



Deepwater
Port in Posorja

**TERMINOS DE REFERENCIA
PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA
PERSONAL
DE DPWORLD POSORJA**

1) DOCUMENTOS MÍNIMOS REQUERIDOS. -

- CARTA DE PRESENTACIÓN
- RUC
- NOMBRAMIENTO DEL REPRESENTANTE LEGAL
- COPIA DE CEDULA Y PAPEL DE VOTACION DEL REPRESENTANTE LEGAL
- CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES TRIBUTARIAS
- CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES Y EXISTENCIA LEGAL
- ESCRITURA DE CONSTITUCION DE LA COMPAÑIA Y MODIFICACIONES (si existieren)
- AUTORIZACION DE FUNCIONAMIENTO DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS EMITIDA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE
- POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL
- CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CON EL INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL
- TRES REFERENCIAS COMERCIALES (Deberán contener la firma y sello de la compañía, y debe ser de los últimos 12 meses).
- ESTADOS FINANCIEROS AUDITADOS DE LOS ÚLTIMOS 3 AÑOS
- CERTIFICADO BANCARIO
- ESTRUCTURA DE LA ORGANIZACIÓN (Incluido los detalles de la junta de accionistas y la alta dirección).
- CONFIRMACIÓN SI TIENEN UNA POLÍTICA DE LA COMPAÑÍA QUE PROHÍBA EL USO DE MANO DE OBRA INFANTIL EN TODA SU CADENA LOGÍSTICA.
- CERTIFICADOS Y ACREDITACIONES VIGENTES QUE POSEAN.
- FOTOS DE CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y COCINA
- CAPACIDAD INSTALADA
- CARTA DE COMPROMISO
- DETALLE DE PRINCIPALES CLIENTES
- CERTIFICADO BANCARIO

2) OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

Suministrar alimentación de óptima calidad que satisfaga, desde el punto de vista nutritivo, gastronómico, salubre e inocuo al personal autorizado de DPWORLD POSORJA S.A.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Que la alimentación que se provea cumpla con las recomendaciones de nutrición que serán definidas en conjunto con la nutricionista de la empresa. Se deberá tener en cuenta que la alimentación a ser provista, deberá principalmente:

- a. Proporcionar los nutrientes energéticos y no energéticos que permitan cubrir adecuadamente la función de nutrición.
- b. Los aportes nutricionales deben estar en proporción adecuada, es decir se debe conservar el equilibrio entre los componentes de la alimentación.
- c. Asegurar que los alimentos proporcionados sean los adecuados para el personal, y que no generen fatiga o sueño en los turnos nocturnos.
- d. La alimentación proporcionada por el Contratista debe reunir características nutritivas, inocuas, salubres, de presentación y de servicio adecuadas que se detallan en las secciones correspondientes.
- e. La alimentación que el Contratista entregue a los usuarios, debe ser elaborada acatando las normas de la Certificación normas BPM (Buenas prácticas de manufactura) y debe ser segura en todas sus fases, es decir, los procesos y las tecnologías utilizadas en la producción de alimentos, no deben poner en riesgo la salud de las personas.
- f. El contratista deberá contar con un Sistema de Gestión de Seguridad Industrial que asegure que todo el personal que trabaje no se exponga a peligros y o riesgos, y si lo hace sea de manera controlada. DPWorld Posorja S.A., ha definido varios requisitos en el procedimiento "SAF-00X-GUÍA DE REQUISITOS PARA CONTRATISTAS".
- g. Asimismo, para los riesgos específicos en preparación de alimentos, la contratista deberá elaborar una matriz de riesgos y controles que deberá cumplir, por ejemplo:

Actividad	Peligro	Riesgo	Medida de Control
Corte de carne con cuchillo	Filo del cuchillo o herramienta de corte	Corte o amputación de extremidades	Uso de guantes de cota de malla de acero inoxidable

3) ALCANCE

En la ejecución del servicio a ser contratado, el Contratista que resultare seleccionado, deberá aplicar las normas de BMP - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, así como los principios del Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control y en general cualquier otra regulación aplicable.

El Contratista deberá garantizar el mantenimiento del servicio durante los 365 días del año, en todos los horarios de operación del terminal, incluyendo los días festivos y no laborables, independientemente de los problemas laborales propios o de sus proveedores, transportes, clima, equipamiento, etc.

Todas las fases de la provisión diaria del servicio de alimentación y las actividades que se deriven de ésta (servicio al cliente, adquisición de alimentos, recepción, almacenamiento, conservación, preparación, emplatado y distribución, recolección y limpieza de vajilla, eliminación de desechos, limpieza de las instalaciones, entre otras) están bajo la responsabilidad del contratista, las mismas que cumplirán todas las normas de higiene aplicables y se efectuarán en las instalaciones asignadas por el Contratante. Pudiendo DPWorld Posorja S.A. supervisar e inspeccionar dichas actividades en cualquier momento, sin previo aviso.

El contratista ocupará el área asignada, los equipos, asimismo deberá proveer el menaje, la vajilla y otros enseres, los cuales se presentarán a DPWorld Posorja S.A. y serán evaluados previo a autorizar su uso, únicamente para el suministro de la alimentación del personal designados por la empresa, no los utilizará para fines particulares o ajenos a la institución y tampoco serán trasladados fuera de las instalaciones de **DPWorld Posorja S.A.**

Suministrará la alimentación en las horas establecidas, en vajilla apropiada la cual deberá estar en perfectas condiciones, dispuesta en bandejas individuales.

El contratista deberá mantener a la disposición de personal ejecutivo de la empresa o visitantes, un menú adicional, con precios y horarios de atención definidos. Así como la persona de cobro y despacho de los productos de la carta.

El contratista deberá mantener limpia, sin grasa e íntegra la vajilla, las bandejas y los coches de transporte de alimentos. La vajilla y las bandejas deterioradas por el mal uso deberán ser repuestas por el contratista.

Deberá proporcionar los cubiertos, previamente higienizados y desinfectados; completos y empacados, los cuales deberán ser de acero inoxidable, con servilletas de papel.

Contar con personal suficiente, capacitado y con el perfil apropiado a su cargo, orientados en servicio al cliente.

Todo el personal del Contratista, involucrado en la prestación del servicio, deberá tener capacitación en educación sanitaria y manipulación de alimentos.

El Contratista garantizará que todo el personal tenga conocimientos generales en nutrición básica para diferentes grupos de edad y conocimiento del manejo de dietas.

El personal que empleará para la prestación del servicio, reunirá los requisitos de idoneidad, sanidad y salud (evitar contaminación directa, indirecta o cruzada por enfermedades personales o laborales) para esta clase de servicio, deberá presentar los Certificados de Salud de todo el personal, así como los permisos pertinentes que requieran las autoridades competentes para prestar el servicio en un recinto portuario.

Contar con los materiales, suministros y elementos de consumo necesarios para la oportuna y eficiente prestación del servicio de alimentación, incluyendo papelería.

El contratista, en el caso de que la prestación del servicio lo requiera, dispondrá de menaje adicional necesarios para la ejecución del contrato.

Para todos los menús solicitados, el contratista utilizará productos de marcas debidamente certificadas y reconocidas, con información nutricional completa, rotulado en forma adecuada con fecha de vencimiento.

El contratista dotará al personal, de uniformes completos (de color claro, tapabocas, gorro, delantal, protector, guantes, zapatos y/o botas) los cuales deben estar identificados con escarapela, indicando el nombre del colaborador, servicio que presta y proveerá los equipos de protección personal (EPP) de acuerdo a los riesgos de la actividad.

