

**EMPRESA PÚBLICA DE HIDROCARBUROS DEL ECUADOR,
EP PETROECUADOR**

TÉRMINOS DE REFERENCIA

“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE BLOQUE 21, BLOQUE 49, BLOQUE 61”

MAYO, 2022

Tabla de contenido

1	ANTECEDENTES	3
2	JUSTIFICACIÓN.....	4
3	NORMATIVA APLICABLE	4
4	OBJETO DE CONTRATACIÓN.....	5
5	OBJETIVOS	5
6	ALCANCE.....	5
7	METODOLOGÍA DE TRABAJO.....	6
8	INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD	19
9	PRODUCTOS O SERVICIOS ESPERADOS	19
10	PLAZO DE EJECUCIÓN	21
11	PERSONAL TÉCNICO/EQUIPO DE TRABAJO/ RECURSOS	22
12	TIPO DE ADJUDICACIÓN	23
13	FORMA Y CONDICIONES DE PAGO	23
14	PAGOS INDEBIDOS	24
15	REAJUSTE DE PRECIOS.....	24
16	PRODUCTOS O SERVICIOS SUSTITUTOS MÁS EFICIENTES.....	24
17	GARANTÍAS Y PÓLIZAS.....	25
18	MULTAS	26
19	OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA	28
20	OBLIGACIONES DE EP PETROECUADOR	30

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: *“Fusionese 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 observando la respectiva disponibilidad presupuestaria y normativa legal vigente. (...) 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.”*

Mediante Resolución Nro. ADJ-FI-EPP-2021045-21 del 9 de diciembre del 2021, La Subgerente de Logística y Abastecimiento, Enc., de La EP PETROECUADOR, resuelve: *“Art. 2. Declarar desierto parcialmente del proceso para la prestación del “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE EN LOS CAMPAMENTOS DE LA ZONA ORIENTE DE LA EP PETROECUADOR”, correspondiente al procedimiento de Feria Inclusiva Nro. FI-EPP-2021045-21, de acuerdo al siguiente detalle:*

OBJETO	MONTO EN USD (SIN IVA)
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE EN LOS CAMPAMENTOS DE LA ZONA ORIENTE DE LA EP PETROECUADOR, BLOQUE 61 AUCA	US\$ 4,207,562.16
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE EN LOS CAMPAMENTOS DE LA ZONA ORIENTE DE LA EP PETROECUADOR, BLOQUE 21 YURALPA	US\$ 945,726.72

El 2 de abril del 2020, la ex PETROAMAZONAS EP firma el contrato Nro. 010-PAM-CON-CP-2020 con la ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN CATERFOOD COMIDA "ASOSERFOOD", para la prestación del SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE EN EL BLOQUE 49 BERMEJO por 730 días contados a partir del 4 de abril del 2020; y que su fecha de finalización es el 3 de abril del 2022.

El 3 de febrero del 2022, el Administrador de Urbanización mediante correo electrónico emite el requerimiento de Servicio de Alimentación del Bloque 49 y detalla las cantidades de servicios a contratar.

Es así, que la Jefatura Zonal de Servicios Administrativos Oriente, solicita la contratación del "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE BLOQUE 21, BLOQUE 49, BLOQUE 61" conforme a lo remitido por las áreas usuarias.

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.

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 es 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:

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 BLOQUE 21, BLOQUE 49, BLOQUE 61” ubicados en la provincia de Orellana, Napo y Sucumbíos; y 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.

Tabla 1: Servicios Requeridos

SERVICIOS REQUERIDOS
1.1 Desayuno
1.2 Almuerzo
1.3 Merienda
1.4 Comida de media noche o Cena
1.5 Caja Lunch Comida fría en cajas
1.6 Comidas para llevar
1.7 Provisión de bebidas
1.8 Provisión de insumos de cafetería

5 OBJETIVOS

5.1 GENERAL

Contratar con la prestación ininterrumpida del “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE BLOQUE 21, BLOQUE 49, BLOQUE 61”.

