EMPRESA PÚBLICA DE HIDROCARBUROS DEL ECUADOR,

EP PETROECUADOR

TÉRMINOS DE REFERENCIA

“SERVICIO DE ALIMENTACION PERMANENTE CENTROS OPERATIVOS DE GERENCIAS REFINACION TRANSPORTE COMERCIALIZACION Y SOPORTE ZONA ORIENTE”

FEBRERO 2022

Alpallana E8-86 y Av. 6 de Diciembre (esquina); Telf: 3942-000 - 3938-500; Casilla: 17-11-5007 / 17-11-5008 Quito - Ecuador

www.eppetroecuador.ec

Tabla de contenido

1 ANTECEDENTES 3
2 JUSTIFICACIÓN 4
3 NORMATIVA APLICABLE 4
4 OBJETO DE CONTRATACIÓN 5
5 OBJETIVOS 5
5.1 GENERAL 5
5.2 ESPECÍFICO 5
6 ALCANCE 5
7 METODOLOGÍA DE TRABAJO 6
8 INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD 32
9 PRODUCTOS O SERVICIOS ESPERADOS 33
9.1 Desayuno (personal de la EP PETROECUADOR y Terceros Autorizados) 33
9.2 Almuerzo y Merienda (personal de la EP PETROECUADOR y Terceros Autorizados) 33
9.3 Comida de media noche 34
9.4 Comidas para llevar 34
9.5 Eventos Especiales 34
9.6 Refrigerios o caja lunch 34
9.7 Servicio de Cafetería 35
9.8 Servicio de Bebidas 35
10 PLAZO DE EJECUCIÓN 35
11 PERSONAL TÉCNICO/EQUIPO DE TRABAJO/ RECURSOS 35
11.1 PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO Y EXPERIENCIA 35
11.2 EQUIPO MÍNIMO 36
12 TIPO DE ADJUDICACIÓN 36
13 FORMA Y CONDICIONES DE PAGO 36
14 PAGOS INDEBIDOS 38
15 REAJUSTE DE PRECIOS 38
16 PRODUCTOS O SERVICIOS SUSTITUTOS MÁS EFICIENTES 38
17 GARANTÍAS Y PÓLIZAS 38
18 MULTAS 39
19 OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA 41
20 OBLIGACIONES DE EP PETROECUADOR 44

Alpallana E8-86 y Av. 6 de Diciembre (esquina); Telf: 3942-000 - 3938-500; Casilla: 17-11-5007 / 17-11-5008 Quito - Ecuador
www.eppetroecuador.ec

1 ANTECEDENTES

El artículo 32 de la Constitución de la República del Ecuador, señala: *"La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir."*

La Constitución de la República del Ecuador, en su artículo 288 dispone: *"Las compras públicas cumplirán con criterios de eficiencia, transparencia, calidad, responsabilidad ambiental y social. Se priorizarán los productos y servicios nacionales, en particular los provenientes de la economía popular y solidaria, y de las micro, pequeñas y medianas unidades productivas."*

Mediante Decreto Ejecutivo No. 1221 de 07 de enero de 2021, el Presidente Constitucional de la República, decretó: Artículo 1: *"Fusiónese por absorción la Empresa Pública de Exploración y Explotación de Hidrocarburos, PETROAMAZONAS EP, a la Empresa Pública de Hidrocarburos del Ecuador, EP PETROECUADOR*, y, Artículo 2: *"La Empresa Pública de Hidrocarburos del Ecuador, EP PETROECUADOR, es una persona de derecho público con personalidad jurídica, patrimonio propio, dotada de autonomía presupuestaria, financiera, económica, administrativa y de gestión, con domicilio principal en el cantón Quito, provincia de Pichincha".*

"(…) Artículo 4.-*La Empresa Pública de Hidrocarburos del Ecuador, EP PETROECUADOR, podrá desarrollar sus actividades en el ámbito local, cantonal, provincial, regional, nacional e internacional (…)"; en* su Artículo 7.- dispone *"Los sistemas de contratación La Empresa Pública de Hidrocarburos del Ecuador, EP PETROECUADOR, se someterá a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, (…)".*

La EP PETROECUADOR desarrolla su gestión empresarial acorde con la política nacional de respeto al ambiente y de responsabilidad social con sus integrantes y las comunidades aledañas a las áreas de operación que mantiene en el ámbito nacional, enmarcando de esta manera sus valores de: Transparencia, Responsabilidad, Integridad, Solidaridad y Eficiencia.

Las Normas Internas de Administración del Talento Humano de la EP PETROECUADOR en el artículo 108, numerales 3 y 10, dispone que son obligaciones de la Empresa, entre otras, las siguientes: *"(…) 3. Proveer a los servidores públicos que por la naturaleza de sus funciones deban permanecer en los centros operativos las condiciones adecuadas de alimentación, alojamiento, seguridad, salud e higiene en el centro operativo (…) y Art. 10. "(…) Contando con la respectiva disponibilidad presupuestaria y conforme a la ley y más normativa vigente en la materia. (…)"* .

De acuerdo a lo que establece el Contrato Colectivo, en la cláusula 43 que en lo pertinente dispone "*ALIMENTACIÓN, COMEDORES, LAVADO Y DESCONTAMINACIÓN DE ROPA Y SERVICIO DE LIMPIEZA.- La EP PETROECUADOR se compromete a mantener el servicio de alimentación para sus trabajadores exclusivamente en las áreas operativas y campamentos…."*

1.1.- Motivaciones área usuarias.

Mediante memorandos: **PETRO-LBO-ZOR-2022-0008-M, PETRO-VMI-EST-NOR-2022-0020-M, PETRO-GAM-2022-0018-M, PETRO-POT-SPT-IPO-SHQ-2022-0010-M, PETRO-OPE-CIS-2022-0015-M, PETRO-RCS-2022-0005-M, PETRO-TOL-SOP-2022-0011-M, PETRO-VMA-AMA-SHU-2021-0162-M** y **PETRO-HZO-ZOR-2021-0269-M,** las áreas técnico – operativas y administrativas de la Zona Oriente, solicitaron a la Jefatura Zonal de Servicios Administrativos Oriente, gestione el inicio de la nueva contratación para el Servicio de Alimentación

2 JUSTIFICACIÓN

La EP PETROECUADOR desarrolla actividades técnicas-operativas y administrativas en la Zona Oriente (Napo, Sucumbíos y Francisco de Orellana) orientadas a la exploración, explotación, transporte y almacenamiento, refinación y comercialización de hidrocarburos; para tal efecto mantiene campamentos y locaciones dotados de infraestructura para brindar el servicio de alimentación, alojamiento y uso de oficinas.

Las actividades operativas que se desarrollan en la Empresa, son realizadas las veinte y cuatro (24) horas del día los trescientos sesenta y cinco (365) días del año, y éstas no pueden ser interrumpidas.

Alpallana E8-86 y Av. 6 de Diciembre (esquina); Telf: 3942-000 - 3938-500; Casilla: 17-11-5007 / 17-11-5008 Quito - Ecuador
www.eppetroecuador.ec

El personal técnico y operativo de la EP PETROECUADOR para cumplir su jornada especial de trabajo debe trasladarse desde su lugar de residencia y pernoctar en los diferentes Centros Operativos de la Zona Oriente (Napo, Sucumbíos y Francisco de Orellana) por doce (12) horas continuas en diferentes turnos de trabajo, así como: 8x6, 14x14, 5X2, debiendo para esto desayunar, almorzar, merendar y cenar en el lugar de trabajo en los comedores y horarios establecidos por la EP PETROECUADOR.

Por las actividades que exige la operación petrolera en todas sus etapas y por las altas temperaturas del clima del Oriente Ecuatoriano, se ha considerado contar con bebidas para la permanente hidratación del personal, en virtud de sus jornadas laborales y por la ubicación geográfica de los centros operativos.

3 NORMATIVA APLICABLE

Este servicio, no cuenta con la suficiente capacidad productiva disponible en el Catálogo Dinámico Inclusivo en las provincias de Francisco de Orellana, Sucumbíos y Napo; por lo que, es necesario utilizar otro procedimiento de contratación para cubrir la necesidad empresarial, con la finalidad de incentivar a los miembros de la Economía Popular y Solidaria de las Zonas de Influencia de la EP PETROECUADOR.

La presente contratación se realizará utilizando el procedimiento de Feria Inclusiva, al tenor de la siguiente normativa aplicable:

Artículo 288 de la Constitución de la República del Ecuador, que dispone:

"Las compras públicas cumplirán con criterios de eficiencia, transparencia, calidad, responsabilidad ambiental y social. Se priorizarán los productos y servicios nacionales, en particular los provenientes de la economía popular y solidaria, y de las micro, pequeñas y medianas unidades productivas.".

Artículo 6 numeral 13 y 59.1 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, que señalan:

Alpallana E8-86 y Av. 6 de Diciembre (esquina); Telf: 3942-000 - 3938-500; Casilla: 17-11-5007 / 17-11-5008 Quito - Ecuador
www.eppetroecuador.ec

Art. 6, numeral 13: *"Feria Inclusiva: Evento realizado al que acuden las Entidades Contratantes a presentar sus demandas de bienes y servicios, que generan oportunidades a través de la participación incluyente, de artesanos, micro y pequeños productores en procedimientos ágiles y transparentes, para adquisición de bienes y servicios, de conformidad con el Reglamento."*

Art. 59.1.- *"Feria Inclusiva. - La Feria Inclusiva es un procedimiento que se utilizará por toda entidad contratante, con el objeto de adquirir obras, bienes y servicios de producción nacional, catalogados o normalizados, no catalogados o no normalizados. En este procedimiento únicamente podrán participar, en calidad de proveedores los productores individuales, las organizaciones de la Economía Popular y Solidaria, las unidades económicas populares, los artesanos, las micro y pequeñas unidades productivas."*

Artículo 67 del Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, que dice:

Art. 67.- *"Ferias inclusivas. - Las ferias inclusivas previstas en el artículo 6 numeral 13 de la Ley son procedimientos que desarrollarán las entidades contratantes, sin consideración de montos de contratación, para fomentar la participación de artesanos, micro y pequeños productores prestadores de servicios.*

Las invitaciones para las ferias inclusivas a más de publicarse en el portal www.compraspublicas.gob.ec se publicarán por un medio impreso, radial o televisivo del lugar donde se realizará la feria.

Las ferias inclusivas observarán el procedimiento de contratación que para el efecto dicte el SERCOP."

4 OBJETO DE CONTRATACIÓN

La Empresa Pública de Hidrocarburos del Ecuador - EP PETROECUADOR, requiere la contratación del **"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CENTROS OPERATIVOS DE GERENCIAS REFINACIÓN TRANSPORTE COMERCIALIZACIÓN Y SOPORTE ZONA ORIENTE"**, ubicados en las Provincias de Sucumbíos, Napo y Orellana; cumpliendo con los más altos estándares de calidad y certificados que demuestren competencia en materia de calidad e inocuidad alimentaria con el fin de precautelar la salud del personal Técnico Operativo y Administrativo de la Zona Oriente de la EP PETROECUADOR.

Los servicios requeridos son: Desayuno, almuerzo, merienda, cena, refrigerio caja lunch, comidas para llevar, provisión de bebidas y provisión de insumos de cafetería.

5 OBJETIVOS

5.1 GENERAL

Contratar el **"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CENTROS OPERATIVOS DE GERENCIAS REFINACIÓN TRANSPORTE COMERCIALIZACIÓN Y SOPORTE ZONA ORIENTE"**.

5.2 ESPECÍFICO

Contar con la prestación ininterrumpida del servicio de alimentación, provisión de hidratación e insumos de cafetería para el personal que se encuentra laborando en los Centros Operativos ubicados en las Provincias de Sucumbíos, Napo y Orellana; cumpliendo con los más altos estándares de calidad y seguridad alimenticia a fin de precautelar la salud del personal técnico operativo y administrativo de la EP PETROECUADOR.

6 ALCANCE

El **"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CENTROS OPERATIVOS DE GERENCIAS REFINACIÓN TRANSPORTE COMERCIALIZACIÓN Y SOPORTE ZONA ORIENTE"** tiene como alcance la provisión diaria de desayuno, almuerzos, meriendas, cenas, y comidas para llevar, la provisión semanal de bebidas e insumos de cafetería; y, bajo autorización se proveerá refrigerios caja lunch para paradas programadas de plantas y otros autorizados, que deriven de la necesidad de la EP PETROECUADOR, además el servicio se proveerá en los centros operativos de la EP PETROECUADOR de las provincias de Napo, Sucumbíos y Orellana y de acuerdo al siguiente detalle:

