

## ACTA DE ENTREGA - RECEPCIÓN DE OFERTA PROCEDIMIENTO ESPECIAL

PROE-INMOB-008-2018

**"DAR EN ARRENDAMIENTO EL ÁREA DE COCINA EN EL SUBSUELO 1 DEL INMUEBLE DENOMINADO CENTRO DE ATENCIÓN CIUDADANA AZOGUES, UBICADO EN LA AV. 16 DE ABRIL Y BABAHOYO, SECTOR LA PLAYA, EN LA CIUDAD DE AZOGUES, PROVINCIA DEL CAÑAR"**

**OFERENTE:** Dra. Ligia Irene Siguencia  
**FECHA:** 10 de mayo de 2018  
**HORA:** 17:35pm  
**SOBRES:** 1 (uno)

**ENTREGA:**



Dra. Ligia Irene Siguencia  
CI: 0301845624

**RECEPCIÓN:**



Eco. Luis Salas  
**SERVICIO DE GESTIÓN INMOBILIARIA  
DEL SECTOR PÚBLICO**

FORMULARIO No. 1

CARTA DE PRESENTACIÓN Y COMPROMISO

Azogues, 10 de mayo de 2018

El que suscribe, en atención a la convocatoria efectuada por el SERVICIO DE GESTIÓN INMOBILIARIA DEL SECTOR PÚBLICO para **“DAR EN ARRENDAMIENTO EL ÁREA DE COCINA EN EL SUBSUELO 1 DEL INMUEBLE DENOMINADO CENTRO DE ATENCIÓN CIUDADANA AZOGUES, UBICADO EN LA AV. 16 DE ABRIL Y BABAHOYO, SECTOR LA PLAYA, EN LA CIUDAD AZOGUES, PROVINCIA DEL CAÑAR”**, luego de examinar el pliego del presente procedimiento, al presentar esta oferta por Ligia Irene Sigüencia Santander declara que:

1. El oferente es proveedor elegible de conformidad con las disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, y su Reglamento.
2. La única persona o personas interesadas en esta oferta está o están nombradas en ella, sin que incurra en actos de ocultamiento o simulación con el fin de que no aparezcan sujetos inhabilitados para contratar con el Estado.
3. La oferta la hace en forma independiente y sin conexión abierta u oculta con otra u otras personas, compañías o grupos participantes en este procedimiento y, en todo aspecto, es honrada y de buena fe. Por consiguiente, asegura no haber vulnerado y que no vulnerará ningún principio o norma relacionada con la competencia libre, leal y justa; así como declara que no establecerá, concertará o coordinará –directa o indirectamente, en forma explícita o en forma oculta - posturas, abstenciones o resultados con otro u otros oferentes, se consideren o no partes relacionadas en los términos de la normativa aplicable; asimismo, se obliga a abstenerse de acciones, omisiones, acuerdos o prácticas concertadas o y, en general, de toda conducta cuyo objeto o efecto sea impedir, restringir, falsear o distorsionar la competencia, ya sea en la presentación de ofertas y posturas o buscando asegurar el resultado en beneficio propio o de otro proveedor u oferente, en este procedimiento de contratación. En tal virtud, declara conocer que se presumirá la existencia de una práctica restrictiva, por disposición del Reglamento para la aplicación de la Ley Orgánica de Regulación y Control del Poder de Mercado, si se evidencia la existencia de actos u omisiones, acuerdos o prácticas concertadas y en general cualquier conducta, independientemente de la forma que adopten, ya sea en la presentación de su ofertas, o buscando asegurar el resultado en beneficio propio o de otro proveedor u oferente, en este proceso de contratación.
4. Al presentar esta oferta, cumple con toda la normativa general, sectorial y especial aplicable a su actividad económica, profesión, ciencia u oficio; y, que los equipos y materiales que se

incorporarán, así como los que se utilizarán para su ejecución, en caso de adjudicación del contrato, serán de propiedad del oferente o arrendados y contarán con todos los permisos que se requieran para su utilización.

5. Suministrará la mano de obra, equipos y materiales requeridos para el cumplimiento de sus obligaciones, de acuerdo con el pliego; prestará los servicios, de acuerdo con los pliegos, términos de referencia e instrucciones; en el plazo y por el canon ofertado o por el que en las instancias finales se llegare a ofertar; que al presentar esta oferta, ha considerado todos los costos obligatorios que debe y deberá asumir en la ejecución contractual, especialmente aquellos relacionados con obligaciones sociales, laborales, de seguridad social, ambientales y tributarias vigentes.

6. Bajo juramento declara expresamente que no ha ofrecido, ofrece u ofrecerá, y no ha efectuado o efectuará ningún pago, préstamo o servicio ilegítimo o prohibido por la ley; entretenimiento, viajes u obsequios, a ningún funcionario o trabajador de la Entidad Contratante que hubiera tenido o tenga que ver con el presente procedimiento de contratación en sus etapas de planificación, programación, selección, contratación o ejecución, incluyéndose preparación del pliego, aprobación de documentos, calificación de ofertas, selección de contratistas, adjudicación o declaratoria de procedimiento desierto, recepción de productos o servicios, administración o supervisión de contratos o cualquier otra intervención o decisión en la fase precontractual o contractual.

