

TERMINOS DE REFERENCIA PARA CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE CATERING PARA EL CENTRO DE ATENCION DEL ADULTO MAYOR FELIZ HOGAR 2024 - 2025

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.

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 realizados en las instalaciones del Centro de Cuidados del Adulto Mayor Feliz Hogar.

3. ALCANCE:

El servicio de alimentos y bebidas se lo 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 tres (3) 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 preparación deberá estar aprobada y el montaje debe tener lineamientos ejecutivos y sobrios.

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

El proveedor 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 provisionadas dependiendo de los requerimientos que se constaten por parte de la Dirección Ejecutiva o designado.

4. 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/o whatsapp hasta 30 minutos antes del servicio sobre los requerimientos, tipo de servicio, lugar, horario, cambio de tipo de dieta, consistencia, inclusión o no de un servicio para un residente y todos lo necesario para que la empresa proveedora pueda prestar los servicios a conformidad.
- Confirmación de la recepción y disponibilidad del requerimiento enviado por la Dirección Ejecutiva o designado.

Durante la prestación del servicio:

- El contratista deberá presentarse con al menos dos horas 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 deberán 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.
- Una vez consumido el servicio por parte de los residentes o invitados, el comedor deberá estar limpio hasta 40 minutos después del último comensal residente.

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 del IESS del personal o pago de seguro de salud y otros documentos de requerirse el caso.

5. 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 (para eventos).
- Menaje requerido (mantelería, vajilla, cristalería, mesas, sillas, etc.), de ser el caso.

6. 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 o a disposición de la institución, 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 y/o producto aprobado
- Jugo y batido

SERVICIO 4: ALMUERZOS

Los almuerzos son servicios que se ofrecen 12:30 o a disposición de la institución, 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:

- 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 diferente comedor, 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:

- 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

Distribución calórica por tiempos de comida se basará en la norma técnica se atención al Adulto Mayor del MIES.

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA POR TIEMPOS DE COMIDA	
<i>Tiempos de comida</i>	<i>Distribución calórica</i>
Desayuno	25%
Refrigerio mañana	10%
Almuerzo	30%
Refrigerio tarde	10%
Cena	25%

Con base a la adaptación de alimentos del MIES “...Los centros residenciales y diurnos adaptarán la alimentación establecida de acuerdo a las condiciones individuales de alimentación y nutrición identificadas, con el apoyo de personal del Ministerio de Salud y/o un nutricionista.”, por lo que en el caso de el Centro de cuidado de adultos mayores Feliz Hogar, será el proveedor guiado a la elaboración de los servicios de acuerdo a las necesidades de cada residente.

NOTAS:

- Adicionalmente, podrán existir pedidos específicos de alimentos que se realicen desde el contratante, ante los cuales el proveedor deberá confirmar su disponibilidad vía comunicación formal.
- Será iniciativa del proveedor ofertar diferentes opciones variadas de menú para eventos con asistencia de personal, invitados o directiva.
- El menú deberá ser cumplido de acuerdo a lo aprobado. Este recurso es entregado por el proveedor para estudio y análisis del personal designado de la institución quien aprobará con firma.
- 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 debe ser 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
- ✓ El ají es de bajo consumo o nulo para residentes, este puede ser ofrecido para eventos.
- ✓ Las presentaciones son normal. 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 prohíbe productos como ajinomoto, canela en polvo, achiote, caldos maggy, sopas de sobre, colorantes, gelatina sabor fresa, harinas para sopas, gelatina de naranja.
- ✓ Se prohíbe el uso de producto que estén considerados riesgosos por ARCSA. MSP u otra institución de control.

7. PLAZO DE EJECUCIÓN:

La persona natural o jurídica deberá ejecutar el contrato a partir de la firma del mismo, con una duración mínima de 6 meses.

8. 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 de acuerdo a la normativa gubernamental.

Nota: El proveedor correrá con los gastos de alimentación, traslados (de ser necesario), alojamiento (de ser necesario) y demás rubros del personal que prestará el servicio.

9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO:

El pago por concepto de la prestación del servicio requerido por el FELIZ HOGAR, se realizará de manera mensual, contra prestación 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 Direcciones.

Los documentos habilitantes para el pago serán:

- a) Documentos de registro de consumo debidamente firmados
- b) Pago de afiliación.
- c) Orden de pago
- d) Factura con fecha de emisión del mes siguiente a la prestación del servicio.

El pago se realizará bajo modalidad de crédito a 30 días posterior a la entrega de la factura, en transferencia o cheque.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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 10 puntos

Calidad 20 puntos

Consistencia 20 puntos

Presentación 15 puntos

Cantidad 15 puntos

Textura 10 puntos

Temperatura 10 puntos

La calificación se definirá en coordinación con el área médica y la degustación lo evaluará un jurado anónimo.

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, 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