Tabla 1: Alcance

PROVINCIA	CANTÓN	CENTRO OPERATIVO	DIRECCIÓN
NAPO	QUIJOS	ESTACIÓN DE BOMBEO No. 5 PAPALLACTA	VÍA INTEROCEÁNICA E20 QUITO-BAEZA KM. 73
NAPO	QUIJOS	ESTACIÓN DE BOMBEO CHALPI	KM. 70 VÍA QUITO - LAGO AGRIO
NAPO	QUIJOS	ESTACIÓN DE BOMBEO No. 4 BAEZA	KM. 164 VÍA QUITO - LAGO AGRIO
NAPO	QUIJOS	ESTACIÓN DE BOMBEO OSAYACU	KM. 105 VÍA QUITO - LAGO AGRIO
NAPO	QUIJOS	ESTACIÓN DE BOMBEO No. 3 EL SALADO	VÍA QUITO - LAGO AGRIO KM. 172
NAPO	QUIJOS	ESTACIÓN DE BOMBEO QUIJOS	VÍA QUITO - LAGO AGRIO KM. 183
NAPO	CHACO	CAMPAMENTO EL CHACO	VÍA QUITO - LAGO AGRIO IERAC
NAPO	CHACO	BASE LOGÍSTICA SANTA ROSA	CALLE QUIJOS E INTEROCEÁNICA
NAPO	CHACO	CAMPAMENTO RAM	KM. 113 VÍA LAGO AGRIO - QUITO / SAN CARLOS
SUCUMBÍOS	GONZALO PIZARRO	ESTACIÓN DE BOMBEO No 2 LUMBAQUI	VÍA LAGO AGRIO - QUITO KM. 72
SUCUMBÍOS	GONZALO PIZARRO	ESTACIÓN DE SERVICIO PETROCOMERCIAL LUMBAQUI	VÍA NUEVA LOJA - QUITO KM 60
SUCUMBÍOS	CUYABENO	ESTACIÓN DE SERVICIO PETROCOMERCIAL CUYABENO	KM 1/2 BYPASS, VÍA TARAPOA A AGUAS NEGRAS
SUCUMBÍOS	PUTUMAYO	ESTACIÓN DE SERVICIO PETROCOMERCIAL PUTUMAYO	MALECÓN S/N EUGENIO ESPEJO.
SUCUMBÍOS	LAGO AGRIO	ESTACIÓN DE SERVICIO PETROCOMERCIAL NUEVA LOJA	VÍA A QUITO KM 3 1/2
SUCUMBÍOS	LAGO AGRIO	ESTACIÓN DE SERVICIO PETROCOMERCIAL LAGO AGRIO	AV. QUITO ENTRE CUYABENO Y EUGENIO ESPEJO
SUCUMBÍOS	LAGO AGRIO	ESTACIÓN DE SERVICIO PETROCOMERCIAL SUCUMBÍOS	GENERAL FARFÁN KM 2 1/2 VÍA COLOMBIA
SUCUMBÍOS	LAGO AGRIO	ESTACIÓN BOMBEO No. 1 LAGO AGRIO	KM. 1 VÍA AL AEROPUERTO JUNTO AL BATALLÓN 53 TUNGURAHUA
SUCUMBÍOS	LAGO AGRIO	CAMPAMENTO LAGO AGRIO (EX UPA)	KM. 1 1/2 VÍA AL AEROPUERTO JUNTO AL BATALLÓN 53 TUNGURAHUA
SUCUMBÍOS	SHUSHUFINDI	DEPÓSITO DE GLP SAN PEDRO	PARROQUIA SAN PEDRO DE LOS COFANES, BARRIO LA ESPERANZA, CALLE MARIANITA DE JESÚS JUNTO AL SUBCENTRO DE SALUD
SUCUMBÍOS	SHUSHUFINDI	ESTACIÓN CABECERA DE BOMBEO SHUSHUFINDI	KM. 1 1/2 VÍA LIMONCOCHA
SUCUMBÍOS	SHUSHUFINDI	PLANTA DE ENVASADO DE GLP	KM. 1 1/2 VÍA LIMONCOCHA
SUCUMBÍOS	SHUSHUFINDI	SUCURSAL SHUSHUFINDI	KM. 1 1/2 VÍA LIMONCOCHA
SUCUMBÍOS	SHUSHUFINDI	REFINERÍA SHUSHUFINDI Y ESTACIONES DE CAPTACIÓN DE GAS	KM. 1 1/2 VÍA LIMONCOCHA
SUCUMBÍOS	SHUSHUFINDI	7 ESTACIONES DE CAPTACIÓN DE GAS SHUSHUFINDI	PARROQUIA SHUSHUFINDI Y LIMONCOCHA
SUCUMBÍOS	SHUSHUFINDI	DEPÓSITO DE GLP SAN ROQUE	VÍA PUERTO PROVIDENCIA PARROQUIA SAN ROQUE SECTOR SAN VICENTE CALLE 24 DE MAYO Y SAN PEDRO DIAGONAL AL SUBCENTRO DE SALUD
ORELLANA	LA JOYA DE LOS SACHAS	4 ESTACIONES DE CAPTACIÓN DE GAS SACHA	PARROQUIA LA JOYA DE LOS SACHAS

7 METODOLOGÍA DE TRABAJO

7.1 ESPECIFICACIONES

7.1.1. CONSIDERACIONES GENERALES

Alpallana E8-86 y Av. 6 de Diciembre (esquina); Telf: 3942-000 - 3938-500; Casilla: 17-11-5007 / 17-11-5008 Quito - Ecuador
www.eppetroecuador.ec

REUNIÓN DE INICIO. - En un plazo no mayor a 3 días laborables luego de la suscripción de contrato se llevará a cabo una Reunión de Inicio, en la cual participará el Administrador del Contrato y la Contratista, en esta reunión se tratarán temas de relevancia sobre la ejecución de contrato y se establecerá los controles e informes que se deben presentar para cumplir con las obligaciones establecidas en los contratos y demás normativa aplicable.

7.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

7.2.1 De las instalaciones y preparación de alimentos. - La Contratista deberá preparar y servir los alimentos en las instalaciones que la EP PETROECUADOR mantiene en los centros operativos de la Zona Oriente, así como trasladar comidas preparadas para llevar a las distintas locaciones de la EP PETROECUADOR; para lo cual el Administrador del Contrato autorizará el servicio dependiendo de las necesidades operativas de la empresa.

Para la preparación de los alimentos y jugos, la Contratista utilizará a su costo agua en bidón o cualquiera que cuente con registro sanitario o la certificación de "apto" para consumo humano de un laboratorio legalmente autorizado. La EP PETROECUADOR se reserva el derecho de realizar los análisis físico-químicos y microbiológicos de agua en cualquier momento para validar y garantizar la calidad del agua utilizada.

7.2.2 De los menús.- La Contratista prestará el servicio de alimentación línea abierta para lo cual deberá elaborar el menú para tres (3) meses; las personas responsables serán el chef y el nutricionista de la Contratista; los menús serán revisados conjuntamente con los médicos de la Jefatura Ocupacional de la Zona Oriente y aprobados por el Administrador del Contrato.

La complejidad de los menús, la preparación y presentación de los mismos en la línea de servicio serán evaluadas de forma permanente por la EP PETROECUADOR; de existir alguna observación o novedad el Administrador del Contrato informará al Contratista para la toma de acciones inmediatas.

Los menús preestablecidos y aprobados por la EP PETROECUADOR, deberán ser respetados por la Contratista su incumplimiento será motivo de aplicación de multa, a excepción de los cambios solicitados previamente por la Administración del Contrato.

7.2.3 De la Contratista y su personal.- La Contratista y sus empleados deberán regirse al documento referencial: Disposiciones de Seguridad, Salud y Ambiente para la ejecución de los trabajos a cargo de empresas contratistas, Normas de Seguridad y Salud establecidas por la EP PETROECUADOR para la prevención de accidentes en el sector petrolero.

Para el personal que manipulará y preparará los alimentos, la Contratista deberá presentar adicionalmente el "Certificado de Manipulación de Alimentos" vigente emitido por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) del Ministerio de Salud Pública; de existir reemplazo de personal la Contratista deberá notificar al Administrador del Contrato y presentará el certificado en un plazo máximo de 30 días calendario contados a partir del cambio del mismo; pasado este plazo y de no presentar el documento; la EP PETROECUADOR se reserva el derecho de aplicar las multas señaladas en el contrato.

La Contratista y su personal deberán conocer y cumplir con la siguiente reglamentación: Decreto Ejecutivo N° 2393 *"Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo"*; *"Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional"* del IESS; *"Reglamento Interno de Seguridad e Higiene para la EP PETROECUADOR"* y diversas normas de la EP PETROECUADOR especialmente las relativas a *"Permisos de Trabajo"; "Registro y Estadística de Accidentes de Trabajo"; "Disposiciones de Seguridad para Contratistas" y "Elementos de Protección Personal"*, que se adjuntan en los anexos.

La Contratista, sus trabajadores o sus Subcontratistas, no podrán circular en áreas que no correspondan al espacio físico en donde realizan sus trabajos.

No se permitirá al personal de la Contratista ingresar a las instalaciones en estado de embriaguez o bajo el efecto de drogas o sustancias psicotrópicas, ni ingerir bebidas alcohólicas o sustancias psicotrópicas dentro de las mismas; no se permitirá fumar ni llevar fósforos en áreas que presenten peligro de fuego.

Los trabajadores de la Contratista, deben usar los equipos de protección personal, cuyo objetivo principal es la protección y la vida de todos los trabajadores, incluso si no se hubiera advertido la existencia de algún peligro inmediato en las áreas laborales; para ello, en todas las instalaciones operativas el empleado vestirá el equipo de protección personal básico.

Todo el personal de la Contratista debe ser capacitado y entrenado por su empleador permanentemente para trabajar con seguridad y eficiencia en sus tareas. Deben ser comunicados e instruidos sobre los riesgos laborales relativos a sus funciones; así como, sobre los impactos ambientales significativos que puedan ocurrir por el incorrecto cumplimiento de sus funciones.

7.2.4 De los certificados médicos para el personal de la Contratista.- Previo al inicio de las actividades, la Contratista presentará el chequeo pre ocupacional (informe del chequeo clínico) y el respectivo certificado de aptitud de sus trabajadores el mismo que deberá ser revisado por el médico de la EP PETROECUADOR.

Deberá presentar los resultados de los siguientes exámenes como parte del chequeo médico realizado: y el carnet con las siguientes vacunas:

- Examen de sangre.
- Serológico (VDRL)
- Biometría Hemática Completa
- Pruebas Hepáticas: Bilirrubinas Total, Directa e Indirecta, TGO, TGP, GGT.
- Examen de orina: Elemental y microscópico.
- Exámenes de heces: Coproparasitario (Seriado por tres días).
- KOH de uñas.
- Vacunas contra la Hepatitis A y B, contra la Fiebre amarilla, tétano.

Se deberá dar cumplimiento del PROTOCOLO PARA EL CAMBIO DE TURNO E INGRESO DE PERSONAL DE EP PETROECUADOR Y SUS CONTRATISTAS A LA ZONA ORIENTE EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA DEL COVID-19, con la finalidad de precautelar la salud de los funcionarios, así como personal de la Contratista.

La Contratista deberá presentar como parte de la vigilancia de la salud de sus trabajadores el chequeo ocupacional con el respaldo de los exámenes y el certificado de aptitud en el primer mes y posterior cada 6 meses; la documentación deberá ser revisada por el médico de la EP PETROECUADOR.

Los médicos de la Jefatura Ocupacional Zona Oriente de la EP PETROECUADOR, verificarán los certificados médicos otorgados al personal de la Contratista, acorde a lo que dispone el *literal k) del artículo 5 del Reglamento Interno de Seguridad de EP PETROECUADOR.*

De existir cambios de personal durante la ejecución del contrato, previa la aceptación por parte del Administrador del Contrato, la Contratista deberá presentar los certificados médicos y de laboratorio que acrediten la idónea salud del personal a ingresar.

7.2.5 Del tipo de servicio.- El servicio se brindará de forma ininterrumpida los siete (7) días de la semana, incluyendo los fines de semana y feriados, para el personal de la EP PETROECUADOR y terceros debidamente autorizados por el Administrador del Contrato de los campamentos de la Zona Oriente en los horarios establecidos para el servicio de cada centro operativo.

7.2.6 De los eventos especiales.- La Contratista proveerá seis (6) comidas preparadas en base al menú para eventos especiales tales como: Día del Trabajador, Día del Trabajador Petrolero Ecuatoriano, Navidad, Fin de Año, Día del Padre y Día de la Madre; el menú será diferente a lo establecido para el servicio de alimentación regular diario, previa aprobación del Administrador del Contrato, al mismo costo de un almuerzo o merienda, el cual conllevará menaje y decoración alusiva a la fecha, los costos de menaje y decoración deberá ser asumido por la Contratista.

7.2.7 De los horarios para la prestación del servicio de alimentación. - Los horarios de comidas serán establecidos por el Administrador del contrato conforme al Proceso: Gestión de Servicios de Alimentos (Código: ABS.09.03 – Versión 03) dependiendo de la dinámica y el número de personas a ser atendidas en loscampamentos; se regirán por el siguiente horario, mismo que puede variar:

Tabla 2: Horarios

SERVICIO	DESDE	HASTA	OBSERVACIONES
DESAYUNO	5:30	7:00	
ALMUERZO	11:30	14:00	
MERIENDA	19:00	20:30	
CENA	22:00	0:00	SOLO EN LOS CENTROS OPERATIVOS DONDE APLIQUE EL SERVICIO
COMIDA PARA LLEVAR			EN LOS MISMO HORARIOS DE LOS SERVICIOS DE DESAYUNO, ALMUERZO, MERIENDA Y CENA

7.2.8 Del servicio provisión de bebidas. - La EP PETROECUADOR requiere la provisión debebidas (agua, gaseosas e hidratantes) en: comedores, habitaciones, cafeterías, áreas de recreación o donde la entidad lo requiera dentro de cada centro operativo y locación; las cuales deberán ser entregadas por la Contratista según la siguiente descripción:

- **Comedores. -** El servicio de bebidas (agua sin gas botellón, gaseosas de máquina o envase según cada campo) será accesible para los usuarios de la EP PETROECUADOR y terceros autorizados en los horarios establecidos de uso del comedor, esto es en desayunos, almuerzos, meriendas ycomidas de media noche (cena), para este efecto la Contratista deberá considerar que este servicio será permanente en estos horarios y el costo por este servicio deberá estar incluido en la tarifa de alimentación.

- **Habitaciones.-** El servicio de bebidas en las habitaciones del personal de la EP PETROECUADOR y terceros autorizados, corresponden a una botella de al menos 1 litro de agua singas por persona, este servicio será previamente autorizado y debe ser provisto por la contratista diariamente o bajo requerimiento del Administrador y/o Supervisor del contrato; siempre y cuando los usuarios de las habitaciones consumieron la bebida en su totalidad, este servicio será cancelado bajo notas de pedido y de acuerdo al precio unitario y conforme el **Anexo 3.1 Cantidades.**

NOTA: Para la provisión de bebidas el agua en bidón o cualquier otra presentación deberá contar con registro sanitario o la certificación de “apto” para consumo humano de un laboratorio legalmente autorizado. La EP PETROECUADOR se reserva el derecho de realizar los análisis físico-químicos y microbiológicos de agua en cualquier momento para validar y garantizar la calidad del agua utilizada.

