



TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE CATERING PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN DEL ADULTO MAYOR FELIZ HOGAR 2024

1. ANTECEDENTES:

La Fundación Humanitaria Rotary Club Quito Sur es una institución enfocada al servicio social y comunitario a través de diversos proyectos. Feliz Hogar es un proyecto emblemático de la Fundación Humanitaria Rotary Club Quito Sur en el que la excelencia y calidad de trabajo ha sido reflejada en más de 28 años de servicio.

Dentro de la prioridad del buen servicio y atención al adulto mayor, en el que se incluye la correcta elaboración de alimentos se contempla la contratación de una empresa o persona natural especializada en el rubro de catering para prestar el servicio en las instalaciones de la Fundación Humanitaria Rotary Club Quito Sur, por el periodo ininterrumpido de 365 días.

2. OBJETIVO:

Brindar el servicio de alimentación y bebidas en las instalaciones del Centro de Cuidados del Adulto Mayor Feliz Hogar y reuniones de directorios realizadas en las instalaciones de la Fundación Humanitaria Rotary Club Quito Sur, con el fin de satisfacer las necesidades de alimentación de los residentes, empleados, directivos e invitados.

2.1 Objetivos Específicos:

- Cubrir las necesidades de alimentación y bebidas a los residentes, empleados, directivos e invitados del Centro de Cuidados del Adulto Mayor Feliz Hogar y reuniones determinadas.
- Asegurar la comodidad y bienestar de los participantes de los residentes, empleados, directivos e invitados del Centro de Cuidados del Adulto Mayor Feliz Hogar y reuniones determinadas.
- Garantizar un desarrollo fluido y armonioso de los eventos que se realizarán en las instalaciones del Centro de Cuidados del Adulto Mayor Feliz Hogar.

3. ALCANCE:

El servicio de alimentos y bebidas se proporcionará a los residentes, empleados, directivos e invitados del Centro de Cuidados del Adulto Mayor Feliz Hogar y reuniones de directorios previa solicitud de la Dirección Ejecutiva o designado de dicha autoridad.

El requerimiento del servicio para actividades extras como celebraciones o reuniones se realizará con un mínimo de cuatro (4) días de anticipación a la realización del evento, a



través de los diferentes canales de comunicación, en la que se indicará la hora, el lugar, la cantidad de participantes, el tipo de servicio, menaje y menú que se deberá servir durante la reunión.

La prestación del servicio diario para residentes y personal deberá cumplir el horario, tiempos, cantidades de platos y porciones solicitadas, así como el menú programado para el mes. En caso de existir nuevos ingresos, salidas programadas o salida definitiva se notificará inmediatamente.

El contratista estará presto y disponible para atender cualquier requerimiento realizado por parte de la entidad contratante, y brindará sus servicios en el horario establecido previamente en el contrato, los trescientos sesenta y cinco (365) días del año, según los requerimientos de la institución.

El contratista deberá contar con servicio de transporte (de ser necesario) y personal para la elaboración y traslado de los alimentos y bebidas a los lugares designados para la alimentación de los comensales; y, en caso de requerirse para eventos específicos contará con el servicio de mantelería, menaje (vajillas, cubiertos, cristalería), mesas y sillas, las mismas que serán aprovisionadas dependiendo de los requerimientos que se constate por parte de la Dirección Ejecutiva o designado.

4. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de "Suma alzada." De acuerdo a lo establecido en el expediente de contratación

5. ANTICIPOS ECONÓMICOS

El contratante no otorgará adelantos, anticipos o préstamos.

6. METODOLOGÍA DE TRABAJO:

Para la contratación del servicio de catering tanto el contratista como el FELIZ HOGAR observarán la siguiente metodología de trabajo:

Antes de la prestación del servicio requerido:

- Notificación vía correo electrónico y whatsapp sobre los requerimientos, tipo de servicio, lugar, horario, y todos los necesarios para que la empresa proveedora pueda prestar los servicios de conformidad.
- Confirmación de la recepción y disponibilidad del requerimiento enviado por la Dirección Ejecutiva o designado en un tiempo mínimo de 1 hora.