Efectuar el servicio de limpieza y desinfección de las áreas de cocina y comedores, para lo cual el contratista deberá utilizar los insumos tales como, EPP: guantes, lentes, ropa, entre otros para químicos de acuerdo a la Hoja de Seguridad HDS, MSDS o SDS; jabones, detergentes, desinfectantes y otros químicos debidamente señalizados en base a la norma HMIS III y contar con la Hoja de Seguridad; fundas de basura, de acuerdo a normas de bioseguridad e higiene. Insumos que deberán ir incluidos en el valor de la propuesta y no generarán costo adicional para la Contratante.

Realizar fumigación y desinfección de las áreas de cocina y comedor en forma periódica, según la necesidad del servicio y de acuerdo con las normas establecidas para los servicios de alimentación. Y en coordinación previa con el departamento de Seguridad Industrial y Ambiente de DPWORLD POSORJA S.A. Dicha actividad requiere de su propio análisis de riesgo y si se subcontrata el servicio deberá cumplir también con el procedimiento "SAF-00X-GUÍA DE REQUISITOS PARA CONTRATISTA".

El contratista dispondrá de un Programa de Capacitación para todos los manipuladores de alimentos, el cual debe incluir higiene de manos, precauciones de aislamiento y prevención de infecciones transmitidas por alimentos, entre otros temas. Asimismo, se debe contar con Planes de Entrenamiento, Emergencia, simulacros y otros de acuerdo al Sistema de Gestión de Seguridad.

Deberá contar con un programa de recetas estandarizadas a utilizarse en el ciclo de menú y su respectivo análisis nutricional.

Presentar de manera obligatoria un programa de control de calidad, donde detalle cómo se ejercerá el control sobre el personal, insumos, técnica de conservación y preparación de los alimentos suministrados, durante la ejecución del contrato.

Realizar mensualmente una reunión con el personal responsable del contrato en el control de calidad del servicio, para la evaluación de los servicios prestados, el establecimiento de los correctivos pertinentes y se suscribirán actas de la reunión para ser remitidas al departamento de control y auditorías, asignados por el contratante.

El Contratista deberá realizar las auditorías de calidad, de seguridad industrial y de buenas prácticas de manufactura; anualmente por un auditor calificado y se remitirán los informes correspondientes y el plan de acción al Servicio de Alimentación. Y de manera semestral se presentarán informes de una auditoría interna por personal aprobado.

Realizar los análisis microbiológicos un mínimo de cuatro (4) muestras de alimentos aprobados por el Servicio de Alimentación: sopa, proteína, carbohidrato (arroz), ensalada, postre y bebida fría; realizar muestras de cultivo de manos mínimo de dos (2) manipuladores de alimentos y de un (1) equipo o implemento de central de producción y comedor cada seis (6) meses. Resultados que deberán ser presentados al auditor de alimentos asignado con el fin de garantizar la inocuidad y calidad en la prestación del servicio.

Garantizar el cumplimiento de los programas de salud ocupacional, coordinado con la nutricionista de la empresa.

Dar respuesta en forma oportuna de los requerimientos interpuestos por los usuarios y/o entes de control por fallas atribuibles a la prestación del servicio y tomar las acciones correctivas pertinentes en 24 horas.

Dar aviso oportuno al Servicio de auditorías de alimentos de aquellos aspectos que puedan generar obstáculos en el desarrollo de la prestación del servicio.

Tomar decisiones oportunas sobre las quejas, reclamos y sugerencias que, sobre la calidad de los servicios, presente el Servicio de auditorías de alimentos.

Entregar a **DP World Posorja**, Los comprobantes de consumo (tickets) generados por el sistema biométrico, junto a la factura correspondiente al mes, las planillas de aportes del Seguro Social de todos los empleados.

4) METODOLOGIA DE TRABAJO

Todas las fases de la provisión diaria del servicio de alimentación y las actividades que se deriven de ésta (adquisición de alimentos, recepción, almacenamiento, conservación, preparación, emplatado y distribución, recolección y limpieza de vajilla, eliminación de desechos, limpieza de las instalaciones, entre otras) están bajo la responsabilidad del contratista, cumplirán todas las normas, requisitos y procesos establecidos, se efectuarán en las instalaciones del contratante y serán supervisadas por el personal del Servicio de auditoría de alimentos.

5) PRODUCCIÓN DE COMIDAS

El Contratista efectuará la manipulación, elaboración, cocción y distribución de los alimentos en la cocina de **DPWorld Posorja**. Durante la producción, se observarán estrictamente todas las normas de calidad y todos los procesos utilizados garantizarán la inocuidad e integridad de los alimentos.

6) PLANIFICACIÓN DEL MENU

El menú deberá ser:

- Suficiente
- Equilibrado
- Variado
- Adecuado

EL chef de la empresa contratista será el encargado de la planificación del menú y del cálculo de ingredientes, los cuales serán entregados con quince días de anticipación al responsable del servicio de auditorías de alimentos para su revisión y aprobación, los menús serán publicados semanalmente para conocimiento general de todos los trabajadores de la empresa **DPWorld Posorja S.A.**

La rotación del menú normal será, como mínimo, de cuatro semanas, en el menú planificado para el comedor de personal, se contemplará estación de ensaladas a libre consumo, dos opciones de proteína, dos opciones de carbohidratos un jugo y un postre.

Para Cumpleaños (1 celebración al mes) y determinadas festividades o eventos (año nuevo, navidad, carnaval, jueves o viernes santo, día del padre/madre, entre otras) se planificará un menú especial.

7) CAMBIOS EN EL MENÚ

Los cambios serán excepcionales y deberán ser comunicados en forma anticipada (24 horas) al responsable del servicio de auditoria de alimentos, quien, de acuerdo a las circunstancias y a las necesidades de los usuarios, los autorizará o negará.

Si el cambio supone la entrega de un alimento de mayor costo al programado, el Contratista asumirá dicho costo.

8) EJECUCIÓN DEL MENÚ

El Contratista realizará el menú de acuerdo a lo aprobado por el responsable del servicio de servicio de auditoria de alimentos.

La ejecución del menú se fundamentará en el empleo de Recetas Estandarizadas realizadas de acuerdo a las porciones estándares de alimentos. El contratista dispondrá y entregará las recetas estandarizadas que conformen el ciclo de menú.

El cumplimiento del menú será supervisado por el personal del servicio de auditoria de alimentos

Durante todas las fases de la producción deberá evitarse la exposición de los alimentos a las temperaturas críticas para la multiplicación de microorganismos (entre 7°C y 60°C).

Si se producen demoras en la producción, las materias primas perecederas y los productos en elaboración deberán mantenerse a una temperatura que reduzca al mínimo la proliferación de bacterias. Esto podrá lograrse colocando rápidamente el producto en zonas de almacenamiento refrigerado (0 a 5°C) y manteniéndolo a más de 60°C hasta que se reanude la producción normal.

9) ADQUISICIÓN, TRANSPORTE, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

La compra, transporte y almacenamiento de las materias primas necesarias estarán a cargo del Contratista.

10)ADQUISICIÓN

La adquisición de alimentos se debe realizar sólo a suministradores conocidos y confiables que oferten productos con una calidad garantizada. Para la producción de las dietas, los alimentos que se adquieran deberán ser frescos.

La adquisición de los alimentos se la hará en forma oportuna y de acuerdo al menú planificado.

El contratista deberá disponer de una nómina de proveedores que cumplan los requisitos que los acrediten como proveedores garantizados y confiables y que sean aprobados por el servicio de auditoria de alimentos.