5.2 ESPECÍFICO

Contar con la prestación ininterrumpida del servicio de alimentación provisión de hidratación e insumos de cafetería al personal que se encuentra laborando en los Bloque 21, 49 y 61 de la zona Oriente; además de cumplir 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

“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE BLOQUE 21, BLOQUE 49, BLOQUE 61”, 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 2: Alcance

PROVINCIA DE SUCUMBÍOS	DIRECCIÓN
BLOQUE 49, BERMEJO	Km 72 vía a Quito, Cantón Cascales, vía el Dorado 12 km via Bermejo

PROVINCIA DE ORELLANA	DIRECCIÓN
BLOQUE 61 AUCA	Cantón Fco. De Orellana, Km 33 Vía Coca - Dayuma, acceso terrestre
BLOQUE 61 YUCA	Cantón Fco. De Orellana, Km 14 Vía Coca - Dayuma, de la "Y" Vía Taracoa 21 km, acceso terrestre
BLOQUE 61 CONONACO	Cantón Fco. De Orellana, Km 84 Vía Coca - Tiguino, acceso terrestre

PROVINCIA DE NAPO	DIRECCIÓN
BLOQUE 21 YURALPA	Cantón Tena, Parroquia Chonta A 60 Km De La Ciudad Del Tena, acceso terrestre

7 METODOLOGÍA DE TRABAJO

7.1 ESPECIFICACIONES

7.1.1 CONSIDERACIONES GENERALES

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 bloques 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; el personal a cargo podrá realizar cambios de acuerdo a los requerimientos nutricionales.

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, a excepción de los cambios solicitados previamente por la Administración; EP PETROECUADOR se reserva el derecho de aplicar las multas señaladas en el 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; 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 IEES; "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".

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 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).
- Vacunas contra la Hepatitis A y B, contra la Fiebre amarilla, tétano.
- KOH de uñas.

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 de la EP PETROECUADOR, 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 bloque.

7.2.6 De los eventos especiales. -

La Contratista proveerá 6 comidas preparadas en base al menú especial para eventos 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 deberán 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 dependiendo de la dinámica y el número de personas a ser atendidas en los campamentos; establecidos en Gestión de Servicios de Alimentos (Código: ABS.09.03 – Versión 03) se regirán por el siguiente horario, mismo que puede variar:

Tabla 3: 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 de bebidas (agua, gaseosas e hidratantes), en comedores, habitaciones, cafeterías, áreas de recreación o donde la entidad lo requiera dentro de cada bloque 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 maquina 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 y comidas 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 sin gas por persona, este servicio debe ser provisto diariamente si los usuarios de las habitaciones consumieron la bebida, este servicio será cancelado de acuerdo al costo unitario de bebidas adicionales. Considerando el ANEXO 3 CUADRO DE CANTIDADES ESTIMADAS.

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 4: Promedio de personas.

BLOQUE	PERSONAS POR TURNO
49, BERMEJO	46
61, AUCA	180
61, CONONACO	25
61, YUCA	20
21, YURALPA	88

La cantidad detallada en la Tabla 4, podrá variar por bloque de acuerdo a su rotación; el Administrador del Contrato comunicará oportunamente a la Contratista para que provise la cantidad necesaria de bebidas.

7.2.9 Del servicio en cafeterías y áreas de recreación. -

Se requiere el abastecimiento y servicio permanente de agua sin gas en presentación de botellón de 20 litros, gaseosas en presentación ½ y 3 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 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 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.

Detalle de cafeterías:

Tabla 5: Detalle de cafetería.

BLOQUE	CANTIDAD ESTIMADA DE CAFETERÍAS	CANTIDAD ESTIMADA DE PERSONAS DÍA QUE USAN SERVICIO DE CAFETERÍA
49, BERMEJO	5	45
61, AUCA, YUCA, CONONACO	20	200
21, YURALPA	6	30

Áreas de recreación:

Tabla 6: Área de recreación.

