		ORDEN DE CO	MPRA	A POR	CATÁLOGO ELI	ECTRÓNIC	0	
Orden de compra:	CE-202400	02638314	Fecha emisi		13-05-2024	Fecha de aceptación	: 14-05	-2024
Estado de la orden:	Revisada							
			DATO	S DEI	L PROVEEDOR			
Nombre comercial:			Razói social		ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION THAIS URETA ASOSERATHAU	RUC:	13919	22027001
Nombre del representante legal:	URETA MU	JRILLO JOSE LU	JIS					
Correo electrónico el representante legal:	asoserathau	15@hotmail.com	Corro electr de la empr	ónico	asoserathau15@ho	tmail.com		
Teléfono:								
Tipo de cuent	a: Nún	nero de cuenta:	C	ódigo	de la entidad financ	ciera:	Instituc	ción financiera:
		DATOS	DE LA	A ENT	IDAD CONTRATA	ANTE		
Entidad contratante:	HOSPITAL ALCIVAR	MIGUEL H.	RUC	•	1360007560001	Teléfono:	05269	0009
Persona que autoriza:	DR. CARLO VÉLEZ	OS CEVALLOS	Carg	0:	GERENTE HOSPITALARIO	Correo electrónico	hospn	nhalcivar@gmail.com
Nombre funcionario encargado del proceso:	zmandrade				Correo electrónico:	majaneth15	i@hotma	il.com
	Provincia:	MANABI		Cant	ón: SUCRE	Parre	oquia:	LEONIDAS PLAZA GUTIERREZ
Dirección Entidad:	Calle:	MANABI / SUC LEONIDAS PLA GUTIERREZ / K Y MEDIO VIA CHONE DIAGO SN Y SN	AZA KM 4	Núm	ero: S/N	Inter	sección:	TERMINAL TERRESTRE DR. ANSELMO VERA SALAVARRIA
	Edificio:	HOSPITAL		Depa	rtamento: DIREC	CION Teléf	ono:	052690009
Datos de entrega:	Horario de mercaderia	recepción de	08h00	) a 16h	30	1		
		le de recepción			IBERLY JANETH A RADORA DE ORD			ÁN,

Dirección de entrega:	MANABI / SUCRE / LEONIDAS PLAZA GUTIERREZ / KM 4 Y MEDIO VIA CHONE DIAGONA SN Y SN S/N y TERMINAL TERRESTRE DR. ANSELMO VERA SALAVARRIA, HOSPITAL, DIRECCION
Observación:	Mediante memorando Nro. MSP-CZ4-HMHA-GERENCIA-2024-2172-M se designa como Administradora de la Orden de Compra a la Lcda. Kimberly Janeth Anchundia Adrián, Nutricionista 2. El inicio del plazo de ejecución de la orden de compra será a partir de la notificación de la Administradora de la Orden de Compra. Favor comunicarse al 0996406775.

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante, relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA., de ser el caso.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que esté habilitada para recibir transferencias por parte del Estado.

## APLICACIÓN DE MULTAS

Cuando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa conforme lo establecido en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la normativa legal vigente. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso.

## APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP y el respectivo pliego del procedimiento, los cuales forman parte integrante de la presente orden de compra.

La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal. A las órdenes de compra se le aplicarán las mismas disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento, relacionado a contratos, en lo que fuese aplicable.

Funcionario Encargado del Persona que autoriza Máxima Autoridad Máxima Autoridad

Nombre: zmandrade

Nombre: DR. CARLOS

CEVALLOS VÉLEZ

Nombre: CARLOS AUGUSTO

CEVALLOS VELEZ

CEVALLOS VELEZ

**DETALLE** CPC Cant V. Descuento Sub. Total Impuesto V. Total Partida Presup. Descripción unitario (%)632300212 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN 1800 12,3400 0,0000 22.212,0000 25.543,8000 900000003530235131400100000000 PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO - PARA Meses) PACIENTES HOSPITALIZADOS UNIDAD DE MEDIDA: Una ración= tres (3) comidas: desayuno, almuerzo y merienda, más dos (2) colaciones. HORARIO: Los horarios de alimentación se fraccionarán en tres comidas principales (desayuno, almuerzo

y merienda) y dos colaciones (para los	1		1	1	I	1	
pacientes que se requiera o el número de							
colaciones indicadas por el médico tratante							
y/o nutricionista de la entidad contratante).							
Estos horarios deberán ser acordados entre							
el proveedor y la entidad contratante,							
teniendo como condición que la jornada							
laboral inicie a las 06h00 como lo más							
temprano y no vaya más allá de las 21h00							
como más tarde.							
<ul> <li>ROPA DE TRABAJO: *En todos los</li> </ul>							
casos el personal contará con equipos de							
protección. *Todo el personal deberá							
contar con uniformes completos: gorro,							
malla para el cabello, delantal de							
protección y guantes para la manipulación							
de alimentos, zapatos antideslizantes. *El							
personal deberá guardar la presentación y							
asepsia de los uniformes en todo momento.							
*El personal deberá precautelar la higiene							
personal integral: manos limpias, uñas							
cortas, cabello recogido, no portar							
accesorios como anillos, pulseras, aretes u							
otros objetos que pudieran presentar un			I			Ì	
	i l		1			1	
riesgo en la prestación del servicio. *El	i l						
personal que realice la prestación del	i l						
servicio no podrá tener heridas o	i l						
infecciones cutáneas. El proveedor			I			Ì	
realizará anualmente exámenes médicos a	i l		1			1	
todo su personal. Estos exámenes son los	i l						
siguientes: Biometría hemática completa,			I			Ì	
Serología (VDRL), Elemental y	i l		1			1	
microscópico de orina, coproparasitario,	i l						
coprocultivo, examen médico general.	i l						
<ul> <li>CONDICIONES DE PRESTACIÓN</li> </ul>							
DEL SERVICIO: *Todos los gastos							
relativos al transporte de alimentos,							
productos y otras actividades relacionadas							
a la provisión del servicio incurrirán por							
parte del proveedor. *Durante todas las							
fases del servicio de alimentación, el							
contratista aplicará las normas establecidas							
en los manuales: BPM's (Buenas Prácticas							
de Manufactura), HACCP (Análisis de							
Peligros y Puntos Críticos de Control), y							
POES (Practicas Operativas							
Estandarizadas Sanitarias) con la							
obligación de entregar informes, análisis y							
resultados al administrador del contrato de							
manera mensual. *El proveedor deberá							
cumplir con la Resolución ARCSA-							
DE-057-2015-GGG que señala la Norma							
técnica sanitaria sobre prácticas correctas							
de higiene para establecimientos							
procesadores de alimentos categorizados							
como artesanales y organizaciones del							
Sistema de Economía Popular y Solidaria							
además el proveedor garantizará la calidad	i l						
del servicio de acuerdo a la Guía de			I			Ì	
usuario: Manual de Buenas Prácticas de	i l						
Higiene y Manipulación de Alimentos en	i l		1			1	
Restaurantes y Cafeterías del ARCSA. *Al	i l						
menos una vez a la semana se realizará la	i l						
desinfección profunda del menaje utilizado	i l		1			1	
para la prestación del servicio (vajilla,	i l						
ollas, etc.). *El lugar de preparación de	i l		1			1	
			I			Ì	
alimentos parte de la prestación del	i l						
servicio, deberá limpiarse antes y después	i l		1			1	
de la prestación del mismo, asegurándose	i l						
que este se encuentre en condiciones	i l						
óptimas para garantizar la inocuidad de los	i l		1			1	
alimentos. Oficio Circular No. SERCOP-	i l						
CDI-2017-070: *La entidad contratante	i l						
directamente o a través de terceros, de ser			I			Ì	
el caso, verificará el cumplimiento de las	i l						
condiciones específicas del servicio	i l		1			1	
señaladas en la presente ficha técnica, para	i l						
lo cual el proveedor dará todas las							
facilidades y proporcionará la información			1			1	
que le sea requerida. "La entidad			I			Ì	
contratante se reserva el derecho de							
realizar, en cualquier instante, a través de							
			I			Ì	
		i .	1				
laboratorios especializados, el análisis							
laboratorios especializados, el análisis físico, químico y microbiológico a todos							
laboratorios especializados, el análisis físico, químico y microbiológico a todos los insumos utilizados en la elaboración de							
laboratorios especializados, el análisis físico, químico y microbiológico a todos							