7. Acepta que en el caso de que se comprobare una violación a los compromisos establecidos en los numerales 2, 3, 4, 5 y 6 que anteceden, la Entidad Contratante le descalifique como oferente, o dé por terminado en forma inmediata el contrato, observando el debido proceso, para lo cual se allana a responder por los daños y perjuicios que tales violaciones hayan ocasionado.

8. Declara que se obliga a guardar absoluta reserva de la información confiada y a la que pueda tener acceso durante las visitas previas a la valoración de la oferta y en virtud del desarrollo y cumplimiento del contrato en caso de resultar adjudicatario, así como acepta que la inobservancia de lo manifestado dará lugar a que la Entidad Contratante ejerza las acciones legales civiles y penales correspondientes y en especial las determinadas en el Código Orgánico Integral Penal, COIP.

9. Conoce las condiciones de la contratación, ha estudiado las especificaciones técnicas, términos de referencia y demás información del pliego, las aclaraciones y respuestas realizadas en el proceso, y en esa medida renuncia a cualquier reclamo posterior, aduciendo desconocimiento por estas causas.

10. De resultar adjudicatario, manifiesta que suscribirá el contrato comprometiéndose a ejecutar el suministro o prestar el servicio sobre la base de las cantidades, especificaciones, términos de referencia y condiciones, las mismas que declara conocer; y en tal virtud, no podrá aducir error, falencia o cualquier inconformidad, como causal para solicitar ampliación del plazo.

11. De no firmar el contrato respectivo, después de haber sido adjudicado, se acepta la penalización consistente en que INMOBILIAR podrá solicitar la declaratoria de Adjudicatario Fallido según la Ley de Contratación Pública. Adicional, en apego a la Ley antes referida, INMOBILIAR podrá proceder a adjudicar al siguiente oferente que haya presentado la segunda mejor oferta.

12. Conoce y acepta que la Entidad Contratante se reserva el derecho de adjudicar el contrato, cancelar o declarar desierto el procedimiento, si conviniere a los intereses nacionales o institucionales, sin que dicha decisión cause ningún tipo de reparación o indemnización a su favor.

13. Se somete a las disposiciones de la Ley Orgánica del Servicio Nacional de Contratación Pública, de su Reglamento General, de las resoluciones del SERCOP y demás normativa que le sea aplicable.

14. Garantiza la veracidad y exactitud de la información y documentación, así como de las declaraciones incluidas en los documentos de la oferta, formularios y otros anexos, al tiempo que autoriza a la Entidad Contratante a efectuar averiguaciones para comprobar u obtener aclaraciones e información adicional sobre las condiciones técnicas, económicas y legales del oferente.

15. No contratará a personas menores de edad para realizar actividad alguna durante la ejecución contractual; y que, en caso de que las autoridades del ramo determinaren o descubrieren tal práctica, se someterán y aceptarán las sanciones que de tal práctica puedan derivarse, incluso la terminación unilateral y anticipada del contrato, con las consecuencias legales y reglamentarias pertinentes.

16. Bajo juramento, que no está incurso en las inhabilidades generales y especiales para contratar establecidas en los artículos 62 y 63 de la Ley Orgánica del Servicio Nacional de Contratación Pública y de los artículos 110 y 111 de su Reglamento General y demás normativa aplicable.

17. En caso de que sea adjudicatario, conviene en:

a. Firmar el contrato dentro del término de 15 días desde la notificación con la resolución de adjudicación.