Los alimentos envasados que se adquieran, deberán contener las etiquetas con la información correspondiente: nombre del alimento, identificación del lote, fecha de duración, fecha de elaboración, registro sanitario.

Con el propósito de garantizar el origen y la calidad de las materias primas, el Contratista deberá disponer de un Programa de Control de Proveedores y un Sistema o Plan de Control de Trazabilidad.

11)TRANSPORTE

Durante el transporte, los alimentos deberán protegerse de todo tipo de contaminación.

Los alimentos deben transportarse en recipientes cerrados y mantenerse a las temperaturas adecuadas.

El área del vehículo y los envases o recipientes que se empleen para transportar los alimentos deben ser exclusivos para dicho fin, deben mantenerse limpios, lavarse y desinfectarse al final de cada jornada.

El vehículo de transporte deberá estar diseñado para mantener la temperatura del alimento.

Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, deberán acreditar documentos que les autoricen efectuar esa actividad y los conductores de los vehículos deberán tener carné de salud, así como pasar por los respectivos controles de seguridad.

12)RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Durante la recepción, se revisarán los alimentos adquiridos y sólo se admitirán aquellos que cumplan con las características y temperaturas señaladas en el Anexo No. 1 (Características generales de los alimentos)

El personal del servicio de auditoria de alimentos, supervisará y registrará en forma aleatoria la recepción de los alimentos y negará la admisión de productos que presenten una calidad y temperatura inadecuadas.

El área de recepción debe mantenerse limpia, organizada y libre de restos de embalajes o basuras u otros tipos de fuentes de contaminación, nunca se manipularán o colocarán junto a productos de limpieza, los depósitos de los alimentos evitarán el acceso de insectos o roedores.

El contratista dispondrá de procedimientos y documentos de registro relacionados con el control de la recepción de los alimentos. El contratista facilitará el cronograma de entrega de productos por parte de los proveedores, la entrega de alimentos se realizará en horario previamente coordinados con el servicio de auditoria de alimentos.

13)ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

El almacenamiento debe reducir al máximo las pérdidas de calidad de los alimentos. Los alimentos perecibles, deben colocarse en almacenamiento refrigerado o congelado; y los alimentos no perecibles, se guardarán en almacenamiento seco.

En los sitios de almacenamiento, los productos deberán ubicarse de acuerdo al tipo y uso del producto.

En las cámaras de almacenamiento refrigerado y congelado, se deberá controlar: limpieza, desinfección, temperatura, humedad, capacidad máxima, anaqueles y estantes debidamente ordenados según las normas BPM.

Durante el almacenamiento seco, se supervisará la temperatura, humedad, ventilación, anaqueles y estantes ordenados en condiciones higiénicas según normas BPM.

14)CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Se realizará de acuerdo a los requerimientos de cada tipo de producto y según las indicaciones de los productores, las áreas deben ser bien ventiladas, limpias, desinfectadas, secas y organizadas, con estantes resistentes e impermeables en esta etapa se inspeccionarán periódicamente los productos para valorar su aptitud y período de durabilidad, no se depositarán en estas áreas productos deteriorados, vencidos o no aptos para el consumo.

Se debe aplicar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir), en todas las bodegas de alimentos ya sean de refrigeración, congelación o de secos debidamente rotulados; para garantizar las características organolépticas de todos los productos que se utilicen.

15)REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

La temperatura de refrigeración será inferior a los 5 grados y de congelación inferior a los -18 grados. En los equipos de refrigeración y congelación se garantizará la total separación de los alimentos listos para el consumo de los crudos o en proceso, en la cámara de cárnicos se deberá separar por su género. Las temperaturas se controlarán diariamente y se anotarán en un registro, los alimentos deben estar en recipientes tapados, los equipos y los estantes se mantendrán limpios; las descongelaciones de los alimentos se deben realizar en un ambiente con una temperatura controlada de 5 grados, nunca colocándolos en agua o a temperatura ambiente. Los alimentos descongelados no volverán a la cámara de congelación.

16)DESCONGELACIÓN

Los productos congelados, especialmente las hortalizas congeladas, pueden cocinarse sin descongelarlos. En cambio, en el caso de los grandes trozos de

carne o de las aves más grandes, es necesario descongelarlos antes de ser procesados.

17) PREPARACIÓN O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

En la preparación de los alimentos se garantizará la limpieza y desinfección de las superficies que contactan con los alimentos, las manipulaciones y procesamientos de los productos deberán ejecutarse sin contaminarlos, existirá total delimitación entre los alimentos listos para el consumo y los productos crudos o en proceso.

El contratista deberá presentar y cumplir procedimientos para el lavado y desinfección de frutas y verduras.

18) TEMPERATURAS, TIEMPOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

El proceso de cocinado deberá conservar el valor nutritivo de los alimentos. Para asegurar un cocimiento adecuado de los diferentes productos que se utiliza, se observará lo siguiente:

- Cocinar los alimentos a una temperatura más Alta que la temperatura interna mínima Segura, si la calidad del producto no se ve afectada.
- Utilizar el método de cocción adecuado para cada materia prima.
- Medir las temperaturas de los alimentos con un termómetro con una exactitud ± 1 °C.
- Siempre desinfectar el termómetro antes y después de tomar temperaturas.
- Medir la temperatura interna del alimento en varios lugares sin dañar la calidad o características de la preparación.

Se utilizarán técnicas y tiempos de cocción acordes a las recetas programadas, a los ingredientes o alimentos empleados.

Estas técnicas garantizarán las características organolépticas de los alimentos y la diversidad en el menú.

A través de la cocción apropiada, se garantizará la destrucción de los microorganismos perjudiciales de los alimentos, haciéndolos más seguros para el consumo humano.

Los alimentos se cocinarán hasta alcanzar las temperaturas internas adecuadas.

19) USO DE GRASAS Y ACEITES EN LA COCCIÓN

Deberán utilizarse únicamente grasas o aceites destinados a este fin (aceite de soya, de maíz, de oliva, margarinas sin grasas trans). No deberán calentarse excesivamente los aceites y grasas para freír. La temperatura depende de la naturaleza del aceite o grasa utilizado. Las grasas o aceites para freír no deben calentarse a más de 180°C. Nota: El aceite no deberá ser utilizado a más de su ciclo de vida, es decir máximo 2 días.

20) DIVISIÓN EN PORCIONES

Se aplicarán condiciones estrictas de higiene en esta fase del proceso. La división en porciones se completará en el período mínimo practicable que no deberá ser superior a 30 minutos para ningún producto refrigerado.

Se utilizarán utensilios y recipientes lavados y desinfectados. Para la división o reparto de cada una de las preparaciones o platos, se empleará utensilios específicos (espátulas, pinzas, cucharones, cucharitas).

Cuando la división en porciones de los alimentos cocinados-refrigerados no puede realizarse en 30 minutos, tal división en porciones se efectuará en una zona separada, cuya temperatura ambiente no será superior a 15°C. a temperatura del alimento se vigilará mediante termómetros y los alimentos deberán permanecer máximo por cuatro horas en estas condiciones. El producto deberá servirse inmediatamente o almacenarse en frío a 5°C.

21) RECALENTAMIENTO Y SERVICIO

En el caso de que los alimentos se sometan a recalentamiento, éste deberá efectuarse rápidamente y por una sola ocasión. Si después de este proceso sobró alimento, éste deberá ser desechado.

En el proceso de recalentamiento, deberá alcanzarse una temperatura de 75°C durante 15 segundos.