l	de la entidad contratante". Para el
	cumplimiento de este control, el proveedor deberá conservar muestras diarias de la
	alimentación que se haya brindado, estás
	muestras se almacenarán durante una
	semana. *Los alimentos procesados a
	utilizarse en la preparación de los menús,
	deberán tener registro sanitario o notificación sanitaria vigente, otorgado por
	la autoridad sanitaria nacional, mantenerse
	en su recipiente comercial y cumplir con
	las condiciones de almacenamiento
	detallada en el mismo. El tiempo de
	consumo de los mismos, no puede ser
	posterior a la fecha de caducidad del producto establecido en el mismo. *Los
	alimentos perecibles deberán colocarse en
	un refrigerador o congelador para impedir
	su deterioro. * Los alimentos frescos y
	semiprocesados utilizados en el servicio de alimentación deberán mantener óptimas
	condiciones, para que no alteren la calidad
	e inocuidad de los mismos. El proveedor
	adjudicado deberá asegurar que los
ĺ	alimentos frescos que se utilicen en la
ĺ	preparación de alimentos sean adquiridos
ĺ	obligatoriamente a los proveedores catalogados en las fichas de canastas de
ĺ	productos alimenticios del SERCOP (el
	proveedor catalogado podrá solicitar al
	SERCOP el listado de los proveedores
	catalogados en las fichas de canastas de
	productos frescos para la adquisición de los mismos). *Los proveedores dentro de
	su cronograma mensual deberán incluir
	menús que contengan productos locales,
	utilizando productos (vegetales / frutas) de
	temporada incentivando los hábitos y
	costumbres propios de la localidad. *Se tomarán en cuenta las necesidades
	específicas de la entidad contratante para
	el diseño del menú mensual de dietas
	dentro de los parámetros señalados en el
	Atributo No. 2; a partir del cual se
	derivarán dietas especiales señaladas por el médico y/o nutricionista de la entidad
	contratante. Con este fin, el nutricionista
	(contratado como personal de apoyo del
	proveedor) tendrá una jornada laboral de
	40 horas semanales distribuidas de 6 días: 3 horas en la mañana y 3 horas en la tarde,
	mientras que el último se contempla la
	presencia del nutricionista 2 horas en la
	mañana y 2 horas en la tarde. Estos
	horarios obligatoriamente comprenderán la
ĺ	revisión del menú diario en cada hospital o unidad de salud (alrededor de las 07h00 y
	16h00 sujeto a confirmación con la entidad
ĺ	contratante). *El proveedor tendrá que
ĺ	verificar las condiciones de las
ĺ	instalaciones para la preparación de
	alimentos en conjunto con la entidad contratante para garantizar que el agua
ĺ	para el lavado de los alimentos, lavado del
ĺ	equipamiento de cocina, y otros sea agua
ĺ	tratada (filtrada o clarificada) o potable,
	con la finalidad de evitar el
	aprovisionamiento de fuentes contaminadas o contaminación cruzada.
	*Los mesones, pisos, paredes, estanterías,
	refrigeradoras, congeladores y equipo en
	general que se utilice en la prestación del
	servicio se mantendrán completamente
	limpios, antes, durante y después de ser entregado el servicio de alimentación. *El
	proveedor vigilará el cumplimiento del
	artículo 30 del Reglamento para el manejo
	adecuado de los desechos infecciosos
	generados en las instituciones de Salud en
	el Ecuador, así como las determinaciones señaladas para el manejo de alimentos en
	la Ley Orgánica de Salud del Ecuador y en
	el Manual del Modelo de Atención
	Integral de Sistema Nacional de Salud
	Integral de Sistema Nacional de Salud Familiar Comunitario e Intercultural
	Integral de Sistema Nacional de Salud

Lan actas reglamentos. A digionalmento al	1 1	ĺ	1	1	İ	I	ı
en estos reglamentos. Adicionalmente el							
proveedor desarrollará un cronograma de							
limpieza, desinfección, desratización y							
eliminación de insectos rastreros y							
voladores aprobada por la entidad contratante, la adquisición de los insumos							
es de su absoluta responsabilidad. *La							
entidad contratante capacitará al proveedor							
adjudicado acerca de los protocolos y/o							
procedimientos vigentes en la institución							
de higiene del personal, manejo de							
desechos, higiene y manipulación de							
alimentos, entre otros que se consideren							
necesarios para la prestación del servicio.							
Estos procedimientos serán cumplidos por							
el proveedor durante todo el tiempo que							
dure la prestación del servicio.							
- FRECUENCIA Y FORMA DE							
PAGO: Los pagos se realizarán con cargo							
a la partida presupuestaria de cada entidad							
contratante, contra servicio prestado con							
frecuencia de pago mensual. Para							
liquidación de las órdenes de compra, se	]						
tomarán en cuenta los siguientes criterios:							
Se realizará el pago por servicio  prostedo es decir por el número efectivo							
prestado, es decir por el número efectivo	]						
de ingestas servidas. La entidad contratante deberá confirmar este número							
de ingestas dos veces al día, mañana y	]						
tarde, para que se guarde concordancia con							
el número de ingresos y egresos de los							
hospitales y unidades de salud. 2. Se	]						
generará la orden de compra por el número							
de usuarios y la liquidación se realizará							
según la cantidad de raciones consumidas							
y que han sido confirmadas previamente,							
contemplando el precio establecido para							
cada tiempo de comida.							
<ul> <li>FUNCIONES DEL PERSONAL:</li> </ul>							
Chefs: *Planificar y organizar diariamente							
el trabajo en la cocina, para ello coordinará							
la labor con el nutricionista (o responsable							
designado) de la entidad contratante,							
además tomará en cuenta requerimientos							
específicos de los médicos tratantes de ser							
el caso. *Preparar los alimentos.							
*Establecer procedimientos y normas							
específicas para la preparación de							
alimentos de acuerdo con la programación							
acordada entre la entidad contratante y el proveedor. *Supervisar el control de							
calidad del servicio. *Realizar la							
coordinación de la prestación del servicio.							
*Verificar la limpieza de las áreas de							
preparación de alimentos, equipos e							
insumos para su elaboración. *Garantizar							
la entrega oportuna del servicio de	]						
alimentación. Cocinero o Jefe de Cocina:							
*Ejecuta las disposiciones del chef para el							
trabajo en la cocina. *Preparar los							
alimentos. Ayudante de cocina: *Asistir en							
la preparación de alimentos, transporte y	]						
entrega de alimentos. *Cumple con la	]						
programación señalada por el chef para la	]						
preparación de alimentos en todas las							
instancias, dentro y fuera del área de							
cocina. *Realizar el transporte de los alimentos e insumos requeridos para la							
prestación del servicio. *Realizar la							
entrega y retiro de alimentos hacia los	]						
pacientes para lo cual deberá contar con la	]						
bitácora de entrega asignada por la entidad	]						
contratante. *Colaborar en la entrega de	]						
los alimentos en la cama a los pacientes.							
*Colaborar con la limpieza de los							
utensilios y del área a su cargo, tanto de							
preparación como de servicio alimentos.	1						
Funciones del Personal de Apoyo: (el	1						
personal de apoyo no se considerará para							
la catalogación del proveedor. Este							
personal será contratado por el proveedor,							
de acuerdo a los requerimientos de la	1						
entidad contratante, una vez que se haya	1						
generado la orden de compra).	1						
Nutricionista: *Diseñar los menús de							
manera diaria para la aprobación y							
validación por el nutricionista o médico	I I	1	l		l	I	

tratante de la entidad contratante de	1 1				
acuerdo con sus requerimientos pero					
limitado a los parámetros señalados en el					
Atributo 2. *Verificar que los menús para					
pacientes sean entregados de manera					
adecuada y precisa, según lo señale la					
entidad contratante. *Coordinar con el					
cocinero o jefe de cocina la preparación de					
los menús. *Verifica el cumplimiento de					
los menús solicitados por la unidad					
contratante. *Los turnos para el					
Nutricionista serán de 3 horas en las					
mañanas y 3 horas en la tarde todos los					
días excepto uno que serán de 2 horas, con					
lo que se cumplirán las 40 horas semanales					
en 7 días, acordando con la entidad					
Contratante los horarios de los turnos					
dentro de los rangos establecidos.					
Bodegueros: *Mantener los registros de					
ingreso y salida de insumos que se					
encuentren en las bodegas del Servicio,					
actualizados. Manejo de kardex.					
*Despachar y controlar los alimentos que					
se requieran para la preparación de los	[ [				
menús. *Manejar el sistema PEPS	1 1				
(primero en entrar primero en salir).	1 1				
Supervisor: el proveedor designará a una	1				
persona de su equipo para cumplir con este	[ [				
cargo y con las funciones descritas a	[ [				
continuación: *Verificar el cumplimiento	1 1				
de los menús solicitados por la unidad	1				
contratante. *Realizar el control general de	1				
la prestación del servicio. *Controlar el	[ [				
cumplimiento de los protocolos y/o					
procedimientos vigentes en la institución					
de higiene del personal, manejo de					
desechos, higiene y manipulación de					
alimentos, entre otros que se consideren					
necesarios para la prestación del servicio.					
Estos protocolos y/o procedimientos serán					
impartidos por la entidad contratante al					
proveedor previa prestación del servicio.					
*Controlar la calidad y características					
organolépticas de los alimentos, así como					
los gramajes y presentación de los mismos.					
*Verificar el número de ingestas					
entregadas. Oficio Circular No. SERCOP-					
CDI-2017-070: Personal de limpieza: el					
personal designado para la limpieza					
general de la zona de manipulación de					
alimentos y comedor deberá cumplir con					
la normativa vigente y normas de					
bioseguridad establecidas desde el Consejo					
Nacional de Salud, además de protocolos					
y/o procedimientos de limpieza vigentes					
en la entidad contratante y que se	1				
consideren necesarios para la prestación	[ [				
del servicio.	1 1				
- GARANTÍAS: * La garantía de fiel	1				
cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía de la misma generada es mayor al	[ [				
valor que resulte de multiplicar el	1 1				
coeficiente 0.000002 por el presupuesto	[ [				
inicial del Estado del correspondiente	1 1				
ejercicio económico. Esta garantía se	1				
rendirá por un valor igual al 5% del monto	[ [				
total de la orden de compra. *La garantía	1 1				
de buen uso de anticipo, por un valor	[ [				
equivalente al 100% del valor recibido por					
este concepto de haber sido concedido por	1 1				
la entidad contratante. Las garantías	[ [				
contempladas en este numeral, serán	1 1				
entregadas a través de cualquier forma	1				
prevista en el artículo 73 de la Ley	[ [				
Orgánica del Sistema Nacional de	1 1				
Contratación Pública, y serán devueltas	1				
conforme lo dispuesto en el artículo 77 de	[ [				
la misma ley.	1 1				
- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: *La	1 1				
- DESCRIPCION DEL SERVICIO: "La presente ficha tiene como rango referencial	1				
	1				
la atención de 50 a 100 pacientes por día,	1 1				
por tanto el incremento de equipos,	1				
herramientas y cualquier insumo adicional	[ [				
será directamente proporcional al número	1 1				
de usuarios diariosEste servicio consiste	[ [				
en la preparación, elaboración y el servicio de menús establecidos previamente. El	1				
	1 1	l	1	1 1	