SERVICIO DE  
GESTIÓN INMOBILIARIA  
DEL SECTOR PÚBLICO

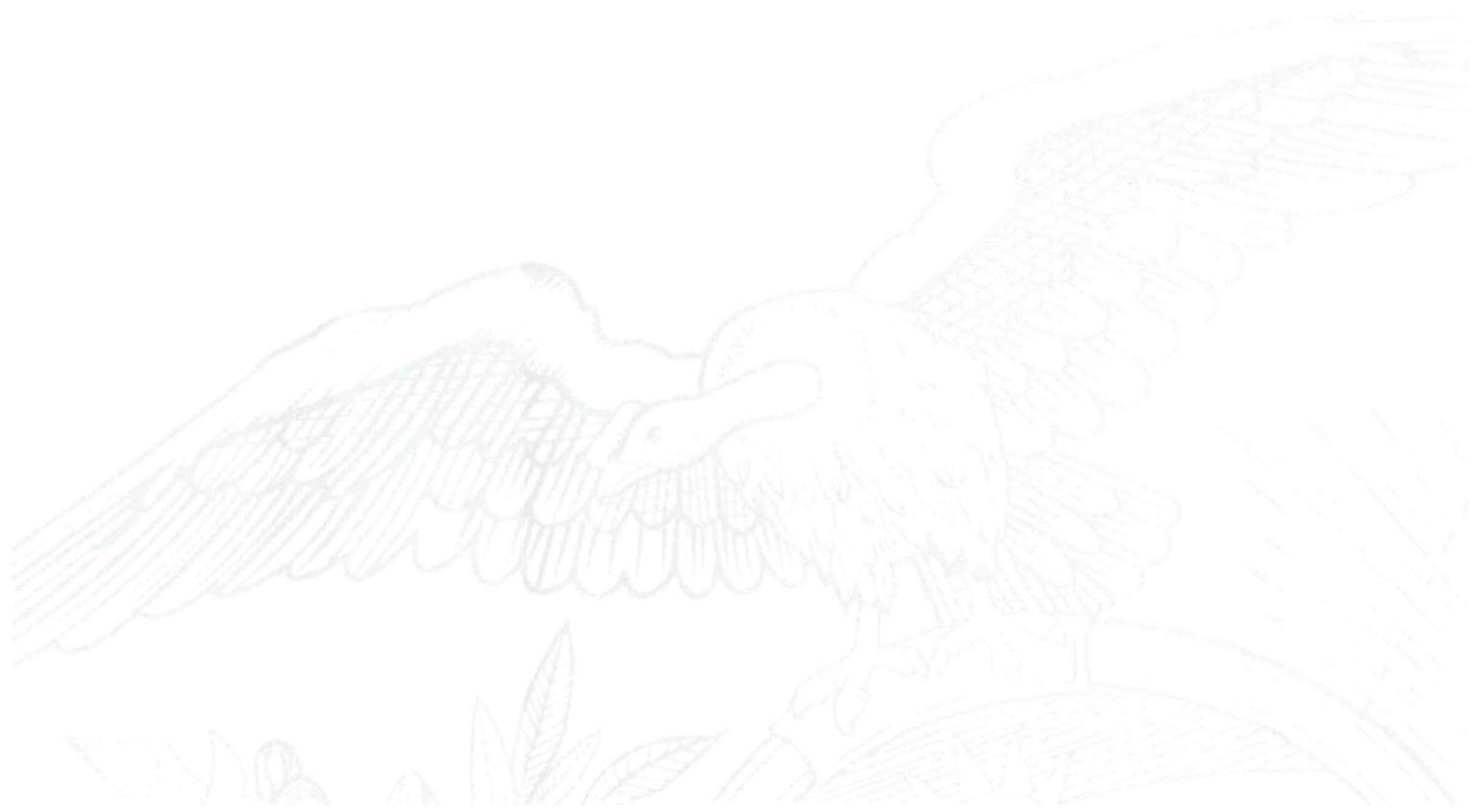
**PLIEGO DE ARRENDAMIENTO  
CÓDIGO No. PROE-INMOB-008-2018**

Como requisito indispensable previo a la suscripción del contrato presentará las garantías correspondientes.

Atentamente,

---

Dra. Ligia Irene Sigüencia S.  
0301845624001



FORMULARIO No. 2

DATOS GENERALES DEL OFERENTE

Azogues, 10 de mayo de 2018

TIPO DE OFERENTE: (Marque con una X el tipo de oferente que corresponda y en las líneas punteadas coloque el nombre del oferente, como persona natural o jurídica –asociación, consorcio u otros-)

X

PERSONA NATURAL LIGIA IRENE SIGUENCIA SANTANDER

PERSONA JURÍDICA .....

RUC: 0301845624001

**PARA PERSONAS NATURALES:**

NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL OFERENTE: LIGIA IRENE SIGUENCIA SANTANDER  
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 030184562-4

DIRECCIÓN PARA COMUNICACIONES:

Ciudad: Cañar

Dirección: Av. Colón y José Peralta



SERVICIO DE  
GESTIÓN INMOBILIARIA  
DEL SECTOR PÚBLICO

**PLIEGO DE ARRENDAMIENTO  
CÓDIGO No. PROE-INMOB-008-2018**

Persona de contacto: Dra. Ligia Irene Sigüencia S.

Teléfono(s): (07) 277 0910/ 0996735623.  
(Número de teléfono convencional / Número de teléfono celular)

Correo electrónico: liirsisa@hotmail.com

Atentamente,

---

Dra. Ligia Irene Sigüencia S.  
0301845624001



INSTRUCCIÓN SUPERIOR

PROFESIÓN / OCUPACIÓN  
NUTRICIONISTA DIETISTA

V3333V4442

APELLIDOS Y NOMBRES DEL PADRE  
SIGUENCIA MANUEL ENRIQUE

APELLIDOS Y NOMBRES DE LA MADRE  
SANTANDER LOURDES GUADALUPE

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN  
LIMON INDIANZA  
2017-11-29

FECHA DE EXPIRACIÓN  
2027-11-29

00901031

DIRECTOR GENERAL

VISEO DEL CEDULADO






REPÚBLICA DEL ECUADOR

DIRECCIÓN GENERAL DE REGISTRO CIVIL  
IDENTIFICACIÓN Y CREDENCIACIÓN

CEDULA DE CIUDADANÍA

N. 030184562-4

APELLIDOS Y NOMBRES  
SIGUENCIA SANTANDER  
LIGIA IRENE

LUGAR DE NACIMIENTO  
CAÑAR  
CAÑAR  
CAÑAR

FECHA DE NACIMIENTO 1984-04-28

NACIONALIDAD ECUATORIANA

SEXO MUJER

ESTADO CIVIL DIVORCIADO





REFERENDUM Y CONSULTA POPULAR 2018

CIUDADANA (O)