La cantidad promedio de personas usuarias del servicio son:

Tabla 3: Promedio de personas

CANTIDADES PROMEDIOS PARA LA PROVISIÓN DE HIDRATACIÓN EN HABITACIONES	
CENTRO OPERATIVO	**PERSONAS POR TURNO**
ESTACIÓN DE BOMBEO No 5 PAPALLACTA	12
ESTACIÓN DE BOMBEO CHALPI	6
ESTACIÓN DE BOMBEO No 4 BAEZA	12
ESTACIÓN DE BOMBEO OSAYACU	25
CAMPAMENTO EL CHACO	12
BODEGA SANTA ROSA	2
CAMPAMENTO RMA	10
ESTACIÓN DE BOMBEO No 3 EL SALADO	12
ESTACIÓN DE BOMBEO QUIJOS	6
ESTACIÓN DE BOMBEO No 2 LUMBAQUI	12
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL LUMBAQUI	2
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL CUYABENO	2
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL PUTUMAYO	2
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL NUEVA LOJA	6
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL LAGO AGRIO	4
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL SUCUMBIOS	3

Alpallana E8-86 y Av. 6 de Diciembre (esquina); Telf: 3942-000 - 3938-500; Casilla: 17-11-5007 / 17-11-5008 Quito - Ecuador
www.eppetroecuador.ec

ESTACIÓN DE BOMBEO No 1 LAGO AGRIO	60
CAMPAMENTO LAGO AGRIO	25
DEPÓSITO DE GLP SAN PEDRO	3
DEPÓSITO DE GLP SAN ROQUE	3
ESTACIÓN CABAECERA DE BOMBEO SHUSHUFINDI	12
PLANTA DE ENVASADO GLP	6
SUCURSAL SHUSHUFINDI	7
REFINERÍA SHUSHUFINDI Y 7 ESTACIONES DE CAPTACIÓN DE GAS SHUSHUFINDI	142
ESTACIÓN DE CAPTACIÓN DE GAS SACHA	16

La cantidad detallada en la Tabla 3, podrá variar por Centro Operativo de acuerdo a su rotación; el Administrador del Contrato comunicará oportunamente a la Contratista para que provisione la cantidad necesaria de bebidas.

- **Del servicio en cafeterías y áreas de recreación de Centros Operativos.-** Se requiere el abastecimiento y servicio permanente de agua sin gas en presentación de botellón de 20 litros, gaseosas en presentación ½ y3 litros, café soluble granulado o café instantáneo y para pasar, té, aguas aromáticas (cajas de 25 unidades) como mínimo dos (2) sabores, azúcar blanca, edulcorantes, crema de leche en polvo y leche. Adicionalmente la Contratista deberá proveer servilletas de 24x24 cm, vasos y cucharas desechables de plástico, para las bebidas frías (al menos 7 onzas) y térmicos para las bebidas calientes (al menos 6 onzas), filtros para cafetera, así como una cafetera para café pasado y un dispensador de agua caliente y fría, papel toalla en todas las cafeterías, este servicio será exclusivo para oficinas de la EP PETROECUADOR de los Centros Operativos de la Zona Oriente. La Contratista deberá estimar la cantidad de suministros en función de la cantidad de personas establecidas en el **Anexo 3.1 Cantidades.**

7.2.9 Del servicio en cafeterías y áreas de recreación de las oficinas de la EP PETROECUADOR - Se requiere el abastecimiento y servicio permanente de agua sin gas en presentación de botellón de 20 litros, gaseosas en presentación ½ y3 litros o la provisión de un dispensador de gaseosas, café soluble granulado o café instantáneo y para pasar, té, aguas aromáticas (cajas de 25 unidades) como mínimo dos (2) sabores, azúcar blanca, edulcorantes y crema de leche en polvo. Adicionalmente la Contratista deberá proveerservilletas de 24x24 cm, vasos y cucharas desechables de plástico, para las bebidas frías (al menos 7onzas) y térmicos para las bebidas calientes (al menos 6 onzas), filtros para cafetera, así como una cafetera para café pasado y un dispensador de agua caliente y fría, papel toalla en todas las cafeterías, este servicio será exclusivo para oficinas de la EP PETROECUADOR de las locaciones y campamentos. La Contratista deberá estimar la cantidad de suministros en función de la cantidad de personas establecidas en el ANEXO 3 CANTIDADES., y considerar que el servicio debe ser permanente, el cual será cancelado por los costos unitarios establecidos.

NOTA: Para la provisión de bebidas el agua en bidón o cualquier otra presentación deberá contar con registro sanitario o la certificación de "apto" para consumo humano de un laboratorio legalmente autorizado. La EP PETROECUADOR se reserva el derecho de realizar los análisis físico-químicos y microbiológicos de agua en cualquier momento para validar y garantizar la calidad del agua utilizada.

7.2.10 Servicio en áreas de recreación. - Para este servicio únicamente se proveerá agua con gas y sin gas en presentación de 3 litros o bidón de 20 litros con su respectivo dispensador, vasos plásticos (al menos 7 onzas) de forma permanente en los horarios que EP PETROECUADOR lo solicite, a través del Administrador del Contrato; este servicio será considerado adicional y será cancelado acorde a costos unitarios establecidos.

Tabla 4: Detalle de cafetería.

CANTIDADES PROMEDIO PARA PROVISIÓN DE PUNTOS DE CAFETERÍA		
CENTRO OPERATIVO	**CANTIDAD ESTIMADA DE CAFETERÍAS**	**CANTIDAD ESTIMADA DE PERSONAS DÍA QUE USAN SERVICIO DE CAFETERÍA**
ESTACIÓN DE BOMBEO No 5 PAPALLACTA	1	12
ESTACIÓN DE BOMBEO CHALPI	1	6
ESTACIÓN DE BOMBEO No 4 BAEZA	1	12
ESTACIÓN DE BOMBEO OSAYACU	4	25
CAMPAMENTO EL CHACO	1	12
BODEGA SANTA ROSA	1	2
CAMPAMENTO RMA	1	10

Alpallana E8-86 y Av. 6 de Diciembre (esquina); Telf: 3942-000 - 3938-500; Casilla: 17-11-5007 / 17-11-5008 Quito - Ecuador
www.eppetroecuador.ec

ESTACIÓN DE BOMBEO No 3 EL SALADO	1	12
ESTACIÓN DE BOMBEO QUIJOS	1	6
ESTACIÓN DE BOMBEO No 2 LUMBAQUI	1	12
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL LUMBAQUI	1	2
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL CUYABENO	1	2
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL PUTUMAYO	1	2
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL NUEVA LOJA	1	6
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL LAGO AGRIO	1	4
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL SUCUMBIOS	1	3
ESTACIÓN DE BOMBEO No 1 LAGO AGRIO	8	60
CAMPAMENTO LAGO AGRIO	2	25
DEPOSITO DE GLP SAN PEDRO	1	3
DEPOSITO DE GLP SAN ROQUE	1	3
ESTACIÓN CABAECERA DE BOMBEO SHUSHUFINDI	1	12
PLANTA DE ENVASADO GLP	1	6
SUCURSAL SHUSHUFINDI	1	7
REFINERÍA SHUSHUFINDI Y 7 ESTACIONES DE CAPTACIÓN DE GAS SHUSHUFINDI	24	142
ESTACIÓN DE CAPTACIÓN DE GAS SACHA	5	16

Áreas de recreación:

Tabla 5: Área de recreación

SERVICIO EN ÁREAS DE RECREACIÓN	
CENTROS OPERATIVOS	**CANTIDAD ESTIMADA DE PERSONAS DÍA**
ESTACIÓN DE BOMBEO No 5 PAPALLACTA	12
ESTACIÓN DE BOMBEO CHALPI	6
ESTACIÓN DE BOMBEO No 4 BAEZA	12
ESTACIÓN DE BOMBEO OSAYACU	25
CAMPAMENTO EL CHACO	12
BODEGA SANTA ROSA	0
CAMPAMENTO RMA	10
ESTACIÓN DE BOMBEO No 3 EL SALADO	12
ESTACIÓN DE BOMBEO QUIJOS	6
ESTACIÓN DE BOMBEO No 2 LUMBAQUI	12
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL LUMBAQUI	0
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL CUYABENO	0
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL PUTUMAYO	0
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL NUEVA LOJA	0
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL LAGO AGRIO	0
ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL SUCUMBÍOS	0
ESTACIÓN DE BOMBEO No 1 LAGO AGRIO	60
CAMPAMENTO LAGO AGRIO	25
DEPÓSITO DE GLP SAN PEDRO	0
DEPÓSITO DE GLP SAN ROQUE	0
ESTACIÓN CABAECERA DE BOMBEO SHUSHUFINDI	12
PLANTA DE ENVASADO GLP	0
SUCURSAL SHUSHUFINDI	0
REFINERÍA SHUSHUFINDI Y 7 ESTACIONES DE CAPTACIÓN DE GAS SHUSHUFINDI	142
ESTACIÓN DE CAPTACIÓN DE GAS SACHA	0

7.2.11 De las carnes.- La provisión de carnes en la línea de servicio será de dos tipos: roja y blanca en porciones cocidas de al menos 120 gramos cada una.

La carne de res podrá ser: cuadril, lomo, salón, t-bone clasificada en piezas y no fileteada. Además, se deberá proveer, de carne de ternera, de chancho, de borrego, de pavo, de cuy, de conejo, etc. Los mismos deberán ser repartidos en un cuadro de distribución de carnes para su respectiva aprobación.

En lo que respecta a vísceras y otros cortes de carne estas podrán ser: hígado de res, riñón, corazón, ubre, chinchulín, panza, patas de res y cerdo, mollejas de pollo, lengua de res, guata, etc.

En relación a pescados y mariscos, los mismos, deberán ser provistos por empacadoras, y deberán ser: corvina, albacora, pargo, picudo, salmón, dorado, tilapia, trucha, bagre, róbalo, camarón, langostinos, calamar, etc., (debe existir variedad en los tipos de pescados a ser usados en los menús).

Así mismo en lo referente a embutidos estos deberán tener las siguientes presentaciones: salchichas coctel, salchichas hot dog, salchichas parrilleras, chorizo, longaniza, etc, que podrán ser de pollo, res, ternera o cerdo, mortadela, jamón, etc.

El CONTRATISTA deberá utilizar de preferencia los mejores productos bajo normas de calidad INEN y se aplicará los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, conforme lo señala la Resolución de la ARCSA No. ARCSA-DE-067-2015-GGG.

NOTA: Las carnes que el contratista provea deben cumplir lo establecido en la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1338:2012.

7.2.12 De las normas alimentarias.- La Contratista para el cabal cumplimiento de todas las actividades relacionadas al objeto de este contrato deberá cumplir con lo establecido por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria y demás normas aplicables al objeto de contrato.

7.2.13 Del stock de víveres y suministros. - La Contratista mantendrá en cada bodega de los centros operativos, un stock suficiente de productos no perecibles con fecha mínima de caducidad de 3 meses a la fecha de recepción del producto, que permita abastecer al campamento durante 7 (siete) días. La Contratista utilizará los productos de stock y luego los repondrá con los que llegan, a fin de que no haya productos guardados o caducados.

En el caso de una emergencia el proveedor asegurará el stock suficiente de alimentos hasta que se supere el incidente.

En situaciones emergentes, previa notificación, coordinación y autorización del Administrador del Contrato, la Contratista deberá proveer de camiones de cabina refrigerada con la finalidad de ampliar la capacidad de almacenaje de productos víveres y suministros en los campamentos de la EP PETROECUADOR; durante la emergencia, cuyo costo será a cargo de la EP PETROECUADOR; bajo la modalidad de reembolso, previa presentación de la factura.

7.2.14 De la recepción de alimentos.- La recepción de alimentos se lo realizará con la presencia del Supervisor del Contrato y el médico de la EP PETROECUADOR, la recepción será en horarios previamente definidos.

Para tal efecto la recepción de alimentos se verificará:

- Que los alimentos procesados tengan el registro sanitario y las fechas de caducidad y/o vencimiento.
- Que las frutas estén enteras, en buenas condiciones y que cumplan con las características organolépticas propias del producto (tanto visible como táctil).
- Que todos los productos cárnicos (carne, pollo, pescado, cerdo, etc.) lleguen en perfecto estado de congelación y/o refrigeración.

Alpallana E8-86 y Av. 6 de Diciembre (esquina); Telf: 3942-000 - 3938-500; Casilla: 17-11-5007 / 17-11-5008 Quito - Ecuador
www.eppetroecuador.ec

- Todos los paquetes de productos deben tener rotulado claramente el nombre del producto, su procedencia, lote y fecha de caducidad, sin excepción.
- La temperatura de congelación y refrigeración de los productos transportados debe ser claramente demostrable mediante métodos digitales o análogos (data loger), adicional el furgón debe llegar debidamente sellado con los candados o seguridades correspondientes para garantizar que no se rompa la cadena de frío.
- El área de congelación deberá permanecer entre: -8°C y -18°C; y, el área de refrigeración: entre 2°C y 8 °C. La EP PETROECUADOR comprobará estrictamente las temperaturas al momento del arribo a campo y la descarga; de no cumplirse con los parámetros, podrá solicitar la devolución del producto, y todos los gastos subsecuentes correrán por cuenta de la Contratista.

7.2.15 De la batería / menaje menor de cocina y comedor.- La Contratista proveerá todo el menaje y utensilios, pero sin estar limitado a: vajilla industrial, loza, cristalería, cucharas, cubiertos, cuchillos, ollas, vasos de cristal, jarras de cristal, bandejas, cacerolas, sartenes, y demás implementos necesarios para el cabal cumplimiento del contrato, para lo cual, el oferente deberá adjuntar en su oferta la documentación de respaldo que acredite la disponibilidad del equipo mínimo requerido por la EP PETROECUADOR, tales como facturas, compromisos de arrendamiento o compraventa.

Se calificará la disponibilidad del equipo mínimo solicitado para la prestación del servicio, más no su propiedad.