servicion inducedo provision de tres (C) seriodinale des colonisteres para retrienda Seriodinale des colonisteres para retrienda practicate de bosquite y unidade de stalad, las cuales contemplan la entrage an cuma a loise protestic seguito del propus cutaled contentante. El provecció progressiva de la colonistere de la colonistere del propusación de la cuales contemplan la entrage an cuma de los protestica de la cuales, imma progressiva de la cuales de la cuales, imma resiste (par cualed 2 contales desayoux, a) diminutary, merenian, incl. des coloniscone), cutales contales de la telas son referenciales, cutales se modification de acuerdo, a los expecificaciones est proteonal designados cutales contales de la telas son referenciales, cutales se modification de acuerdos a los expecificaciones est proteonal designados cutales contales de la telas son referenciales, cutales se modification de acuerdos a los expecificaciones est proteonal designados cutales contales de la cuma de							
contains desaymo, almanzary, transienda. See individit not container, pain or on precisions de longitudes y unidades de stabal, ha caudas contemplus la entrega en entre de la contraction del contraction de la c	sarvicio incluye la provisión de tres (3)	1 1	1 1	ĺ		I	
Se includinal dos colarious para ser servicia a los autoritos de hospitalización o sobol, lise cuales contemplan la cutrega en cama a locha podente seguin lo disponga cutibad contentante. El provecidor proportionats deman esguin lo disponga cutibad contentante. El provecidor proportionats, deman del servicio, jurna de agua actual contentante. El provecidor proportionats, deman des esculaciones, la manda de agua de la manda del manda de la manda de la manda de la manda del m							
servista de los usuarios de los politicación o posiciotas de los policias de los posiciotas de los policias de los posicios de los policias de							
psecients de baspitales y unidades de la ladida, les causes contenglum la entrega en el matricionian y lo melitor tentante de la citatida contratatara. Le provector proportionant, dentro del servicios, jurna microlis provincia l'estimate de la citatida contratatara. Le provector proportionant, dentro del servicios, jurna microlis provincia l'estimate desayuno, admiratra, moriroda, mis dot colicionen). Nonce la calcitaria più pertitoria del servicio del miscoli provincia del provincia del servicio del miscoli provincia del miscoli del miscoli provincia del miscoli del miscoli provincia del miscoli del miscol							
sinds, his cultes contemplan is entrope on cursa a lovia positives regist to disprouga cuttiful containine. Et, prevedor proproceivaria, desire del servicio, jurnat de agua nomitica de l'inte par codi, anticolor del processor de production de l'interpar codi, prant de agua nomitica de l'interpar codi, anticolor del previo de l'interpar codi, anticolor del previo del previo del control. Nota Luc alorius y les pocciones emblecidiene nei tubel son or referenciales.  Nota Luc alorius y les pocciones emblecidienes les tubels ou referenciales.  Interparticolorius del personal designado (anticiocinisty) ou miles ou referenciales.  Interparticolorius del previo successor y les containes containes previa successor voi en controlle containines previa successor voi en controlle							
cama a horizo pacientes seguin los dispienges el entanticionata y au medico tratunic de la minimisma de la min							
ential contentante. El proveedor proportionato, desir del arrivos, paras proportionato, desir del arrivos, paras racion (por cudo) 3 comidas chasquina, and manera, merianda nide des coleciones). Note. Las calonia y las prociones de la comida del comida de la comida del comida de la comida de la comida de la comida de la comida del comida de la comida de la comida de la comida de la comida de							
propositionals, design anomation of a little price calls do again aroundars of a little price calls do again aroundars of a little price calls do again aroundars of a little price calls do again and a little price calls do again and a little calls of a little call	el nutricionista y/o médico tratante de la						
die aigna armeitand et 1 litter per carla resido (per carda 5 comidate desaymon, anticial (per carda 5 comidate desaymon, anticial (per carda 5 comidate desaymon, anticial (per carda 5 comidate carda carda buds son referenciales, Esta se modificaria de acuerdo a las especificacións ed las bales son referenciales, Esta se modificaria de acuerdo a las especificacións ed buds son referenciales, esta de la comitaria de acuerdo a la comidate de acuerdo con el proveedor, para las obrivaciones distrias del meni proveedor, para las obrivaciones distrias del meni proveedor, para la personal designado de acuerdo de la comitaria del meni proveedor, para la personal designado de la comida proveedor, para la personal designado de la comida del la comida del la comida del la comida de	entidad contratante. EL proveedor						
nación (pro cuda 3 comidas de anayuno, alimenzo, nucicione), não dos coloriones).  Nota, Las calorias y ha proteines faitamentes de la manda de anayuno, alimentes faitamentes de la coloria de la col	proporcionará, dentro del servicio, jarras						
almaters, meriandia, mis dos colicioness). Notice I act acidines is proceived. Some in activation is a liverage of the process							
Note: Las colories y las posiciones catablecidas en las labilas son referenciales. Estis se modificarin de acuardo a las culturicionista y medico tratante) por la entidad contantante previo acuardo no el proveccho, prun la delivaciones afunas del moderno contines. MENU REFERENCIAL DE 2000 KCAL DESAVINO ALMINIZZO MERENDA COLLACIÓN, ALMINIZZO MERCONA COLLACIÓN, AL							
establecidas en las tublas son referenciales. Estaba se modificante de cuerdo à la despessibleciators del personal designado de considerators del personal de considerators de							
Está se modificante de acueto a las especificaciones del personal designado (nutricionista y/o nedico retanter) por la personale respectatorista del meni perestablecido. Por consiguiente um recisio continee MINIC REPERENCIAL.  MARIERZO MERIENDA COLACIÓN  1 aboido (Recha comitica, colada) "Sepa (1 percisio)" "Sepa (1 percisio							
especificaciones del personal designado (nutriacionia sy nucleo tentales) por la entidad contraturite previo acuerdo con el entidad contraturite previo acuerdo en el entidad contraturite previo acuerdo en el entidad contraturite una nicia contiene MENU REFERENCIALU  E 2000 KCAL DESAVUNO  ALMUREZO MERIENDA CALÓN  ALMUREZO MERIENDA CALÓN  ALMUREZO MERIENDA CALÓN  (Fiscas en el procisio de funt fiscas o concopora "Segunda plato" Segundo plato: comptio en -1 vano de jugo -2 repciones  (fiscas en el procisio de participa de la contraturita de la co							
courticionista yo in edifica transmitor) por la catalidad contratalina provis acuardo to one di provestor, puna las derivaciones dantias del morticio, puna las derivaciones dantias del morticio, por la catalidad contratalidad.  De 2000 KCAL DESAVUNO AMURIZOM BERRINDA COLACIONA AMURIZOM BERRINDA COLACIONA (I poscion) "Supar (1 poscion) "Funta (Feresa en en promitio de funta fresa o en compota "Segundo plato: "Segundo plato: compota o en 1 voso de jugo 2 epotores o compota o en 1 voso de jugo 2 epotores o la compota o en 1 voso de jugo 2 epotores o la compota o en 1 voso de jugo 2 epotores o la compota o en 1 voso de jugo 2 epotores o la compota o en 1 voso de jugo 2 epotores o la compota o en 1 voso de jugo 2 epotores o la compota o en 1 voso de jugo 2 epotores de combidato en 1 voso de jugo 2 epotores de combidato en 1 voso de jugo 2 epotores de combidato en 1 voso de jugo 2 epotores de combidato en 1 voso de jugo 1 voso 1							
entialed contriatines provis accurated on el provoceding runt and christonics distriction and month precuration and months and month							
provended, para las derivaciones diarias del menta presenta dels. Por consigniente una residu continen. MENO REPRENNACIA.  AL AURERO MERRINDA COLA CIÓN - 1 bebind (teche, arománica, colada) "Sopa (1 porción) "S							
incain content. MENU REFERENCIAL DE 2000 KCAL DES AVUNO DE 2000 KCAL DES AVUNO L abelial feche armatikan, colabal "Stopes (I pracio) "Stope (I pracio)" "Trust (Fiscas on -1) postion de fittat fiscas or on compon "Segundo plato" "Segundo plato: compon on -1 vegorio de fittat fiscas or on compon "Segundo plato" "Segundo plato: compon on -1 vegorio de fittat fiscas or on compon "Segundo plato" "Segundo plato: compon on -1 vegorio de fittat fiscas or on compon "Segundo plato" "Segundo plato: compon on -1 vegorio de grando de la componidado o laictos (avena o vogunt" "1 opción de armánidatas -1 opción de carbolidatan o la componidado "1 opción de carbolidatan o principal de carbolidatan opción de carbolidatan opción de carbolidatan o plato "1 la componidado "1 gammicion -1 vaso de jugo -1 vaso de jugo "Polter, fitta frase o compoto a gelatina o fina "1 lalecto que se entrepe debe REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA DESAVUNO CARBOHIDATO PROTEÍNA LACTEROBERIDA ILGO FRUTA PESO LACTEROBERIDA ILGO FRUTA PESO LACTEROBERIDA ILGO PROTEÍNA CARBOHIDATO PROTEÍNA ORABOHIDATO PROT							
nación continene MENÚ REFERENCIAL DE 2000 KCAL DESAYUNO ALMUERZO MERIRINA COLLACTÓN ALMUERZO MERIRINA COLLACTÓN (De 2000 KCAL DESAYUNO ALMUERZO MERIRINA COLLACTÓN (De 2000 KCAL DE 1900 MEN 1914 MEN 191							
DE 2000 KCAL DESAYUNO ALMUERO MERIRINDA COLACION 1 blobial (teche, aconalities, colada) *Sopa (fesca or as 1 potición de fitta fesca o en composa "Segundo plato "Segundo plato composto en el vegorio de fitta fesca o en composa "Segundo plato "Segundo plato composto en el vegorio de grando plato composto en el vegorio de carbolidado de fiscaso (carca o potición de carbolidado de fiscaso (carca o potición de carbolidado carco, pena, yuca, tallarin, verde, etc.) -1 espeino de carbolidados (euror, pena, yuca, carbolidados -1 perio de carbolidados (euror, pena, yuca, tallarin, verde, etc.) -1 espeino de carbolidados (euror, pena, yuca, paramición -1 vaco de jugo -1 vaso de jugo *Poster: fitta frespoa, DEFALE guarrición -1 vaco de jugo -1 vaso de jugo *Poster: fitta frespoa, DEFALE Entre en carace Fernado, DEFALE ROMANIONA ROMANIO							
ALMUERZO MERIENDA COLACTON    absida (clear, comidies, colada) *Sopa   (1 porcios) *Supa (2 porcios) *Fruta (   freesa on -1 porcios) *Supa (2 porcios) *Fruta (   freesa on -1 porcios de fruta freesa on composo on -1 vaso de jugo -2 opciones de proteina -2 opciones de proteina colada) o lictose (sevena o vogenti** -1 opcion del grupo de proteina -2 opciones de proteina colada) o lictose (sevena o vogenti** -1 opcion del grupo de proteina -2 opciones de censalda carbohidatos -1 opcion de carbohidatos (   carbohidatos -1 opcion de carbohidatos (   carro, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion de carbohidatos (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion de carbohidatos (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion de carbohidatos (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion de carbohidatos (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion de carbohidatos (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion de carbohidatos (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion de carbohidatos (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion de carbohidatos (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion de carbohidatos (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, et.e.) -1 opcion (   frutz, papa, yeas, tallarin, verde, yeas, yea							
-1 bebiad (leche, aromática, colada) *Sepa (l proción) *Sepa (l pr							
(I proceio) *Segundo plato: Segundo plato: composito de finata fresas o en composit "Segundo plato: Segundo plato: Segundo plato: Segundo plato: Segundo plato: souppido en el 19 vaso de jugo - profesione de caracterista de la composito de							
(fresca or m-1 prorision de fruta fresca o em compota *Segundo plate: *Segundo plate: ompota o n-1 vaso de jugo -2 opciones de proteina -2 opcione de carbohidratos -1 opcion de carbohidratos -1 vaso de jugo -1							
compost oca 1-1 yazo de jugo 2-1 yazo de jugo 2-1 yazo de jugo 2-1 genicones de proteina 2- opciones de proteina 2- opciones de proteina 2- opciones de proteina 2- opcione de la ciacota (vera o yogont)** 1- a jordin de la carbolidario 1- popcion de carbolidario 1- popcion 1							
de proteina -2 opciones de proteina coludal) o laictosa (varena o yoguri)** -1 opción del grupo de proteinas -2 opciones de ensalada -2 opcionos de ensalada -1 opción de carbohidantos -1 opción de carbohidanto (arraz, pura, yoguria)** -1 opción de carbohidantos -1 opción de carbohidanto (arraz, pura, yoguria)** -1 opción de carbohidantos -1 opción de carbohidanto (allaín, verde, ctc.) -1 guarnición -1 guanición -1 yauso de jugo -1 vauso de jugo "Postre: fruta fresca o compota o gelatima o flan ** El Bictoro que se entregue debe castar en envase Tetrapack. DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR CARBOHIDRATO PROTEINA LACTEOREBIDA JUGO FRUTA PESO PESO VOL. VOL. PESO 66 gr 30-50 gr 200 ml 200 ml 60 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR NORISTA ALMERZOS SOTA CARBOHIDRATO PROTEINA CARBOH							
o laietos (avena o yoguti)** -1 opción del grupo de proteinsa 2 opciónes de emaslada 1-2 opciónes de emaslada 1-2 opciónes de emaslada 1-2 opciónes de emaslada 1-2 opción de carbohidartos 1-0 opción de carbohidartos (arrox, para, yuea, utaliaria, verde, etc.)-1 opción de carbohidartos (arrox, para, yuea, utaliaria, verde, etc.)-1 opción de carbohidartos (arrox, para, yuea, utaliaria, verde, etc.)-1 opción de carbohidartos (arrox, para, yuea, utaliaria, yuea, yuea, utaliaria, yuea, yuea, utaliaria, yuea, y	compota o en -1 vaso de jugo -2 opciones						
grupo de proteinas -2 opciones de emstada -1 -2 opciones de mestada -1 opción de carbohidratos -1 opción de carbohidrato (etc.) -1 guarnicion -1 vaso de jugo -1 vaso -1	de proteína -2 opciones de proteína colada)						
activation of the properties of the control of the carbon of the properties of the control of th	o lácteos (avena o yogurt)** -1 opción del						
carbohidratos -1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, est. e) -1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.) -1 guarmición -1 vaso de jugo "Pester, citar fesca o compota o gelatina o flan "P El licito que se entregue debe REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA DESAYUNO CARBOHIDRATO PROTEINA LACTEO/BEBIDA JUGO FRUTA PESO PESO VOL. VOL. PESO 69 39-50 gr 200 ml 200 ml 60 gr 20 FTALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA ALMUERZO SOPA CARBOHIDRATO PROTEINA LACTEO/BEBIDA JUGO FRUTA PESO PESO VOL. VOL. PESO 69 gr 30-50 gr 200 ml 200 ml 60 gr 20 FTALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA ALMUERZO SOPA CARBOHIDRATO PROTEINA GUARRATO  PR	grupo de proteínas -2 opciones de ensalada						
clarrox, papa, yuca, fallarin, verde, etc.) - I opción de carbothidrato (arrox, papa, yuca, tallarin, verde, etc.) - I guarnición - J organición - J vaso de jugo o "Postre: fruta fresea o compota o gelatina o filan "8 Il lictoro que se entregue debe estar en orvase Tempack, DETALLE REFERENCIA DE PORCIONES POR DESENTA DE PORCIONES POR INGESTA DE PORCIONES PORTIONES DE PORCIONES POR INGESTA DE PORCIONES PORTIONES PORTIO	-2 opciones de ensalada -1 opción de						
opción de carbohidato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, tec.) - I guamición - I vaso de jugo "Poster: futar fesca o compota o gelatima o flan ** El lácteo que se entregue debe estar en envase Etrapack. DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR NOCESTA DESATUNO (ARBOHIDRATO PROTEINA CARDOHIDRATO PROTEINA CARDOHIDRATO PROTEINA (ACTEO DEBIDA JUGO FRUTA PESO POO NO VOL PEDE 09 20-00 gr. REFERENCIAL DE PORCIONES POR NOCESTA DESATUNO (ARBOHIDRATO PROTEINA GENERAL DE PORCIONES POR NOCESTA DESATURA DE PORCIONES POR NOCESTA DESATURA PESO PRODO NO VOL PEDE 09 20-00 gr. REFERENCIAL DE PORCIONES POR NOCESTA ALMUERZO SOPA (CARBOHIDRATO PROTEINA GUARRICIÓN ENSALADA JUGO POSTER VOL PESO PESO PESO VOL PESO 250 ml 70 gr. 100 gr. 50 gr. 100 gr. 200 ml 60 gr. 200 ml 200 El proveedor contairs con el personal sufficiente para completar en el mono tempo possible la entrega de detaste en cama a los pascientes, el tempo de entrega no podrá supera los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de une espacio fisico, seta detaste no tempo possible la entrega de detaste en cama la so pascientes, el tempo de entrega no podrá supera los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de une espacio fisico que eumpla con las condiciones de salubridade higiene para la adecuada prestación del servicio. Estas installaciones deberán contar con vias de evecuación pera el agua, electricidad y consa adecuadas para la disposición de residuos sólidas y el proveedor deberá corparas el sistema de recicinje se existice en la Batidad Contrata							
tallarin, verde, etc.) - I guarnición - I guarnición - I guarnición - I y suso de jugo o "Postes: fruta fresca o compota o gelatina o fan ** El lacito que se entregue debe estar en envase Tetrapack, DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INCISTA DESAYUNO DE LA CETEOMERIDA LICO FRUTA PESO PESO VOL. VOL. PESO 60 gr 30-50 gr 200 mi 200 mi 60 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INCISTA DESAYUNO OLI PESO POSO POR OLI VOL. PESO POSO POSO POSO POSO POSO POSO POSO							
guamición -1 vaso de jugo -1 vaso de jugo Postre: fruta fisca o compota o gelatina o flan ** El láciteo que se entregue debe estar en envase fretapack. DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA DESAVUNO CARBOHIDRATO PROTEÍNA LACTEODEBIDA JUGO RUTA PESO PESO VOL. VOL. PESO 66 gr 30-50 gr REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA ALMILIEZO SOPA CARBOHIDRATO PROTEÍNA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO POSTRE VOL. PESO PESO PESO VOL. 270 mil 10 gr 100 gr 50 gr 150 gr 270 mil 10 gr 50 gr 150 gr 270 mil 10 gr 100 gr 50 gr 150 gr 270 mil 10 gr 270 mi							
*Postre: fruta fresca o compota o gelatina o fola n** El lacito que se cartegue debe estar en envase Tetrapack. DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA DESAYUNO CARBOHIBRATO PROTEÍNA LACTEO/BEBIDA TUGO FRUTA PESO PESO VOL. VOL. PESO 69 30-50 gr 200 ml 200 ml 60 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA ALMUERZO SOPA CARBOHIBRATO PROTEÍNA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO NO . PESO PESO PESO PESO NOL. 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml 50 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIRINA SOPA CARBOHIBRATO PROTEÍNA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO NOL. PESO PESO PESO PESO NOL. 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml 50 ETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN DOCIÓN I: FRUTA OPCIÓN 2: LACTEO JUGO/COLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. PESO PESO PESO PESO PESO PESO PESO PESO							
of an ** El lácteo que se entregue debe estar en envase Tetrapack. DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA DESAVINO CARBOHIDRATO PROTEÍNA LACTEO/BEIDA JUGO FRUTA PESO PESO VOL. VOL. PESO 60 gr 30-50 gr 200 mi 200 mi 60 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA ALMUERZO SOPA CARBOHIDRATO PROTEÍNA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO POSTRE VOL. PESO PESO PESO PORO POSTRE VOL. PESO PESO PESO PESO VOL. PESO PESO PESO PESO VOL. PESO PESO PESO VESO VOL. PESO PESO PESO PESO VESO VOL. PESO PESO PESO PESO VESO VOL. PESO PESO PESO PESO VESO VESO VOL. PESO PESO PESO PESO PESO PESO VESO VESO VOL. PESO PESO PESO PESO VESO VESO VESO VESO VESO VESO VESO V							
estar en envase Tetrapack. DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA DESAYUNO CARBOHIBRATO PROTEINA LACTEO/BEBIDA JUGO FRUTA PESO PESO VOL. VOL. PESO 69 gr 30-50 gr 200 ml 200 ml 60 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA ALAMUERZO SOPA CARBOHIBRATO PROTEINA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO POSTRE VOL. PESO 69 gr 30 for gr 100 gr 50 gr 150 gr REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA SOPA CARBOHIBRATO PROTEINA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO VOL. PESO 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA SOPA CARBOHIBRATO PROTEINA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO VOL. PESO PESO PESO VOL. 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN I: REUTA OPCIÓN 2: LACTEO JUGO/COLADA FRESCA AVENA Y OGURT VOL. PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El PROVEODO COLATA O FORCES PROVEODO CONTRATO COL PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El Proveedor contrat con el pressonal suficiente para completar en el menor tiempo possible in entrega de dietus en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá supera los 60 minutos. La entidad contratante dotaria al provección de un espacio fisico que cumpla con las condiciones de satibridad e higiene para la adecuada prestar los 60 minutos. La entidad contratante dotaria al provección con la mustalación o une del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestacción del servicio. Será obligatoria la propunciona con la mistalación o une del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestacción del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vias de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el provecdor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existere en la Entidad Contratante.							
REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA DESAVUNO CARBOHIDRATO PROTEINA LÁCTE/OBEBIDA JUGO FRUTA PESO PESO VOL. VOL. PESO 69 gr 30-50 gr 200 mi 200 mi 100 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA ALMUERZO SOPA CARBOHIDRATO PROTEINA GUARNICION ENSALADA JUGO POSTRE VOL. PESO PESO PESO PESO VOL. PESO PESO PESO PESO PESO VOL. PESO PESO PESO PESO PESO POUL PESO 250 mil 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 27 00 mi 60 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA SOPA CARBOHIDRATO PROTEINA GUARNICION ENSALADA JUGO VOL. PESO PESO PESO VESO VOL. 250 mi 70 gr 100 gr 30 gr 150 gr 200 mi DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA COLACION OPCION I: PROTEINA OPCION 2: LACTEO JUGO COLADA PERSEA AMERIENDA SOPA CARBOHIDRATO PROTEINA OPCION 2: LACTEO JUGO COLADA PERSEA AMERIENDA SOPO COLACIONO OPCION I: PROTEINA OPCION 2: LACTEO JUGO COLADA PERSEA AMERIANA YOCURE VOL. PESO VOL. VOL. 200 mi 00 gr 200 mi 200 mi JUGO PERSONAL OPCION 2: LACTEO JUGO COLADA PERSEA AMERIANA YOCURE VOL. PESO VOL. VOL. 200 mi 00 gr 200 mi 200 mi JUGO PESONAL JUGO PESONA J							
INGESTA DESAYUNO CARBOHIDRATO PROTEINA LÁCTEO/BEBIDA JUGO FRUTA PESO PESO VOL. VOL. PESO 69 gr. 30-50 gr. 200 ml. 200 ml. 60 gr. DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA ALMUERZO SOPA CARBOHIDRATO PROTEINA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO POSTER VOL. PESO PESO PESO PESO VOL. PESO 250 ml. 70 gr. 100 gr. 50 gr. 150 gr. 200 ml. 60 gr. DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA SOPA CARBOHIDRATO PROTEINA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO VOL. PESO 250 ml. 70 gr. 100 gr. 50 gr. 150 gr. 200 ml. 60 gr. 200 ml. 60 gr. 200 ml. 60 gr. 200 ml. 60 gr. 200 ml. 200 gr. 200 ml. 200 gr. 50 gr. 150 gr. 200 ml. 200 gr.							
LACROHIDRATO PROTEINA LÁCTEO/BEBIDA JUGO FRUTA PESO PESO VOL. VOL. PESO 60 gr 30-50 gr 200 mi 200 mi 0 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR NIGESTA ALMUERZO SOPA CARBOHIDRATO PROTEINA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO POSTRE VOL. PESO PESO PESO PESO PESO VOL. PESO 250 mi 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 20 mi 60 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR NIGESTA MERIENDA SOPA CARBOHIDRATO PROTEINA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO VOL. PESO PESO PESO PESO NEL 250 mi 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR NIGESTA PORCIONES POR NIGESTA VOL. PESO PESO PESO PESO VOL. 250 mi 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR NIGESTA VOL. VOL. 200 mi 60 gr 200 ml 200 El provecedo contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dictas en cuma a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al provecdor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Está área permitirá la instalaciones. Está área permitirá la instalaciones usod el equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones dos del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vias de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si evistiere en la Entidad Contratante.							
LÂCTEO/BEBIDA JUGO FRUTA PESO PESO VOL. VOL, PESO 69 go 30-50 gr 200 ml 200 ml 60 gr DETALLE REFERENCAL DE PORCIONES POR INGESTA ALMUERZO SOPA CARBOHIDBATO PROTEÍNA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO POSTRE VOL. PESO PESO PESO PESO VOL. PESO 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml 60 gr DETALLE REFERENCAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA SOPA CARBOHIDBATO PROTEÍNA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO VOL. PESO PESO PESO PESO VOL. 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml DETALLE REFERENCAL DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN I: FRUTA OPCION 2: LACTEO JUGO/COLADA FRESCA AVENA YOGGRY VOL. PESO POSO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El provecdor contará con el personal sufficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá supera los 60 minutos. La entidad contratante dotant al provecdor de un espacio lísco que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalación ou sod el equipamiente con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el provecedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si evistiere en la Entidad Contratante.							
PESO VOL. VOL. PESO 60 gr 30-50 gr 200 mi 200 mi 60 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR NGESTA ALMUERZO SOPA CARBOHIDRATO PROTEÍNA GUANNICIÓN ENSALADA JUGO POSTRE VOL. PESO PESO PESO PESO VOL. PESO 250 mi 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 mi 60 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR NGESTA MERIENDA SOPA CARBOHIDRATO PROTEÍNA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO VOL. PESO PESO PESO PESO PESO PESO PESO PESO							
200 mi 200 mi 60 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA ALMUERZO SOPA CARBOHIDBATO PROTEÏNA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO POSTRE VOL PESO PESO DESO PESO PESO VOL PESO 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml 60 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA SOPA CARBOHIDBATO PROTEÏNA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO VOL, PESO PESO PESO VOL. 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN E-RUTA OPCIÓN 2: LÁCTEO JUGO/COLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible a entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá supera los 60 minutos. La entidad contratante dotará al provecdor de un espacio fisico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estass instalaciones. Esta área permitirá la instalación ou so del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos solidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existier en la Entidad Contratante.							
REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA ALMUERZO SOPA CARBOHIDRATO PROTEÍNA GUARNICIÓN ENSALADA UGO POSTRE VOL. PESO PESO PESO PESO PESO VOL. PESO 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml 00 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA SOPA CARBOHIDRATO PROTEÍNA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO VOL. PESO PESO PESO PESO VOL. 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN I: FRUTA DPORCIONES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN I: FRUTA OPCIÓN 2: LÁCTEO JUGO/COLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietus en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá supera los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio fisco que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones esta fate apermitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con visa de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos solidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si evistiere en la Entidad Contratante.							
INGESTA ALMUERZO SOPA CARBOHIDRATO PROTEINA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO POSTRE VOL, PESO PESO PESO PESO VOL, PESO 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml 60 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA SOPA CARBOHIDRATO PROTEINA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO VOL, PESO PESO PESO VOL. 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN I: FRUTA OPCIÓN 2: LÁCTEO JUGO/COLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá supera los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio fisico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de recicligie si existiere en la Entidad Contratante.							
CARBOHIDRATO PROTEÍNA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO POSTRE VOL, PESO PESO PESO PESO PESO VOL, PESO 250 ml 70 gr. 10 gr. 50 gr. 150 gr. 200 ml 60 gr. 50 gr. 150 gr. 200 ml 70 gr. 10 gr. 10 gr. 200 ml ROGESTA MERIENDA SOPA CARBOHIDRATO PROTEÍNA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO VOL, PESO PESO PESO PESO VOL. 250 ml 70 gr. 100 gr. 50 gr. 150 gr. 200 ml DETALLE REFRENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN 1: FRUTA OPCIÓN 2: LÁCTEO JUGOCOLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL, PESO VOL, VOL. 200 ml 60 gr. 200 ml 200 El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá supera los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio fisico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonsa adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de recicligie si existier en la Entidad Contratante.							
GUARNICIÓN ENSALADA JUGO POSTRE VOL PESO PESO PESO PESO VOL. PESO 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml 60 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA SOPA CARBOHIDRATO PROTEÍNA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO VOL. PESO PESO PESO PESO VOL. 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN : FRUTA OPCIÓN 2: LACTEO JUGO/COLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. VOL. OU mó 60 gr 200 ml 200 El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio fisico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la daceuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el provecdor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existier en la Entidad Contratante.							
POSTRE VOL. PESO PESO PESO VOS PESO VOL. PESO 250 ml 70 gr 10 ng 75 0 gr 150 gr 200 ml 60 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA SOPA CARBOHIDRATO PROTEÍNA GUARNICION ENSALADA JUGO VOL. PESO PESO PESO PESO VOL. 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN 1: FRUTA OPCIÓN 2: LÁCTEO JUGO/COLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El proveedor contrat con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalacionos. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalacionos deberán contar con vias de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si evistiere en la Entidad Contratante.							
VOL. PESO 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml 60 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA SOPA CARBOHIDRATO PROTEÍNA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO VOL. PESO PESO PESO PESO VOL. 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN 1: FRUTA OPCIÓN 2: LACTEO JUGO/COLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área peremitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vias de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existere en la Entidade Contratante.							
gr 200 ml 60 gr DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA MERIENDA SOPA CARBOHIDRATO PROTEÍNA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO VOL. PESO PESO PESO DESO VOL. 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN 1: FRUTA OPCIÓN 2: LÁCTEO JUGOCOLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalaciones. Esta área permitirá la instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existere en la Entidad Contratante.							
INGESTA MERIENDA SOPA CARBOHIDRATO PROTEÍNA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO VOL. PESO PESO PESO VOS. 250 ml 70 gr 150 gr 200 ml DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN I: FRUTA OPCIÓN 2: LÁCTEO JUGO/COLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si evistiere en la Entidad Contratante.							
CARBOHIDRATO PROTEÍNA GUARNICIÓN ENSALADA JUGO VOL. PESO PESO PESO PESO VOL. 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN 1: FRUTA OPCIÓN 2: LÁCTEO JUGO/COLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.	REFERENCIAL DE PORCIONES POR						
GUARNICIÓN ENSALADA JUGO VOL. PESO PESO PESO PESO VOL. 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONDES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN 1: FRUTA OPCIÓN 2: LÁCTEO JUGO/COLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio fisico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vias de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si evistiere en la Entidad Contratante.	INGESTA MERIENDA SOPA						
VOL. PESO PESO PESO VOL. 250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN 1: FRUTA OPCIÓN 2: LÁCTEO JUGO/COLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El proveedor contará con el personal sufficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si evistiere en la Entidad Contratante.							
250 ml 70 gr 100 gr 50 gr 150 gr 200 ml DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN 1: FRUTA OPCIÓN 2: LÁCTEO JUGO/COLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si evistiere en la Entidad Contratante.							
DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN 1: FRUTA OPCIÓN 2: LÁCTEO JUGO/COLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si evistiere en la Entidad Contratante.							
PORCIONES POR INGESTA COLACIÓN OPCIÓN 1: FRUTA OPCIÓN 2: LÁCTEO JUGO/COLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
COLACIÓN OPCIÓN 1: FRUTA OPCIÓN 2: LÁCTEO IUGO/COLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vias de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
OPCIÓN 2: LÁCTEO JUGO/COLADA FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
FRESCA AVENA YOGURT VOL. PESO VOL. VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vias de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
VOL. 200 ml 60 gr 200 ml 200 El proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vias de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
proveedor contará con el personal suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
suficiente para completar en el menor tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
tiempo posible la entrega de dietas en cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vias de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el provedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
cama a los pacientes, el tiempo de entrega no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
no podrá superar los 60 minutos. La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciónes. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el provedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el provedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
adecuada prestación del servicio. Será obligatoria la preparación en estas instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
obligatoria la preparación en estas instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
instalaciones. Esta área permitirá la instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
instalación o uso del equipamiento con la finalidad de mantener condiciones óptimas para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el provedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
para la prestación del servicio. Estas instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.	instalación o uso del equipamiento con la						
instalaciones deberán contar con vías de evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.	finalidad de mantener condiciones óptimas						
evacuación para el agua, electricidad y zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
zonas adecuadas para la disposición de residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
residuos sólidos y el proveedor deberá acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
acoplarse al sistema de reciclaje si existiere en la Entidad Contratante.							
existiere en la Entidad Contratante.							
Despues de cummar con el servicio, el							
	Despues de cuiminar con el servicio, el		ı l		I	I	