Los alimentos líquidos deben recalentarse hasta que hiervan.

El alimento recalentado deberá llegar al consumidor lo antes posible, y a una temperatura de más de 60°C.

Para reducir al mínimo la pérdida de propiedades organolépticas del alimento, éste deberá mantenerse a una temperatura de más de 60°C, por el menor tiempo posible.

El sistema de distribución tipo selfservice deberá ser tal que los alimentos ofrecidos estén protegidos contra la contaminación directa que podría derivar de la proximidad o la acción del consumidor. La temperatura del alimento deberá ser inferior a 5°C o superior a 60°C.

22) ENVASADO O EMPLATADO

El Contratista envasará los alimentos en vajilla adecuada que garantizará y conservará las características organolépticas del alimento, específicamente la temperatura, y protegerá el contenido contra la introducción de microorganismos viables. Si el caso lo requiere, se colocarán los recipientes en otro material de envasado adicional (película de plástico, aluminio, etc.).

A través del envasado o emplatado, el alimento se presentará en forma conveniente y atractiva.

23) CONSERVACION Y EXIBICION DE ALIMENTOS PREPARADOS

Las temperaturas a las que se deben mantener los alimentos deben ser de 7°C o menos para los fríos y para los alimentos calientes de 60°C o más de temperatura interna.

Si se quiere tener en reserva alimentos previamente cocidos o, simplemente, guardarlos por un espacio determinado de tiempo, se tendrá que prever su almacenamiento en condiciones de calor (por encima de 60 grados centígrados) y de frío (7°C).

El Contratista aplicará un proceso conveniente de enfriamiento y condiciones adecuadas de almacenamiento de los alimentos enfriados.

En el caso de que los alimentos se exhiban deben colocarse en recipientes limpios, cerrados y mantenerse a las temperaturas citadas anteriormente. La exhibición de alimentos preparados sólo debe hacerse en recipientes con tapadera, así como en vitrinas limpias y desinfectadas.

Los alimentos deben ser recalentados a 75°C como mínimo y se deben mantener a más de 60°C debidamente protegidos.

El Contratista además deberá cumplir todas las normas tendientes a asegurar la conservación de los alimentos.

24) CANTIDAD DE COMIDAS Y PORCIONES DE ALIMENTOS

a. CANTIDAD DE COMIDAS

La cantidad de comidas será entregada de acuerdo a la Orden acordado por “**DP World Posorja**”, en base a los resúmenes de rotación del personal.

En el caso de que se soliciten comidas adicionales tanto para el personal operativo y administrativo, el Contratista debe tener la capacidad de respuesta oportuna para satisfacer estos requerimientos adicionales.

Opción de dieta, el contratista, deberá tener opción de dieta, bajo pedido y autorización de la nutricionista de la empresa. Esta opción será para personal específico, por el tiempo que dure la solicitud.

b. Proceso de órdenes de producción de comidas.

Desayunos, almuerzo, cenas y refrigerios entre turnos.

120 Desayunos

240 Refrigerios

400 Almuerzos

120 Cenas

c. Carta para ejecutivos. - El contratista deberá proveer, un pequeño menú, el cual estará a la orden de los ejecutivos de la

empresa, con precios y horarios de atención definidos. Así como la persona de cobro y despacho de los productos de la carta. Los precios, deberán ser propuestos por el contratista y aprobados por el contratante. Los horarios de atención, deberán ser definidos por el contratista en horas que no se recargue la operación.

25)PORCIONES O CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS O INGREDIENTES DE LAS PREPARACIONES

El contratista debe entregar alimentos y platos adecuados, para esto la cantidad de alimentos empleada estará de acuerdo con el número de usuarios y a la proporción de los ingredientes que exige cada plato.

La cantidad de ingredientes o alimentos que el Contratista utilice en las comidas, deberá cumplir con las Porciones estándares de alimentos mencionadas en este documento. Las modificaciones que, por omisión involuntaria, puedan surgir, serán analizadas y aprobadas por el Servicio de auditorías de alimentos en coordinación con el contratista.

26)CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

La alimentación proporcionada por el Contratista deberá poseer características sensoriales, nutricionales e higiénicas óptimas. La producción de la alimentación deberá ser segura en todas sus fases, es decir, los procesos y las tecnologías utilizadas en la producción de alimentos, no deben poner en riesgo la salud de las personas.

A través de los procesos de control de calidad se garantizará tanto la aptitud de los alimentos para la protección y satisfacción del usuario, como el cumplimiento de los parámetros establecidos en las normas correspondientes.

El Contratista será responsable de la calidad de los alimentos. El producto terminado será sometido a exámenes bacteriológicos en caso de intoxicaciones de más del 5% del personal. El contratista entregará los resultados al Servicio de auditorías de alimentos con su respectivo plan de acción que incluirá descripción de las acciones correctivas y plazos de cumplimiento.

27)PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Se evaluará la ausencia de acción microbiana, las alteraciones en general y la ausencia de cualquier elemento o residuo que pueda ser nocivo para el organismo humano.

Se realizará muestreo de alimentos diariamente, de cada servicio y las muestras se conservarán en refrigeración por 72 horas como parte de la vigilancia de los contaminantes químicos y biológicos de los productos suministrados por el contratista. Las muestras deberán ser rotuladas y se registrará el nombre de la preparación, la fecha y el servicio.

El Contratista asumirá la realización de los análisis microbiológicos de los alimentos en caso de existir alguna intoxicación por los mismos.

28) PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD NUTRICIONAL

Las características nutricionales propias de los alimentos (proteínas, grasas, carbohidratos, minerales y vitaminas) deben mantenerse durante todos los procesos a los que se someten.

Las características nutricionales estarán supeditadas a las especificaciones de las diferentes recetas.

Se analizará mensualmente la composición de los menús de los alimentos en relación al valor energético y al contenido de nutrientes (proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales) en conjunto con la nutricionista de la empresa.

29) PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS

Por una parte, están las características organolépticas, relativas a las sensaciones (visuales, olfativas, gustativas, de tacto e incluso de sonido del alimento), las cuales deben ser óptimas y estarán en concordancia con el tipo de alimento o comida; y, por otra están las características digestivas que son las que se experimentan después de ingerir los alimentos y no deberán provocar síntomas gastrointestinales adversos en los usuarios.

Se evaluarán, entre otras, las siguientes características:

Organolépticas:

- Color.
- Textura.
- Sabor.
- Aroma y otras.

Digestivas:

- Plenitud gástrica.
- Meteorismo, etc.

La calidad sensorial de los alimentos será evaluada diariamente por personas asignadas a través de verificaciones visuales, olfativas, gustativas y táctiles; las cualidades digestivas serán valoradas por medio de visitas y entrevistas a los usuarios del servicio de alimentación.

30)HORARIO DE ATENCIÓN AL PERSONAL

La alimentación se la proporcionará todos los días del año, inclusive los días feriados y no laborables. El horario será el siguiente:

DISTRIBUCION EN LA CENTRAL DE PRODUCCION

Comidas	Horarios
Desayuno	03h00 a 04h00
Almuerzo	11h00 a 14h00
Merienda	19h00 a 20h00
Refrigerio	Bajo pedido

Los horarios detallados, se refieren a la hora en la que inicia y finaliza la distribución de alimentos en la central de producción.

El Contratista deberá proveer el desayuno, fuera del horario establecido, a los ejecutivos que por razones ajenas y coordinadas se las solicite.

Si por necesidad Institucional se requiere modificar este horario, la persona asignada como responsable por parte del contratante tiene la facultad de hacerlo.