La vajilla, mantelería, utensilios, y demás implementos para la prestación del servicio deben ser completamente nuevos. En caso de encontrar fisuras, pérdida de brillo, rotura de filos, en alguna de las piezas que componen la vajilla, deberán ser cambiados inmediatamente; en lo que se refiera a cucharas, tenedores, cuchillos deberán estar en perfectas condiciones, sin mordeduras, hundimientos, quebrados o torcidos y con el respectivo filo en el cuchillo. De la misma forma se realizará la reposición respectiva en caso de que se encuentren novedades, tanto al inicio de la prestación del servicio como en el transcurso del mismo.

La Contratista deberá disponer de vajilla adicional dentro de cada centro operativo, para uso de visitantes, de modo que pueda ser utilizada donde sea requerida, la EP PETROECUADOR notificará la necesidad de este requerimiento con 24 horas de anticipación, salvo en los casos de fuerza mayor o imprevista.

Dentro del comedor y en cada mesa deberán existir todos los insumos necesarios para el cumplimiento del servicio como: mantequilla, mermelada, pimienta, sal, azúcar, servilletas de papel, mondadientes, salsa de tomate, mayonesa, mostaza, ají casero, ají en frasco, bandeja para cucharas pequeñas, cucharas plásticas pequeñas, etc.

Dentro de cada comedor se dispondrá de una estación de aderezos como aceitunas, vinagre, aceite de oliva, etc, adicionales a los permanentes en cada mesa dentro del comedor.

Durante la prestación del servicio y después de culminar con el mismo, el Contratista, realizará la limpieza y recolección de residuos. La Contratista será responsable por las condiciones de asepsia de todos los espacios relacionados con su trabajo, en especial el área de manipulación de alimentos. En esta área, la limpieza y mantenimiento contemplarán el protocolo de limpieza y desinfección establecido por la EP PETROECUADOR, así como las normas de salud biológica, ambientales y sanitarias establecidas en la legislación ecuatoriana vigente para los servicios de alimentación; además se acogerá a los protocolos establecidos y que se establezcan en referencia a medidas de bioseguridad para su personal y las áreas donde intervengan.

Se establece como obligatoria la limpieza profunda de carácter semanal, tomando en cuenta la limpieza de trampas de grasa y agua. De la misma manera se contempla el uso de desinfectante de manos antes de iniciar el servicio de preparación de alimentos.

NOTA:

En los Centros Operativos de la EP PETROECUADOR que no se dispongan de comedores, la Contratista podrá transportar de otro Centro Operativo cercano, o subcontratar el servicio. En todos

Alpallana E8-86 y Av. 6 de Diciembre (esquina); Telf: 3942-000 - 3938-500; Casilla: 17-11-5007 / 17-11-5008 Quito - Ecuador
www.eppetroecuador.ec

los casos la Contratista es responsable de garantizar el servicio en las condiciones señaladas en el pliego. La subcontratación será autorizada por el Ordenador de Gasto previo informe del Administrador del Contrato.

7.2.16 De los equipos.- La Contratista deberá contar a su cargo con el equipo mínimo necesario para prestar los servicios de alimentación en cada centro operativo, pero sin estar limitado a: batidoras, licuadoras, microondas, balanzas, jugueras, sanducheras, molino de carne, extractor de jugos, coolers para bebidas, coolers para alimentos, cambros, calentadores de comida, entre otros, y que sea necesaria para la ejecución del servicio; de acuerdo a la necesidad de cada centro operativo que consta en el **Anexo 2.- Equipo**.

La EP PETROECUADOR facilitará mediante acta entrega recepción los equipos disponibles en cada uno de sus centros operativos; por lo que, previo al inicio de la prestación del servicio el Contratista verificará que los equipos para la preparación de alimentos, que facilite la EP PETROECUADOR, se encuentren en óptimas condiciones y que funcionen de manera correcta.

Los equipos tanto de propiedad de la Contratista como los facilitados por la EP PETROECUADOR, deberán mantenerse en óptimas condiciones; siendo responsabilidad de la Contratista a su cuenta y costo el mantenimiento preventivo y correctivo, mano de obra, repuestos que sean necesarios para su correcto funcionamiento, así como tiene la responsabilidad de reponer de forma inmediata el equipo si este se encuentra dañado.

7.2.17 De la entrega de bienes muebles e inmuebles a la finalización contractual.- Al término del contrato, la Contratista deberá entregar, en perfectas condiciones, todos los bienes muebles e inmuebles, herramientas y equipos de propiedad de la EP PETROECUADOR, que hayan sido entregados al inicio del Contrato; dejando constancia de lo actuado en un acta de entrega recepción. De existir pérdidas o daños de estos bienes muebles e inmuebles, herramientas o equipos, será responsabilidad de la Contratista su reposición en igualdad de condiciones a las que fueron recibidas.

Con cuarenta y cinco (45) días de anticipación al término del contrato, la Contratista en coordinación con el Administrador y Supervisor del contrato, elaborarán y suscribirán un acta con el detalle de los trabajos que se deben realizar para devolver en óptimas condiciones los bienes muebles e inmuebles, acorde a lo entregado por la EP PETROECUADOR al inicio del servicio; debiendo estar todas estas actividades ejecutadas previo a la finalización del contrato.

La Contratista y el Administrador del Contrato, deberán suscribir las actas correspondientes a la entrega-recepción de los bienes muebles, inmuebles y equipos, en iguales condiciones a las que entregó la EP PETROECUADOR al inicio del servicio; estas actas serán documentos habilitantes para la suscripción del acta de entrega recepción definitiva del contrato.

Cualquier pérdida o daño mayor de los equipos de la EP PETROECUADOR deberá ser reportado inmediatamente al Administrador del Contrato, a fin de tomar la acción necesaria. Si el daño o pérdida ocurriera por responsabilidad de la Contratista o su personal, ésta se compromete a reponer los bienes perdidos con otros de iguales o mejores características, reparar los mismos de ser posible o reemplazarlos con otros de las mismas características.

7.2.18 De los vehículos.- Para la provisión del servicio, la Contratista deberá contar con vehículos apropiados para el transporte de los suministros, víveres, productos cárnicos, lácteos, etc., desde la bodega base de la Contratista hacia los campamentos y locaciones de la EP PETROECUADOR, así como contar con los vehículos apropiados (con caseta metálica, de fibra o carpa) para el transporte de alimentos elaborados (comidas para llevar) desde el campamento principal hacia las locaciones; los vehículos deberán contar con el permiso actualizado emitido por la ARCSA de acuerdo a la resolución No. ARCSA-DE-067-2015-GGG art. 165; en caso de cambio o reemplazo definitivo de un vehículo, la correspondiente unidad reemplazante también deberá disponer del respectivo permiso actualizado. La Contratista tendrá un plazo máximo de veinte (20) días calendario contados a partir del inicio del contrato o del reemplazo de la unidad, para la presentación del certificado emitido por la ARCSA. El detalle que consta en el **Anexo 2: Equipo**

La Contratista deberá garantizar que el transporte de víveres cumpla con la “Normativa técnica sanitaria unificada para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, establecimientos

de distribución, comercialización, transporte de alimentos y establecimientos de alimentación colectiva", dentro de la Resolución de la ARCSA No. ARCSA-DE-067-2015-GGG.

7.2.19 Del alojamiento del personal.- La Contratista será responsable del alojamiento de su personal, sin ningún costo para sus trabajadores.

La EP PETROECUADOR, podrá brindar alojamiento al personal de la Contratista, de acuerdo a la disponibilidad de los Centros Operativos, previa autorización del Administrador del Contrato en coordinación con el Supervisor de cada Centro Operativo. En caso de no disponer, la Contratista deberá proveer del alojamiento a su personal.

7.2.20 De la movilización del personal. - La Contratista bajo su responsabilidad proveerá a sus trabajadores sin ningún costo para ellos ni para la EP PETROECUADOR, transporte desde y hacia los centros operativos, campamentos y/o locaciones de la EP PETROECUADOR que están ubicados en la Zona Oriente. La Contratista deberá disponer del transporte y/o vehículos y de todas las facilidades y medidas necesarias para minimizar los accidentes de tránsito por el efecto de la movilización terrestre de su personal hacia los campamentos.

7.2.21 Del Combustible. - La Contratista bajo su responsabilidad proveerá de combustible para vehículos que requiera para la prestación del servicio.

7.2.22 De los uniformes del personal. - La Contratista con la finalidad de garantizar una adecuada prestación del servicio, deberá proveer a todo su personal de uniformes con logo de la empresa; y a su vez deberá proveer equipo de protección personal – EPP, debidamente identificado para cada lugar de trabajo; así también la credencial, misma que deberá ser utilizada durante toda la prestación del servicio.

Todo el personal deberá contar con uniformes completos, que contenga al menos: 3 pantalones, 3 camisas o camisetas, gorro, malla para el cabello, delantal de protección y zapatos antideslizantes.

Para el personal que labore en cocinas y manipulación de alimentos será necesario, además: guantes y tapa bocas o mascarillas; en caso de identificarse deterioro o desgaste en las prendas conforme la notificación del Supervisor del Contrato hacia el Administrador del Contrato, él dispondrá elreemplazo de uniformes, y la Contratista deberá acatar y cumplir dicha disposición en el plazo máximo de siete (7) días; para lo cual deberá asumir dichos costos y así también reemplazar los uniformes en caso de deterioro.

7.2.23 Del sistema de registro de servicios. - La Contratista deberá implementar un sistema para control de registros de alimentación; sea manual o biométrico dactilar u ocular, el cual almacenará los registros. La EP PETROECUADOR a través del Supervisor del Contrato generará los reportes de consumo. Dicho documento servirá de soporte para la facturación, los cuales serán firmados y revisados por el Administrador del Contrato.

Para la identificación de las locaciones y el servicio de la comida para llevar, la Contratista implementará un sistema de captación de firmas sea manual o biométrico dactilar u ocular (software y hardware) transportable, mismo que obtendrá información y se adjuntará a los reportes mensuales de facturación.

7.2.24 Bebidas e Hidratantes. - Toda bebida adicional a la provista en dormitorios, cafeterías y áreas de recreación, tales como agua sin gas y con gas, gaseosas e hidratantes, será requerida al Contratista con nota de pedido por parte del Administrador del Contrato y/o Supervisor.

7.2.25 Mantenimiento y repuestos. - La Contratista está obligada a planificar y ejecutar el mantenimiento preventivo y correctivo a todos los equipos entregados para la prestación de los servicios por la EP PETROECUADOR (trimestral por personal calificado de la contratista), mediante inventario. El mantenimiento preventivo comprende, la limpieza interior de los equipos, dispositivos mecánicos, revisión del sistema eléctrico, chequeo, calibración y el reemplazo de partes que hayan completado un tiempo de vida útil o estén dañados y que impidan el normal funcionamiento de los equipos, particular que será comunicado al Administrador del Contrato; así mismo la Contratista está obligada a atender de manera inmediata los daños de los equipos que puedan interrumpir los servicios, responsabilizándose por las reparaciones que fueran del caso, en caso de emergencia o daño de algún equipo se requerirá la presencia del técnico inmediatamente, con un tiempo máximo de 24 horas

después de notificado el percance.

NOTA: Cualquier pérdida o daño mayor de los equipos deberá ser reportado inmediatamente al Administrador y/o Supervisor del Contrato, a fin de tomar la acción necesaria. Si el daño o pérdida ocurriera por responsabilidad de la Contratista o su personal, ésta se compromete a reponer los bienes perdidos con otros de iguales o mejores características o reparar los mismos de ser posible. En caso de daño por mala manipulación, el Contratista deberá correr con los gastos de reparación o reemplazo de equipos.

7.2.26 Emergencias. - En situaciones emergentes, previa notificación, coordinación y autorización del Administrador del Contrato y/o supervisor, puede ser necesaria la provisión de camiones de cabina refrigerada con la finalidad de ampliar la capacidad de almacenaje de productos cárnicos y lácteos en los campamentos de la EP PETROECUADOR, durante el período que dure esta emergencia, cuyo costo será a cargo de la EP PETROECUADOR, bajo la modalidad de reembolso y previa presentación de la factura.

7.2.27 Del plato piloto o testigo.- La Contratista deberá implementar el procedimiento de plato piloto o testigo en cada uno de los lugares en los que brinden el servicio de alimentación, las muestras deberán ser tomadas de todos los productos servidos en línea diariamente.

La Contratista deberá realizar el análisis físico, químico y microbiológico de todas las muestras en un laboratorio acreditado, el cual será determinado por la EP PETROECUADOR; y los análisis serán efectuados con la siguiente frecuencia: cada 6 meses y/o cuando se presente un evento de transgresión alimentaria; los exámenes irán enfocados a: coliformes fecales; coliformes totales; salmonella y cualquier otro que el médico de la EP PETROECUADOR lo requiera.

El proceso de envío y transporte apropiado desde el campo hasta el laboratorio, para el respectivo análisis de las muestras del plato piloto será responsabilidad de la Contratista; y, los costos serán a su cuenta y cargo.

Para el cumplimiento de este control, la Contratista deberá conservar muestras diarias de la alimentación que se haya brindado, estás muestras se almacenarán durante tres (3) días.

7.2.28 De los desechos.- La Contratista deberá mantener los desechos en recipientes apropiados, con tapa y clasificados según las normas de eliminación de desechos determinadas por la EP PETROECUADOR. La Contratista recolectará diariamente y efectuará el desalojo de los desechos respetando la frecuencia establecida y hacia el sitio que sea determinado por la EP PETROECUADOR para cada locación para lo cual presentará para su aprobación un Plan de Manejo de desechos, de acuerdo a la política de SSA de la EP PETROECUADOR.

Alpallana E8-86 y Av. 6 de Diciembre (esquina): Telf: 3942-000 - 3938-500; Casilla: 17-11-5007 / 17-11-5008 Quito - Ecuador

www.eppetroecuador.ec

La Contratista se hará cargo de los desechos químicos, productos contaminados con químicos, o aceites, debiendo darles el tratamiento adecuado hasta su disposición final.

7.2.29 Del almacenamiento y provisión de alimentos perecibles y no perecibles.- En lo que corresponde a los alimentos perecibles y no perecibles, no estará permitida la utilización de productos cuya fecha de caducidad haya vencido, de conformidad con las Normas INEN.

La EP PETROECUADOR retirará cualquier producto que no reúna las condiciones de seguridad o normalización, presentación o higiene, para lo cual la Contratista dentro de las 24 horas procederá al reemplazo.