proveedor, procederá a realizar la limpieza			1				
y recolección de residuos. El proveedor es							
responsable por las condiciones de asepsia							
de todos los espacios relacionados con su							
trabajo, en especial el área de							
manipulación de alimentos. Esta área, su							
limpieza y mantenimiento deberán							
contemplar el protocolo de limpieza y							
desinfección para hospitales, así como el							
manejo específico de limpieza de estos							
espacios de acuerdo con la normativa							
vigente y normas de bioseguridad							
establecidas desde el Consejo Nacional de							
Salud. Se establece como obligatoria la							
limpieza profunda de carácter semanal,							
tomando en cuenta la limpieza de trampas							
de gas y agua. De la misma manera se							
contempla el uso de desinfectante de							
manos antes de iniciar el servicio de							
preparación de alimentos. El servicio de							
alimentación estará disponible todos los							
días de la semana (7) sin excepción. Será							
responsabilidad del proveedor garantizar la							
distribución del personal de manera que la							
comida pueda ser servida a la temperatura							
apropiada y acorde a su preparación,			1			ĺ	
dentro de los horarios establecidos por la			1			ĺ	
entidad contratante dentro del horario de			1			ĺ	
atención de las 06h00 y 21h00. La			1			ĺ	
alimentación y transporte del personal			1			ĺ	
contratado para la ejecución del contrato			1			ĺ	
			İ				
correrá por cuenta del proveedor. Los			İ				
proveedores interesados en ofertar para el							
presente servicio tendrán la libertad de							
asociarse dentro de los cánones de la							
Economía Popular y Solidaria, la							
Agricultura Familiar y todas las prácticas							
que permitan y promuevan la inclusión de							
los emprendimientos económicos con base							
social a los procesos de Contratación							
Estatal.							
<ul> <li>CAPACIDAD MÁXIMA DE</li> </ul>							
PRODUCCIÓN:: La capacidad productiva							
se establece de la siguiente manera: Un							
grupo de trabajo compuesto por la							
presencia de un (1) chef (en cada turno),							
dos (2) jefes de cocina y cinco (5)							
ayudantes de cocina para atender a un							
grupo de hasta 100 pacientes diarios							
(considerando que 1 usuario = una ración:							
3 comidas + 2 colaciones), en dos turnos							
cumplimiento con (06h00 a 13h00 / 13h00							
a 21h00) con un jefe de cocina y dos							
ayudantes para cada turno. Se consideran							
turnos con 7 personas debido a que estos							
horarios aplicarán para los 7 días de la							
semana sin excepción. A partir de ello se			İ				
considerará dos (2) ayudantes de cocina			1			ĺ	
adicionales por cada 50 pacientes y dos (2)			1			ĺ	
jefes de cocina por cada 100 pacientes			1			ĺ	
adicionales. Se contará con la presencia de			1			ĺ	
un chef en cada turno y se considerará un			1			ĺ	
chef adicional en cada turno pasadas las			1			ĺ	
500 ingestas. El proveedor deberá dividir			1			ĺ	
su capacidad máxima de prestación de			1			ĺ	
			1			ĺ	
servicio, entre todas las ingestas			1			ĺ	
solicitadas dentro del horario determinado,			1			ĺ	
según el número de jefes de cocinas y			1			ĺ	
auxiliares que declare en su oferta. El			1			ĺ	
grupo de trabajo incluye la presencia de			1			ĺ	
dos (2) nutricionistas para suplir los			1			ĺ	
requerimientos de personal de apoyo en la			1			ĺ	
modalidad de contrato por medio tiempo.			1			ĺ	
Cada uno/a de los/las nutricionistas deberá			1			ĺ	
			1			ĺ	
estar presente en los momentos de			1			ĺ	
confirmación diaria del número de ingestas			1			ĺ	
en la entidad contratante (mañana y tarde).			1			ĺ	
Además se incluye en el grupo de trabajo			1			ĺ	
dos (2) bodegueros, uno para cada turno de			İ				
trabajo. *La jornada laboral contemplada			1				
			İ				
deberá garantizar la atención del servicio			İ				
los siete (7) días de la semana. Entre las			1				
06h00 y 21h00 de acuerdo con el horario			İ				
de servicio para cada ingesta determinado			1				
			1				
por la entidad contratante. En ningún caso	i 1	1	1	1	I	I	
por la entidad contratante. En ningún caso el servicio de una ingesta a la cama para							
por la entidad contratante. En ningún caso el servicio de una ingesta a la cama para los beneficiarios podrá quedar fuera de							

