

Anexo # 1 Condiciones Particulares Contrato de Servicios Complementarios de Alimentación

Se compromete a preparar diariamente durante todos los días de la semana, las unidades de servicios (almuerzos, refrigerios) solicitados y aprobados por parte del Servicio Médico Escolar, cumpliendo con los requerimientos nutricionales y más estándares exigidos por las normas nacionales e internacionales para la alimentación y salud en general y especialmente de los alumnos de los establecimientos educativos, conforme la normativa de salud pública y educativa vigente, particularmente con el Reglamento para el Control del Funcionamiento de los Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación expedido, mediante Acuerdo Intermisterial N° 0005-14 suscrito por los Ministerios de Educación y de Salud Pública publicado en el Registro Oficial N°232 de 24 de abril de 2014.

COMPOSICIÓN DEL SERVICIO

Los menús que se ofrecerán serán normales y de acuerdo con la etapa escolar correspondiente.

Los menús serán elaborados tomando en cuenta el 40% de lo que representa la dieta del día y en cantidad adecuada de distribución de los macronutrientes CHO 50-55% (complejos y que contengan fibra); Proteína 20% y Grasas 30% y micronutrientes.

Recomendación de dieta nutricional de acuerdo a la edad:

1. Dieta diaria para edades entre 5 y 11 años: 1500 a 1800 kcal
2. Dieta diaria para adolescentes y adultos: 1800 a 2300 kcal

Ejemplo: Una dieta de 2300 kcal por día tendrá

- En un almuerzo (40%) unas 920 kcal

MENU ALMUERZO PRIMARIA

| | | |
|--------------------------------------|-----------------|---|
| ENTRADA O SOPA | ENTRADA SOPA | En base a la porción recomendada de la dieta en macronutriente CHO 50-55% (complejos y que contengan fibra); Proteína 20% y Grasas 30% |
| OPCIONES DE PROTEÍNAS 90 a 100 gr | PROTEÍNA A | Todo tipo de carnes magras, frescas o congeladas. — Res, Cerdo, Pollo, Pavo y Pato. — Vísceras, huevos. — Pescados frescos o congelados. |
| | PROTEÍNA B | Todo tipo de carnes magras, frescas o congeladas. — Res, Cerdo, Pollo, Pavo y Pato. — Vísceras, huevos. — Pescados frescos o congelados. |

| | | |
|-------------------|--------------|--|
| | PROTEÍNA C | Es la presentación de la proteína vegetariana u ovovegetariana |
| OPCIÓN GUARNICIÓN | GUARNICIÓN A | En base a la porción recomendada de la dieta en macronutriente para el plato principal del día CHO 50-55% (complejos y que contengan fibra); Proteína 20% y Grasas 30% |
| | GUARNICIÓN B | |
| | GUARNICIÓN C | |
| SALADS BAR | ENSALADA A | Todo tipo de verduras, leguminosas, frutas |
| | ENSALADA B | |
| | ENSALADA C | |
| OPCIÓN POSTRES | POSTRE A | A base de frutas enteras o cortada |
| | POSTRE B | |
| | POSTRE C | Masa o líquido |
| OPCIÓN BEBIDAS | AGUA NATURAL | |
| | JUGO A | A base de frutas, avena o leche |
| | JUGO B | A base de frutas, avena o leche |
| | PROPUESTA 1 | Presentaran de acuerdo a la propuesta del menú del día tomando en cuenta su valor nutricional del plato, presentación y color |
| | PROPUESTA 2 | |
| | PROPUESTA 3 | |

MENU ALMUERZO SECUNDARIA/PERSONAL

| | | |
|---|--------------|--|
| | | |
| ENTRADA O SOPA | ENTRADA | En base a la porción recomendada de la dieta en macronutriente CHO 50-55% (complejos y que contengan fibra); Proteína 20% y Grasas 30% |
| | SOPA | |
| OPCIONES DE PROTEÍNAS 100 a 130 gramos | PROTEÍNA A | Todo tipo de carnes magras, frescas o congeladas. — Res, Cerdo, Pollo, Pavo y Pato. — Vísceras, huevos. — Pescados frescos o congelados. |
| | PROTEÍNA B | Todo tipo de carnes magras, frescas o congeladas. — Res, Cerdo, Pollo, Pavo y Pato. — Vísceras, huevos. — Pescados frescos o congelados. |
| | PROTEÍNA C | Es la presentación de la proteína vegetariana u ovovegetariana |
| OPCIÓN GUARNICIÓN | GUARNICIÓN A | En base a la porción recomendada de la dieta en macronutriente para el plato principal del día CHO 50-55% (complejos y que contengan fibra); Proteína 20% y Grasas 30% |
| | GUARNICIÓN B | |
| | GUARNICIÓN C | |
| SALADS BAR | ENSALADA A | Todo tipo de verduras, leguminosas, frutas |
| | ENSALADA B | |
| | ENSALADA C | |
| | POSTRE A | A base de frutas enteras o cortada |

| | | |
|-------------------|--------------|---|
| OPCIÓN POSTRES | POSTRE B | |
| | POSTRE C | Masa o líquido |
| OPCIÓN BEBIDAS | AGUA NATURAL | |
| | JUGO A | A base de frutas, avena o leche |
| | JUGO B | A base de frutas, avena o leche |
| | PROPUESTA 1 | Presentaran de acuerdo a la propuesta del menú del día tomando en cuenta su valor nutricional del plato, presentación y color |
| | PROPUESTA 2 | |
| | PROPUESTA 3 | |