31)RECOLECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS BANDEJAS, VAJILLA Y MENAJE

El contratista es el responsable tanto de la recolección como de la limpieza y desinfección de las bandejas, vajilla desechable o reutilizable, menaje utilizados en el suministro de la alimentación.

El Contratista proporcionará y cumplirá el protocolo de limpieza y desinfección de la vajilla, bandejas, menaje utilizados en el suministro de alimentación.

La recolección, el transporte, la limpieza y desinfección de los coches, las bandejas y de la vajilla reutilizable lo efectuará el contratista.

Luego de la distribución de los alimentos en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, merienda y colación), los coches deben ser lavados y desinfectados.

Las bandejas, vajilla y todo el menaje deberán ser lavados y desinfectado de acuerdo a los procedimientos estándares operativos. Los cumplimientos de estos procesos serán a cargo del auditor de servicio de alimentos evidenciado con documentos de registro.

32)CONTROL DE PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

El Contratista entregará un cronograma para la realización del control de los procesos de limpieza y desinfección diaria, profunda, cíclica, operacional y pos operacional de las instalaciones y de los equipos.

33)MANEJO DE DESECHOS

La recolección y eliminación de los desechos producidos durante la prestación del servicio, serán de responsabilidad del Contratista

La eliminación de desechos se realizará a través de sistemas adecuados para la recolección, conducción y depósitos de los desechos, de forma que se evite la contaminación de los alimentos o del medio ambiente.

El contratista, mediante un Plan de Manejo de Desechos, será el responsable de remover, clasificar y disponer la vajilla, los desechos y la basura que se generen durante el suministro de la alimentación, haciendo una clara diferenciación de los residuos orgánicos e inorgánicos.

La eliminación de residuos se hará de acuerdo a un horario establecido previamente entre las dos partes involucradas.

Luego de trasladar los recipientes que contienen los residuos, éstos deberán ser lavados y desinfectados antes de ser trasladados al interior de la central de producción.

Los cartones y envoltorios, tan pronto como queden vacíos, se eliminarán en las mismas condiciones que los materiales de desecho.

El contratista dispondrá de contenedores especiales y los distribuirá adecuadamente en las diferentes áreas de la central de producción, para la recogida selectiva de desechos orgánicos, inorgánicos, papel, vidrio, plástico, aceites usados.

La limpieza y desinfección de los contenedores destinados a la recolección de residuos serán a cargo del contratista.

34)SEGURIDAD ALIMENTARIA

El contratista deberá disponer de un plan de manejo frente a contingencias relevantes a la seguridad alimentaria (intoxicaciones e infecciones alimentarias).

Horario de atención

La alimentación se la proporcionará todos los días del año, inclusive los días feriados y no laborables. El horario de atención será el siguiente:

Comidas	Horarios
Desayuno	03h00 a 04h00
Almuerzo	11h00 a 14h00
Merienda	19h00 a 20h00
Refrigerio	Bajo pedido

35) LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN

El espacio físico, las instalaciones, los equipos, vajilla, mantelería, cubertería, menaje y utensilios utilizados por el contratista, deberán ser mantenidos en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

La limpieza y desinfección de las instalaciones es competencia exclusiva del Contratista y deberá atender las recomendaciones que formule el responsable del Servicio auditoria de alimentos

La limpieza y desinfección de las instalaciones, se realizará en horarios que no interfieran con la distribución de los alimentos; sin embargo, durante las fases de producción de los alimentos, todas las áreas deberán permanecer higienizadas y los alimentos que incidentalmente se derramen, deberán ser evacuados inmediatamente, de igual forma se procederá con los implementos (guantes descartables, gorro descartable, papel aluminio, plástico, envolturas, etc.) utilizados durante la producción y distribución de las comidas.

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, las instalaciones, el área física y los equipos que el contratista utilice para la producción de alimentos estarán supeditados a inspecciones sanitarias periódicas.

El contratista almacenará los productos e implementos de limpieza en un lugar específico y los conservará allí.

Toda la cocina, deberá someterse a una limpieza profunda 1 vez por semana.

Las superficies de las campanas extractoras deberán limpiarse tres veces a la semana. Los filtros se someterán una vez por semana a una limpieza profunda.

El Contratista deberá efectuar la desinfección, fumigación y erradicación de roedores e insectos de las instalaciones siguiendo un programa, eficaz y continuo, establecido y ejecutado por una empresa certificada y por personal competente en la materia. El uso de insecticidas y raticidas deberá garantizar la eliminación de insectos y roedores del centro productivo y se utilizarán de forma que no puedan transmitir sustancias contaminantes a los productos alimenticios. Dichos productos deberán cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente y estar autorizados, además de guardarse en zonas separadas de los productos alimenticios y materias primas, convenientemente rotulados.

El plan de control de plagas incluirá un programa de vigilancia para detectar la presencia de plagas y del cual dependerán las acciones de control y erradicación, y un programa de tratamiento/control encaminado a eliminar las plagas detectadas. En el programa de vigilancia se deberá recoger el tipo de plaga a vigilar, los métodos que van a utilizarse para este fin, dónde se va a vigilar y con qué frecuencia, así como el responsable y la descripción de las posibles medidas correctoras. En el caso del programa de control se determinará qué plaga hay que

eliminar, qué productos serán utilizados, dónde y cuándo, así como el nombre de la persona responsable.

El plan de control de plagas deberá estar debidamente documentado.

El contratista deberá solicitar al proveedor del servicio de fumigación, se entregue al Servicio de auditoria de alimentos el Informe referente a las especificaciones técnicas de productos, cantidad de producto a utilizarse, áreas de fumigación, conclusiones y recomendaciones, deberá constar con cuadros comparativos estadísticos que reflejen el proceso aplicado.

36) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS Y MOBILIARIO

La limpieza de los equipos y mobiliario serán por cuenta del contratista sin generar valor adicional para el contratante.

La entidad contratante realizará el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos instalados en el área de cocina. El contratista, deberá informar de manera inmediata, cualquier daño en los equipos/instalaciones de cocina.

El Contratista será responsable de la adecuada limpieza, conservación, el buen estado y funcionamiento de los equipos y mobiliario a través del Plan de Limpieza.

En el caso que inevitablemente se apliquen medidas correctoras, éstas se realizarán fuera de las horas de actividad de la cocina o el comedor.

En el Plan de Limpieza de las Instalaciones, el contratista incluirá y aplicará procedimientos operativos estándares relativos a la limpieza diaria, profunda y cíclica.

El mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos deberá ser ejecutado por un proveedor calificado que será contratado por **DP World Posorja S.A.**, el mismo que emitirá el informe correspondiente sobre los trabajos a efectuarse a la entidad y al contratista.

VARIOS

A las instalaciones de la central de producción únicamente podrá acceder el personal que allí trabaje; cualquier otra persona deberá ser expresamente autorizada.

Los visitantes autorizados que ingresen a las áreas de elaboración o manipulación de alimentos deberán llevar gorra descartable, mascarilla y cumplir las demás disposiciones de higiene personal.

Las instalaciones, el área física y los equipos que el contratista utilice para la producción de alimentos, estarán supeditados a inspecciones sanitarias periódicas.

Las posibles anomalías deberán ser corregidas por el Contratista en el plazo establecido por la autoridad sanitaria correspondiente o por el servicio auditorias de alimentos.

No está autorizada, en ninguna circunstancia, la venta de alimentos al personal.

37) PLAZO DE EJECUCION

El plazo de ejecución de este contrato será por un año a partir de la firma del mismo.

