

OFERTA ECONOMICA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Puntaje: 20 puntos.

Descripción: para la validación de la oferta económica serán precios fijos los valores establecidos para el personal militar, conscriptos y trabajadores públicos. Se considerará la oferta económica para los servidores públicos, estableciendo 20 puntos a la mejor oferta económica presentada, a menor precio mayor puntaje.

Los precios fijos se evidencia en el siguiente cuadro

Precio Final					
Servicio Lunes a Domingo	Precio Unitario Oficiales	Precio Unitario Voluntarios	Precio Unitario Conscriptos	Trabajadores Públicos	Servidores Públicos
Desayuno	1,50	1,25	0,75	1,00	1,00
Almuerzo	2,50	2,00	1,50	3,00	3,00
Merienda	1,00	1,25	0,85	* Opcional en caso de que se trabaje por turnos	* Opcional en caso de que se trabaje por turnos
Total por Día	5,00	4,50	3,10	4,00	4,00

El menú para todo el personal debe ser el mismo.

OFERENTES QUE PERTENECEN AL MIPYMES

Puntaje: 5 puntos.

Descripción: Las micro, pequeñas y medianas empresas que por su actividad económica, deseen participar en este proceso se les otorgará 5 puntos, está dirigido a la persona jurídica - privada, persona jurídica - pública, persona natural - ecuatoriana, persona natural - extranjera.

En caso que los oferentes no estén calificados como Mipymes no obtendrán puntaje.

SECCIÓN IV

TERMINOS DE REFERENCIA

A continuación, se detalla el promedio mensual tentativo de usuarios del comedor a los cuales el proveedor deberá prestar el servicio de alimentación, es importante aclarar que actualmente no se dispone del personal de conscriptos, sin embargo este personal se sumará a la Institución cuando el gobierno autorice el reinicio al el S.C.M.O. La cantidad de servidores públicos es un número aproximado, vista no están obligados a hacer uso del servicio del comedor.

Usuarios aproximados que utilizarán el servicio de alimentación en el IGM durante el año 2022				
Servicio Lunes a viernes	Trabajadores Públicos*	Personal Militar*	Servidores Públicos	Conscriptos
Desayuno	120	50	50	10
Almuerzo	120	50	50	10
Merienda	-----	15	-----	10

*EL PERSONAL MILITAR, POR SUS ACTIVIDADES PROPIAS DEL SERVICIO DE GUARDIA, LABORA LOS FINES DE SEMANA, EN UN NUMERO APROXIMADO DE 18 PERSONAS, PARA QUIENES SE DEBERÁ PREPARAR Y DESPACHAR LOS ALIMENTOS (DESAYUNO, ALMUERZO Y MERIENDA).

* EL IGM POR SUS ACTIVIDADES CONTRACTUALES Y PRODUCTIVAS, DISPONE AL PERSONAL QUE TRABAJA EN PLANTA PARA QUE LABOREN LOS FINES DE SEMANA, PARA LO CUAL EL ADMINISTRADOR DEL COMEDOR DEBERÁ COORDINA CON EL ADMINISTRADOR DEL CONVENIO EL NUMÉRICO DE PERSONAS PARA PROVEER LA ALIMENTACIÓN (ALMUERZO).

DETALLE DE PRECIO FINAL

Precio Final					
Servicio Lunes a Domingo	Precio Unitario Oficiales	Precio Unitario Voluntarios	Precio Unitario Conscriptos	Trabajadores Públicos	Servidores Públicos
Desayuno	1,50	1,25	0,75	1,00	1,00
Almuerzo	2,50	2,00	1,50	3,00	3,00
Merienda	1,00	1,25	0,85	* Opcional en caso de que se trabaje por turnos	* Opcional en caso de que se trabaje por turnos
Total por Día	5,00	4,50	3,10	4,00	4,00

* EN EL CASO DE LOS TRABAJADORES PÚBLICOS QUE POR NECESIDAD INSTITUCIONAL, TRABAJEN POR TURNOS, ÚNICAMENTE SE TOMARÁ UNA OPCIÓN, ESTO ES ALMUERZO O MERIENDA, PERO CUANDO SEA MERIENDA DEBE JUSTIFICAR EL VALOR DE \$ 3.00 ASIGNADO PARA EL ALMUERZO.