BLOQUE	CANTIDAD ESTIMADAS DE PERSONAS
49, BERMEJO	16
61, AUCA, YUCA, CONONACO	230
21, YURALPA	30

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 chanco, 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, guatita, 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, robalo, 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; y, 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 bloques, un stock suficiente de productos no perecibles con fecha mínima de caducidad de 3 meses a la fecha de recepción del producto en la EP PETROECUADOR, que permita abastecer el 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 caducos.

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 cárnicos y lácteos 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 Administrador del Contrato o las personas delegadas por éste 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.
- 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 logger), 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 bloque, 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, gas y agua. De la misma manera se contempla el uso de desinfectante de manos antes de iniciar el servicio de preparación de alimentos.

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 bloque, 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 bloque que consta en el ANEXO 2 EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO.

La EP PETROECUADOR facilitará los equipos disponibles en cada uno de sus bloques; 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 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 los Administradores 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 culpa 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 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 ANEXO 2 EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO.

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, únicamente en casos de emergencias o excepciones por las operaciones de cada Bloque el Administrador del Contrato podrá autorizar el alojamiento previa disponibilidad y solicitud de CONTRATISTA. 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 bloques, 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 los vehículos que requiera para la prestación del servicio;

En casos de emergencia o desabastecimiento, la EP PETROECUADOR previa disponibilidad y solicitud por escrito dirigida al Administrador del Contrato, proveerá de combustible para el normal desenvolvimiento de servicio. Dicha provisión de combustible se realizará bajo la modalidad de reembolso y conforme normativa de la EP PETROECUADOR.

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 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: 2 pantalones, 2 camisas o camisetos, 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 que el Administrador del Contrato, dispusiere el reemplazo de uniformes 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 informático biométrico dactilar (software y hardware) para control de registros de alimentación, el cual almacenará las transacciones.; a fin de garantizar la segregación de funciones, la aplicación (software) deberá permitir la configuración de perfiles y niveles de acceso de manera que la Contratista sea quien opere el sistema; y, la EP PETROECUADOR a través del Administrador del Contrato generará los reportes (Formato Tabla de Datos) de consumo. Dicho documento servirá de soporte para la facturación, este sistema deberá generar reportes diarios y semanales cuando se lo requiera y reportes mensuales, los cuales serán firmados y revisados por los Administradores de Contrato, este sistema no tendrá integración con los sistemas de la EP PETROECUADOR.

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 (software y hardware) transportable, mismo que obtendrá información y se adjuntará a los reportes mensuales de facturación.

La Contratista deberá instalar y tener en pleno funcionamiento el sistema informático biométrico de control de registros de alimentación, en los bloques y locaciones que forman parte de esta contratación. La carga de datos y afinación del sistema no debe durar más 5 días calendario desde el inicio de los servicios del contrato.

La Contratista, durante los cinco (5) días que tome la instalación del sistema de registro de servicios de alimentación, llevará los registros mediante un formulario de firmas, documentos que servirán de soporte para la facturación hasta contar con el sistema en pleno funcionamiento.

Al término del contrato, el sistema informático será retirado por la Contratista.

7.2.24 Bebidas e Hidratantes. -

Toda bebida fría adicional a la provista en dormitorios, cafeterías y áreas de recreación, tales como agua sin gas y con gas, gaseosas e hidratantes, será requerida con nota de pedido por parte del Administrador del Contrato.

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 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 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, 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 De la provisión de Gas GLP.-

La EP PETROECUADOR dispone de equipos eléctricos, si en caso de decisión de la Contratista de optar por cocina a gas, deberá asumir a su cuenta y riesgo, todos los costos que demanden la provisión de gas (GLP) para la prestación del servicio.

7.2.28 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.