ESTE DOCUMENTO ACREDITA QUE USTED  
SUFRAGÓ EN EL REFERENDUM Y  
CONSULTA POPULAR 2018

ESTE CERTIFICADO SIRVE PARA TODOS  
LOS TRÁMITES PÚBLICOS Y PRIVADOS

*[Signature]*

F. PRESIDENTE DE LA JRV




CERTIFICADO DE VOTACIÓN  
4 DE FEBRERO 2018

010 JUNTA No

010 - 342 NUMERO

0301845624 CEDULA

SIGUENCIA SANTANDER LIGIA IRENE  
APELLIDOS Y NOMBRES

CAÑAR PROVINCIA

EL TAMBO CANTON

EL TAMBO PARROQUIA

CIRCUNSCRIPCIÓN:  
ZONA 1






# REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES PERSONAS NATURALES



**NUMERO RUC:** 0301845624001

**APELLIDOS Y NOMBRES:** SIGUENCIA SANTANDER LIGIA IRENE

**NOMBRE COMERCIAL:** FLOR DE LISS

**CLASE CONTRIBUYENTE:** OTROS **OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD:** NO

**CALIFICACIÓN ARTESANAL:** **NUMERO:**

---

**FEC. NACIMIENTO:** 26/04/1984 **FEC. ACTUALIZACION:** 10/05/2018

**FEC. INICIO ACTIVIDADES:** 15/02/2007 **FEC. SUSPENSION DEFINITIVA:**

**FEC. INSCRIPCION:** 15/02/2007 **FEC. REINICIO ACTIVIDADES:** 21/05/2015

**ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL:**

RESTAURANTES DE COMIDA RÁPIDA, PUESTOS DE REFRIGERIO Y ESTABLECIMIENTOS QUE

**DOMICILIO TRIBUTARIO:**

Provincia: MORONA SANTIAGO Cantón: LIMON - INDANZA Parroquia: GENERAL LEONIDAS PLAZA GUTIERREZ (LIMON)  
Calle: ALBERTO ESPINOZA Número: S/N Intersección: 12 DE DICIEMBRE Referencia: POR EL RELOJ Teléfono:  
072770910 Email: liirsisa@hotmail.com Celular: 0996735623

**DOMICILIO ESPECIAL:**

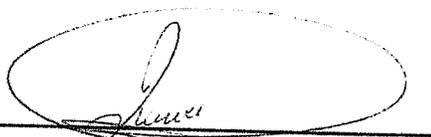
**OBLIGACIONES TRIBUTARIAS:**

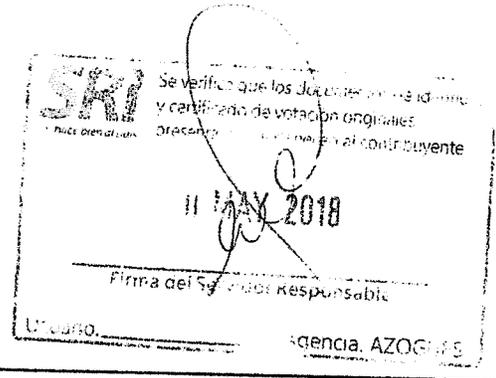
\* DECLARACIÓN MENSUAL DE IVA

Son derechos de los contribuyentes: Derechos de trato y confidencialidad, Derechos de asistencia o colaboración, Derechos económicos, Derechos de información, Derechos procedimentales; para mayor información consulte en [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec).  
Las personas naturales cuyo capital, ingresos anuales o costos y gastos anuales sean superiores a los límites establecidos en el Reglamento para la Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno están obligados a llevar contabilidad, convirtiéndose en agentes de retención, no podrán acogerse al Régimen Simplificado (RISE) y sus declaraciones de IVA deberán ser presentadas de manera mensual.  
Recuerde que sus declaraciones de IVA podrán presentarse de manera semestral siempre y cuando no se encuentre obligado a llevar contabilidad, transfiera bienes o preste servicios únicamente con tarifa 0% de IVA y/o sus ventas con tarifa diferente de 0% sean objeto de retención del 100% del IVA.

**# DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:** del 001 al 001 **ABIERTOS:** 1

**JURISDICCION:** \ ZONA 6\ MORONA SANTIAGO **CERRADOS:** 0

  
FIRMA DEL CONTRIBUYENTE

  
Firma del Servidor responsable  
Usuario: \_\_\_\_\_ Agencia: AZOGUES

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

Declaro que los datos contenidos en este documento son exactos y verdaderos, por lo que asumo la responsabilidad legal que de ella se deriven (Art. 97 Código Tributario, Art. 9 Ley del RUC y Art. 9 Reglamento para la Aplicación de la Ley del RUC).

**Usuario:** KLAM011113 **Lugar de emisión:** AZOGUES/SERRANO S/N Y **Fecha y hora:** 10/05/2018 14:43:49



# LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

*En su nombre y por Autoridad de la Ley*

## LA ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

Y LA FACULTAD DE: *Salud Pública*

ESCUELA DE: *Nutrición y Dietética*

**Confieren el Título de:**

*Nutricionista Dietista*  
*A Yigia Irene Sigüencia Santander,*

*Por haber cumplido con todos los requisitos estipulados en la Ley de Educación Superior,  
Estatutos y Reglamento de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo*

Dado en Riobamba el *18 de mayo de 2007*

*[Signature]*  
EL RECTOR

*[Signature]*  
EL SECRETARIO GENERAL

*[Signature]*  
EL DECANO

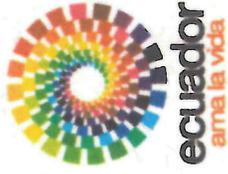


Refrendado N° *10197*

Riobamba, *4 de junio de 2007.*



MINISTERIO DE  
TURISMO



ecuador  
ama la vida

MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR  
COORDINACIÓN ZONAL 6

Confiere el presente

**CERTIFICADO**

a: **IRENE SIGUENCIA**

Por haber participado en el evento de capacitación denominado:

**TALLER DE: SEGURIDAD ALIMENTARIA**

realizado en: **Cantón La Troncal. Provincia Cañar**

con una duración de: **40** horas

Fecha: **12 al 16 de abril de 2012**



MINISTERIO DE TURISMO  
TURISMO  
COORDINADOR ZONAL 6  
Cristian Cobos Guillén



Ministerio  
de **Turismo**

**EL MINISTERIO DE TURISMO**  
A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE CALIDAD Y CAPACITACIÓN TÉCNICA

Certifica que  
**LIGIA IRENE SIGUENCIA SANTANDER**

*Participó en el Curso:*  
**“ADMINISTRADOR DE EMPRESAS DE RESTAURANTES”**

Realizado en *Azogues*

Con una duración de *40 horas*

Fecha *Diciembre de 2017*

Julio Hans Ocaña

DIRECTOR DE CALIDAD Y CAPACITACIÓN TÉCNICA  
**MINISTERIO DE TURISMO**



Otorga el presente

# CERTIFICADO

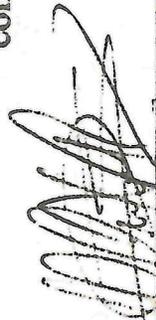
a *Dra. Irene Siquencia Santander*

Por su participación y aprobación del curso

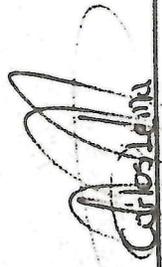
## ADMINISTRACIÓN DE LA CALIDAD DE SERVICIOS

impartido en Riobamba, Septiembre de 2007

con una duración de 60 horas

  
\_\_\_\_\_  
RSA CAPACITACION  
Dra. Alexandra Salgado



  
\_\_\_\_\_  
INSTRUCTOR  
Dr. Carlos Lema

ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE AZOGUES  
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE SALUD DEL CAÑAR  
DIRECCIÓN PROVINCIAL DEL MINISTERIO DEL AMBIENTE



CONFIEREN LA PRESENTE

# CONSTANCIA

A: Dra. Irene Sigüencia

Por haber participado en el seminario taller "GESTIÓN INTEGRAL DE DESECHOS INFECCIOSOS HOSPITALARIOS, ACTUALIZACIÓN DE LA NORMATIVA LEGAL, NORMAS DE BIOSEGURIDAD, MANEJO DE INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, Y LEGISLACIÓN AMBIENTAL", realizado en la ciudad de Azogues, el 3 de febrero de 2011.

Arq. Eugenio Morocho Quinteros  
ALCALDE DEL  
CANTÓN AZOGUES



Dr. Mario Oquendo Cañizales  
DIRECTOR PROVINCIAL  
DE SALUD DEL CAÑAR



Azogues, febrero de 2011.



