtendrá un puntaje de 1 punto.

Experiencia Específica:

El oferente deberá demostrar su permanencia en el mercado ecuatoriano sin haber excedido un máximo de hasta el 10% en multas o infracciones dentro de los contratos celebrados (sector público o privado *Hospitales de segundo o tercer nivel*), presentando mínimo 1 Contrato o Acta Entrega Recepción Definitiva o factura afín al objeto de contratación con un monto mínimo solicitado de USD. \$ 699.097,28 o podrá presentar varios contratos o Actas Entrega Recepción Definitiva o Factura en la Área de Salud Pública, detallando el Código del Proceso en el SERCOP, Dirección, Teléfono de Contactos y otros datos que permitan verificar dicha documentación, cuyo valor por contrato no deberá ser menor a USD. \$ 174.774,32 los mismos que sumados entre si resulte el valor de USD. \$ 699.097,28, obtendrá el puntaje máximo de 15 puntos, quien no llegue al valor mínimo requerido obtendrá un puntaje de 1 punto.

Nota: De conformidad a lo establecido en el artículo 25 de la Resolución del SERCOP Nro. RE-SERCOP-2017-0000077 de 12 de mayo de 2017, se tomará en cuenta lo siguiente: “(...) Si con la presentación de un contrato o instrumento que acredita la experiencia mínima específica, el proveedor cumpliera el monto mínimo solicitado por la experiencia mínima general, este contrato o instrumento será considerado como válido para acreditar los dos tipos de experiencia (...)”.

Personal Técnico: El oferente que haya pasado a la etapa de calificación por puntaje y cumpla con la experiencia del personal técnico mínimo requerido, obtendrá la siguiente puntuación:


Denominación	Perfil requerido para el puesto	PUNTAJE
Administrador	Hoja de vida con toda la documentación de respaldo. Título de tercer nivel en: Administración de Empresas o Administración Hotelera registrado en el SENESCYT. Experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación. Certificado de cursos y capacitaciones de mínimo 60 horas en total, realizados en:	1 pto

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Atención al cliente ✓ Manejo de talento humano ✓ Buenas Prácticas de Manufactura. (BPM) ✓ Sistemas de gestión de calidad. <p>O que aplique al perfil.</p>	
Nutricionista	<p>Hoja de vida con toda la documentación de respaldo.</p> <p>Título de tercer nivel en: Nutrición y Dietética registrado en el SENESCYT,</p> <p>Experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación.</p> <p>Certificado de cursos y capacitaciones de mínimo 60 horas en total que aplique al perfil, realizados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas Prácticas de Manufactura. (BPM) ✓ Nutrición Clínica. ✓ Dieta terapia. ✓ Manipulación de alimentos. <p>O que aplique al perfil.</p>	1 pto
Supervisor/a de calidad	<p>Hoja de vida con toda la documentación de respaldo.</p> <p>Título de tercer nivel en Ingeniería en Alimentos o en Calidad, Tecnología en Alimentos registrado en el SENESCYT,</p> <p>Experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación.</p> <p>Certificado de cursos y capacitaciones de mínimo 60 horas en total que aplique al perfil, realizados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas Prácticas de Manufactura. (BPM) ✓ Microbiología de Alimentos. ✓ Conservación de alimentos. ✓ Toxicología de Alimentos. ✓ Saneamiento higiene y Seguridad Industrial. ✓ Química de Alimentos. ✓ Normativa de alimentos legal vigente. <p>O que aplique al perfil.</p>	1 pto

