

ESPECIFICACIONES

Las presentes Especificaciones describen los requisitos para brindar el Servicio Complementario de alimentación para el personal del Edificio Sede de TRANSELECTRIC S.A. y de las Instalaciones de Calderón (Carapungo), en la ciudad de Quito.

1. ESPECIFICACIONES GENERALES:

- a) Preparar mínimo 160 menús diarios, número variable de acuerdo a la demanda de los colaboradores.
- b) La preparación y servicio de los menús se realizará en las instalaciones dispuestas para el efecto, ubicadas en el edificio matriz de TRANSELECTRIC S.A.
- c) Suministrar todos los productos alimenticios de calidad, necesarios para la preparación higiénica de los menús, presentando en medida de lo posible su registro sanitario, lugares de adquisición, así como mantener la cadena de frío en los diferentes procesos, esto es: traslado, manipulación y conservación.
- d) Garantizar que sus proveedores cumplan las normas de higiene, salubridad y registros sanitarios correspondientes.
- e) Elaborar dietas equilibradas con los valores nutricionales de los alimentos que garanticen el buen estado de salud de los colaboradores, en coordinación con el área médica de TRANSELECTRIC S.A.
- f) Garantizar la limpieza, desinfección y buena conservación de la infraestructura, del menaje y equipos a utilizarse.
- g) Realizar el mantenimiento correctivo de los equipos entregados por TRANSELECTRIC S.A., bajo la modalidad de gastos reembolsables.

2. DEL SERVICIO:

- a) El horario de atención al personal será de 12H30 a 15H00.
- b) La modalidad será self service y el personal de servicio utilizará guantes, mascarilla y malla protectora de cabello.
- c) Cada colaborador deberá depositar su bandeja y vajilla en las porta bandejas obligatoriamente.
- d) El registro de cada colaborador que utilice el servicio será a través del sistema automatizado.
- e) Contar con un dispensador de gel desinfectante para aseo de manos de los usuarios.
- f) Mantener un ambiente acogedor en horas del servicio en el comedor.
- g) Exhibir diariamente el menú a brindarse.

3. DE LA INFRAESTRUCTURA:

- a) Mantener limpias todas las áreas de producción y todos los utensilios y vajilla utilizada, cumpliendo las exigencias y características señaladas en el Código Alimentario y en las Reglamentaciones Técnico- Sanitarias específicas.
- b) Realizar el mantenimiento preventivo de equipos y mobiliario entregados por TRANSELECTRIC S.A., precautelando su funcionamiento.
- c) En caso de daño o deterioro por el uso, TRANSELECTRIC S.A. realizará la reposición previo informe justificado y aprobado por el Administrador del Contrato.
- d) Utilizar procedimientos autorizados para la desinsectación y desratización de los locales.

- e) Almacenar y conservar los alimentos frescos en la instalación frigorífica disponible.
- f) Colaborar y facilitar inspecciones programadas y no programadas para verificar el buen estado de aseo, orden y limpieza de las instalaciones entregadas a su cargo.

4. DEL MENÚ:

- a) Preparación de 160 (ciento sesenta) almuerzos diarios, que constará de:
 - Sopa (dos alternativas)
 - Plato fuerte (dos alternativas)
 - Guarnición (dos alternativas)
 - Bar de ensaladas (cuatro tipos)
 - Jugo o agua aromática, y;
 - Postre (dos alternativas una de ellas fruta)
- b) Contar con un Nutricionista que elabore los menús en forma balanceada, y dietas especiales que el área médica de TRANSELECTRIC S.A., solicite para el adecuado control de salud de sus trabajadores.
- c) Realizar los análisis de laboratorio: cultivos y bromatológicos de muestras específicas de los alimentos preparados estos análisis se harán al menos dos veces en el transcurso del contrato y cuando la Compañía lo requiera, adicionalmente serán revisados por el área médica.
- d) El agua a utilizarse debe ser apta para el consumo humano.
- e) Los menús deben contener los elementos nutricionales requeridos para garantizar un buen estado de salud debiendo el Contratista entregar trimestralmente, con antelación de una semana, a la UNASS (área médica), el detalle de menús diarios para su respectiva valoración y aprobación.
- f) Los menús serán variados para garantizar un aporte adecuado de nutrientes: Macro nutrientes (hidratos de carbono, grasas y proteínas) y micro nutrientes, (vitaminas y minerales); las cantidades mínimas serán:
 - Carnes1: 110 – 120 gr.
 - Pollo: presa 150 gr.
 - Carnes 2: productos del mar 120 – 130 gr.
 - Ensalada y aderezos: porción
 - Guarnición: porción
 - Bebidas: 1 vaso
 - Mote, canguil o pan: porción
 - Fruta: porción (....gr.)

5. DEL PERSONAL Y EQUIPOS:

- a) El Contratista deberá contar con el personal necesario para la prestación del servicio de alimentación, acorde con las especificaciones y condiciones del servicio.
- b) El Contratista deberá disponer de un Chef que cumpla con el siguiente requisito:
 - Formación académica completa en Gastronomía o Gastrología.
- c) Mantener todo su personal debidamente uniformado y dotar de ropa de trabajo suficiente, conservando la pulcritud y buena presentación; es indispensable que todo manipulador de alimentos mantenga una higiene personal estricta

para evitar que contaminen los alimentos con microorganismos de los que pueda ser portador.

d) La ropa de trabajo que debe utilizar el personal de servicio será:

- Cofia
- Mascarilla
- Mandil
- Guantes y;
- Calzado de seguridad.

e) Cuando el personal de La Contratista padezca diarrea, anginas, fiebre, gripe, infecciones cutáneas, ictericia (color amarillento de ojos y piel) lo ha de comunicar inmediatamente a su administrador, quién lo enviará al dispensario médico en donde se decidirá las acciones ha tomarse.

f) Remitirá al Departamento Médico de la Compañía en forma semestral, los resultados de exámenes elementales y coproparasitarios del personal de servicio, a más del carné de todo su personal emitido por el Ministerio de Salud Pública.

6. DE LOS EQUIPOS DE TRANSELECTRIC S.A.,

a) Para la prestación del servicio de alimentación, la Compañía suministrará:

- Vajilla.
- Cristalería.
- Cubertería.
- Mantelería.
- Microonda.
- Cocina Industrial.
- Ozonificador
- Calentadores de comida.
- Lavadora de vajilla.
- Equipo para conservación de alimentos (refrigerador – congelador).
- Espacio físico para almacenar alimentos (cuarto frío).