Durante la prestación del servicio:

- El contratista deberá presentarse con al menos una hora de anticipación o el tiempo previsto antes del inicio del evento o servicio diario con la finalidad de que pueda ubicar



sus materiales de trabajo y accesorios necesarios para la prestación del servicio requerido, en el espacio previamente designado.

- El servicio incluirá el personal necesario provisto por el contratista, tomando en cuenta el cumplimiento de tiempos de entrega, limpieza y producción.

- El personal deberá mantener la indumentaria y presentación impecable y estar atentos durante todo el servicio de que los participantes sean atendidos de la mejor manera, constatando que estén satisfechos con el servicio brindado.

- El contratista deberá montar las mesas y los espacios con el menaje y comodidades necesarios para el óptimo desarrollo del servicio.

- Las bebidas y/o alimentos serán servidos dentro del horario designado y las puertas serán abiertas una vez que la jefatura de enfermería o enfermero de turno termine la colocación de medicación.

Después de la prestación del servicio:

- El contratista debe enviar un Informe Mensual de los servicios prestados, en formatos separados, de servicios entregados a los residentes, personal o invitados, con los respectivos respaldos de firmas, los mismos que deberá ser revisado por el área contable – tesorería, y revisión de finiquito mensual por la Dirección Ejecutiva, a fin de proceder con el pago. De igual manera adjuntará novedades, consolidado y planilla de aportes mensuales al IESS del personal que labora bajo su dependencia y otros documentos legales que Feliz Hogar los requiera en cualquier momento.

7. INFORMACIÓN QUE PROPORCIONARÁ EL CENTRO DE CUIDADOS DEL ADULTO MAYOR FELIZ

De acuerdo a los distintos requerimientos del Centro de Cuidados del Adulto Mayor Feliz Hogar y reuniones de directorios, la institución tiene la obligación de proporcionar la siguiente información al contratista:

- Número de participantes
- Hora de servicio
- Lugar donde se dará el servicio.
- Menú y tipo de servicio de alimentación y bebidas a servirse previamente aprobado.
- Menaje requerido (mantelería, vajilla, cristalería, mesas, sillas, etc.), de ser el caso.

8. SERVICIOS ESPERADOS:

El Centro de Cuidados del Adulto Mayor Feliz requiere del contratista de los siguientes servicios:

SERVICIO 1: BEBIDAS PERMANENTES

Se solicitará una de las siguientes opciones de servicio:



Estación de bebidas y café permanente

SERVICIO 2: DESAYUNO

Los desayunos son servicios que se ofrecen las 8:30 de la mañana en los que se brindarán alimentos y bebidas con productos que se encuentren en el mercado ecuatoriano, los mismos que deben ser frescos y buena presentación dependiendo las siguientes especificaciones:

- Carbohidrato en diferente presentación
- Proteína en diferente presentación
- Café
- Jugo
- Bebida láctea en diferente combinación
- Agua aromática
- El servicio debe estar cubierto por el personal necesario de acuerdo al número de comensales y de excelente presentación.
- El servicio será servido a la mesa, de acuerdo a los requerimientos.

SERVICIO 3: MEDIA MAÑANA

- Bebida caliente – agua aromática
- Fruta
- Jugo y batido

SERVICIO 4: ALMUERZOS

Los almuerzos son servicios que se ofrecen 12:30 en los que se brindarán alimentos y bebidas con productos que se encuentren en el mercado ecuatoriano, los mismos que deben ser frescos y buena presentación dependiendo las siguientes especificaciones:

Característica Especificaciones Cantidad

- Sopa en diferentes presentaciones
- Un plato fuerte compuesto por porción de carbohidrato, proteína y ensalada en diferentes presentaciones
- Un vaso de jugo de fruta o té.
- Postre elaborado en el mismo espacio o fruta en diferentes presentaciones
- El servicio debe estar cubierto por el personal necesario de acuerdo al número de comensales y de excelente presentación.
- El servicio será servido a la mesa, de acuerdo a los requerimientos

SERVICIO 5: MEDIA TARDE

- Bebida caliente – agua aromática
- Producto elaborado en el mismo espacio – carbohidrato