		 ,	1	1	
este horario acordado o ser servido más					
allá de los 30 minutos desde el inicio de					
distribución de las ingestas. Se recalca					
como 60 minutos el tiempo máximo de					
servicio para cada ingesta por piso.					
- PARAMETROS OBLIGATORIOS					
PARA LA PREPARACIÓN DE					
ALIMENTOS: CARACTERÍSTICAS					
GENERALES DE LAS DIETAS Valor					
calórico total (VCT): dependerá del tipo de					
dieta y en casos determinados, de los					
requerimientos de los pacientes. Calidad:					
características organolépticas adecuadas					
(sabor suave, sin condimentos irritantes o					
estimulantes, consistencia y color					
variados, temperatura apropiada, alimentos					
de fácil digestión) alimentos frescos,					
nutritivos e inocuos. Cantidad: de acuerdo					
a las porciones establecidas para cubrir las					
necesidades calóricas y nutricionales de					
los pacientes. La entidad contratante, a					
través del médico y/o nutricionista, deberá					
definir los requerimientos para la	]				
elaboración de las distintas dietas					
alimenticias y todas sus derivaciones. De	1 1				
ser requerido, se realizarán modificaciones					
diarias a las dietas establecidas de acuerdo	]				
con las necesidades de los usuarios según					
lo disponga la entidad contratante, previa					
notificación al proveedor. "La sal y azúcar					
se entregarán por separado en los	]				
diferentes tiempos de comida, de acuerdo a					
lo requerido por la entidad contratante	1				
quién se basará en las dietas asignadas a					
los pacientes por la nutricionista o médico					
tratante. En los casos que amerite el azúcar					
normal se reemplazará por edulcorante no					
calórico. *Los menús deberán ser bajos en					
grasas, azucares y sal. *Las frutas y					
hortalizas utilizadas en la preparación de					
los alimentos deberán estar frescas, en					
buen estado para el consumidor, deben ser					
de muy buena calidad en sus					
características organolépticas (olor, color,					
sabor, textura, consistencia). *En caso de					
no disponer de algún alimento, sustituir					
por otro del mismo valor nutricional y					
costo. *Los alimentos deberán ser					
preparados el mismo día del consumo para					
garantizar la ingesta de alimentos frescos.					
*Los insumos a ser utilizados (alimentos)					
deberán ser de producción nacional,					
priorizando la compra de los mismos a la					
Economía Popular y Solidaria y sus					
emprendimientos disponibles en la					
localidad donde será prestado el servicio	]				
así como de las organizaciones de la	]				
Agricultura Familiar Campesina e					
Indígena, deberán aplicar con criterios de					
pertinencia territorial de acuerdo con la	]				
zona en donde se presta el servicio para el	1 1				
cumplimiento de las resoluciones RE-					
SERCOP-2015-0032 y RE-	]				
SERCOP-2015-0034. La proporción de	]				
estos productos no será menor al 70% del					
total de los productos utilizados en la	]				
elaboración del menú para el servicio de	]				
alimentación.					
- PLAZO DE EJECUCIÓN DEL					
SERVICIO: La ejecución de prestación del	]				
servicio, iniciará en el plazo mínimo de	]				
siete (7) días contados desde la	]				
formalización de la orden de compra,					
tiempo en el cual la entidad contratante y	]				
el proveedor deberán aprobar el menú y	]				
cronograma de entrega, salvo acuerdo	]				
expreso entre las partes, mismo que no					
podrá ser mayor a 15 días.					
- INFRACCIONES, SANCIONES Y	]				
APLICACIÓN DE MULTAS: Infracciones	]				
Multa Por la no prestación del servicio. 1 x	]				
1000 del valor de la factura mensual por	1 1				
cada día de servicio no prestado. Por falta					
	]				
			Ì	İ	
de asepsia, inocuidad y por la mala calidad					
de asepsia, inocuidad y por la mala calidad de los alimentos y servicios. Multa del					
de asepsia, inocuidad y por la mala calidad					