La Contratista deberá garantizar que tanto la provisión como el almacenamiento y manejo de alimentos sea de calidad y que los alimentos empacados contengan registro sanitario y fecha de expiración; los productos que no cumplan con las características solicitadas serán inmediatamente retirados.

Los productos se rechazarán entre otras, por las siguientes razones:

- Paquetes que goteen o latas hinchadas o abolladas.
- Grandes cristales de hielo en el producto o el empaque.
- Señales de plagas.
- Granos secos que estén mojados o húmedos.

Respecto a los víveres y productos, su provisión a las diferentes bodegas deberá ser suficiente para cubrir el servicio en el centro operativo de la Zona Oriente, incluyendo cuando ocurra una situación emergente, caso fortuito o fuerza mayor, a fin de que durante este período no exista faltante alguno y se garantice la alimentación y entrega de hidratación e insumos de cafetería para el personal Técnico Operativo y Administrativo.

El stock de víveres no perecibles, deberá ser suficiente para cubrir las necesidades de siete (7) días.

Los productos perecibles, deberán ser abastecidos semanalmente o cada dos semanas, de conformidad con el número de comidas mínimas establecidas y de acuerdo con los menús aprobados.

Todos los alimentos deberán almacenarse en envases limpios y con tapas, debidamente etiquetados y fechados.

Los productos envasados y empaquetados deberán tener etiqueta de identificación de la fábrica de origen, con registro sanitario y control de calidad INEN vigente.

La Contratista deberá aplicar el sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas), es decir que la misma utilizará los víveres y productos de sus existencias en bodega y los repondrá con los que llegan, a fin de que no haya productos caducados o guardados.

Los productos lácteos, cárnicos y mariscos deberán ser de calidad y contar con los respectivos registros sanitarios vigentes y etiquetados de fábrica (no se aceptarán registros sanitarios en trámite), los productos que no cumplan con estas exigencias serán retirados por el Administrador del Contrato.

Los productos cárnicos y de mar, deberán ser transportados en vehículos que se encuentren en perfecto estado de mantenimiento y operatividad, manteniendo las cadenas de conservación de frío o de congelación, según lo amerite. Además deberá disponer del permiso de Transporte para Alimentos Procesados y Materias Primas emitido por la ARCSA.

El transporte de todos los víveres para la prestación del servicio de alimentación se lo realizará exclusivamente con envases apropiados, en vehículos frigoríficos (provistos de sistemas para mantenimiento de temperaturas), con el fin de que todas las materias primas lleguen a su destino en óptimas condiciones y temperaturas ideales.

7.2.30 Cantidades estimadas por Centro operativo:

Alpallana E8-86 y Av. 6 de Diciembre (esquina); Telf: 3942-000 - 3938-500; Casilla: 17-11-5007 / 17-11-5008 Quito - Ecuador
www.eppetroecuador.ec

Tabla 6: Cantidades estimadas por Centro operativo

ESTACIÓN DE BOMBEO No 5 PAPALLACTA		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	12
ALMUERZO	UNIDAD	12
MERIENDA	UNIDAD	10
CENA	UNIDAD	3
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

ESTACIÓN DE BOMBEO CHALPI		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	6
ALMUERZO	UNIDAD	6
MERIENDA	UNIDAD	6
CENA	UNIDAD	3
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

ESTACIÓN DE BOMBEO No 4 BAEZA		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	12
ALMUERZO	UNIDAD	12
MERIENDA	UNIDAD	10
CENA	UNIDAD	3
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

ESTACIÓN DE BOMBEO OSAYACU		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	22
ALMUERZO	UNIDAD	22
MERIENDA	UNIDAD	22
CENA	UNIDAD	3
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	2
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

ESTACIÓN DE BOMBEO No 3 EL SALADO		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	12
ALMUERZO	UNIDAD	12
MERIENDA	UNIDAD	10
CENA	UNIDAD	3
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

ESTACIÓN DE BOMBEO QUIJOS		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	6
ALMUERZO	UNIDAD	6
MERIENDA	UNIDAD	6
CENA	UNIDAD	3
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

CAMPAMENTO EL CHACO		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	10
ALMUERZO	UNIDAD	10
MERIENDA	UNIDAD	10
CENA	UNIDAD	0
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	2
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

BASE LOGÍSTICA SANTA ROSA		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	2
ALMUERZO	UNIDAD	2
MERIENDA	UNIDAD	2
CENA	UNIDAD	0
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

CAMPAMENTO RAM (COMEDOR SATÉLITE)		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	10
ALMUERZO	UNIDAD	10
MERIENDA	UNIDAD	10
CENA	UNIDAD	0
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

ESTACIÓN DE BOMBEO No 2 LUMBAQUI		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	12
ALMUERZO	UNIDAD	12
MERIENDA	UNIDAD	10
CENA	UNIDAD	3
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

ESTACIÓN DE SERVICIO PETROCOMERCIAL LUMBAQUI (COMEDOR SATÉLITE)		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	2
ALMUERZO	UNIDAD	2
MERIENDA	UNIDAD	0
CENA	UNIDAD	0
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

ESTACIÓN DE SERVICIO PETROCOMERCIAL CUYABENO (COMEDOR SATÉLITE)		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	2
ALMUERZO	UNIDAD	2
MERIENDA	UNIDAD	0
CENA	UNIDAD	0
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

ESTACIÓN DE SERVICIO PETROCOMERCIAL PUTUMAYO (COMEDOR SATÉLITE)		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	6
ALMUERZO	UNIDAD	6
MERIENDA	UNIDAD	6
CENA	UNIDAD	0
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

ESTACIÓN DE SERVICIO PETROCOMERCIAL NUEVA LOJA		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	0
ALMUERZO	UNIDAD	0

Alpallana E8-86 y Av. 6 de Diciembre (esquina); Telf: 3942-000 - 3938-500; Casilla: 17-11-5007 / 17-11-5008 Quito - Ecuador

www.eppetroecuador.ec

MERIENDA	UNIDAD	0
CENA	UNIDAD	0
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	19

ESTACIÓN DE SERVICIO PETROCOMERCIAL LAGO AGRIO		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	0
ALMUERZO	UNIDAD	0
MERIENDA	UNIDAD	0
CENA	UNIDAD	0
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	11

ESTACIÓN DE SERVICIO PETROCOMERCIAL SUCUMBIOS		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	0
ALMUERZO	UNIDAD	0
MERIENDA	UNIDAD	0
CENA	UNIDAD	0
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	7

ESTACIÓN No. 1 LAGO AGRIO		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	61
ALMUERZO	UNIDAD	63
MERIENDA	UNIDAD	40
CENA	UNIDAD	4
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	10
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

CAMPAMENTO LAGO AGRIO (EX UPA)		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	25
ALMUERZO	UNIDAD	25
MERIENDA	UNIDAD	15
CENA	UNIDAD	0
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

DEPÓSITO DE GLP SAN PEDRO		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	3
ALMUERZO	UNIDAD	3
MERIENDA	UNIDAD	2
CENA	UNIDAD	0
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

ESTACIÓN CABECERA DE BOMBEO SHUSHUFINDI		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	11
ALMUERZO	UNIDAD	10
MERIENDA	UNIDAD	10
CENA	UNIDAD	3
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

Alpallana E8-86 y Av. 6 de Diciembre (esquina); Telf: 3942-000 - 3938-500; Casilla: 17-11-5007 / 17-11-5008 Quito - Ecuador
www.eppetroecuador.ec

PLANTA DE ENVASADO DE GLP		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	4
ALMUERZO	UNIDAD	4
MERIENDA	UNIDAD	4
CENA	UNIDAD	0
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

SUCURSAL SHUSHUFINDI		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	6
ALMUERZO	UNIDAD	6
MERIENDA	UNIDAD	6
CENA	UNIDAD	0
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	0

REFINERÍA SHUSHUFINDI, ESTACIONES DE CAPTACIÓN DE GAS SHUSHUFINDI, SACHA Y DEPOSITO GLP SAN ROQUE		
TIPO DE SERVICIO	**UNIDAD**	**INGESTA DIARIA**
DESAYUNO	UNIDAD	135
ALMUERZO	UNIDAD	130
MERIENDA	UNIDAD	96
CENA	UNIDAD	24
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	12
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	62

PROVISIÓN DE BEBIDAS POR MES

Tabla 7: Provisiones de bebidas estimadas por mes

ESTACIÓN DE BOMBEO No 5 PAPALLACTA		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	365
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	380
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	300
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	20
GASEOSA 3 LT	EA	60
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	240

ESTACIÓN DE BOMBEO CHALPI		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	183
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	200
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	200
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	18
GASEOSA 3 LT	EA	35
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	120

ESTACIÓN DE BOMBEO No 4 BAEZA		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	365

AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	380
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	300
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	20
GASEOSA 3 LT	EA	60
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	240

ESTACIÓN DE BOMBEO OSAYACU		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	760
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	940
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	840
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	120
GASEOSA 3 LT	EA	170
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	24
LECHE 500 ML	EA	440

ESTACIÓN DE BOMBEO No 3 EL SALADO		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	365
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	380
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	300
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	20
GASEOSA 3 LT	EA	60
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	240

ESTACIÓN DE BOMBEO QUIJOS		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	183
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	200
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	200
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	18
GASEOSA 3 LT	EA	35
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	120

CAMPAMENTO EL CHACO, BODEGA SANTA ROSA y JEFATURA DE MANTENIMIENTO LÍNEA & DERECHO DE VÍA		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	365
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	0
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	0
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	0

GASEOSA 3 LT	EA	0
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	12
LECHE 500 ML	EA	0

BASE LOGÍSTICA SANTA ROSA		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	238
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	210
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	25
GASEOSA 3 LT	EA	54
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	125

CAMPAMENTO RAM		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	304
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	502
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	502
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	24
GASEOSA 3 LT	EA	60
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	125

ESTACIÓN DE BOMBEO No 2 LUMBAQUI		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	365
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	380
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	300
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	15
GASEOSA 3 LT	EA	60
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	240

ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL LUMBAQUI		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	0
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	45
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	6
GASEOSA 3 LT	EA	5
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	40

ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL CUYABENO

BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MES
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	0
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	45
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	6
GASEOSA 3 LT	EA	5
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	40

ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL PUTUMAYO		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MES
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	0
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	45
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	6
GASEOSA 3 LT	EA	5
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	40

ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL NUEVA LOJA		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MES
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	0
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	170
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	12
GASEOSA 3 LT	EA	10
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	170

ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL LAGO AGRIO		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MES
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	0
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	120
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	10
GASEOSA 3 LT	EA	8
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	120

ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL SUCUMBÍOS		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MES
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	0
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	90
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	9
GASEOSA 3 LT	EA	6
GASEOSA 400 ML	EA	0

GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	90

ESTACIÓN DE BOMBEO No 1 LAGO AGRIO Y BODEGA		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	1369
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	200
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	2596
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	856
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	78
GASEOSA 3 LT	EA	228
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	60
LECHE 500 ML	EA	520

CAMPAMENTO LAGO AGRIO EX UPA		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	913
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	150
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	540
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	300
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	24
GASEOSA 3 LT	EA	39
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	120

DEPÓSITO DE GLP SAN PEDRO		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	60
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	60
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	10
GASEOSA 3 LT	EA	15
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	40

ESTACIÓN CABECERA DE BOMBEO SHUSHUFINDI		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	548
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	208
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	208
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	38
GASEOSA 3 LT	EA	56
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	98

PLANTA DE ENVASADO DE GLP		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0

AGUA SIN GAS 625 ML	EA	104
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	164
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	20
GASEOSA 3 LT	EA	28
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	120

SUCURSAL SHUSHUFINDI		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	0
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	170
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	210
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	15
GASEOSA 3 LT	EA	70
GASEOSA 400 ML	EA	0
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	98

REFINERÍA SHUSHUFINDI Y 7 ESTACIONES DE CAPTACIÓN DE GAS SHUSHUFINDI		
BEBIDA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MES**
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	7939
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	500
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	4817
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	3685
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	707
GASEOSA 3 LT	EA	1136
GASEOSA 500 ML	EA	0
LECHE 500 ML	EA	3732

INSUMOS DE CAFETERÍA POR MES

Tabla 8: Insumos de cafetería estimadas por mes

ESTACIÓN DE BOMBEO No 5 PAPALLACTA		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	9
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	11
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	8
SERVILLETAS X100	PAQUETE	8
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	4
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	4
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	2
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	5
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	35
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	15

ESTACIÓN DE BOMBEO CHALPI		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	3
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	4

Alpallana E8-86 y Av. 6 de Diciembre (esquina); Telf: 3942-000 - 3938-500; Casilla: 17-11-5007 / 17-11-5008 Quito - Ecuador
www.eppetroecuador.ec

CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	4
SERVILLETAS X100	PAQUETE	4
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	4
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	4
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	2
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	3
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	18
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	8

ESTACIÓN DE BOMBEO No 4 BAEZA		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	9
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	11
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	8
SERVILLETAS X100	PAQUETE	8
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	4
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	4
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	2
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	5
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	35
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	15

ESTACIÓN DE BOMBEO OSAYACU Y BODEGA OSAYACU		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	22
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	24
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	33
SERVILLETAS X100	PAQUETE	33
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	10
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	10
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	5
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	11
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	68
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	33

ESTACIÓN DE BOMBEO No 3 EL SALADO		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	9
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	4
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	8
SERVILLETAS X100	PAQUETE	8
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	4
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	4
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	2
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	5
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	35
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	15

ESTACIÓN DE BOMBEO QUIJOS		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	3

AZÚCAR GRANULADA	1 KG	4
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	4
SERVILLETAS X100	PAQUETE	4
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	4
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	4
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	2
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	3
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	18
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	8

CAMPAMENTO CHACO, BODEGA SANTA ROSA		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	2
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	2
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	3
SERVILLETAS X100	PAQUETE	3
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	2
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	2
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	1
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	1
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	5
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	3

BASE LOGÍSTICA SANTA ROSA		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	9
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	11
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	8
SERVILLETAS X100	PAQUETE	8
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	4
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	4
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	2
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	5
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	35
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	15