38) REQUISITOS Y DOCUMENTOS SOLICITADOS AL CONTRATISTA

El contratista debe tener experiencia previa comprobada de cinco años en alimentación de personal y cumplirá todos los requisitos, condiciones y normas establecidos para la prestación del servicio de alimentación.

El Contratista dispondrá de las certificaciones o permisos correspondientes a:

- Certificado de habilitación para prestar servicios complementarios.
- Certificación HACCP (no obligatorio).
- Certificación BPM.
- Permiso de Funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud o constancia de la renovación.
- Reglamento Interno de Trabajo aprobado por el Ministerio de Relaciones Laborales.
- Manual y Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores registrado en el Ministerio de Relaciones Laborales.

El contratista deberá contar con los siguientes programas, manuales y/o protocolos:

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, en el que se describan los procedimientos operativos estándares de saneamiento para las instalaciones, los equipos, menaje, utensilios y vajilla; el contratista deberá entregar el cronograma de limpieza diaria, profunda y cíclica. Se indicarán las áreas, la frecuencia, momento de ejecución en relación con los procesos de elaboración de las comidas, métodos, medios y productos utilizados, personal encargado de la aplicación, entre otros. Se incluirán los documentos de registro del monitoreo y control, de las evaluaciones de los procesos y de las conclusiones de las auditorias efectuadas a los diferentes procedimientos de limpieza y desinfección.

PROGRAMA DE DESINFECCIÓN, FUMIGACIÓN Y ERRADICACIÓN DE ROEDORES, INSECTOS Y OTRAS PLAGAS DE LAS INSTALACIONES, el Contratista deberá efectuar la desinfección, fumigación y erradicación de roedores, insectos y otras plagas de las instalaciones siguiendo un programa, eficaz y continuo, establecido y ejecutado por una empresa certificada y por personal competente en la materia. El uso de insecticidas y raticidas deberá garantizar la

eliminación de insectos, roedores y otras plagas de la central de producción y se utilizarán de forma que no puedan transmitir sustancias contaminantes a los productos alimenticios. Dichos productos deberán estar rotulados y cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente y estar autorizados, además de guardarse en zonas separadas de los productos alimenticios y materias primas.

El plan de control de plagas incluirá un programa de vigilancia para detectar la presencia de plagas y del cual dependerán las acciones de control y erradicación, y un programa de tratamiento/control encaminado a eliminar las plagas detectadas. En el programa de vigilancia se deberá recoger el tipo de plaga a vigilar, los métodos que van a utilizarse para este fin, dónde se va a vigilar y con qué frecuencia, así como el responsable y la descripción de las posibles medidas correctoras. En el caso del programa de control se determinará qué plaga hay que eliminar, qué productos serán utilizados, dónde y cuándo, así como el nombre de la persona responsable.

El plan de control de plagas deberá estar debidamente documentado.

El trabajo realizado en cada visita deberá constar en un informe que será entregado al Servicio de auditoría de alimentos. La fumigación será a cargo del contratante y se realizará de acuerdo a las necesidades siendo obligatorio mínimo dos veces al mes.

PROGRAMA DE RECETAS ESTANDARIZADAS, que conformen el ciclo de menú, en las recetas estandarizadas se describirán:

-Ingredientes: primero enumerar los ingredientes que requieren preparación previa, se debe usar términos descriptivos claros que especifiquen la clase y forma del ingrediente o el tratamiento que requiere antes de usarlo, por ejemplo: leche caliente; zanahorias peladas y cortadas en cubos; papas con cáscara.

- Señalar la cantidad de cada ingrediente en peso y medida; los pesos deben ser netos y no en bruto, a menos que el producto se vaya a consumir así, por ejemplo: papas con cáscara. En el caso de productos en unidades, señalar el número. Las fracciones, es mejor redondearlas a cantidades fácilmente manejables.

- Especificar las instrucciones y procedimientos en forma fácilmente comprensible.

PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES, que incluirá selección y normas al proveedor, especificación de materias primas y auditorías a proveedores.

Todos los proveedores del contratista deberán ser certificados y se entregará al Servicio de auditorías de alimentos de los proveedores y las principales marcas.

PLAN DE CONTROL DE TRAZABILIDAD, debe permitir la identificación y el retiro rápido y efectivo de los productos que representen un peligro potencial para los usuarios. Incluirá un sistema documental y de registros que permita llevar adelante un seguimiento de la trazabilidad de los productos. El plan debe permitir "*seguir la pista*", "*conocer la historia*" o "*localizar los productos*" de forma ágil, rápida, eficaz y sin errores, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento.

El contratista dispondrá de los recipientes necesarios para conservar por 72 horas las muestras testigo de todos los alimentos a ser servidos en los diferentes tiempos de comida y que representen un riesgo de contaminación.

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, en el que se describan todos los protocolos relacionados con los hábitos del manipulador de alimentos, e higiene personal, cuidado de las manos, uso de guantes, conducta personal, ropa de trabajo, inducción de personal nuevo, visitas, entre otros.

39) PERSONAL

En todas las fases del servicio de alimentación, el Contratista utilizará sus propios técnicos y trabajadores, por lo que "**DP World Posorja**" no asume ninguna responsabilidad laboral ni social con dicho personal. A fin de asegurar el cumplimiento de las obligaciones patronales de la contratista con sus trabajadores, DPWorld Posorja S.A., realizará auditorías y controles de cumplimiento, para lo cual la contratista deberá brindar todas las facilidades, documentos e insumos necesarios.

Asimismo, se compromete a cumplir con las cuotas legales de inclusión de personas pertenecientes a grupos de atención prioritaria y además priorizará la contratación de trabajadores de área de influencia directa del Terminal Portuario, es decir de Posorja, Puná y El Morro, en cuyo caso, se contará con la asesoría del personal de sostenibilidad de DPWP. En consecuencia, corresponde al CONTRATISTA designar al personal idóneo, profesional y moralmente, para el cumplimiento de las obligaciones a su cargo previstas en el contrato, llevando a cabo los procesos de selección y fiscalización de conducta de personal que permitan garantizar una buena conducta. DPWP podrá exigir que ciertas personas sean excluidas por el CONTRATISTA por razones de conducta o capacidad idoneidad de dicha persona.

Será de responsabilidad exclusiva del CONTRATISTA el cumplimiento de cualquier obligación de carácter laboral o tributario o de cualquier otra índole, relacionado con su personal desplazado a las instalaciones de DPWP para la ejecución del Contrato, sin excepción o limitación alguna. Asimismo, en caso de ser necesario que la contratista proporcione a sus trabajadores alojamiento en departamentos, casas, campamentos o establecimientos similares, deberá cumplir, con la Norma de Desempeño sobre Sostenibilidad Ambiental y Social del IFC (Corporación

Financiera Internacional), Norma de Desempeño No. 2 sobre Trabajo y Condiciones Laborales, así como con la matriz proporcionada en la norma referida.

LA CONTRATISTA mantendrá indemne a DPWP de todo y cualquier reclamo que inicie el personal de la CONTRATISTA contra DPWP. En caso de que, por alguna razón DPWP resultare solidariamente responsable de las obligaciones patronales se presente algún reclamo en contra de DPWP por obligaciones patronales de la CONTRATISTA, desde ahora esta última se compromete a asumir dicha responsabilidad y reintegrar a DPWP los gastos en que ésta se viera obligada a efectuar, en un término no mayor de 15 días calendarios contados a partir de la fecha en que reciba la respectiva notificación de parte de DPWP, solicitando la devolución del valor de los gastos incurridos.