Ing. Luis Bonilla Tena  
DIRECTOR PROVINCIAL  
MINISTERIO DEL AMBIENTE

Ministerio del Ambiente  
DIRECTOR PROVINCIAL  
MINISTERIO DEL AMBIENTE

FORMULARIO No. 3

PROPUESTA ECONÓMICA

Azogues, 10 de Mayo de 2018

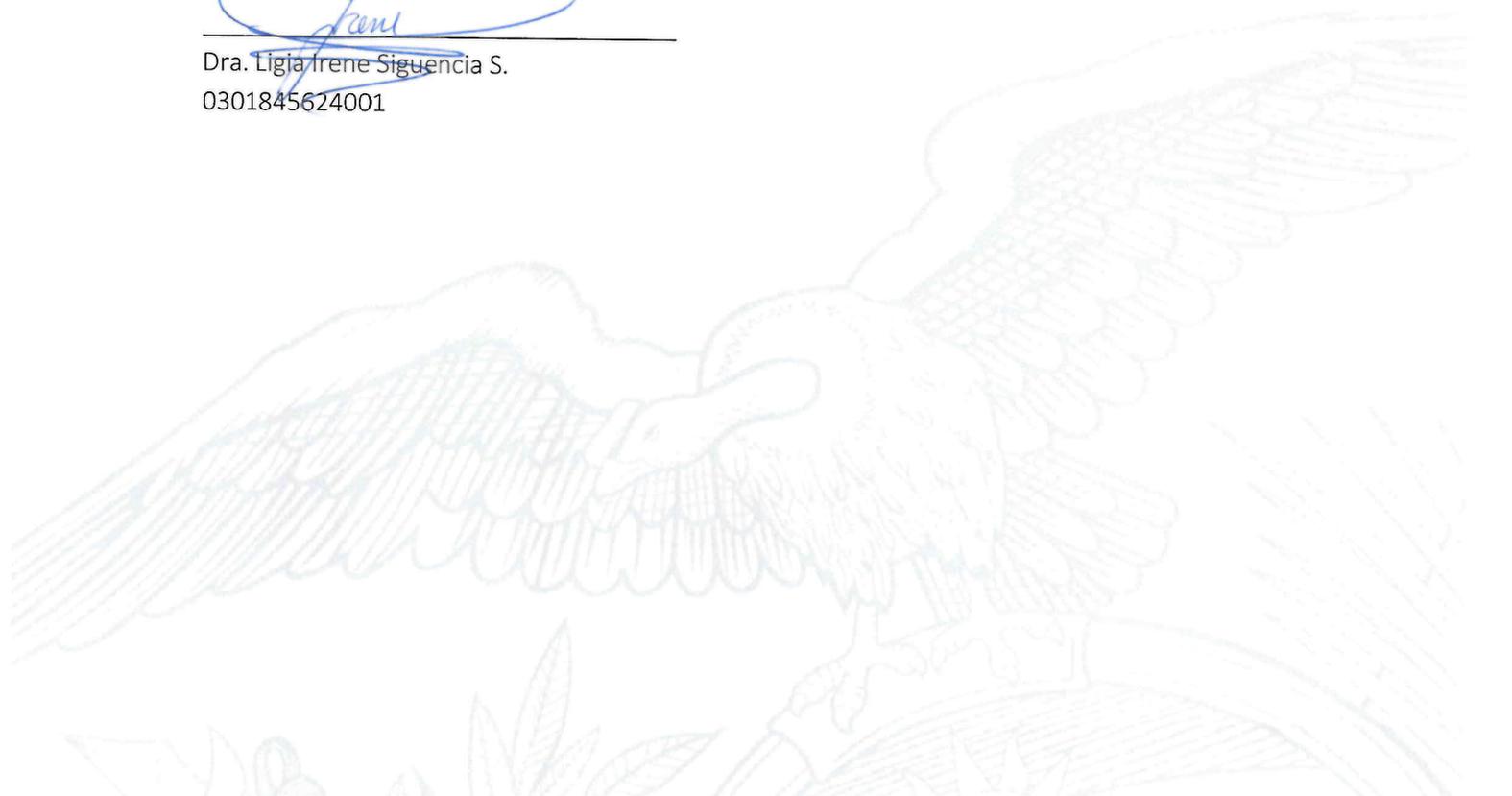
Para el "DAR EN ARRENDAMIENTO EL ÁREA DE COCINA EN EL SUBSUELO 1 DEL INMUEBLE DENOMINADO CENTRO DE ATENCIÓN CIUDADANA AZOGUES, UBICADO EN LA AV. 16 DE ABRIL Y BABAHOYO, SECTOR LA PLAYA, EN LA CIUDAD AZOGUES, PROVINCIA DEL CAÑAR", mi propuesta económica es de USD **\$153.00 (CIENTO CINCUENTA Y TRES DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA)**, más el valor del IVA, acogiéndome a lo establecido en las condiciones del Pliego.

Atentamente,



---

Dra. Ligia Irene Siguencia S.  
0301845624001



**CONTENIDO:**

<b>Presentación</b>	<b>3</b>
<b>Administración del Servicio</b>	<b>4</b>
<b>Misión</b>	<b>4</b>
<b>Objetivo</b>	<b>4</b>
<b>Desafío</b>	<b>4</b>
<b>Políticas del servicio</b>	<b>5</b>
<b>Servicio al cliente</b>	<b>6</b>
<b>Composición de Dietas</b>	<b>7</b>
<b>Clase de Dietas</b>	<b>9</b>
<b>Composición del servicio</b>	<b>9</b>
<b>Menú ejemplo</b>	<b>9</b>
<b>Personal manipulador de alimentos</b>	<b>10</b>
<b>De los productos a manipular</b>	<b>11</b>
<b>Minutas y menús</b>	<b>11</b>
<b>Necesidades nutricionales</b>	<b>11</b>
<b>Servicio de alimentos</b>	<b>13</b>

**PROPUESTA DE ATENCIÓN PARA  
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN  
COLECTIVA - BAR – CAFETERIA  
CENTRO DE ATENCION CIUDADANA  
(CAC) AZOGUES. 2018**

**Ofertante: N.D. Irene Sigüencia S.**



### PRESENTACIÓN

En este documento presento una propuesta de menús para el servicio de alimentación del Centro de Atención Ciudadana (CAC), Azogues que usted administra, dentro de esta propuesta ofrecemos una variada gama de menús que incluye diversas preparaciones a base de lácteos , carnes y pescados así como mariscos ,verduras y frutas todo ello en las cantidades que se requieren según las necesidades nutricionales y patológicas de los consumidores; además presentamos la evaluación nutricional de nuestros clientes y el acople de los respectivos menús que cubren satisfactoriamente los requerimientos de la población. .Ofrecemos un alimentación balanceada a un precio justo, garantizándoles la calidad de nuestros insumos y preparaciones, además la variedad de platos tanto de cocina nacional como internacional ,variedad de jugos, ensaladas ,sopas, segundos, frutas diarias y sobre todo el buen sabor e inocuidad de nuestras preparaciones que esperamos sean consideradas en su selección ya que me postulo de manera seria, responsable y con amplia experiencia en preparación de menús, además también presentamos es cálculo de las necesidades nutricionales de los consumidores, una lista de dietas hospitalarias en caso de que alguno se encuentre enfermo y para alguna ocasión especial ofrecemos también preparaciones de comida internacional que serán útiles para ocasiones especiales o eventos formales.