CAMPAMENTO RMA		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	3
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	4
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	4
SERVILLETAS X100	PAQUETE	4
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	4
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	4
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	1
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	3
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	18
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	8

ESTACIÓN DE BOMBEO No 2 LUMBAQUI

CAFETERÍA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	9
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	4
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	8
SERVILLETAS X100	PAQUETE	8
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	4
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	4
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	2
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	5
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	35
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	15

ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL LUMBAQUI		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	1
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	2
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	3
SERVILLETAS X100	PAQUETE	3
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	1
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	1
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	1
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	1
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	2
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	2

ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL CUYABENO		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	1
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	2
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	3
SERVILLETAS X100	PAQUETE	3
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	1
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	1
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	1
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	1
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	2
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	2

ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL PUTUMAYO		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	1
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	2
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	3
SERVILLETAS X100	PAQUETE	3
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	1
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	1
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	1

ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	1
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	2
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	2

ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL NUEVA LOJA		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	3
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	2
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	4
SERVILLETAS X100	PAQUETE	4
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	4
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	4
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	2
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	3
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	18
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	8

ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL LAGO AGRIO		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	4
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	2
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	6
SERVILLETAS X100	PAQUETE	6
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	2
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	2
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	1
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	1
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	3
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	3

ESTACIÓN DE SERVICIOS PETROCOMERCIAL SUCUMBIOS		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	1
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	2
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	3
SERVILLETAS X100	PAQUETE	3
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	1
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	1
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	1
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	1
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	2
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	2

ESTACIÓN DE BOMBEO No 1 LAGO AGRIO Y BODEGA		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	30
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	40
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	63

SERVILLETAS X100	PAQUETE	33
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	34
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	34
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	8
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	6
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	130
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	63

CAMPAMENTO LAGO AGRIO		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	3
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	3
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	30
SERVILLETAS X100	PAQUETE	15
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	3
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	3
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	2
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	2
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	63
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	30

DEPÓSITO GLP SAN PEDRO		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	2
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	2
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	4
SERVILLETAS X100	PAQUETE	2
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	1
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	1
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	1
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	1
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	8
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	4

ESTACIÓN CABECERA DE BOMBEO SHUSHUFINDI		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	9
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	11
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	8
SERVILLETAS X100	PAQUETE	8
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	4
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	4
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	2
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	5
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	35
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	15

PLANTA DE ENVASADO DE GLP		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	3

AZÚCAR GRANULADA	1 KG	4
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	4
SERVILLETAS X100	PAQUETE	4
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	4
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	4
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	2
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	3
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	18
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	8

SUCURSAL SHUSHUFINDI		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	3
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	4
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	4
SERVILLETAS X100	PAQUETE	4
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	4
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	4
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	2
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	3
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	18
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	8

REFINERÍA SHUSHUFINDI Y ESTACIONES DE CAPTACIÓN DE GAS SHUSHUFINDI, SACHA, BODEGA, DEPOSITO DE GLP SAN ROQUE		
CAFETERÍA	**UNIDAD**	**CANTIDAD MENSUAL**
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	80
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	112
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	251
SERVILLETAS X100	PAQUETE	164
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	159
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	159
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	12
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	68
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	474
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	222

NOTA 1: Las cantidades descritas en las tablas y cuadros son referenciales por lo que los pagos se efectuarán de acuerdo al servicio efectivamente recibido en cada centro operativo.

NOTA 2: En caso de requerir mayor información, referirse al **Anexo 3.- Cantidades**.

8 INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD

La EP PETROECUADOR entregará a la Contratista un listado con todo el personal que labora en los centros operativos de la Zona Oriente de la EP PETROECUADOR, a efectos de que sean registrados en el sistema informático y hagan uso del sistema biométrico.

Adicionalmente, al inicio de los servicios la EP PETROECUADOR entregará con acta suscrita a la Contratista el inventario de equipos que dispone la empresa; a partir de ese momento la Contratista será responsable de la custodia y mantenimiento.

9 PRODUCTOS O SERVICIOS ESPERADOS

Los servicios que la Contratista entregará a entera satisfacción de la EP PETROECUADOR, serán:

9.1 Desayuno (personal de la EP PETROECUADOR y Terceros Autorizados)

Para cada desayuno se dispondrá de lo siguiente:

- Dos variedades de jugos de frutas naturales sin azúcar, uno ácido y otro alcalino; la consistencia referencial es de 1 kilo de pulpa o fruta por 3 litros agua; la bebida se servirá en vasos de cristal.
- Variedad de frutas frescas a escoger, deberá diferir de las frutas de los jugos (Frutas enteras y/o porciones mínimo de 80 gramos de requerirse, mismas que deben estar disponibles en las bandejas para el servicio).
- Huevos a la orden (máximo 2). Cocidos, fritos, revueltos o tortilla.
- Cereales
- Pan del día (blanco e integral).
- Queso
- Embutidos (tocino, salchichas, jamón, mortadela, etc.).
- Leche entera y semidescremada
- Yogurt
- Café, té, aguas aromáticas y bebidas gaseosas.
- Una proteína (carne blanca o roja).
- Bebida caliente (colada, arroz con leche, maicena, morocho, avena, etc).
- Dos guarniciones que podrán ser productos enteros como la papa, yuca, arroz, verde,etc. y/o liquidas como menestras o puré. Las que variarán de acuerdo a las preparaciones diarias de la proteína.
- Bebidas permanentes durante la prestación del servicio, entre las que se tomarán en cuenta leche entera y semidescremada, café, té, aguas aromáticas y un dispensador (con su botellón) de agua (fría y caliente) y gaseosas.

NOTA: Para la presentación del desayuno se deberá contar en cada mesa con mantequilla, mermelada, chocolate.

9.2 Almuerzo y Merienda (personal de la EP PETROECUADOR y Terceros Autorizados)

- Dos variedades de jugos de fruta natural en presentación de vasos de 250 ml, misma que debe tener una consistencia con proporción de 1 kilo de pulpa o fruta por 3 litros de agua.
- Dos variedades de sopas, una normal y la otra baja en grasa o crema (de dieta).
- Dos variedades de ensaladas y a aparte tres variedades de aderezos, considerando la porción mínima de 100 gramos.
- Dos variedades de proteína animal (porciones cocidas de al menos 120 gramos cada una en carne magra y con hueso 150 gramos de cada una); en la línea de servicio deberá obligatoriamente haber dos variedades de carne ya sea roja, blanca o marisco.
  El usuario podrá servirse hasta dos (2) porciones de proteína animal, ya sea de forma combinada o dos del mismo tipo.
- Dos variedades de guarniciones en porciones mínimas de 100 gramos en los casos de ser productos enteros como la papa, yuca, etc.; y mínimo de 160 gramos si las guarniciones se presentan como menestras o puré, las guarniciones variarán de acuerdo a las preparaciones de las carnes.
- Un tipo de arroz, considerando un mínimo de 120 gramos.
- Dos variedades de postres.
- Fruta fresca.
- Bebidas permanentes durante la prestación del servicio, entre las que se tomarán en cuenta leche entera y semidescremada, café, té, aguas aromáticas y un dispensador (con su botellón) de agua (fría y caliente) y gaseosas.

NOTA: Dentro del comedor y en cada mesa deberán existir todos los insumos necesarios para el cumplimiento del servicio como: mantequilla, mermelada, pimienta, sal, azúcar, café, servilletas de papel, mondadientes, salsa de tomate, mayonesa, mostaza, ají casero, ají en frasco, entre otros; bandeja para cucharas pequeñas, cucharas plásticas pequeñas, etc.

Dentro de cada comedor se dispondrá de una estación de aderezos como aceitunas, vinagre, aceite de oliva, etc, adicionales a los permanentes en cada mesa dentro del comedor.

Alpallana E8-86 y Av. 6 de Diciembre (esquina): Telf: 3942-000 - 3938-500: Casilla: 17-11-5007 / 17-11-5008 Quito - Ecuador
www.eppetroecuador.ec

Para los servicios de almuerzo y merienda se aplicará la modalidad de línea abierta – tipo buffet, a excepción de las proteínas animales que deberán cumplir lo descrito anteriormente.

9.3 Comida de media noche

- Un jugo de fruta natural, misma que debe tener una consistencia con proporción de 1 kilo de pulpa o fruta por 3 litros agua.
- Una proteína animal porción cocidas de al menos 120 gramos en carne magra y con hueso 150 gramos.
- Una opción de guarnición en porciones mínimas de 100 gramos en los casos de ser productos enteros como la papa, yuca, etc.; y mínimo de 160 gramos si las guarniciones se presentan como menestras o puré.
- Una opción de ensalada considerando la porción mínima de 100 gramos. Por separado, deben existir tres variedades de aderezos.
- Una fruta entera.
- Una opción de postre.

9.4 Comidas para llevar

- La opción de la sopa principal del menú, en recipiente adecuado.
- La ensalada fría en un mínimo de 100 gramos que deberá ir empacado por separado a los alimentos calientes.
- Dos proteínas animales del menú del servicio que corresponda a porciones cocidas de al menos 120 gramos en carne magra y con hueso 150 gramos.
- Un tipo de arroz, considerando un mínimo de 120 gramos.
- Una variedad de guarnición en porción mínima de 100 gramos en los casos de ser productos enteros como la papa, yuca, etc. y mínimo de 160 gramos si las guarniciones se presentan como menestras o puré. (Las que variarán de acuerdo a las preparaciones de las carnes),
- Un postre seco o una fruta entera.
- Jugo elaborado embotellado y de marca registrada en presentación mínimo de 500 cc

NOTA: Los recipientes y/o contenedores necesarios y térmicos (desechables o metálicos mismos que definirá el Administrador del Contrato) para la correcta transportación y conservación de los alimentos, además de cucharas, cubiertos desechables, servilletas y coolers.

9.5 Eventos Especiales

- Dos variedades de jugos de fruta natural, misma que debe tener una consistencia de 1 kilo de pulpa o fruta por 3 litros agua.
- Dos variedades de sopas: normal y baja en grasas o crema.
- Dos variedades de ensaladas considerando la porción mínima de 80 gramos, adicionalmente debe existir tres variedades de aderezos.
- Dos variedades de proteína animal de al menos 150 gramos cocinados.
- Dos variedades de guarniciones en porciones mínimas de 100 gramos en los casos de ser productos enteros como la papa, yuca, arroz, etc.; y mínimo de 160 gramos si las guarniciones se presentan como menestras o puré, las guarniciones variarán de acuerdo a las preparaciones de las carnes.
- Dos variedades de postres.
- Fruta fresca.
- Bebidas permanentes durante la prestación del servicio, entre las que se tomarán en cuenta leche entera y semidescremada, café, té, aguas aromáticas y un dispensador (con su botellón) de agua (fría y caliente) y gaseosas.

NOTA: Este servicio se brindará máximo 6 veces al año y previa notificación al Contratista, sea para almuerzo o merienda.

9.6 Refrigerios o caja lunch.

- Una bebida fría embotellada con registro sanitario de 500ml.
- Una comida fría (sándwiches con una porción de proteína: res, ave, embutido, etc.)
- Una guarnición (fritura) de 25 a 30 gramos.
- Fruta de 80 a 100 gramos.

NOTA: Este servicio será entregado bajo requerimiento por el Administrador del Contrato al menos con 24 horas de anticipación si la cantidad no excede las 100 unidades y 72 horas si es mayor, la entrega será en contenedores térmicos y bolsas plásticas biodegradables.

9.7 Servicio de Cafetería.

Por cada estación de cafetería debe contener lo siguiente:

- Café soluble granulado o instantáneo
- Café molido (para pasar)
- Té
- Azúcar
- Bolsitas de aguas aromáticas
- Edulcorante
- Crema de Leche en polvo
- Cucharas desechables
- Servilletas
- Vasos térmicos desechables de al menos 6 Onzas (para bebidas calientes)
- Vasos desechables de al menos 7 Onzas (para bebidas frías)

9.8 Servicio de Bebidas.

El servicio de bebidas consistirá en la provisión de los siguientes productos:

- Agua Sin Gas 1 litro
- Agua Sin Gas 3 litros
- Agua Sin Gas 600 ML o superior.
- Bebida Hidratante de 475 Ml o superior.
- Botellón de Agua 20 litros
- Gaseosa 3 litros
- Gaseosa 400 Ml o superior.
- Gaseosa 500 Ml

10 PLAZO DE EJECUCIÓN

Para la prestación del **"SERVICIO DE ALIMENTACION PERMANENTE CENTROS OPERATIVOS DE GERENCIAS REFINACIÓN TRANSPORTE** COMERCIALIZACIÓN Y SOPORTE ZONA ORIENTE", el plazo total para la prestación del servicio contratado, será por setecientos treinta (730) días, contados a partir del día siguiente de la suscripción del Contrato.

11 PERSONAL TÉCNICO/EQUIPO DE TRABAJO/ RECURSOS

11.1 PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO Y EXPERIENCIA

La Contratista deberá contar con todo el personal mínimo que se encuentra detallado en el "Anexo 1 de Cantidades" para brindar el servicio en cada Centro Operativo, a entera satisfacción de esta Entidad.

La relación laboral de la Contratista con su personal será bilateral y directa, conforme lo dispone la Constitución de la República del Ecuador.

La Contratista se compromete a dar cumplimiento a las disposiciones del Código del Trabajo, Mandato Constituyente N° 8 y su Reglamento de aplicación.

Tabla 9: Personal mínimo.