CONTROL DE CALIDAD

Los menús entregados, se ceñirán a parámetros de óptima calidad, entendiéndose como tal, que los menús que se sirvan serán variados, nutritivos y coloridos con un equilibrio de los macronutrientes (almuerzo representa el 40% de los alimentos del día) Carbohidratos, Proteínas y Grasas y micronutrientes minerales y vitaminas, preparados con productos naturales, frescos y de muy buena calidad, en cumplimiento con la normativa legal Reglamento para el Control del Funcionamiento de los Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación expedido, mediante Acuerdo Intermisterial N° 0005-14 suscrito por los Ministerios de Educación y de Salud Pública publicado en el Registro Oficial N°232 de 24 de abril de 2014 y Registro Oficial N°1232 de 28 de octubre de 2020

Es responsabilidad del prestador del servicio, evitar la descomposición prematura o vencimiento de los alimentos antes de su expendio, se aplicará el método PEPS (“Lo primero que entra a la bodega es lo primero que sale”); la materia prima para la preparación, así como los alimentos y bebidas procesadas, semi-elaborados y elaborados, deben conservarse en congelación, refrigeración o en ambiente fresco y seco, en vitrinas adecuadas o recipientes limpios y con tapa, dependiendo de las características del producto, a fin de protegerlos de agentes contaminantes, tomando en especial consideración aquellos de alto riesgo epidemiológico. Se debe evitar la exposición a riesgos de los alimentos durante su preparación, transporte y expendio.

Se debe llevar un control estricto del manejo de la cadena de frío, así como el orden, limpieza y organización de los productos almacenados, para ello se llevará una matriz de este control la cual estará expuesta y exhibida en la puerta de entrada de cada refrigerador.

Se entregará por parte de prestador del servicio controles bimestrales de la elaboración de exámenes microbiológicos sobre muestras escogidas por EL COLEGIO, y evaluadas por el laboratorio que la Contratante determine, de los productos elaborados, lo cual demuestre el real cumplimiento de las normas BPM.

Los equipos y utensilios destinados a la preparación y transporte de alimentos deben ser de material resistente, inoxidable y anticorrosivo, fáciles de limpiar, lavar y desinfectar; los utensilios serán almacenados en vitrinas, al igual que la vajilla y cualquier otro instrumento que se use para su manipulación, preparación y expendio; el aseo y mantenimiento del menaje se hará con la periodicidad y en las condiciones que establece la normativa sanitaria vigente.

El Prestador del servicio se obliga a permitir la visita por parte de la CONTRATANTE a las instalaciones de producción (la Planta Procesadora), cuando LA CONTRATANTE lo amerite.

CUMPLIMIENTO DE LA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD

De acuerdo a la normativa del Decreto 2393 Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del Medio Ambiente, El Prestador del servicio deberá cumplir y entregar al Colegio lo siguiente:

1. Información de la conformación de la Unidad de Seguridad y Salud de la empresa
2. Entrega de su Reglamento de Seguridad y Salud registrado en el MRL (Código del Trabajo Art 434; Acuerdo Ministerial 203 del Ministerio de Relaciones Laborales)
3. Entrega de su Plan mínimo de Seguridad y Salud registrado en el MRL (Decisión 584 Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo)
4. Entrega de su Política empresarial en Seguridad y Salud Ocupacional
5. Entrega de su Mapa de riesgos en la instalaciones de la CONTRATANTE
6. Entrega de la Matriz de riesgos
7. Entrega de la Gestión Técnica medición, evaluación y control de riesgos
8. Entrega del Programa y controles de Vigilancia de Salud de los trabajadores (cronograma)
9. Entrega del Programa de Inducciones, Capacitaciones, Información y Procedimientos
10. Entrega del Programa y Planificación de los Servicios permanentes para los trabajadores
 - a. Salubridad y ambientación en comedores y locales de elaboración almacenamiento y preparación de alimentos.
 - b. Salubridad y almacenamiento adecuado en servicios de cocina
 - c. Dotación y Análisis periódico de agua para preparación de alimentos y para beber.
 - d. Salubridad y buen estado de campamentos
11. Entrega del plan del Equipo de Protección Personal

PROHIBICIONES

De acuerdo al Art. 146 de la LEY ORGANICA DE SALUD

En materia de alimentos se prohíbe:

- a) La inclusión de sustancias nocivas que los vuelvan peligrosos o potencialmente perjudiciales para la salud de los consumidores;
- b) El procesamiento y manipulación en condiciones no higiénicas;
- c) La utilización de envases que no cumplan con las especificaciones técnicas aprobadas para el efecto;
- d) La oferta de un alimento procesado con nombres, marcas, gráficos o etiquetas que hagan aseveraciones falsas o que omitan datos de manera que se confunda o lleve a error al consumidor;
- e) El almacenamiento de materias primas o alimentos procesados en locales en los que se encuentren sustancias nocivas o peligrosas;
- f) Cualquier forma de falsificación, contaminación, alteración o adulteración, o cualquier procedimiento que produzca el efecto de volverlos nocivos o peligrosos para la salud humana; y,
- g) La exhibición y venta de productos cuyo período de vida útil haya expirado.