* LOS DÍAS MARTES, Y JUEVES EL PERSONAL MILITAR RECIBIRÁ LOS DESAYUNOS REFORZADOS (PLATO FUERTE- SECO O ARROZ RELLENO, 1 PAN, 1 BEBIDA Y 1 TAZA DE CAFÉ O AROMÁTICA) POR UN VALOR DE \$1.25 PARA VOLUNTARIOS Y \$1.50 PARA OFICIALES.

Generalidades:

- El proveedor deberá entregar porciones de ensalada ilimitadas.
- El proveedor deberá colocar de puntos de café y aguas aromáticas.
- El proveedor deberá servir comida típica en fechas especiales.
- El proveedor deberá servir almuerzos mejorados los días viernes por el mismo costo (especificar los menús)
- El proveedor deberá instalar internet Wifi ilimitado y Tv por cable dentro de las instalaciones del comedor.
- El
- El proveedor deberá servir Coffe break, desayunos o almuerzos complementarios, por visitas de autoridades, sin costo adicional hasta 8 personas máximo 3 veces al mes.
- El proveedor deberá cumplir: con el Protocolo General de Medidas de Bioseguridad para Establecimientos de Alimentos y Bebidas: Restaurantes y Cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la Emergencia Sanitaria por Covid-19, así como otras similares que disponga la Autoridad competente.
- El proveedor deberá cumplir con la entrega de bebidas frías ilimitadas (jugos / té /agua aromática) durante el desayuno, almuerzo y merienda.
- El proveedor deberá colocar bidones de agua permanentemente en el comedor.
- El proveedor deberá detallar a la semana cuantos días servirá entradas, frutas de temporada, salidas y/o postres.
- El proveedor deberá atender al personal que tiene dietas.

- El proveedor deberá realizar pruebas trimestrales de Covid-19, pueden ser PCR o ELISA a su personal
- Normas de higiene de los alimentos, espacio físico, vajilla e implementos de cocina.
- Normas de adquisición y conservación de víveres.
- Normas y procedimientos del servicio.
- Manejo adecuado de sobrantes y desechos.
- Transporte adecuado de alimentos.
- Técnicas en manipulación y almacenaje de alimentos, para lo cual el proveedor debe dotar el equipo de seguridad a todo su personal como: Protector de cabello, guantes, mascarilla, zapatos, mandil o delantal, etc. De acuerdo al reglamento de BPM (Buenas prácticas de manufactura) vigente en la legislación ecuatoriana).
- Los víveres empleados en el servicio deben ser de la mejor calidad, cumplimiento siempre de la normativa de registro sanitario y con el personal idóneo para esta actividad. El/ la Administrador/a del Convenio o el Departamento Médico y Seguridad, sin previo aviso, puede verificar la calidad de los víveres realizando pruebas de laboratorio y en caso de requerirlo puede solicitar el cambio o mejora de los mismos.
- El precio por persona deberá considerar todos los costos, gastos que se requieran para la correcta prestación del servicio, no debiendo superar los montos finales.
- La merienda no podrá ser elaborada con la reutilización de ingredientes del menú del mediodía, ejemplo dar el calentado de la sopa del almuerzo o dar picado el pollo del almuerzo para dar un tallarín en la merienda.
- El proveedor bajo su responsabilidad elaborará un menú variado y nutritivo, mismo que será aprobado mensualmente por el Administrador designado por el IGM.

Para el procesamiento de alimentos:

- Deberá utilizar víveres de buena calidad y consistencia que garanticen su frescura, mismas estarán expuestas para su verificación a cada momento por parte de la comisión de supervisión asignada o en cualquier momento por el Administrador del convenio.
- Es responsabilidad del prestador del servicio evitar la descomposición prematura y el vencimiento de los alimentos y bebidas antes de su expendio, debiendo aplicar el método PEPS (“Lo primero que entra es lo primero que sale”).
- Todos los alimentos y bebidas se almacenarán de acuerdo a sus características para garantizar su frescura e idoneidad.
- Se conservarán en congelación, refrigeración o en ambiente fresco y seco, en condiciones adecuadas o recipientes limpios con tapa, a fin de protegerlos de agentes contaminantes, tomando en especial consideración aquellos de alto riesgo epidemiológico.
- En los procesos de preparación, transporte y expendio de alimentos y bebidas, se evitará su exposición y contacto con fuentes de contaminación.
- Los equipos y utensilios destinados a la preparación y transporte de alimentos serán de material resistente, inoxidable y anticorrosivo, fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.
- Los utensilios se almacenarán en estanterías o vitrinas, al igual que la vajilla y cualquier otro instrumento que se use para la manipulación, preparación y expendio de alimentos.
- El aseo y mantenimiento del menaje se realizará con la periodicidad y en las condiciones que establece la normativa sanitaria vigente. En caso de usar vajilla descartable, esta será preferentemente de material biodegradable que no contamine el ambiente.
- Los productos químicos de limpieza y desinfección que se utilicen, se almacenarán en un área exclusiva y de acceso restringido solo para personal autorizado.

- Para el transporte de alimentos y bebidas se utilizarán recipientes limpios con tapa de seguridad, a fin de evitar su contaminación o deterioro, manteniendo una temperatura adecuada, según el tipo de alimento.
- Los alimentos y bebidas para su expendio se manipularán mediante utensilios o pinzas limpias y con guantes.
- En caso de utilizar vajilla retornable, su limpieza se realizará con agua potable o agua segura y detergente para vajilla.
- Los utensilios de cocina y demás accesorios luego de ser utilizados, deberán ser lavados y desinfectados a fin de estar en perfecto estado de aseo para su inmediato uso.
- Los cubiertos y vajillas deberán ser lavados y luego se ejecutará el proceso de desinfección del cual deberá permanecer en recipientes adecuados, hasta su próximo uso.
- El administrador de convenio y la comisión de supervisión realizarán un control periódico del aseo personal de los trabajadores (prohibidos bigotes y barbas), mantener sus manos limpias, uñas cortas, sin pintura y sin joyas o accesorios; Llevar el cabello recogido y gorro protector de color claro, limpio y en buen estado mientras realiza sus actividades;
- El proveedor deberá disponer de normas y procedimientos para la elaboración de los alimentos que serán revisados por el Administrador.
- El proveedor deberá garantizar que las condiciones de cocción de los alimentos no generen molestias gastrointestinales o de alergias a los usuarios.
- El proveedor deberá disponer de botiquín de primeros auxilios equipado en la cocina, con todos los accesorios y aditamentos necesarios.
- El Departamento Médico del Instituto cada quince días tomará muestras de los alimentos y mandará a realizar estudios en un laboratorio de alimentos, la totalidad de los gastos de este procedimiento serán cubiertos por el oferente.

Condiciones del Servicio: El proveedor como parte de su Servicio adecuará el ambiente del Comedor conforme lo siguiente:

- Música o TV de fondo

Características del self service.

- Debe existir al menos 2 posilleros para atender en el self service.
- Deberán existir bandejas limpias y secas de acuerdo al número de personas a ser atendidas.

Horario de atención

Días	Desayuno	Almuerzo	Merienda
Lunes, Miércoles y viernes	Desde: 06:00 Hasta: 07:15	Desde: 11:45 Hasta: 14:00	Desde: 17:40 Hasta: 18:40
Martes y Jueves	Desde: 06:00 Hasta: 09:15	Desde: 11:45 Hasta: 14:00	Desde: 17:40 Hasta: 18:40
Sábados, domingos y feriados.	Desde: 06:30 Hasta: 09:00	Desde: 12:30 Hasta: 13:45	Desde: 17:40 Hasta: 18:40

Nota:

*LOS HORARIOS ESTARÁN SUJETOS A VARIACIONES CONFORME LA PLANIFICACIÓN QUE TENGA EL I.G.M, Y A LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DE LAS GESTIONES Y CONCENTRACIONES DEL PERSONAL MILITAR, PARA LO CUAL, EL ADMINISTRADOR DEL CONVENIO, COMUNICARÁ OPORTUNAMENTE AL SUPERVISOR DEL COMEDOR.

Conducta del personal del prestador del servicio

- Debe ser cordial en la atención al personal del IGM.
- No debe comer ni beber cuando va a servir los alimentos al personal del IGM.
- No se aceptará en la línea de servicio a empleados que se encuentren enfermos (gastroenteritis, gripe, neumonía).