<p>Chef</p>	<p>Hoja de vida con toda la documentación de respaldo.</p> <p>Título de tercer nivel: en Gastronomía, o Tecnología Gastronómica, registrado en el SENESCYT.</p> <p>Experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación.</p> <p>Certificado de cursos y capacitaciones de mínimo 60 horas en total que aplique al perfil, realizados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Costos de Alimentos y Bebidas. ✓ Buenas Prácticas de Manufactura. (BPM) ✓ Cocina internacional y nacional. ✓ Principios básicos de Nutrición. ✓ Garde Manger. (decoración) ✓ Charcutería. ✓ Panadería – Pastelería. <p>O que aplique al perfil.</p>	<p>1 pto</p>
<p>Chef panadero-pastelero</p>	<p>Hoja de vida con toda la documentación de respaldo</p> <p>Tecnología Gastronómica, registrado en el SENESCYT</p> <p>Experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación</p> <p>Certificado de cursos y capacitaciones de mínimo 60 horas en total que aplique al perfil, realizados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Panadería, bollería, pastelería, repostería ✓ Chocolatería. ✓ Pastillaje. ✓ Pastelería para diabéticos. ✓ Pastelería nacional e internacional. ✓ Garde Manger (decoración) ✓ Bollería. ✓ Pastelería. ✓ Buenas Prácticas de Manufactura. (BPM) <p>O que aplique al perfil.</p>	<p>0,5 pto.</p>
<p>SUB Chef</p>	<p>Hoja de vida con toda la documentación de respaldo.</p>	<p>0,5 pto.</p>

	<p>Tecnología Gastronómica, registrado en el SENECYT.</p> <p>Experiencia mínima de 1 año en servicios de alimentación.</p> <p>Certificado de cursos y capacitaciones de mínimo 40 horas en total que aplique al perfil, realizados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas Prácticas de Manufactura. (BPM) ✓ Cocina internacional y nacional. ✓ Principios básicos de Nutrición. ✓ Garden Manger. (decoración) ✓ Charcutería. <p>O que aplique al perfil.</p>	
Supervisores	<p>Hoja de vida con toda la documentación de respaldo.</p> <p>Estudios superiores. Ingeniería o Tecnología en Alimentos registrado por el SENECYT</p> <p>Experiencia mínima 1 año en servicios de alimentación.</p> <p>Certificado de cursos y capacitaciones de mínimo 40 horas en total que aplique al perfil, realizados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas Prácticas de Manufactura. (BPM) ✓ Principios básicos de Nutrición. ✓ Saneamiento higiene y Seguridad Industrial. <p>O que aplique al perfil.</p>	0,5 pto.
Cocineros/as	<p>Título de Bachiller. registrado o certificado por el Ministerio de Educación</p> <p>Experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación.</p> <p>Certificados de cursos realizados Mínimo 40 horas en total que aplique al perfil, realizados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manufactura. (BPM) ✓ Cocina internacional y nacional. 	1 pto.

	O que aplique al perfil.	
Auxiliares de dietas	<p>Título Bachiller, registrado o certificado por el Ministerio de Educación</p> <p>Experiencia mínima de 1 año en servicios de alimentación</p> <p>Certificados de cursos realizados mínimo 40 horas en total que aplique al perfil, realizados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas Prácticas de Manufactura. (BPM) ✓ Nutrición básica. <p>O que aplique al perfil.</p>	0,5 pto.
Guardalmacén	<p>Título de Bachiller registrado o certificado por el Ministerio de Educación</p> <p>Experiencia 1 año en manejo de bodegas</p> <p>Certificados de cursos realizados mínimo 40 horas en total que aplique al perfil, realizados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Contabilidad Básica. ✓ Paquetes informáticos. ✓ Guías de despacho y órdenes de entrega. ✓ Manejo de KARDEX. <p>O que aplique al perfil.</p>	0,5 pto.
Posillero	Educación Básica registrado o certificado por el Ministerio de Educación	1 pto.
Auxiliar de línea	<p>Título Bachiller, registrado o certificado por el Ministerio de Educación</p> <p>Experiencia mínima 1 año en servicios de alimentación</p> <p>Certificados de cursos realizados mínimo 30 horas en total que aplique al perfil, realizados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Etiqueta y protocolo. ✓ Buenas Prácticas de Manufactura. (BPM) <p>O que aplique al perfil.</p>	0,5 pto.
Auxiliares de panadería	<p>Título Bachiller, registrado o certificado por el Ministerio de Educación</p> <p>Experiencia mínima de 1 año en panadería y pastelería.</p> <p>Certificados de cursos realizados mínimo 40 horas</p>	0,5 pto.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

	en total que aplique al perfil, realizados en: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Chocolatería. ✓ Pastillaje. ✓ Pastelería nacional e internacional. ✓ Garde Manger (decoración) ✓ Bollería. O que aplique al perfil.	
Auxiliar de limpieza	Educación Básica registrado o certificado por el Ministerio de Educación	0,5 pto.