## Propuesta de Servicios de Alimentación

### **1. Administración del Servicio.**

A cargo de: Irene Sigüencia Santander, Nutricionista Dietista, Máster en Nutrición Clínica, con experiencia en el manejo, administración, supervisión de Servicios de Alimentación colectiva y de régimen especial. La Ofertante es actor y vigilante del cumplimiento a cabalidad de los compromisos y acuerdos adquiridos con su organización, quien desde sus inicios se ha esforzado en mantener y mejorar el concepto de calidad, entregando a nuestros clientes un servicio de alimentación integral, y que responda satisfactoriamente a los requerimientos alimenticios de los consumidores.

### **2. Misión**

Nuestra misión es entregar a nuestros clientes una alternativa sana, natural, nutritiva y sabrosa de alimentación acorde a su jornada de trabajo. Que cumpla con los estándares alimentarios orientados a brindar una alimentación Completa, Equilibrada, Suficiente, Adecuada y Variada.

### **3. Objetivo**

El objetivo es entregar un servicio de excelencia con un 100% de higiene y calidad, para lograr el máximo de satisfacción a nuestros clientes.

### **4. Desafío**

La experiencia nos ha enseñado que no todos los paladares tienen la misma exigencia, y lograr un consenso en este aspecto ha sido uno de nuestros principales desafíos.

Por tal motivo hemos diseñado una manera diferente de comer rico, sano y nutritivo, el perfecto equilibrio para una vida saludable, y que se traducirá en un notable rendimiento físico e intelectual de los consumidores.

Puntualidad en la entrega o distribución, nuestra diferencia está en este punto, en ESTAR donde y al momento que lo requieran los consumidores.

#### **5. Políticas del servicio:**

- ✓ Brindar servicio de alimentación y administración de comedores, cumpliendo con los requerimientos y expectativas de los clientes.
- ✓ Generando confianza y credibilidad con la finalidad de lograr la rentabilidad que nos permita un mejoramiento continuo.
- ✓ Llevando un grupo altamente capacitado e integrando a los proveedores a nuestro compromiso de calidad

#### **6. Servicio al cliente**

La cordialidad, responsabilidad y cumplimiento para con nuestros clientes son factores importantes. Estamos siempre atentos a escuchar las peticiones y sugerencias de los mismos, pues estamos conscientes que cada grupo humano es un mundo diferente, con sus propios gustos y preferencias de comida. Por ello, nuestro menú se adapta a las necesidades particulares de los consumidores, para tratar siempre de satisfacer a la mayoría. Mantenemos una constante comunicación con el cliente, de forma personal o vía electrónica que nos permite acomodarnos a sus deseos respecto a la variedad de platos, inquietudes y comentarios. Realizamos además, encuestas de satisfacción a los mismos para que exista una retroalimentación que nos permita siempre mejorar nuestro servicio.

## **7. Composición de nuestras dietas**

### **DESAYUNO**

#### **DIETA NORMAL:**

##### **✚ :*Desayuno americano:***

**Incluye:** Café, té o leche, jugos/zumos de/o frutas, huevos, pan o tostadas, mermelada o mantequilla.

##### **✚ *Desayuno Continental:***

**Incluye:** Café, té o leche, jugo o frutas, pan o tostadas, mermelada y queso

##### **✚ *Desayuno Ingles:***

**Incluye:** Café, té o leche, jugos/zumos de/o frutas, huevos revueltos, pan o tostadas, tomates asados, embutido.

##### **✚ *Desayuno Brunch:***

**Incluye:** Desayuno completo que conjuga un desayuno americano y un plato fuerte.

##### **✚ *DIETA ESPECIAL (Hipocalórica, Hipo sódica, Sana, etc.)***

Agua aromática, colada, jugo de frutas o frutas picadas, leche o yogurt en condición de tolerancia, pan o tostada, huevos sin yema según afección patológica, queso ricota.

### **ALMUERZO**

#### **DIETA NORMAL:**

- ✚ Entrada (Sopa, crema, locro),
- ✚ Plato Principal,
- ✚ Postre,
- ✚ Bebida Personal.

Los diferentes Menús varían todas las semanas y son rigurosamente seleccionados para que no se repitan. Aun así, éstos serán comunicados oportunamente a los consumidores para su conocimiento.

## **8. Clase de dietas**

### **DESAYUNO, ALMUERZO, COLACIÓN.**

#### Menú fuerte:

Contundente, para dejar satisfecho al trabajador y que éste recupere energías.

#### Menú normal:

Normal, que reúne todos los requerimientos nutritivos del trabajador, pero dirigido a personal de oficina o trabajo liviano.

#### Menú especial:

Dietas según prescripción médica

Dietas especiales, etc.

## **9. Composición de los servicios**

### **DESAYUNO (SEGÚN EL TIPO DE DESAYUNO)**

Bebida

Pan

Queso/ Mantequilla/ Mermelada/ embutido/Huevos

Fruta

**DIETA ESPECIAL (Hipocalórica, Hipo sódica, Sana, etc.)**

- ✚ Entrada (Sopa, crema, locro),
- ✚ Plato Principal,
- ✚ Postre Dietético,
- ✚ Agua Mineral o agua Aromática o agua frutal.