SERVICIO 6: MERIENDAS

Las cenas son servicios que se ofrecen desde las 17h30 – 18h00 en los diferentes comedores, en los que se brindarán alimentos y bebidas con productos que se encuentren en el mercado ecuatoriano, los mismos que deben ser frescos y buena presentación dependiendo las siguientes especificaciones:

Característica Especificaciones Cantidad

- Sopa en diferentes presentaciones
- Carbohidrato
- Bebida (leche – café – agua aromática)



- El servicio debe estar cubierto por el personal necesario de acuerdo al número de comensales y de excelente presentación.
- El servicio será servido a la mesa, de acuerdo a los requerimientos

NOTAS:

a. Adicionalmente, podrán existir pedidos específicos de alimentos que se realicen desde la contratante, ante los cuales el contratista deberá confirmar su disponibilidad vía comunicación formal.

b. Será iniciativa del contratista ofertar diferentes opciones variadas de menú para eventos con asistencia de personal, invitados o directiva.

c. El menú deberá ser cumplido de acuerdo a lo solicitado. Este recurso es entregado por la institución.

d. Los alimentos deben estar dentro de las siguientes características:

- ✓ Las sopas deberán contener 300 centímetros cúbicos
- ✓ En las proteínas se debe considerar carne roja, blanca, víscera, pescado, mariscos.
- ✓ La ración diaria de proteínas animales deberá ser de 120 gramos de excelente calidad.
- ✓ El pescado y mariscos deben ser consumidos hasta dos veces a la semana y las vísceras no más de un día a la semana.
- ✓ Los carbohidratos se incluyen arroz, fideo, papa o similares
- ✓ Todos los productos deben ser elaborados en las instalaciones.
- ✓ Toda la producción debe ser bajo en sal y azúcar.
- ✓ La producción debe contar con variedad de legumbres, verduras, hortalizas orgánicas, purés, menestra de granos u otros acompañamientos adecuados.
- ✓ La producción de bebidas debe ser con productos naturales, no uso de conservantes, colorantes u otros. Se puede optar por pulpas puras.
- ✓ Los postres deben variar entre fruta de temporada y productos producidos que se encuentren en el mercado ecuatoriano, los mismos deben ser frescos y de buena presentación.
- ✓ El ají es de bajo consumo o nulo para residentes, este puede ser ofrecido para eventos.
- ✓ Las presentaciones son normales. Papilla y licuado de acuerdo a solicitud del área de enfermería.
- ✓ Los refrigerios serán entregados al responsable del área de enfermería en coche de servicio alimenticio.

e. Se prohíbe:

- ✓ Todo producto sazonador o aliños artificiales debe estar elaborado en la institución. No se puede utilizar productos prefabricados o de marcas comerciales.
- ✓ Se prohíben productos como ajinomoto, canela en polvo, achiote, caldos maggi, sopas de sobre, colorantes, gelatina sabor fresa, gelatina de naranja.



- ✓ Se prohíbe el uso de productos que estén considerados riesgosos por ARCSA, MSP u otra institución de control.

9. PLAZO DE EJECUCIÓN:

La persona natural o jurídica deberá ejecutar el contrato a partir de la firma del mismo, con una duración mínima de 12 meses.

10. PERSONAL DE SERVICIO Y EQUIPO DE TRABAJO REQUERIDO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

Personal de Servicio:

- El servicio deberá estar cubierto por un jefe de área y personal de apoyo necesario de excelente presentación en reuniones y servicio diario.
- El jefe de área deberá contar con experiencia laboral mínima de tres (3) años comprobada a través de certificados laborales anteriores a este período.
- Desde el desayuno hasta la media tarde, deberá estar presente un representante del área para solventar dudas, reclamos o pedidos.

Equipo de Trabajo:

- Uniforme identificativo del área
- Uso de malla de pelo y gorra
- Uso de mascarillas
- El personal deberá estar afiliado al IESS de acuerdo a las normas legales ecuatorianas, por lo tanto, el contratista deberá presentar todos los meses las planillas canceladas de aportes al IESS de sus empleados.

Nota: El contratista correrá con los gastos de alimentación, traslados (de ser necesario), alojamiento (de ser necesario) y demás rubros del personal que está bajo su dependencia laboral y que prestará el servicio a Feliz Hogar.

El cambio del personal se debe comunicar con una anticipación mínima de 3 días y deberá realizarse por personal del mismo nivel o superior.