VAE: Este parámetro es de calificación directa en el SOCE, conforme la información que el oferente haya registrado en el SERCOP, para dicho efecto.

22. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

22.1 Obligaciones del contratista:

22.1.1 Obligaciones Generales

Garantizar el cumplimiento del porcentaje Valor Agregado Ecuatoriano ofertado. (Acorde con la naturaleza de la contratación El "Hospital General del Sur de Quito" podrá establecer condiciones adicionales que considere pertinentes).


Prestar a entera satisfacción, la **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y DEL PERSONAL DE TURNO AUTORIZADO**, y todo aquello que fuere necesario para su total ejecución, de conformidad con los términos de referencia, las condiciones de la contratación y demás documentos contractuales.

Contar con todos los permisos y autorizaciones vigentes, que le habiliten para el ejercicio de su actividad especialmente, pero sin limitarse al cumplimiento de la legislación ambiental, seguridad industrial, salud ocupacional, legislación laboral y aquellos términos o condiciones adicionales que se establezcan en el contrato.

Respuesta inmediata a reposición de equipos dañados o en reparación, en cuarenta y ocho (48) horas, una vez realizada la notificación por medio del Administrador del Contrato del Hospital General del Sur de Quito.

Respuesta inmediata al remplazo de personal a solicitud del Administrador del Contrato o por desvinculación laboral del empleado, en veinte y cuatro (24) horas.

En condiciones emergentes y por pedido del Administrador del Contrato el requerimiento de alimentación, podrá ser incrementado o disminuido por un determinado tiempo, situación que deberá ser atendida dentro de los horarios y condiciones establecidas.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

Las cantidades (raciones diarias) son referenciales, pudiendo el Hospital General del Sur de Quito, a través del Administrador de Contrato, solicitar diariamente las cantidades (raciones diarias) en más o en menos conforme a su necesidad, debiendo el contratista suministrar diariamente las cantidades previamente requeridas.

Presentar el certificado de manipulador de alimentos.

Presentar los certificados de salud del personal abalizado por el Ministerio de Salud.

Presentar hojas de vida del personal operativo.

El contratista en un plazo de 30 días a partir de la suscripción del contrato deberá presentar el certificado de buenas prácticas de manufactura al administrador del contrato.

22.1.2 Obligaciones en el área de Alimentación.

Provisión de dietas a Pacientes Hospitalizados de acuerdo a prescripción médica: desayunos, almuerzos, meriendas y colaciones de media mañana y media tarde, a usuarios con derecho a la alimentación: desayunos, almuerzos, meriendas durante los 365 días del año por el período de vigencia del contrato.


La alimentación debe ser suministrada durante todos los días independientemente de los problemas laborales propios o de los proveedores, transporte, clima, equipamiento y otros factores.

Las cantidades (RACIONES) descritas en el presente documento, son referenciales, pudiendo el Hospital General del sur de Quito a través del Administrador de Contrato solicitar diariamente las cantidades (raciones diarias) en más o en menos conforme a su necesidad, debiendo el contratista suministrar diariamente las cantidades previamente requeridas.

Los menús para pacientes hospitalizados y usuarios del “Hospital General del Sur de Quito, deben ser suficiente, equilibrado, variado y adecuado en relación a las diferentes patologías, estos deben ser realizados por la nutricionista de la empresa contratada y aprobados por las nutricionistas de la Unidad de Nutrición del Hospital General del Sur de Quito.

El contratista será responsable de todas las fases de la provisión diaria del servicio de alimentación y las actividades que se deriven de ésta: adquisición de alimentos, recepción, almacenamiento, conservación, preparación, emplatado, distribución, recolección, limpieza de vajilla, eliminación de desechos, limpieza de equipos e instalaciones, manejo de planes de contingencia entre otras.