1:6:i d-1i-i	1 1	1	1	ı	ı	ı	
calificaciones del servicio en un mismo							
día, (Se llevará a cabo una calificación de							
los parámetros antes mencionados, esta se							
hará en base al número de ingestas							
servidas y la satisfacción de los							
beneficiarios/as. La modalidad de							
calificación y evaluación será							
responsabilidad de la entidad contratante a							
través del administrador de la orden de							
compra; el proveedor debe ser informado							
previo al inicio de la ejecución del contrato							
de este sistema de evaluación, el cuál debe							
estar estrictamente relacionado con el							
servicio de alimentación prestado, la cual							
no está sujeta a modificaciones). Multa del							
0.05 x 1000 del valor de la factura mensual							
cuando exista un 20% de malas							
calificaciones en un mismo día, con base							
en el número de ingestas servidas y la							
satisfacción de los beneficiarios/as. Por el							
cambio en los menús preestablecidos y							
aprobados por el administrador de la orden							
de compra sin la debida autorización. 0.25							
x 1000 del valor de la factura mensual por			ĺ				
cada cambio Por incumplimiento en el	i l	1	1			1	
aprovisionamiento de utensilios y equipos	i İ	1	1			1	
mínimos requeridos en la presente ficha.	i		ĺ				
0.05 x 1000 del valor de la factura mensual	i l	1	1			1	
por cada día de incumplimiento. Por	i		1	1			
incumplimiento del horario de entrega de	i		ĺ				
las ingestas, señalado por la entidad	i		1	1			
contratante. Por el incumplimiento en las	i l	1	1			1	
condiciones establecidas para el uniforme	i l	1	1			1	
requerido del personal. La primera vez se	i		ĺ				
hará un llamado de atención por escrito. Si existe reincidencia se aplicará una multa							
del 1x 1000 del valor de la factura							
mensual. Ante la recurrencia del							
incumplimiento en las condiciones de							
asepsia, inocuidad y calidad de cualquiera							
de los productos e insumos relacionados							
con el servicio, debidamente reportados							
por el administrador de contrato. La							
entidad contratante solicitará al SERCOP							
que se declare al proveedor como							
contratista incumplido.							
<ul> <li>NORMATIVA APLICABLE: *</li> </ul>							
Manual de Manipulación de Alimentos							
vigente, emitido por la Agencia Nacional							
de Regulación, Control y Vigilancia							
Sanitaria (ARCSA) *Manual de Buenas							
Prácticas de Higiene y Manipulación de							
Alimentos en Restaurantes y Cafeterías de							
la Agencia Nacional de Regulación,							
Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA). *							
Normas INEN vinculadas. *Reglamento							
para el manejo adecuado de los desechos	i l	1	1			1	
infecciosos generados en las instituciones	i		1	1			
de Salud en el Ecuador. *Ley Orgánica de	i		ĺ				
Salud del Ecuador. *Manual del Modelo			ĺ				
de Atención Integral de Sistema Nacional	i l	1	1			1	
de Salud Familiar Comunitario e	i		ĺ				
Intercultural (MAIS-FCI). *Se	i l	1	1			1	
considerarán otros protocolos y/o	i l	1	1			1	
	i		1	1			
procedimientos específicos que la			ĺ				
Institución establezca con el proveedor	i l	1	1			1	
para la prestación del servicio. Nota: De	i		1	1			
existir, se tomará en cuenta también las	i		ĺ				
actualizaciones y/o modificaciones a las	i l	1	1			1	
normas enunciadas.	i l	1	1			1	
- PRECIO DE ADHESIÓN: US\$ 12,34			ĺ				
Por ración (No incluye IVA)	i l	1	1			1	
- EQUIPO MINIMO REQUERIDO:	i l	1	1			1	
*La presente ficha tiene como rango	i		ĺ				
referencial la atención de 50 a 100			ĺ				
pacientes por día, por tanto el incremento	i l	1	1			1	
de equipos, herramientas y cualquier	i		1	1			
insumo adicional será directamente	i		1	1			
proporcional al número de usuarios			ĺ				
diarios. Equipo necesario: *1 cocina	i l	1	1			1	
industrial eléctrica de 4 quemadores *2	i		1	1			
congeladores de carnes *2 congeladores	i		1	1			
para verduras *1 horno semi industrial *1	i		ĺ				
horno microondas *1 plancha industrial *1			ĺ				
	i l	1	1			1	
hatidara industrial *2 massassa matália		•	•	•	1	1	
batidora industrial *3 mesones metálicos	<b>!</b>						
batidora industrial *3 mesones metálicos de trabajo *1 fregadero de 2 pozos con trampa de grasa *2 baños maría *2 coches							