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, estas muestras se almacenarán durante tres (3) días.

7.2.29 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 localización, para lo cual presentará para su aprobación un Plan de Manejo de desechos, de acuerdo a la política de SSA de la EP PETROECUADOR.

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

7.2.30 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 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 caducos 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.

7.2.31 Cantidades estimadas por Bloque:

Tabla 7: Cantidades estimadas por Bloque

BLOQUE 49 BERMEJO			
TIPO DE SERVICIO	UNIDAD	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL

DESAYUNO	UNIDAD	42	1260
ALMUERZO	UNIDAD	31	930
MERIENDA	UNIDAD	41	1230
CENA	UNIDAD	7	210
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	0	0
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	28	840

BLOQUE 61, AUCA, YUCA Y CONONACO			
TIPO DE SERVICIO	UNIDAD	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL
DESAYUNO	UNIDAD	225	6750
ALMUERZO	UNIDAD	205	6150
MERIENDA	UNIDAD	175	5250
CENA	UNIDAD	50	1500
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	40	1200
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	280	8400

BLOQUE 21, YURALPA			
TIPO DE SERVICIO	UNIDAD	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL
DESAYUNO	UNIDAD	69	2070
ALMUERZO	UNIDAD	80	2400
MERIENDA	UNIDAD	80	2400
CENA	UNIDAD	9	270
REFRIGERIO CAJA LUNCH	UNIDAD	1	30
COMIDAS PARA LLEVAR	UNIDAD	3	90

Tabla 8: Provisiones de bebidas estimadas por mes

BLOQUE 49 BERMEJO		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MES
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	1500
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	600
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	0
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	50
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	250
GASEOSA 3 LT	EA	60
GASEOSA 500 ML	EA	200

BLOQUE 61, AUCA, YUCA Y CONONACO		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MES
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	6255
AGUA SIN GAS 3 LT	EA	5070
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	80
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	610
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	700
GASEOSA 3 LT	EA	628
GASEOSA 500 ML	EA	670

BLOQUE 21, YURALPA		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MES
AGUA SIN GAS 1 LT	EA	2025

AGUA SIN GAS 3 LT	EA	174
AGUA SIN GAS 625 ML	EA	200
BOTELLÓN DE AGUA 20 LT	EA	138
BEBIDA REHIDRATANTE DE 475 ML.	EA	250
GASEOSA 3 LT	EA	70
GASEOSA 500 ML	EA	900

Tabla 9: Insumos de cafetería estimadas por mes

BLOQUE 49 BERMEJO		
CAFETERÍA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	60
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	45
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	40
SERVILLETAS X100	PAQUETE	40
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	40
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	25
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	35
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	15
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	50
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	50

BLOQUE 61, AUCA, YUCA Y CONONACO		
CAFETERÍA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	140
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	220
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	210
SERVILLETAS X100	PAQUETE	230
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	190
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	140
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	62
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	66
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	320
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	190

BLOQUE 21, YURALPA		
CAFETERÍA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
AGUAS AROMÁTICAS X 25	PAQUETE	10
AZÚCAR GRANULADA	1 KG	35
CUCHARA PEQUEÑA X 50	PAQUETE	18
SERVILLETAS X100	PAQUETE	20
CAFÉ SOLUBLE 200GR	UNIDAD	18
CREMA DE LECHE EN POLVO 435GR	GRAMOS	15
CAFÉ PASADO 400GR	UNIDAD	12
ENDULZANTE SIN CALORÍAS X100	PAQUETE	20
VASO TÉRMICO 6OZ X24 (MÍNIMO)	PAQUETE	20
VASO 7OZ X50 (MÍNIMO)	PAQUETE	20

NOTA: 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 bloque.

NOTA 2: En caso de requerirse mayor información, referirse al Anexo 3 CUADRO DE CANTIDADES ESTIMADAS.