Estas actividades serán realizadas en las instalaciones de la Cocina General del Hospital General del Sur de Quito, durante la producción de las dietas, se observaran estrictamente el

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQ-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

cumplimiento de todas las normas de calidad y todos los procesos utilizados, garantizará la inocuidad e integridad de los alimentos durante los 365 días del año.

El contratista deberá presentar un plan de contingencia para casos de emergencia y casos fortuitos, en los 30 primeros días de la suscripción del contrato, la no presentación de este plan será causal de multa

22.1.3 Obligaciones con Maquinaria y Equipos

El contratista recibirá la maquinaria, equipos existentes, otros enceres únicamente para el suministro de la alimentación a los pacientes y personal designado por el Hospital General del Sur de Quito, no lo utilizará para fines particulares o ajenos a la Institución, tampoco serán trasladados fuera de las instalaciones del Hospital General del Sur de Quito.

El contratista será el responsable de la conservación, mantenimiento preventivo y correctivo de todo el listado de la maquinaria, equipos, menaje, instalaciones y otros que tiene en propiedad el Hospital General del Sur de Quito realizada por la empresa que cuente con la representación legal de los equipos, a la finalización del contrato la empresa adjudicada entregara todo el equipo en buen estado de funcionamiento, al Hospital General del Sur de Quito.


La empresa adjudicada será responsable de la adquisición y dotación de la maquinaria y equipos requeridos para la operación de la cocina general, los cuales no hayan sido dotados por el Hospital General del Sur de Quito, el listado único de dotación se incluirá en los términos de referencia, los mismos serán retirados por el contratista a la finalización del presente contrato.

La empresa adjudicada será responsable de la reposición permanente del menaje, vajilla, cubiertos, utensilios hospitalarios tanto para pacientes y personal de turno autorizado por el Hospital General del Sur de Quito.

Los gastos mensuales de luz, agua, gas y vapor, serán a cargo de la empresa adjudicada, los cuales serán deducidos de la facturación mensual.

Las instalaciones que ponen a disposición de la empresa adjudicada el Hospital General del Sur de Quito, deberán ser utilizadas con la diligencia y el cuidado debido, para los fines previstos, respondiendo la empresa adjudicada por el deterioro que pueda surgir por el mal uso y negligencia de los mismos y de sus instalaciones.

El contratista está en la obligación de presentar, en un plazo máximo de 30 días a la suscripción del contrato un cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos el cual debe ser aprobado por el Administrador de Contrato y la comisión Técnica del Hospital General del Sur de Quito (en el caso del equipamiento si tuviera garantía del consorcio de procedencia, se deberá coordinar con el Administrador de contrato y la comisión

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

Técnica del Hospital General del Sur de Quito para habilitar su respectivo mantenimiento).

22.1.4 Obligaciones con el Manejo de Desechos

La recolección y la eliminación de los desechos producidos durante la prestación del servicio, se acogerán al plan de desechos que presenta el HQS, los mismos que deberán ser avalados por el comité de infectología y el comité de bioseguridad

22.1.5 Obligaciones con el Personal

El contratista garantizará que todo el personal tenga conocimientos generales en nutrición, manejo de dietas hospitalarias, conocimientos de manipulación de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura “BPM”.

El personal que empleará el contratista para la prestación del servicio, reunirá los requisitos de idoneidad y sanidad para esta clase de servicio, deberá presentar los certificados de salud y el certificado de manipulador de alimentos de todo el personal.

22.1.6 Obligaciones Relación Laboral

El contratista se obliga al cumplimiento de las disposiciones laborales establecidas en el código de trabajo y en la ley de Seguridad Social IESS, adquiriendo, respecto de sus trabajadores, la calidad de patrono sin que El “Hospital General del Sur de Quito” tenga responsabilidad alguna por tales cargas, ni relación con el personal que labore en la ejecución de los trabajos.

-El contratista deberá responder por las obligaciones laborales de sus sub contratistas, así como del personal que estos empleen en la obra materia de este contrato.