**COLACIONES FRIAS**

- ✚ Sándwich, queso, embutido o mixto, pernil, pollo
- ✚ Fruta entera, ensalada de frutas, crepe, con yogurt
- ✚ Pastel,
- ✚ Helados
- ✚ Bebidas: agua, jugos, batidos, leche, yogurt, bebidas procesadas y energéticas.
- ✚ Snacks
- ✚ Galletas
- ✚ Confites
- ✚ Frutos secos
- ✚ Tostado
- ✚ Habas
- ✚ Bocaditos

**COLACIONES CALIENTES.**

- ✚ Agua aromática,
- ✚ Té,
- ✚ Café,
- ✚ Capuchino,
- ✚ Mocacino,
- ✚ Café en leche
- ✚ Chocolate en leche
- ✚ Tostadas
- ✚ Hamburguesa
- ✚ Hot dog
- ✚ Pan de yuca
- ✚ Omelette solo, y con verduras
- ✚ Panqueque solo o con frutas
- ✚ Canguil,

**ALMUERZO**

Entrada

Plato Fuerte (SEGÚN EL MENÚ)

Postre

Pan

Bebida o jugo

**10. EJEMPLO DE MENU:**

1.- Plato Fuerte: ¼ pollo asado c/ papas mayo

Ensalada:

Postre: Pastel

Un vaso de bebida

Puré.

2.- Menú Hipocalórico.

Pollo a la plancha con fideos al pil-pil

Ens. Verduras cocidas

Postre Light.

Agua mineral

Pan Integral.

**11. Personal manipulador de alimentos**

Para el éxito de nuestra gestión, es fundamental el personal manipulador. Es por esta razón que son tratados en forma personalizada y eficiente ante cualquier duda o inquietud que se les presente, ya sea en el aspecto personal como laboral, contando para ello con una estructura técnica y de recursos humanos ágil, dinámico y eficiente.

**12. Para la contratación del personal manipulador, éste debe contar con lo siguiente**

No estar afectados por enfermedades infecto contagiosas, especialmente de la piel  
Todo personal menor de 30 años debe tener su vacuna antitífica al día  
Usar uniforme de trabajo, incluido gorro o cofia que deberán mantener en buenas condiciones de limpieza.

Mantener un cuidadoso aseo personal, con especial énfasis en las manos. Las uñas deberán estar cortas y sin barniz.

No podrá recibir dinero ni realizar tareas que contaminen manos y ropa de trabajo, además no podrá fumar, masticar chicle o escupir en el lugar de trabajo.

El lavado de manos deberá ser cuidadoso y prolijo cada vez que cambien de rutina y obligatoriamente al entrar y salir de los servicios higiénicos.

DE ESTA FORMA CUMPLIMOS A CABALIDAD CON LAS EXIGENCIAS QUE IMPONE EL SERVICIO DE SALUD.

**13. De los productos a manipular**

- ✓ TODO PRODUCTO DESTINADO A LA ALIMENTACIÓN ES VERIFICADA SU:

- ✓ RESOLUCIÓN SANITARIA
- ✓ FECHA DE ELABORACIÓN
- ✓ FECHA DE VENCIMIENTO
- ✓ BUEN ESTADO DE ALMACENAMIENTO
- ✓ BUEN ESTADO DE ENVASADO

#### **14. Minutas o menues.**

Diversidad de minutas Las dietas son cuidadosamente desarrolladas pensando en las necesidades calóricas de los consumidores y basadas en el Programa Dietético realizado la Nutricionista. Estos es, que atendiendo a los requerimientos de las personas, estamos en condiciones de preparar diferentes menús, tales como ricos en calorías, para personas que realizan trabajos de fuerza y por tal motivo tienen una mayor demanda energética; o bien, otros para personas que tienen algún tipo de restricción alimentaria como Diabéticos, Régimen sano especial o menor demanda energética o sódica.

#### **15. Necesidades nutricionales :**

Para el cálculo de las necesidades nutricional se tomaron en cuenta la cantidad de Kcal de las recomendaciones de la FAO 2004 de 2000 a 2400 KCAL. Por día. Con la siguiente distribución de macronutrientes es la siguiente:

#### **MACRONUTRIENTES:**

- Proteínas 15% por lo cual serían necesarios 90 gramos de proteína por día.

- Carbohidratos 60% por lo cual son necesarios 360 gramos de carbohidratos por día.
- Grasas 25% por lo cual son necesarios 66.67 gramos de grasa por día.

**Micronutrientes:**

FAO/OMS, 2002 estos son:

- Calcio: 1300mg
- Hierro: 17mg:
- Zinc: 19.2mg
- Vitamina A: 600 mcg
- Vitamina c: 40mg

**16. Servicio de alimentos**

- Elaboración y Entrega de comida casera y lista para servir, preparada en las instalaciones del cliente (Preparada en el CAC), bajo estrictas normas de inocuidad basadas en las leyes ecuatorianas, respetando los estándares de calidad exigidas por el ARCSA.
- En caso de requerir se puede realizar entrega mediante envasado, la disposición de los alimentos se efectúa en envases sellados (plástico, aluminio, plumavit, etc. de acuerdo a la naturaleza del contenido), los cuales son trasladados en contenedores cerrados herméticamente, garantizando, de esta manera, que los alimentos lleguen a su destino, listos para ser consumidos.



---

ND. Irene Sigüencia Santander

NUTRICIONISTA DIETISTA

L.I.F.IN.02

030184562-4