Seguros y certificados. En la prestación del servicio el contratista presentará la siguiente información y velará por su cumplimiento: Certificado de Antecedentes Penales y Policiales, las que deben evidenciar no tener antecedentes; además deberá presentar los certificados médicos de sus empleados de no poseer enfermedades que se pudieran transmitir a los residentes y los exámenes preocupacionales que se realizó a sus empleados que prestarán el servicio en el Centro de Cuidados del Adulto Mayor Feliz Hogar.



Responsabilidades del contratista respecto a su personal.

. El contratista se responsabilizará solidariamente por los actos del personal que emplee para la prestación del servicio.

. El contratista deberá presentar la nómina completa del personal que trabajará en la prestación del servicio, indicando para cada uno de ellos lo siguiente:

| | | | | |
|---------------------|------------------------|------------|-----------------------|--------------|
| Nombres y apellidos | DNI o número de cédula | Domicilio, | Profesión u ocupación | Hoja de Vida |
| | | | | |

. Seleccionar personal idóneo y de garantizada solvencia moral, reservándose la Fundación a través de Administrador del contrato el retiro de cualquier trabajador del contratista que en su opinión observe mala conducta en la prestación del servicio y dentro de las instalaciones de Feliz Hogar.

. Para todos los efectos legales, el Contratista tendrá la responsabilidad total y exclusiva en su condición de empleador de sus trabajadores. Todos los problemas gremiales, sindicales o de trabajo que puedan surgir durante el desarrollo del servicio, serán de responsabilidad exclusiva del Contratista.

. El Contratista deberá cumplir con todas las disposiciones legales y reglamentarias relacionadas con su personal y en especial, las del Código de Trabajo, sin que sobre este particular la Fundación tenga ninguna responsabilidad u obligación a pesar de los controles que ejerzan.

. EL CONTRATISTA está obligado a cumplir con la Legislación Nacional sobre Salud y las disposiciones sanitarias vigentes; así como, las normas internas de Fundación sobre seguridad, salud, higiene industrial y preservación del medio ambiente. . El personal contratado por el Contratista no tendrá relación alguna de carácter jurídico-laboral ni de subordinación con la Fundación.

. En caso que alguna de las personas en la prestación del servicio contratado, esté impedida para trabajar, sea a la hora de inicio de sus actividades o en el transcurso de la jornada, el Contratista deberá reemplazarla oportunamente. En todo caso si el Contratista se ve imposibilitado de efectuar el servicio, deberá dar cuenta al Administrador del Contrato, quien resolverá el problema de la forma más conveniente y los gastos serán asumidos por el contratista.

. Para el ingreso/salida a las instalaciones de la Fundación el Contratista y su personal quedarán sujetos al sistema de controles generales que se establezca en la Fundación.

. El personal del Contratista no realizará bajo ninguna circunstancia actividades políticas y/o sindicales durante las jornadas de trabajo o en las áreas o locales que le sean asignados para el Servicio.

De evidenciarse alguna actitud relacionada, el personal involucrado será separado del Servicio.

11. CONTROL Y REGISTRO DE ATENCIÓN DEL SERVICIO



El contratista, llevará un registro de los alimentos entregados diariamente, con su sumilla de responsabilidad de recepción.

12. MATERIALES, SUMINISTROS, HERRAMIENTAS Y EQUIPOS MÍNIMOS.

El CONTRATISTA, garantizará que los materiales, equipos y suministros que se utilicen en el servicio se encuentren en óptimas condiciones de acuerdo a las especificaciones técnicas y que correspondan a los señalados en su oferta para el adecuado desarrollo del servicio. El contratante brindará los equipos y materiales que posee para su uso los mismos que serán devueltos una vez terminado el contrato en similares condiciones.

13. INSTALACIONES QUE SE ENTREGARÁ AL CONTRATISTA.

La Fundación proporcionará cuatro espacios: dos bodegas: 1 para almacenar sus equipos y herramientas que utilizará en la prestación del servicio, 1 para almacenar víveres y alimentos, una oficina y cocina con cuarto cerrado.

14. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO La prestación del servicio se desarrollará en las instalaciones de la Fundación Humanitaria Rotary Club Quito Sur.

15. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN: De acuerdo a lo establecido en el contrato.

16. OTRAS PENALIDADES De acuerdo con los parámetros que a continuación se detallan:

1. Falta de uso de implementos de seguridad, por parte de su personal (ropa de trabajo, mascarillas, guantes y otros). 15%, del Salario Básico Unificado (SBU), vigente a la fecha.
2. Por falta de pago de remuneraciones y otros beneficios de ley a su personal en el plazo de ley 40%.
3. Por no reportar incidentes y accidentes de trabajo 20%.
4. Por cambio de personal del área sin conocimiento del administrador del contrato. Estas penalidades serán descontadas en cada valorización y el monto total penalizado se acumulará hasta un máximo del 10%, en cuyo caso la Fundación tiene la potestad de dar por terminado el contrato suscrito con la contratista.

17. CONFORMIDAD. La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el contrato celebrado entre la Fundación y el Contratista. La conformidad será otorgada por la Administración del contrato

18. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO: El pago por concepto de la prestación del servicio requerido por el FELIZ HOGAR, se realizará de manera mensual, contraprestación de los servicios recibidos, previa la presentación de documentos de respaldo del Contratista y la orden de pago con firmas de recepción a entera satisfacción por parte de Tesorería y Dirección Ejecutiva.

Los valores de los servicios requeridos serán de acuerdo a lo determinado en la oferta, los términos de referencia y el contrato suscrito para la prestación del servicio. Estos



estarán sujetos a cambio únicamente bajo previa presentación de informe sustentado y con aprobación de las autoridades de Feliz Hogar.

Los documentos habilitantes para el pago serán:

- a) Documentos de registro de consumo debidamente firmados
- b) Pago de las planillas del IESS del personal que labora bajo la relación de dependencia de la contratista.
- c) Orden de pago
- d) Factura con fecha de emisión del mes siguiente a la prestación del servicio (entregado el 23 de cada mes.)

El pago se realizará del 5 al 10 del siguiente mes.

19. EXPERIENCIA:

- a) La empresa deberá contar con al menos tres (3) años de experiencia en la prestación similares servicios;
- b) Presentar un mínimo de tres (3) certificados actualizados de experiencia en Instituciones Públicas y/o Privadas, con teléfonos de contacto y dirección, para comprobación; y de hasta de seis (6) meses anteriores a la fecha de suscripción del contrato.

20. ADMINISTRADOR DEL CONTRATO: La administración del contrato estará a cargo de la Dirección Ejecutiva o designado y se basará en el contrato y cumplimiento del manual de perfiles por competencias, manual de procesos y procedimientos y proceso de servicios generales y alojamiento – cocina que reposan en el Manual de procedimiento general del Centro de Cuidado del Adulto Mayor Feliz Hogar.

21. PRESUPUESTO REFERENCIAL: El Presupuesto Referencial es:

Desayuno \$1.90

Almuerzo: \$2.35

Merienda \$1.40

Refrigerio media mañana: \$0.75

Refrigerio media tarde: \$1

Total, por día por residente: \$7.40

El valor total dependerá del total de residentes.

Los valores para eventos estarán establecidos y aprobados de acuerdo a costos de mercado.

22. MÉTODO DE EVALUACIÓN: La oferta técnica y económica del proveedor invitado será evaluada por el FELIZ HOGAR en función del cumplimiento de los términos de referencia calificados de acuerdo al manual de procedimientos de acuerdo a los siguientes parámetros:

Precio 30 puntos



Calidad 30 puntos
Tiempo de Crédito 15 puntos
Tiempo de entrega 15 puntos
Forma de pago 10 puntos

Quien cumpliera con el mayor puntaje sobre los 85 puntos será considerado para entrevista.

Las propuestas deben ser presentadas en sobre cerrado en Francisco Robles y Galo Plaza Lasso, en la Fundación Humanitaria Rotary Club Quito Sur bajo el título de Prestación de Servicio Catering.

Las calificaciones serán publicadas en nuestros medios digitales.

Área encargada: Comité de contratación.

Quito, enero 2024

Abg. René Aráuz
Departamento Legal
Fundación Humanitaria
Rotary Club Quito Sur