8 INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD

La EP PETROECUADOR entregará a la Contratista un listado con todo el personal que labora en los bloques 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 cc 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.

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 cc si las guarniciones se presentan como menestras o puré.
- Una opción de ensalada considerando la porción mínima de 100 gramos, por separado debe 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 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 cc 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 conserva 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 cc 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 MI o superior.
- Botellón de Agua 20 litros
- Gaseosa 3 litros
- Gaseosa 400 MI o superior.
- Gaseosa 500 MI

10 PLAZO DE EJECUCIÓN

Para la prestación del “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE BLOQUE 21, BLOQUE 49, BLOQUE 61”, el plazo total para la prestación de los servicios contratados será por setecientos treinta (730 DÍAS), contados a partir del día siguiente de la fecha 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 mismo que se encuentra detallado en el "ANEXO 1 PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO" para brindar el servicio en cada Bloque, 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 10: Personal mínimo.

ÍTEM	CARGO	NIVEL DE ESTUDIO	INSTRUCCIÓN ACADÉMICA	Otro 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.
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, avalado por el Ministerio de Educación y Cultura, Ministerio de Trabajo, SETEC, SECAP o entidad pública competente; o título de instrucción superior en la rama de gastronomía.	Un año de experiencia en cargos similares
3	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
4	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
5	Nutricionista	Tercer Nivel	Nutrición o afines Registrado en la SENESCYT	N/A	Dos años de experiencia en cargos similares
TOTAL PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO REQUERIDO					

*Verificar el Cuadro de distribución del personal mínimo permanente que consta en ANEXO 1 PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO.

Para el personal que cumpla las funciones de: Cocinero, Panadero Pastelero; se deberá presentar al menos un certificado de haber aprobado un curso de cocina o preparación de alimentos avalados por el Ministerio de Educación y Cultura.

*Verificar el Cuadro de distribución del personal mínimo permanente requerido por campo y/o bloque de operación consta en el ANEXO 1 PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO.

Nota: El personal detallado en el ANEXO 1 PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO, corresponde a la totalidad del personal mínimo permanente estimado para la ejecución del contrato; sin embargo, el oferente realizará un análisis y dispondrá del personal necesario para la correcta ejecución del servicio. Los horarios deben ajustarse a lo que dispone la ley, mismo que no debe exceder en 14 días de trabajo continuos.

11.2 EQUIPO DE TRABAJO

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 2 EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO.

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.

Adicional deberá cumplir con los procedimientos y normativas de EP PETROECUADOR.

12 TIPO DE ADJUDICACIÓN

Para la presente contratación, la EP PETROECUADOR adjudicará de forma parcial para los diferentes bloques de las provincias de Orellana, Napo y Sucumbíos.

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.

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.- Establécese 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. (...)”.

La CONTRATISTA dentro de los diez (10) primeros días calendarios siguientes al mes en que se prestó el servicio, entregará la factura al Administrador del Contrato y deberán estar respaldadas con la documentación habilitante que incluye:

- 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.

El Supervisor revisará, verificará y aprobará la planilla que entregue la CONTRATISTA en el término de diez (10) días, luego de lo cual, en forma inmediata, se continuará el trámite de autorización del Administrador del contrato y solo con dicha autorización se procederá al pago. El Administrador del contrato, con base en el informe del Supervisor, aprobará u objetará la factura y planilla presentada.

En caso de no ser aceptada una factura, ésta será devuelta en un plazo máximo de diez (10) 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.

El pago se realizará dentro de los treinta (30) días de la aceptación de la factura 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 bloque y el informe mensual consolidado emitido por el Administrador del Contrato en donde se evidencie la recepción a satisfacción del servicio por parte de la EP PETROECUADOR, en concordancia con las estipulaciones contractuales.

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

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

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

Será causa de responsabilidad de los servidores públicos correspondientes, el que no se cumpla oportunamente con las obligaciones de pago previstos en este contrato, a pesar de contar con los recursos económicos suficientes; caso en el que se aplicará lo establecido en el artículo 101 de la LOSNCP.