El contratista a más de las obligaciones establecidas en el contrato y en las condiciones de la ejecución del mismo, está obligado a cumplir con cualquier otra que se derive natural y legalmente objeto del contrato y pueda ser exigible por contar en cualquier documento del mismo o norma legal específicamente aplicable al mismo.

Los sueldos y salarios del personal de la contratista se estipularán libremente, pero no serán inferiores a los mínimos legales vigentes en el país.

Pagar los sueldos, salarios y remuneraciones a su personal sin otros descuentos que aquellos autorizados por la ley y en total conformidad con las leyes vigentes. Los contratos de trabajo deberán ceñirse estrictamente a las leyes laborales del Ecuador.

No contratar a personas menores de edad para realizar actividad alguna durante la ejecución contractual.

Disponer del Reglamento Interno de Trabajo, Seguridad y Salud, aprobado por el Ministerio del

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

Trabajo.

A más de las obligaciones ya establecidas en el presente documento que rige el proceso de contratación, la contratista está obligada a cumplir con cualquier otra norma legal que se derive de la naturaleza del objeto contractual.

22.2 Obligaciones del Hospital General del Sur de Quito HSQ:


- a)** Dar solución a las peticiones y problemas que se presentaren en la ejecución del contrato, a partir de la petición escrita formulada por el contratista.
- b)** Proporcionar los documentos, accesos, permisos e información relevante con relación al servicio a contratar.
- c)** Designar un Administrador(a), un responsable de calidad de la Unidad de Alimentación, para el adecuado control de su ejecución, quienes velarán por el cabal y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del mismo, para lo que adoptará las acciones que sean necesarias para evitar retrasos injustificados.
- d)** Verificar que el servicio objeto del contrato, se realice de acuerdo a los requerimientos técnicos establecidos por El "Hospital General del Sur de Quito", a través del administrador(a) del contrato y a entera satisfacción de la contratante.
- e)** Elaborar el Acta de Recepción Definitiva una vez finalizado el contrato, previa solicitud escrita por parte de la contratista.
- f)** Cumplir con las obligaciones derivadas del contrato.
- g)** Previo el trámite legal y administrativo respectivo, celebrar los contratos complementarios en conformidad a la normativa y marco legal vigente.
- h)** Facilitar Instalaciones físicas para la preparación de la alimentación.

23. GARANTÍAS

Previo la suscripción del contrato derivado del presente procedimiento, el oferente adjudicado deberá presentar a favor del HOSPITAL GENERAL DEL SUR DE QUITO, las garantías previstas en el Art. 74 y 75 de la LOSNCP:

23.1 De fiel cumplimiento del contrato:

El Contratista entregara a favor del Hospital General del Sur de Quito una garantía, incondicional, irrevocable y de cobro inmediato, renovable a requerimiento de la misma que será por el (5%) del total del contrato adjudicado sin incluir IVA y deberá tener una vigencia igual al plazo de contratación, por el buen cumplimiento del mismo.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

Esta garantía será entregada en cualquiera de las formas establecidas en los numerales 1 o 2 del Art. 73 de la LOSNCP, para lo cual, el adjudicatario deberá considerar los formatos de las condiciones particulares que le serán entregadas en su debido tiempo; y, permanecerá en custodia de la Subdirección Financiera del Hospital General del Sur de Quito hasta su devolución.

Es obligación del contratista, mantener vigente las garantías hasta el cumplimiento total del contrato, debiendo renovarlas por lo menos con 5 días de anticipación a su vencimiento; caso contrario el Hospital General del Sur de Quito la hará efectiva, sin mediar trámite o requisito alguno conforme lo determina la ley.

Garantía Complementaria: El Contratista, dentro de los primeros cinco días de haber sido notificado por parte del Administrador del Contrato para el inicio del mismo, entregará a favor del Hospital General del Sur de Quito, una póliza correspondiente al 5% del valor total de los equipos y menaje de cocina que son entregados en calidad de préstamo, misma que garantizará el cuidado, buen uso y mantenimiento que se deberá dar a los mismos.