.,		1	1	1		1
térmicos como mínimo, para distribución.	1					
Con capacidad de 30 bandejas. La cantidad	1					
adicional de estos coches se determinará	1					
dependiendo de las necesidades logísticas	1					
de la institución y del número de pacientes	1					
a ser atendidos en los tiempos	1					
establecidos. *Ollas y sartenes. *Juego de	1					
cucharas medidoras. *Software para el	1					
registro y emisión de reportes del servicio	1					
de comidas. Menaje: *Vajilla de	1					
policarbonato de material liso, no poroso y	1					
fácil de limpiar. *Vajilla desechable para	1					
pacientes en aislamiento (contenedor de	1					
plato fuerte térmico, tarrina térmica de	1					
capacidad medio litro, tenedor plato fuerte,	1					
cuchara de sopa, cucharita de postre y	1					
cuchillo) *Unidades de cubiertos	1					
desechables (cuchara sopera, cuchara de	1					
postre, cuchillo y tenedor). *Utensilios de	1					
cocina de acero inoxidable. *Servilletas	1					
desechables de papel. *Otros equipos,	1					
utensilios y demás implementos que sean	1					
necesarios y estén enmarcados en la	1					
normativa de buenas prácticas de	1					
manipulación de alimentos y que aseguren	1					
la inocuidad de los alimentos. Muebles:	1					1
*Estanterías: el proveedor garantizará la	i İ					1
cantidad suficiente de este mobiliario de	i					1
acuerdo a las necesidades de la entidad	i İ					1
contratante. Herramientas: *1 balanza	i İ					1
gramera digital con capacidad mínima de	i					1
	i İ					1
10 kg. *1 balanza de plataforma con	i İ					1
capacidad mínima de 200 kg. Maquinaria:	1					
*1 Lavadora de platos para mínimo 70	1					
piezas. Nota: *El proveedor proporcionará	1					
las herramientas, utensilios y todos los	1					
insumos que se requieran para la	1					
elaboración de los alimentos. *Los	1					
utensilios no deben ser utilizados al mismo	1					
tiempo para la preparación de dos tipos de	1					
alimentos diferentes, para evitar la	1					
contaminación cruzada. *Los utensilios de	1					
cocina deben ser isotérmicos de acero	1					
inoxidable u otro material no toxico, deben	1					
ser correctamente limpiados y	1					
desinfectados. El proveedor como	1					
requisito para catalogarse deberá presentar	1					
documentos que respalden la	1					
disponibilidad del equipo mínimo	1					
(facturas, títulos de propiedad, contratos de	1					
compra-venta, declaraciones juramentadas	1					
de propiedad, o de arrendamiento).	1					
- PRECIOS REFERENCIALES PARA	1					
LA LIQUIDACIÓN DE LA ORDEN DE	1					
COMPRA: Se utilizarán los siguientes	1					
precios para la liquidación de la orden de	1					
pago por parte de la entidad contratante:	i İ					1
INGESTA (PRECIO SIN IVA) Desayuno	i İ					1
US\$ 2,27 c/u Almuerzo US\$ 3,94 c/u	i					1
Merienda US\$ 3,96 c/u Colación 1 US\$	i					1
0,21 c/u Colación 2 US\$ 0,36 c/u Jarra de	i İ					1
	i İ					1
agua aromática (1 litro) US\$ 0,17 c/u	i					1
Dieta líquida estricta US\$ 1,43 c/u * Estos	i					1
precios son referenciales para la	1					1
liquidación de la orden de compra de	1					
acuerdo con el número de ingestas	i					1
solicitadas en la misma y su concordancia	i					1
con el número de ingestas servidas de	1					1
manera efectiva por el proveedor.	1					1
Adicionalmente, el proveedor presentará	i İ					1
un informe de servicios prestados con el	i İ					1
número de ingestas servidas o	i					1
confirmadas. La entidad contratante	i					1
acogerá este informe como insumo para la	i İ					1
elaboración de su informe de satisfacción	i İ					1
previo al pago mensual de la orden.	i İ					1
- REQUISITOS DE PAGO: El pago se	i					1
realizará previo a la presentación de los	i					1
siguientes documentos: -FacturaInforme	i					1
mensual de conformidad del servicio	ı [					1
realizado por el personal designado para el	ı [					1
efecto en el cual conste el detalle del	i İ					1
Ciccio en el cual conste el detalle del	i l					1
	ı					1
cuadro de control de ingestas, uno por			1	1	I	1
parte de la entidad contratante y otro por						
parte de la entidad contratante y otro por parte del proveedorPresentación ante la						
parte de la entidad contratante y otro por						