PERSONAL TECNICO					
No.	**Función**	**Nivel de estudio**	**Titulación Académica**	**Otros requisitos**	**Experiencia**
1	Supervisor	Bachiller	Título de Bachiller en cualquier rama	N/A	Un año de experiencia en cargos supervisión y/o administración afines al objeto de contratación

Alpallana E8-86 y Av. 6 de Diciembre (esquina); Telf: 3942-000 - 3938-500; Casilla: 17-11-5007 / 17-11-5008 Quito - Ecuador
www.eppetroecuador.ec

2	Chef - Jefe de Cocina	Bachiller	Título de Bachiller en cualquier rama	Certificado que acredite formación o capacitación en gastronomía y/o preparación de alimentos de mínimo 40 horas; o título certificación artesanal en las áreas antes mencionadas o afines; o título de instrucción superior en la rama de gastronomía	Un año de experiencia en cargos similares
PERSONAL OPERATIVO					
1	Cocinero	N/A	N/A	Certificado que acredite formación o capacitación en gastronomía y/o preparación de alimentos de mínimo 40 horas o título certificación artesanal afines avalado por el Ministerio de Educación y Cultura, Ministerio de Trabajo, SETEC, SECAP o entidad pública competente.	N/A
2	Ayudante de cocina	N/A	N/A	N/A	N/A
3	Panadero Pastelero	N/A	N/A	Certificado que acredite formación o capacitación en gastronomía y/o preparación de alimentos de mínimo 40 horas o título certificación artesanal afines avalado por el Ministerio de Educación y Cultura, Ministerio de Trabajo, SETEC, SECAP o entidad pública competente.	N/A
4	Posillero		N/A	N/A	N/A
5	Salonero		N/A	N/A	N/A
6	Bodeguero	Bachiller en cualquier rama	N/A		
7	Conductor	N/A	N/A	Curso de manejo defensivo	Licencia de conducir tipo B,C,D o E dependiendo del vehículo que vaya a manejar y tipo F, en el caso que el vehículo esté adaptado a su discapacidad.
8	Nutricionista	Tercer Nivel	Nutrición o afines Registrado en la SENESCYT		Dos años de experiencia en cargos similares

*Verificar el Cuadro de distribución del personal mínimo permanente requerido por centro operativo de operación que consta en el *"Anexo 1 de Cantidades"*.

Nota: El personal detallado en el *"Anexo 1"*, corresponde a la totalidad del personal mínimo por turno estimado para la ejecución del contrato. Los horarios deben ajustarse a lo que dispone la ley, mismo que no debe exceder en 14 días de trabajo continuos.

11.2 EQUIPO MÍNIMO.

La Contratista deberá contar con todo el equipamiento mínimo que se encuentra detallado en el ***"Anexo 2: Equipo"*** para brindar el servicio en cada Bloque de las provincias de Napo, Orellana y Sucumbíos, a entera satisfacción de esta Entidad.

Nota. - El oferente deberá presentar en su oferta, documentos que acrediten la disponibilidad de los equipos y recursos mínimos solicitados, como: compromisos de compra - venta (suscrito entre el oferente y el vendedor), compromisos de alquiler (suscrito entre el oferente y quien realice el alquiler) o documentos que acrediten su propiedad (facturas de compra, títulos de propiedad), no serán reconocidos como medios de prueba las proformas y/o kardex de inventario.

12 TIPO DE ADJUDICACIÓN

Para la presente contratación, la EP PETROECUADOR adjudicará el contrato de forma total para los centros operativos objeto de este contrato.

13 FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

Los pagos del contrato se realizarán mensualmente con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la EP PETROECUADOR.

Los pagos, facturación y cuentas por pagar, incluidos costos y gastos de inversión y operación, se manejarán por medio de los sistemas de pago creados para el efecto y a través de las cuentas propias de la EP PETROECUADOR.

Las facturas deberán ser presentadas en los términos y plazos previstos en la Ley de Régimen Tributario Interno, su Reglamento y en particular el Reglamento de Comprobantes de Venta y de Retención o aquellas resoluciones que, para el efecto, dicte el Servicio de Rentas Internas. Si las facturas son presentadas por los contratistas a la EP PETROECUADOR, fuera de los términos y plazos previstos en dichas normas legales y reglamentarias, la EP PETROECUADOR no tendrá la obligación de pagarlas en los términos y plazos previstos en cada relación contractual sino conforme a sus políticas internas y disponibilidad presupuestaria.

Los pagos por el servicio efectivamente ejecutado se realizarán, dentro de los treinta (30) días de aceptadas las facturas por parte del área financiera de la EP PETROECUADOR, la presentación de los documentos de sustento, los informes presentados por los funcionarios a cargo de cada Centro Operativo y el informe mensual consolidado emitido por el Administrador del Contrato en donde se evidencie la recepción a entera satisfacción del servicio

Para efecto de facturación, la CONTRATISTA, dentro de los primeros diez días del mes siguiente a realizar el servicio, deberá presentar los informes ejecutivos de los bienes por zonas geográficas que hayan sido constatadas físicamente y aceptados por el Administrador del Contrato.

Todos los pagos que se hagan al CONTRATISTA por cuenta de este contrato, se efectuarán con sujeción al precio convenido, a satisfacción de la CONTRATANTE, previa la aprobación del Administrador del contrato.

En caso de no ser aceptada una factura, ésta será devuelta en un plazo máximo de cinco (5) días desde su presentación, a fin de que sea revisada y/o rectificada por parte de la CONTRATISTA dentro de un plazo de cinco (5) días de la objeción.

La CONTRATISTA deberá disponer del capital de operación suficiente y necesaria por lo menos para sesenta (60) días, para solventar los pagos a su personal, a sus proveedores y costos del servicio, en forma oportuna, sin que pueda aducir falta de liquidez por eventuales retrasos en el reembolso por parte de la EP PETROECUADOR.

De los pagos que deba hacer la EP PETROECUADOR retendrá igualmente las multas que procedan, de acuerdo con el contrato.

Será responsabilidad de la EP PETROECUADOR efectuar las retenciones a que hubiere lugar y emitir los comprobantes correspondientes.

La EP PETROECUADOR pagará a la Contratista, siempre que los servicios hayan sido debidamente requeridos y efectivamente prestados.

Para los pagos se tomará en cuenta la Ley Nro. 122 “Ley que crea el Fondo de Desarrollo de las provincias de la Región Amazónica”, publicada en el Registro Oficial 676 de 03-may.-1991, que establece: *“Art. 1.- Establece como beneficio fiscal los siguientes tributos: 1) El tributo de 2.5% sobre el total de la facturación que cobraren a Petroecuador o a sus filiales, las empresas nacionales, por la prestación de servicios dentro de la jurisdicción de cada provincia amazónica.*

Los documentos habilitantes que deberán ser presentados por el Contratista para la facturación mensual son:

- Factura
- Certificado actualizado de cumplimiento de obligaciones patronales ante el IESS, del personal a su cargo, partícipes en la prestación del servicio objeto de la contratación.
- Documentación de respaldo del servicio prestado: hojas de firmas y/o reportes del software de control.
- Roles de pago de sus trabajadores, Transferencia y/o acreditación bancaria de los sueldos de sus trabajadores, Planillas de pago del aporte y obligaciones al Seguro Social de sus trabajadores.

- Certificado u oficio de estar al día en pagos con los proveedores y subcontratista
- Acta entrega recepción del servicio suscrito entre el Administrador Contrato y la CONTRATISTA.
- Informe de servicios y planilla con sus respaldos debidamente legalizados.

14 PAGOS INDEBIDOS

En caso de detectar pagos indebidos o pagos en exceso, la EP PETROECUADOR se reserva el derecho de exigir a la Contratista la devolución de dichos valores, con los correspondientes intereses, calculados a la tasa máxima de interés convencional dispuesta por el Directorio del Banco Central del Ecuador desde la fecha en la que se efectuó el pago indebido hasta la recuperación del monto correspondiente, autorizando la Contratista el descuento automático de cualquier valor que se le adeudare a la EP PETROECUADOR; de recuperar tales valores a través de las facturas pendientes de pago, acciones judiciales pertinentes, o por medio de la jurisdicción coactiva.

15 REAJUSTE DE PRECIOS

El presente proceso de contratación no contempla reajuste de precios. En caso de ser adjudicado el oferente renuncia a reajuste de precios conforme al último inciso del artículo 131 del Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

16 PRODUCTOS O SERVICIOS SUSTITUTOS MÁS EFICIENTES

Para la presente contratación no se consideran servicios sustitutos, ya que no existen servicios que cumplan con la capacidad productiva necesaria para los centros operativos de la zona Oriente, ubicados en la provincia de Napo, Francisco de Orellana y Sucumbíos; mismos que contengan los términos y condiciones que la necesidad operativa empresarial requiere.

17 GARANTÍAS Y PÓLIZAS

En forma previa a la suscripción del contrato**,** se deberá presentar la garantía de acuerdo a lo previsto en el artículo 74 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, en cualquiera de las formas contempladas en el artículo 73 ibídem.

De Fiel Cumplimiento: Para seguridad del cumplimiento del presente contrato, para responder por las obligaciones que contrajera a favor a terceros, relacionadas con este contrato y para efectivizar las multas que le fueran legalmente impuestas, la CONTRATISTA rinde a favor de EP PETROECUADOR, una garantía de fiel cumplimiento equivalente al cinco por ciento (5%) del monto adjudicado, con una vigencia igual al plazo de ejecución contractual.

Esta garantía no requerirá trámite administrativo previo, bastando para su ejecución, el requerimiento de EP PETROECUADOR, beneficiaria de la garantía; y, si eventualmente se hubiere establecido en la referida garantía, algún tipo de trámite previo para su ejecución, esta cláusula se entenderá como no escrita ni oponible a EP PETROECUADOR.

La garantía permanecerá en custodia de la Jefatura Corporativa de Tesorería de EP PETROECUADOR, hasta su devolución.

Esta garantía se entregará en cualquiera de las formas establecidas del artículo 73 de la LOSNCP, para lo cual, el adjudicatario deberá considerar los formatos de las condiciones particulares que le serán entregadas a su debido tiempo; y, permanecerá en custodia de la Jefatura Corporativa de Tesorería de la EP PETROECUADOR hasta su devolución.

Si la garantía a entregar es otorgada por una cooperativa de ahorro y crédito, ésta institución debe cumplir con lo establecido en la Resolución No. 296-2016-F de 09 de noviembre de 2016, emitida por la Junta de Política y Regulación Monetaria y Financiera, y, contar con la autorización expresa del órgano de control Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS).

Ejecución de la garantía: Las garantías contractuales podrán ser ejecutadas por EP PETROECUADOR, en los siguientes casos:

La de fiel cumplimiento del contrato: Cuando la CONTRATANTE declare anticipada y unilateralmente terminado el contrato por causas imputables a la CONTRATISTA.

Si la CONTRATISTA no la renovare cinco (5) días antes de su vencimiento.

Para responder por obligaciones que la CONTRATISTA contrajere a favor de terceros relacionados con este contrato, siempre que EP PETROECUADOR fuere forzada a realizar alguna prestación o erogar dinero a favor de tales terceros, mediante acto administrativo o sentencia ejecutoriada.

Para efectivizar las multas que le fueran impuestas a la CONTRATISTA.

Devolución de la garantía: La garantía de fiel cumplimiento se devolverá conforme lo establecido en los artículos 77 de la LOSNCP y 118 de su Reglamento General. Entre tanto, deberá mantenerse vigente, lo que será verificado por el administrador del contrato y exigido por EP PETROECUADOR.

Pólizas: Previa la suscripción del contrato derivado del presente procedimiento, el oferente adjudicado deberá contratar y mantener vigente durante la ejecución del contrato, las siguientes pólizas:

De Responsabilidad Civil: Por la suma asegurada de USD 100,000.00, que cubra las lesiones corporales y daños a bienes de terceros que sean legalmente imputables al asegurado con motivo del desarrollo de sus actividades objeto del contrato. Para efectos de esta póliza se considerará como terceros a la EP PETROECUADOR, empleados, bienes o intereses de la misma.

De Accidentes Personales: Para sus empleados y/o dependientes, que cubrirá la muerte accidental, desmembración, incapacidad total y permanente por accidente, por el valor asegurado mínimo de USD 2,000.00 por persona y cobertura de USD 1,000.00 por gastos médicos.

Si las pólizas no se encontraren vigentes, la EP PETROECUADOR no efectuará ningún pago, hasta el cumplimiento de esta obligación.

Dichas pólizas no podrán ser anticipadamente canceladas por ningún concepto, a no ser con la autorización de la máxima autoridad de la EP PETROECUADOR o su delegado; caso contrario, se aplicarán las sanciones estipuladas por dicho incumplimiento, incluso con la terminación unilateral del contrato.

La contratación de dichos seguros, no le exime a la CONTRATISTA de su responsabilidad frente a las indemnizaciones que deba reconocer por cualquier daño causado en el cumplimiento de las actividades objeto de esta contratación.

La CONTRATISTA cubrirá y cancelará los siniestros menores que afecten los bienes, propiedades y/o personas de la EP PETROECUADOR o de terceros, como consecuencia de las actividades desarrolladas por la CONTRATISTA en la ejecución del contrato y que no sean cubiertos por sus pólizas de seguros por ser inferiores a los deducibles de las mismas, así como los montos que superen el monto asegurado.

Las pólizas permanecerán en custodia de la Secretaría General y Archivo de la EP PETROECUADOR, hasta su devolución.