Cualquier modificación del personal de la CONTRATISTA, será informada a DPWP por escrito para que autorice su correspondiente ingreso a las instalaciones de DPWP.

Queda establecido que tanto la CONTRATISTA como su personal deberán cumplir, dentro de las instalaciones de DPWP, con los reglamentos internos, las políticas de conducta y normas de seguridad de DPWP, dejando establecido que DPWP puede realizar controles y/o revisiones de manera aleatoria al personal de la CONTRATISTA designado para el presente servicio.

El Contratista dispondrá, en forma permanente, por cada tiempo de comida de un Chef encargado, quienes serán los responsables de la planificación del menú y de la aplicación de normas técnicas e higiénicas en la ejecución del mismo.

El Contratista deberá designar a personal propio, en número suficiente y cuyas funciones sean ajenas a la producción de comidas, la responsabilidad de la limpieza y desinfección de las instalaciones de la cocina y el comedor. El personal de limpieza deberá estar capacitado en las técnicas de limpieza y desinfección.

El personal nuevo deberá ser capacitado por los supervisores del contrato mínimo durante cinco días antes de integrarse a sus labores.

De verificarse incumplimientos en materia laboral, se notificará por escrito a la contratista para que tome las medidas necesarias que subsanen el incumplimiento, en un plazo no mayor a (15) quince días. De DP WORLD POSORJA S.A constatar que el Contratista no subsanó el incumplimiento, DP WORLD POSORJA S.A se reserva el derecho de dar por terminada la relación contractual, bastando únicamente que DP WORLD POSORJA S.A curse una notificación al Contratista, por escrito, sin requerir otra formalidad, en la que indique su deseo de dar por terminado el Contrato.

PERSONAL MÍNIMO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El contratista dispondrá de personal necesario para cumplir con los tiempos de servicios sin retrasos estipulados por el contratante.

CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y COMPORTAMIENTO PERSONAL

El personal del Contratista deberá cumplir estrictamente las normas de Higiene y Comportamiento Personal durante todo el proceso de suministro de alimentos. La presentación de todo el personal debe ser pulcra. La contratista deberá proveer a sus trabajadores todos los equipos, materiales, uniformes, herramientas y cualquier otro insumo que sea necesario para la efectiva prestación del servicio de alimentación.

El contratista deberá disponer de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, en el que se describan todos los protocolos relacionados con los hábitos del manipulador de alimentos, higiene personal, enfermedades infectocontagiosas, cuidado de las manos, uso de guantes, conducta personal, ropa de trabajo, visitas, inducción de personal nuevo, entre otros.

UNIFORMES

El Contratista proveerá a su personal fijo y al que se encuentre en entrenamiento, los uniformes, el calzado y equipos de protección individual apropiados, con su correspondiente distintivo.

Los uniformes deberán ser mantenidos en buen estado, limpios y cambiados diariamente. Los trabajadores utilizarán todos los días el uniforme completo y no deberán usarlo fuera de las instalaciones.

Todo el personal que manipule alimentos deberá cubrir el cabello con una gorra descartable o red antes de efectuar las actividades relacionadas con la producción y distribución de dietas.

Las máscaras, así como los guantes, que serán desechables, deberán ser usados al manipular alimentos. Deben ser cambiados periódicamente, en todas las áreas.

REQUISITOS SANITARIOS DEL PERSONAL

El personal empleado por el Contratista para el servicio de alimentación no debe presentar enfermedades transmisibles, heridas o abscesos; asimismo toda persona afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis, se reintegrará al trabajo cuando se encuentre totalmente sana y luego de recibir un certificado de habilitación de un médico con competencia profesional.

40) RECURSOS

DPWorld Posorja S.A. pone a disposición del contratista el espacio físico acondicionado para la prestación del servicio de alimentación que comprende las

instalaciones de cocina, comedor de personal, mobiliarios, equipos, vajilla y cubertería necesarios y una oficina para la adecuada administración del servicio. **DP World Posorja** se responsabilizará del mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones y del espacio físico: electricidad, iluminación, agua, vapor y gas.

Los gastos de agua, energía eléctrica y combustible serán a cargo del contratante. (se mantendrá un control de los gastos promedio, para regular el uso excesivo del mismo.)

Las instalaciones, equipos, vajilla, mantelería y cubertería que se ponen a disposición del contratista deberán ser utilizados con la diligencia y el cuidado debidos, para los fines previstos, respondiendo el contratista por los deterioros que puedan surgir por el mal uso o negligencia.

El contratista deberá contar con los materiales, suministros y elementos de consumo necesarios para la prestación oportuna y eficiente del servicio de alimentación.

EQUIPOS, MOBILIARIO, VAJILLA, CUBERTERÍA, MANTELERÍA, MENAJE Y UTENSILIOS

El contratista podrá incorporar a los locales equipos, mobiliario, vajilla, cubertería, mantelería, menaje, utensilios necesarios para el mejor desarrollo de su actividad, siempre y cuando tenga la previa autorización del contratante.

El cambio o reposición de todo lo incorporado a las instalaciones por parte del contratista, no será a cargo del contratante.

Los equipos deben ubicarse de manera que aseguren la reducción al mínimo de los peligros sanitarios. Su disposición permitirá una labor adecuada de mantenimiento, limpieza y desinfección.

Las superficies y los materiales de los equipos, recipientes y utensilios no serán tóxicos y deberán facilitar la limpieza y desinfección para evitar la contaminación de los alimentos, además, deben estar en condiciones de cumplir sus funciones previstas, especialmente las relacionadas con los tratamientos térmicos para eliminar o reducir a niveles inocuos los microorganismos indeseables o sus toxinas, así como no permitir la supervivencia y proliferación de los mismos.

Los equipos, menaje, utensilios, vajilla, cubiertos y recipientes, deberán ser apropiadas para el servicio de alimentos y ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea resistente a la corrosión y capaz de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies serán lisas y exentas de hoyos y grietas.

No se utilizará madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente. Se prohíbe el uso de menaje y utensilios fabricados con metales que puedan producir corrosión por contacto.

IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El contratista deberá disponer en forma oportuna y suficiente de productos e implementos de limpieza y desinfección.

Todos los productos químicos empleados para la limpieza y desinfección, deberán tener la ficha técnica correspondiente que se deberá entregar al Servicio de auditorías de alimentos.

El contratista deberá poseer un registro diario de dosificación de productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección.

SUMINISTROS DE OFICINA, PAPELERÍA, FORMATOS, EQUIPOS INFORMÁTICOS

El contratista dispondrá de todos los suministros de oficina, incluyendo la papelería, formatos o documentos de registro de los procesos efectuados durante la prestación del servicio de alimentación y equipos informáticos para el registro y manejo de datos.

41) GARANTIAS:

En este contrato, el CONTRATISTA se obliga a presentar las siguientes garantías:

- a) Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato equivalente al 10% del valor anual estimado a facturar por parte del Contratista, con calidad de incondicional, irrevocable y de cobro inmediato.

La garantía podrá ser garantía bancaria emitida por institución financiera autorizada a funcionar en el Ecuador o por medio de una póliza de Fiel Cumplimiento de Contrato emitida con compañías de seguros con calificación Triple A (AAA), que cuenten con una certificación emitida por una calificadora de riesgo debidamente autorizada en el País.