del ment	, así como sus datos de contacto
	número de teléfono celular y
	ectrónico)Acta de entrega
	n del servicio e informe del rador de la orden de compra
	le pago mensual de afiliaciones al
Instituto	Ecuatoriano de Seguridad Social
	sos que corresponda Copias de
	ras de compra de alimentos semiprocesados a los
	ores catalogados en las fichas de
	de productos alimenticios del
	(detallado en el atributo No. 8).
	SONAL MÍNIMO REQUERIDO ACIÓN Y CAPACITACIÓN:
	ircular No. SERCOP-
	7-019 "Dos (2) Chefs o Líder de
	Γítulo de instrucción superior en
	e Gastronomía; o, certificación
	; o, Certificado que acredite n o capacitación en gastronomía
	ración de alimentos, o,
	cia de mínimo 3 años. Certificado
	lite haber cursado y aprobado
cursos de	higiene y manipulación de
	s o buenas prácticas de tura. *Certificado que acredite
	cia de al menos un año en
servicios	de preparación de alimentos, de
	ria en servicios para unidades de
	Certificado de salud otorgado por erio de Salud Pública (MSP) o
	entro de salud autorizado." Dos
	de cocina o cocineros:
	ado que acredite formación o
	ción en gastronomía y/o
	ón de alimentos de mínimo 40 (tulo o certificación artesanal en
	antes mencionadas. *Certificado
que acre	lite haber cursado y aprobado
	de higiene y manipulación de
	s o buenas prácticas de tura. *Certificado que acredite
	cia de al menos un año en
	de preparación de alimentos, de
	eia en servicios para unidades de
	Certificado de salud otorgado por
	erio de Salud Pública (MSP) o entro de salud autorizado. Cinco
	antes de cocina: *Certificado que
	naber cursado y aprobado
módulos	de higiene y manipulación de
	s o buenas prácticas de
	tura. *Certificado que acredite tión o experiencia de al menos
	es en servicios de preparación de
alimento	s, de preferencia en servicios de
	lades de salud. *Certificado de
	rgado por el Ministerio de Salud MSP) o por un centro de salud
	lo. Personal de apoyo: (el personal
de apoyo	no se considerará para la
	eión del proveedor. Este personal
	ratado por el proveedor, de
	a los requerimientos de la entidad ite, una vez que se haya generado
	de compra). Nutricionistas: El
	or con la finalidad de validar los
	tablecidos con la entidad
	te, deberá contar con el aval y un nutricionista que garantice el
	iento del menú con los
requerim	ientos nutricionales señalados por
	d contratante. El mismo deberá
	título profesional de tercer nivel
	o en Senescyt que acredite n en Nutrición Humana, Dietética
	ente. El proveedor deberá contar
- cquiva	mo de nutricionistas que cumplan
con míni	s de trabajo diurno y vespertino
con míni los turno	oleten las 40 horas semanales en
con míni los turno que com	
con míni los turno que com los 7 día	s asignados. Dos (2) Bodegueros:
con míni los turno que com los 7 día *Certific aprobado	s asignados. Dos (2) Bodegueros: ado que acredite haber cursado y o módulos de higiene y
con míni los turno que com los 7 día *Certific aprobado manipula	s asignados. Dos (2) Bodegueros: ado que acredite haber cursado y

al menos seis meses en manejo de bodegas de alimentos en servicios de preparación de alimentos. *Certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud autorizado. Supervisor: el proveedor designará a una persona de su equipo para que cumpla con las funciones de supervisión/administración. Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-070 De igual manera, el proveedor designará a una o varias personas de los miembros del personal de trabajo, según se requiera, para que se encarguen exclusivamente de funciones relacionadas con la limpieza				
funciones relacionadas con la limpieza general de la zona de manipulación de alimentos y comedor.				

Subtotal	22.212,0000
Impuesto al valor agregado (15%)	3.331,8000
Total	25.543,8000

Número de Items	1800
Total de la Orden	25.543,8000

Fecha de Impresión: miércoles, 15 de mayo de 2024, 11:15:04