18 MULTAS

Por cada incumplimiento de las obligaciones, tales como las detalladas en el siguiente cuadro la Contratista se obliga a pagar las siguientes multas:

TABLA DE PORCENTAJES ESTABLECIDOS PARA MULTAS POR INCUMPLIMIENTO DE LOS SERVICIOS			
La aplicación de multas será impuesta por el incumplimiento por cada evento de afectación.			
Incumplimiento y/o afectación	**Coeficiente de cálculo para el valor de la multa**	**Base imponible para cálculo de multa**	**Documento de soporte**

Por la suspensión injustificada de todo el servicio, por cada día de incumplimiento.	**6x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por el Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en e incumplimiento previa notificación por escrito.
Por la interrupción o incumplimiento total o parcial de alguno de los siguientes servicios (desayuno, almuerzo, merienda, cena/lunch/refrigerio) por cada servicio siempre que no sea la totalidad de servicio	**1x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por e Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en el incumplimiento previa notificación por escrito.
Por incumplimiento e inobservancia a Disposición del SSA Contratistas de EP PETROECUADOR, por cada día de incumplimiento, previo informa de SSA	**0,5x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por e Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en el incumplimiento previa notificación por escrito.
Por la falta de provisión de alimentos, bebidas, insumos de cafetería en la prestación del servicio, por cada día de incumplimiento.	**0,5x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por e Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en e incumplimiento previa notificación por escrito.
Por el incumplimiento parcial de la provisión de alimentos, bebidas, insumos de cafetería en la prestación del servicio, por cada día de incumplimiento.	**0,2x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por e Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en el incumplimiento previa notificación por escrito.
Por la falta injustificada del Personal mínimo en la prestación del servicio por cada día de incumplimiento.	**0.5x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por e Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en e incumplimiento previa notificación por escrito.
Por la falta de Equipo mínimo en la prestación del servicio por cada día de incumplimiento.	**0.5x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por e Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en e incumplimiento previa notificación por escrito.
El no cumplimiento del procedimiento del plato piloto, por día en cualquiera de sus servicios.	**0.1x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por e Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en el incumplimiento previa notificación por escrito.
Por cambio del menú aprobado, por no contar con el registro de cadena de frío, stock mínimo de víveres, provisión de EPP a sus empleados, la no provisión transporte adecuada de alimentos para llevar, por el no envío completo de comida para llevar: una sola carne u otro faltante, se exceptúan cuando sean mariscos mismo que deben sustituirse por otra porción de la siguiente opción, orden y limpieza en cocina, comedor, bodega, por no presentar la frasquería necesaria en las mesas. Por cada día de incumplimiento por evento.	**1x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por e Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en e incumplimiento previa notificación por escrito.
Afectación a la salud de las personas que ingirieron los alimentos servidos por la Contratista, que por la complicación de la afectación genere atención médica, debidamente comprobado con el análisis microbiológico del plato piloto, por persona	**1x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por e Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en e incumplimiento previa notificación por escrito.
Por cualquier incumplimiento de las demás obligaciones contractuales que no esté establecido en los casos anteriores, por cada día de incumplimiento.	**1x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por e Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en e incumplimiento previa notificación por escrito.

Por la no presentación de la documentación habilitante, (pre facturas) para el pago dentro de los 10 primeros días calendario siguientes al mes en el que prestaron servicios.	**0,5x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por el Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en e incumplimiento previa notificación por escrito.
Por la no presentación del Certificado de Manipulación de Alimentos en un plazo máximo de 30 días calendario contados a partir del cambio de personal; por cada día de incumplimiento.	**0,1x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por e Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en e incumplimiento previa notificación por escrito.

Previa aplicación de una multa, el Administrador del Contrato notificará por escrito el hecho a la CONTRATISTA, en un plazo máximo de quince (15) días calendario de evidenciado un incumplimiento. El cobro de las multas no excluye el derecho de la EP PETROECUADOR para exigir el cumplimiento del contrato o para demandar la terminación unilateral, según corresponda; y en cualquiera de los casos requerir además el resarcimiento y pago de daños y perjuicios de conformidad con la ley.

La CONTRATISTA tendrá un plazo de diez (10) días calendario a partir de la notificación, para justificar el hecho motivo del incumplimiento, luego de lo cual el Administrador del Contrato aplicará o dejará sin efecto la multa en un plazo de 10 días, hecho que será puesto en conocimiento de la CONTRATISTA por escrito.

No se aplicarán multas cuando el incumplimiento sea consecuencia de circunstancias provenientes de fuerza mayor o caso fortuito; o, por causas justificadas por la CONTRATISTA y aceptadas por la EP PETROECUADOR.

Será responsabilidad del Administrador del Contrato velar por el cabal y oportuno cumplimiento de las obligaciones derivadas de este contrato, así como el de adoptar todas las acciones necesarias para evitar retrasos injustificados e imponer las multas y sanciones que tengan lugar por retraso en la entrega o incumplimiento de las obligaciones.

Si el valor de las multas excede del 5% del monto total del contrato la EP PETROECUADOR, podrá dar por terminada anticipada y unilateralmente, de acuerdo a lo estipulado en el artículo 94, numeral 3, de la LOSNCP.

19 OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA

- La Contratista deberá enviar el listado del personal (Representante Legal, Supervisores) con quienes se deberá coordinar la entrega del servicio con la indicación de números de teléfono fijos y celulares, email, etc.

- Asumir el costo de la provisión de gas GLP para la prestación del servicio en los centros operativos de la EP PETROECUADOR.

- La contratista se compromete a contar con el personal técnico y equipo mínimos establecidos en el **Anexo 1: Personal Técnico Mínimo** para la prestación del servicio en los centros operativos de la EP PETROECUADOR.

- Para la prestación de todos los servicios requeridos, el contratista deberá disponer de todos los insumos, herramientas y equipos necesarios para la correcta ejecución del servicio.

- En caso de que los equipos provistos por la EP PETROECUADOR, para la prestación del servicio, presenten fallas o dejen de funcionar, la contratista deberá disponer de forma inmediata el equipamiento necesario para garantizar un Servicio permanente, sin perjuicio que el mismo se encuentre o no en el **Anexo 1: Personal Técnico Mínimo.**

- La Contratista para la preparación de alimentos deberá utilizar obligatoriamente agua con registro sanitario, a efectos de garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria.

- La Contratista deberá brindar un servicio acorde a lo estipulado en los Términos de referencia, para lo cual deberá considerar el personal, la experiencia, la infraestructura y los equipos necesarios que se adecúen a las instalaciones y requerimientos de la EP PETROECUADOR.

- La Contratista ejecutará todas las actividades de los servicios siempre de conformidad con los estándares ambientales vigentes y guías de SSA de la EP PETROECUADOR; además de considerar las normas de seguridad alimentaria aplicables al alcance del contrato, así como las disposiciones, reglamento y normativa de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

- La Contratista se compromete a usar siempre normas vigentes, así como prácticas y métodos actualizados, para la prestación del servicio.

- Será responsabilidad de la Contratista el correcto envasado y disposición final del aceite usado, conforme la especificación del procedimiento: Manejo de Residuos Peligrosos y no Peligrosos de la EP PETROECUADOR.

- Previo al inicio de las actividades, el personal de la Contratista firmará un convenio de Confidencialidad con la EP PETROECUADOR.

- La EP PETROECUADOR, a través de sus dispensarios médicos, brindará atención y soporte únicamente en casos de emergencia, como primera respuesta y estabilización; la evacuación, tratamiento y temas posteriores serán de entera responsabilidad de la Contratista (de acuerdo con lo que la ley indica). Todo costo incurrido por la EP PETROECUADOR en la atención primaria y de estabilización por situaciones de emergencia, será facturable a la Contratista.

- Es también responsabilidad de la Contratista comunicar las recomendaciones y asesorar sobre las mejores prácticas para ejecución del servicio cuando esto sea pertinente al personal de la EP PETROECUADOR.

- La Contratista deberá cancelar dentro de los 10 primeros días de cada mes, los salarios y remuneraciones de su personal.

- La Contratista será responsable de brindar a su personal el alojamiento, alimentación, transporte a los campos que no sean considerados remotos; en caso de requerir el servicio de alojamiento la contratista deberá formalizar el pedido por escrito hacia el administrador del contrato, la misma que dependerá de la disponibilidad logística (alojamiento) de la EP PETROECUADOR.

- La Contratista, en cumplimiento a lo dispuesto en el literal a) del artículo 6 del Reglamento de Aplicación al Mandato 8, deberá presentar a la EP PETROECUADOR al inicio del contrato y posteriormente cada año durante la vigencia del Contrato, un listado en el que constará la remuneración que percibirá el personal con el cual prestará los servicios objeto del Contrato, el cual no podrá ser inferior al salario básico unificado establecido por la ley o a los mínimos sectoriales.

- La Contratista deberá cumplir a cabalidad con la metodología de trabajo estipulada en el presente documento.

- La Contratista deberá dar cumplimiento al PROTOCOLO PARA EL CAMBIO DE TURNO E INGRESO DE PERSONAL DE EP PETROECUADOR Y SUS CONTRATISTAS A LA ZONA ORIENTE.

- Previa la suscripción del contrato se obliga a la presentación de la garantía de fiel cumplimiento y pólizas de seguros requeridas para la prestación del servicio.

- Mantener vigentes y con cobertura tanto la garantía de fiel cumplimiento como las pólizas de seguros requeridas, durante la ejecución del contrato; en caso de incumplimiento será causal de terminación unilateral del contrato.

- La Contratista se compromete a aplicar normas vigentes, así como prácticas y métodos actualizados, para la prestación del servicio.

- La Contratista priorizará que los insumos, frutas y verduras que se utilicen en la preparación de alimentos sean de la localidad donde se preste el servicio.

- El personal de trabajo de la Contratista deberá contar con equipos de bioseguridad para la ejecución del objeto de la contratación.

- La Contratista entregará mensualmente el formato SSA.07.14.PR.02.FO.01 Reporte mensual de SSA para Contratistas debidamente lleno al administrador del contrato para cargar en el repositorio documental.

- La Contratista deberá tener disponible personal suficiente para una adecuada prestación del servicio de actividades complementarias. La relación laboral de la Contratista con su personal será bilateral y directa, conforme lo dispone la Constitución de la República del Ecuador.

- La Contratista se compromete a dar cumplimiento a las disposiciones del Código del Trabajo, Mandato Constituyente N° 8 y su Reglamento de aplicación.

- Para el personal que manipulará y preparará los alimentos (Chef - Jefe de Cocina, Cocinero, Ayudante de cocina, Panadero/Pastelero) , la Contratista deberá presentar adicionalmente el "Certificado de Manipulación de Alimentos" vigente emitido por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) del Ministerio de Salud Pública; de existir reemplazo de personal la Contratista deberá notificar al Administrador del Contrato y presentará el certificado en un plazo máximo de treinta (30) días contados a partir del cambio del mismo; pasado este plazo y de no presentar el documento; la EP PETROECUADOR se reserva el derecho de aplicar las multas señaladas en el contrato.

- Nutricionista: La Contratista con la finalidad de validar los menús establecidos con la entidad contratante, deberá contar con el aval y firma de un nutricionista que garantice el cumplimiento del menú con los requerimientos señalados por la EP PETROECUADOR. El mismo deberá tener un título profesional de tercer nivel registrado en la SENESCYT que acredite formación en Nutrición o afines.

- Para la contratación del personal de apoyo, la Contratista deberá observar el procedimiento de contratación de personal comunitario conforme las Guías de Relaciones Comunitarias y su Procedimiento de Contratación de Mano de Obra y Servicios locales de EP PETROECUADOR, el cual recomienda la contratación preferencial de mano de obra y servicios en la localidad donde se desarrollan las actividades específicas del contrato. El procedimiento de contratación, que debe estar alineado con la política pública y los mecanismos de la Red Socio Empleo del Ministerio de Trabajo, tiene como referente el Decreto Ejecutivo 1669, Disposiciones Generales QUINTA Y SEXTA, en donde se dispone que, entre otras instancias, las Empresas Públicas cumplan los márgenes de preferencia y se favorezca la contratación de obras, bienes y servicios que garanticen efectivamente el empleo.

- La Contratista tomará las medidas necesarias para garantizar que su personal no padezca de ninguna enfermedad infecto-contagiosa, para lo cual tendrá que presentar al Administrador del Contrato y médico de cada campo, para su aprobación, los certificados de salud vigentes con los siguientes exámenes que se detallan a continuación:

    - Examen de sangre:
    - Serológico (VDRL)
    - Biometría Hemática Completa
    - Pruebas Hepáticas: Bilirrubinas Total, Directa e Indirecta, TGO, TGP, GGT.
    - Examen de orina: Elemental y microscópico.

Alpallana E8-86 y Av. 6 de Diciembre (esquina); Telf: 3942-000 - 3938-500; Casilla: 17-11-5007 / 17-11-5008 Quito - Ecuador

www.eppetroecuador.ec

- Exámenes de heces: Coproparasitario (Seriado por tres días).
- Vacunas contra la Hepatitis A y B, contra la Fiebre amarilla, tétano.
- KOH de uñas.

- La Contratista deberá tener disponible el equipo suficiente y necesario para el cabal cumplimiento del objeto del contrato; el equipo mínimo requerido por campo o bloque se detalla en el **Anexo 1: Personal Técnico Mínimo.**

- A más de las obligaciones ya establecidas en el presente pliego que rige el proceso de contratación y en el proyecto de contrato, la Contratista está obligada a cumplir con cualquiera otra que se derive de la naturaleza del objeto del contrato.

20 OBLIGACIONES DE EP PETROECUADOR

- Designar el Administrador del Contrato y notificar a la CONTRATISTA quien será el responsable del adecuado y oportuno control y ejecución del mismo, así como adoptar todas las medidas necesarias para la adecuada ejecución contractual en estricto cumplimiento de sus cláusulas, programas, cronogramas, plazos y costos previstos.

- Entregar los equipos considerados dentro de los compromisos para que la Contratista cumpla con los servicios contratados, para lo cual se suscribirá un Acta de Entrega Recepción, en la cual se detallará el estado actual de cada equipo.

- La infraestructura física que permita operar y organizarse para desempeñar los servicios.

- Proveerá de primeros auxilios en caso emergencia médica hasta estabilizar al paciente(s) que luego será responsabilidad de la Contratista.

- Se compromete a dar las facilidades para acceder a todas las áreas y tendrán la supervisión de seguridad para el mejor desempeño del personal.

- Dar solución a las peticiones y problemas que se presentaren en la ejecución del contrato, a través del Administrador de Contrato en un plazo de cinco (5) días, contado a partir de la petición escrita formulada por el contratista.

- De ser necesario, previo el trámite legal y administrativo respectivo, celebrar los contratos complementarios en un plazo máximo de 15 días, conforme lo establecido por la ley y su reglamento.

- Elaborar el Acta de Recepción Definitiva una vez finalizado el contrato, previa solicitud escrita por parte del CONTRATISTA.

	NOMBRE	CARGO	FIRMA
ELABORADO POR:	**RUDDY VERGARA**	**ESPECIALISTA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS E INFRAESTRUCTURA**	Firmado electrónicamente por: **RUDDY WLADIMIR VERGARA APOLINARIO**
APROBADO POR:	**JAIME PAVÓN**	**JEFE ZONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS ORIENTE, EP PETROECUADOR**	Firmado electrónicamente por: **JAIME RAFAEL**