24. MULTAS POR INCUMPLIMIENTO:

24.1 MULTAS


En caso de incumplimiento en la prestación del servicio por parte de la contratista, el Administrador del contrato impondrá las multas correspondientes, en función del informe emitido por la Unidad de Alimentación en los siguientes casos:

En caso que la contratista dejase de proveer cualquiera de las comidas desayuno, almuerzo, merienda, cena y colaciones Hospital General del Sur de Quito aplicará la multa máxima que corresponde al 5% de la factura mensual, la reiteración en el incumplimiento de la provisión de alimentación por dos ocasiones el "El Hospital General del Sur de Quito"- podrá dar por terminado el contrato en forma unilateral y anticipada. Por incumplimiento por parte de la contratista al no presentar el Plan de Contingencia en Emergencia y Caso Fortuito, a los treinta días de haber iniciado el contrato, se aplicará la multa desde el primer día de incumplimiento, pasado el plazo estipulado. correspondiente al 1*1000 sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato.

De ser el caso se aplicará lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

24.1.1 Incumplimientos en el área de Alimentación

- Cuando la temperatura de los alimentos listos para ser ingeridos por los pacientes hospitalizados sea menor a 65°C.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA DPARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

- Por incumplimiento del menú establecido, y cambios no anticipados sin la debida autorización de los Supervisores de la Unidad de Alimentación del Hospital General del Sur de Quito, con un mínimo de 24 horas.
- Incumplimiento de los valores energéticos nutricionales, de acuerdo a la valoración del menú.
- Incumplimiento en el gramaje establecido según pesos y medidas de los menús.
- El no proporcionar la alimentación en los horarios establecidos.

PACIENTES HOSPITALIZADOS


Desayuno	07:30 - 08:30 am
Colación media mañana	10:00 - 10:30 am
Almuerzo	12:30 - 13:30 pm
Colación media tarde	15:00 - 15:30 pm
Meriendas	17:30 - 18:30 pm

PERSONAL DE TURNO AUTORIZADO EN COMEDOR

Desayuno	07:00 - 8:30 am
Almuerzo	12:30 - 15:00 pm
Merienda	18:30 - 20:30 pm

24.1.2 Incumplimiento del Personal


- Incumplimiento en la dotación de ropa de trabajo y demás suministros necesarios para la ejecución de las labores del personal, en el caso que el personal de la contratista no cuente, desde el inicio del servicio con la dotación de ropa de trabajo y demás suministros necesarios para la ejecución de sus actividades y tareas, la inobservancia ocasionará una multa diaria desde el primer día de incumplimiento, hasta la observación de esta obligación.
- Por la ausencia simultanea de uno o más personas en el Servicio de Alimentación para pacientes y usuarios del Comedor la multa se mantendrá por cada día que no se haya completado el personal sea por reincorporación de los ausentes o por reemplazo temporal o definitivo; el personal **mínimo** diario requerido, es 78 personas para el despacho de alimentación para pacientes hospitalizados y para usuarios del comedor 8 personas.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

- Por no presentar la totalidad de los certificados médicos del personal que ingresa a laborar, hasta los 30 días después del inicio del contrato.