IGM proveerá:

1 persona que brinde soporte en la prestación del servicio de alimentación.

MENÚ - DESAYUNOS

SECCIÓN	DETALLE DE OPCIONES	GRAMAJE	CALORÍAS	OBSERVACIÓN
Bebidas Calientes	Leche, colada, avena, yogurt o café	1 taza (200 ml)	190 calorías	Las coladas se prepararán máximo 2 veces en la semana
Carbohidratos	Pan, humitas, quimbolitos, verde, empanadas entre otros.	1 unidad (100 gr)	100 calorías	Se deberá proporcionar a diario una unidad
Proteína	Huevo, queso, embutidos	1 unidad (50 gr)	100 calorías	Los embutidos se prepararán máximo 2 veces en la semana
Fruta	Melón, piña, sandía, guineo, granadilla, mandarinas, Claudia, etc	1 unidad (100 gr)	100 calorías	Se deberá proporcionar a diario una unidad
Jugó con azúcar o sin azúcar	Frutas o pulpas	1 vaso 1 taza (200 ml)	60 calorías	Se deberá proporcionar a diario
Porción de mermelada o mantequilla	De frutas	1 cucharada (20 gramos)	45 calorías	Se deberá proporcionar 1 vez al mes
Carne blanca, roja, pescado o embutido	Preparación frita, al horno, al jugo, con salsa, enrollada, picada con verduras, picada	1 unidad (100 gr)	225 calorías	Embutidos 1 vez por semana, pescado 1 vez por semana, vísceras 3 veces al mes.
Arroz / yuca/ verde molido	cocinado	1 taza (100 gr)	225 calorías	Se puede variar las opciones

MENÚ - ALMUERZOS

SECCIÓN	DETALLE DE OPCIONES	GRAMAJE	CALORÍAS	OBSERVACIÓN
Sopa	Verduras, vegetales, hortalizas, fideos, granos,	1 porción (250 ml)	250 calorías	Las cremas se podrá proporcionar 2 veces al mes.
Carne blanca, roja, pescado, viseras o embutido	Preparación frita, al horno, al jugo, con salsa, enrollada, picada con verduras, picada	1 unidad (100 gr)	225 calorías	Embutidos 1 vez por semana, pescado 1 vez por semana, vísceras 3 veces al mes.
Arroz	cocinado	2 tazas (200 gr)	225 calorías	Proporcionar todos los días.
Ensaladas	Verduras, vegetales, hortalizas, fideos, granos,	1/2 taza (50 gr)	50 calorías	Proporcionar todos los días.
Postre	Fruta, torta, pastas	1/2 taza (50 gr)	60 calorías	Podrá proporcionar de pastas, tortas 2 veces a la semana.
Jugo	Frutas o pulpas	1 vaso 1 taza (200 ml)	60 calorías	Se deberá proporcionar a diario

MENÚ - MERIENDAS

SECCIÓN	DETALLE DE OPCIONES	GRAMAJE	CALORÍAS	OBSERVACIÓN
Carne blanca, roja, pescado, viseras o embutido	Preparación frita, al horno, al jugo, con salsa, enrollada, picada con verduras, picada	1 unidad (100 gr)	225 calorías	Embutidos 1 vez por semana, pescado 1 vez por semana, vísceras 3 veces al mes.
Arroz	cocinado	2 tazas (200 gr)	225 calorías	Proporcionar todos los días.
Ensaladas	Verduras, vegetales, hortalizas, fideos, granos,	50 gr	50 calorías	Proporcionar todos los días.
Postre	Fruta, torta, pastas	50 gr	50 calorías	Podrá proporcionar de pastas, tortas 2 veces a la semana.
Jugo, agua aromática	Frutas, hierbas aromáticas, té	1 taza (150 ml)	60 calorías	Proporcionar todos los días.

Procedimiento de salubridad en la prestación del Servicio

- El proveedor debe ofrecer higiene total y manipulación correcta de los alimentos.
- Los mesones, pisos, paredes, estanterías, refrigeradoras y congeladores, se mantendrán completamente limpias antes, durante y después de ser entregado el servicio de alimentación al personal.