42) SEGUROS

En este contrato, el CONTRATISTA se obliga a contratar las siguientes pólizas de seguros:

- a) Póliza de Responsabilidad Civil por daños personales y/o daños materiales por un monto no menor a USD \$100.000,00 que ampare los daños ocasionados a terceros, así como a los bienes, propiedad y personal que se encuentre laborando dentro de predios del CONTRATANTE. La póliza deberá contar con las siguientes coberturas mínimas:
 - Predios, Labores y Operaciones.

- Responsabilidad civil Contractual.
 - Responsabilidad Civil Cruzada.
 - Responsabilidad Civil Productos
 - Responsabilidad Civil Vehículos.
- b) Póliza de Seguro de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales a favor de todo el personal empleado por la CONTRATISTA con las siguientes coberturas mínimas:
- Muerta Accidental USD. \$ 10.000,00
 - Incapacidad total y Permanente USD. \$ 10.000,00
 - Desmembración Accidental USD. \$ 10,000.00
 - Gastos Médicos por Accidente y enfermedad: 3,000.00
 - Gastos por Ambulancia \$ 500.00
- c) Póliza de vehículos y de equipo y maquinaria, que cubra el 100% del valor comercial de los vehículos y de los equipos a usar durante la ejecución del contrato.

El CONTRATISTA deberá acreditar ante la CONTRATANTE, en cualquier momento que ésta la solicite, que los seguros antes indicados se encuentran en vigencia y que las primas de los mismos se encuentran debidamente canceladas.

Las pólizas deberán ser contratadas con compañías de seguros con calificación Triple A (AAA), que cuenten con una certificación emitida por una calificadora de riesgo debidamente autorizada en el País.

El PROVEEDOR de igual manera se obliga a mantener al día todos los beneficios patronales de ley para todos sus empleados.

43)FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

Los períodos de pago serán mensuales. El Contratista deberá elaborar una factura detallada con los servicios entregados al personal autorizado.

El contratista emitirá una prefectura la misma que junto con los comprobantes de consumo (tickets) generados por el sistema biométrico, será avalada por el Responsable del Servicio de auditorías de alimentos.

El Departamento de Servicios Generales efectuará los trámites pertinentes para hacer efectivo el pago.

El contratista entregará la Factura original y las planillas de aportes al IESS del personal a su cargo al Departamento Financiero **DP World Posorja** para el trámite respectivo.

Los requerimientos adicionales de alimentación serán autorizados exclusivamente por la Dirección Administrativa.

44)CRONOGRAMA DE LICITACIÓN

Acción	Fecha
Envío de bases	23-sep
Visita técnica del oferente	27-sep
Envío de preguntas	30-sep
Envío respuestas	2-oct
Recepción de ofertas	7-oct
Visita y degustación a oferentes calificados	9-oct / 10-Oct / 14 Oct
Reunión de Comité de Compras	15-oct
Adjudicación	16-oct

ANEXO 1

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA RECEPCIÓN.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	ACEPTAR	RECHAZAR
Carnes	Color	Res: rojo intenso Cerdo: rosado	Verdosa o negruzca
	Textura	Firme al tacto y ligeramente húmeda	Superficie pegajosa Blanda al tacto
	Olor	Característico	Fétido
	Temperatura	Refrigerada a 2° C o menos Congelada a - 18°C o menos	Sin refrigerar A más de - 18°C y con signos de descongelamiento
Aves	<u>Color</u>	Piel de color uniforme Carne rosada	Verdosa o negruzca Sanguinolenta, pálida
	Textura	Firme y húmeda y	Superficie seca o pegajosa. Carne blanda, se deshace al tacto
	Olor	Característico	Fétido
	Temperatura	Refrigerada a 2° C o menos	Sin refrigerar
Pescado	<u>Color</u>	Agallas: rojas, brillantes y húmedas, ojos salientes y brillantes, húmedos y cristalinos, escamas firmes	Agallas pálidas, verdosas, negruzcas o sin agallas, ojos hundidos y opacos, escamas que se desprenden fácilmente.
	Textura	Superficie brillante, húmeda y firme al tacto	Superficie opaca, pegajosa y blanda al tacto
	Olor	Sin presencia de olor fuerte	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Fresco de 0°C a 2°C máximo Congelado a - 18°C	Sin refrigerar A más de - 18°C y con signos de descongelamiento
Mariscos	Textura	Caparazón sin roturas, sonido mate a la percusión, ambas valvas cerradas, contenido firme y brillante	Caparazón roto, sonido hueco a la percusión, valvas abiertas, contenido pegajoso, se deshace con facilidad y se desprende fácilmente el caparazón
	Olor	Característico	Fuerte, desagradable, a amoníaco
	Temperatura	Fresco de 0°C a 2°C máximo	Sin refrigerar

		Congelado a – 18°C	A más de – 18°C y con signos de descongelamiento
ALIMENTO	CARACTERISTICAS	ACEPTAR	RECHAZAR
Vísceras y menudencias	Color	Rojo oscuro, algo vinoso	Verdoso, amarillento o blanquecino
	Textura	Firme al tacto, el hígado no es tan firme pero no debe desmenuzarse	Se deshace al tacto, superficie sanguinolenta, puntos blancos en su superficie
	Olor	Característico	Fétido
	Temperatura	Refrigerada a 2° C o menos	Sin refrigerar
Huevos	Clara y yema	La yema no se rompe fácilmente, la clara se adhiere a la yema perfectamente, y la clara tiene dos capas distintas	La yema está aplastada y la clara líquida
	Cascarón	Íntegro, limpio	Quebrado y manchado, con excrementos
Leche	Color	Blanco/amarillento	Verdosa o azulado
	Apariencia	Líquida sin grumos	Estado semisólido, con grumos
	Olor	Característico	Desagradable
	Temperatura	a 2° C o menos	Sin refrigerar
	Sabor	característico	Agrio, ácido
Queso	Color	Piel de color uniforme Carne rosada	Verdosa o negruzca Sanguinolenta, pálida
	Textura	Firme o blanda, húmeda o seca de acuerdo al tipo, bordes limpios y enteros	Con presencia de partículas extrañas
	Olor	Característico	Con olores extraños
	Temperatura	2° C o menos	Sin refrigerar
Hortalizas y frutas	Color	Coloración apropiada, hojas de buen verdor, brillantes las que deben serlo	Hojas amarillentas, despigmentadas, coloración negruzca, con manchas oscuras
	Textura	Duras y firmes al tacto, buen estado de madurez	Superficies con agujeros o magulladuras, presencia de mohos, parásitos, insectos, etc.
	Olor	característico	Desagradable, Agrio o amoniacal
Mantequilla	Color	amarillento	Oscuro o negruzco
	Textura	Sin partículas extrañas, blanda a temperatura ambiente	Con presencia de partículas extrañas o moho
	Olor	Característico	Con olores extraños

	Temperatura	2° C o menos	Sin refrigerar
	Sabor	semidulce	rancio
ALIMENTOS	ACEPTAR	RECHAZAR	
Embutidos	Temperatura de recepción de 4°C Empacados al vacío, empaque original, porcionado	Temperatura mayor a 4 °C. Sin empaque al vacío, en grandes cantidades y en empaques no originales	
Alimentos secos	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos o materia extraña	Empaque perforado, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos.	
Enlatados	Latas en buen estado sin golpes, abolladuras. Todas las latas que se reciben tiene que presentar etiqueta de identificación del producto. Si se verifica contenido este tiene que estar en las condiciones normales de consumo	Latas que presenten golpes, abombamientos, abolladuras por mal manejo y oxido. Todos las latas que no presenten dicha etiqueta. Contenido espumoso, con mal olor.	