24.1.3 Incumplimiento por Calidad

- La no presentación de la documentación que se detalla a continuación en el tiempo establecido (30 días) después de la adjudicación del contrato será causal de multa.
- Certificado de Manipulación de Alimentos que acredite que el personal que manipulará y preparará los alimentos, aprobó el curso de Manipulador de Alimentos.
- En los casos de reemplazos y personal nuevo, se debe de presentar el Certificado Actualizado de Manipulador de Alimentos, se aplicará la multa diaria a partir de los 30 días calendarios posteriores al cambio de personal.
- Por proporcionar productos de mala calidad, no cumplir con las características organolépticas; en la provisión de alimentos, el incorrecto etiquetado (Fecha de elaboración, Expiración, Lote), y Notificación sanitaria para el caso de alimentos procesados, así como el inadecuado transporte, sin sistema de refrigeración, para el caso de alimentos que requieren del mismo. Y el no reemplazo del producto en el tiempo estipulado veinticuatro (24) horas.
- Incumplimiento en la calidad de los alimentos se considerará incumplimiento cuando la calificación de “Malo” dada por los pacientes y usuarios del comedor para una comida (desayuno, almuerzo, merienda, cena y refrigerio), sea igual o superior al 25% de acuerdo a la encuesta realizada trimestralmente. Incumplimiento en la provisión de víveres y productos a las bodegas en el caso que se evidencie que la contratista NO cuenta con la suficiente disponibilidad de víveres y productos en una o más bodegas para cubrir el servicio de menús, será causal para que se le aplique una multa diaria que tendrá efecto desde el primer día de incumplimiento, previa notificación del administrador al contratista, hasta que complete la provisión prevista.
- El producto terminado para pacientes hospitalizados y para usuarios del comedor será sometido a exámenes microbiológicos cada uno, estarán a cargo de la contratista, la periodicidad de estos exámenes será aleatoriamente en período trimestral, y serán analizados en Laboratorios Certificados por el Ministerio de Salud. , los cuales deberán ser entregados dentro de los primeros diez días posteriores a cada trimestre. El incumplimiento en la entrega de los resultados de los Análisis Microbiológicos será causal de una multa diaria hasta la entrega de los mismos.
- Por el incumplimiento en la eliminación de los desechos orgánicos e inorgánicos y desechos orgánicos contaminados, eliminados en forma diaria.
- Por la no presentación y ejecución del plan de mantenimiento preventivo y el un manual de limpieza de instalaciones y equipos, en los treinta (30) primeros días de iniciado el servicio.
- Por el incumplimiento del cronograma de fumigación profunda en las áreas de cocina general y comedor, de acuerdo al cronograma de fumigación establecido en los 30 primeros días de inicio del contrato.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

24.1.4 Incumplimiento por Equipos

- Al inicio del Servicio la contratista deberá contar con el equipo mínimo requerido, así como con la utilería necesaria para la prestación del servicio, caso contrario se le aplicará la multa desde el primer día de incumplimiento hasta la disponibilidad de los mismos.
- Si se produjera daño en los equipos o utilería de cocina, la contratista tiene 48 horas para el reemplazo o provisión del mismo, en el caso de incumplimiento se le multará por cada día de retraso en la disponibilidad.

Las multas se aplicaran de acuerdo al cuadro siguiente:

INCUMPLIMIENTOS	PERIODO	PORCENTAJE A SER DESCONTADO
1 A 2	MENSUAL	1% de la factura mensual, del periodo que cometió el incumplimiento.
3 A 4	MENSUAL	2% de la factura mensual, del periodo que cometió el incumplimiento.
5 A 6	MENSUAL	4% de la factura mensual, del periodo que cometió el incumplimiento.
Más de 7	MENSUAL	5% de la factura mensual, del periodo que cometió el incumplimiento.


En aquellos casos donde se establecen multas diarias se aplicará el 1/1000 sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato Si el valor acumulado de las multas supera el monto de la garantía de fiel cumplimiento del contrato. “El Hospital General del Sur de Quito podrá dar por terminado el mismo en forma unilateral y anticipada, conforme lo establece el Art.94, numeral 3, de la ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública .

Los valores de las multas impuestas serán deducidos directamente de las planillas mensuales al momento de efectuarse el pago.

25. COMISIÓN TÉCNICA Y ADMINISTRADOR DE CONTRATO

25.1 Comisión Técnica:

El presente procedimiento presupone la conformación obligatoria de una Comisión Técnica, que estará integrada de acuerdo al Art. 18 del Reglamento General de la Ley Orgánica del

 Hospital del IESS Quito Sur	TÉRMINOS DE REFERENCIA DPARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Código: IESSHQS-CP-TDR-006
		Versión: 01
		Elaborado: 02/01/2017
		Vigencia: 21/12/2019

Sistema Nacional de Contratación Pública (LOSNCP), para que se encargue de las fases inicial y precontractual del procedimiento. Esta comisión analizará las ofertas, incluso en el caso de haberse presentado una sola, considerando los parámetros de calificación establecidos y recomendará a la máxima autoridad de la Dirección General del IESS o su delegado, la adjudicación o la declaratoria de desierto del proceso de contratación.