14 PAGOS INDEBIDOS

La EP PETROECUADOR se reserva el derecho de reclamar a la CONTRATISTA, en cualquier tiempo, antes o después de la prestación del servicio, sobre cualquier pago indebido por error de cálculo o por cualquier otra razón, debidamente justificada, obligándose la CONTRATISTA a satisfacer las reclamaciones que por este motivo llegare a plantear la EP PETROECUADOR, reconociéndose el interés calculado a la tasa máxima del interés convencional, establecido por la Junta de Política y Regulación Monetaria y Financiera.

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 bloques de la zona geográfica Oriente,

ubicados en la provincia de Orellana, Napo 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 en los numerales 1 o 2 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			
<i>La aplicación de multas será impuesta por el incumplimiento por cada evento de afectación.</i>			
Incumplimiento y/o afectación	Coefficiente 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 el 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 el 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 informe de SSA.	0,5x1000	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por el 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 el Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en el

			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 el 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 el Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en el 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 el Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en el 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 el 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 frasería necesaria en las mesas. Por cada día de incumplimiento por evento.	1x1000	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por el Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en el 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 el Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en el 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 el Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en el 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 el 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 el Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en el 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.

En caso de que el monto total de las multas supere el valor de la garantía de fiel cumplimiento, EP PETROECUADOR podrá dar por terminado unilateralmente el contrato conforme 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 quien se deberá coordinar la entrega del servicio con la indicación de números de teléfono fijos y celulares, email, etc.
- La Contratista deberá dar cumplimiento a la Ley Orgánica para la Planificación Integral de la Circunscripción Territorial Especial Amazónica.- Si el lugar donde se van a prestar los servicios objeto de la contratación pertenece al ámbito territorial determinado en el artículo 2 de la Ley Orgánica para la Planificación Integral de la Circunscripción Territorial Especial Amazónica, el contratista en la ejecución del contrato contará con al menos el 70% de servicios o mano de obra de residentes de esa Circunscripción, con excepción de aquellas actividades para las que no exista personal calificado o que el bien sea de imposible manufacturación en esa Circunscripción.
- Asumir el costo de la provisión de gas GLP para la prestación del servicio en los bloques y/o locaciones de la EP PETROECUADOR donde haya sido adjudicado.
- La contratista se compromete a contar con el personal técnico/operativo y equipo mínimo establecido para cada uno de los bloques, descritos en los "Anexo 1 (Personal Técnico Mínimo) y Anexo 2 (Equipo mínimo requerido)" para la prestación del servicio en los bloques y/o locaciones de la EP PETROECUADOR donde haya sido adjudicado.
- Para la prestación de todos los servicios requeridos, el contratista deberá disponer de todos los insumos, herramientas y equipos necesarios para la correcta ejecución de los servicios.
- 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 2 (Equipo mínimo requerido)".
- 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 eficiente, 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 el plan aprobado por 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 de la norma correspondiente.
- 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, misma 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 los términos de referencia.
- 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 EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA DEL COVID-19.
- 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 priorizará que los insumos, frutas y verduras que se utilicen en la preparación de alimentos sean de la localidad donde se preste el servicio; siempre y cuando, cumplan las normas, condiciones y normativa que apliquen para el efecto.
- El personal de trabajo de la Contratista deberá contar con equipos de bioseguridad (mascarilla, visor, guantes) para la ejecución del objeto de la contratación.
- Presentar la aprobación del informe de cumplimiento del PLAN DE SEGURIDAD, SALUD Y AMBIENTE de manera mensual al cual se anexarán las evidencias correspondientes conforme a lo estipulado en el Documento Referencial: DISPOSICIONES DE SEGURIDAD, SALUD Y AMBIENTE PARA LA EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS A CARGO DE EMPRESAS CONTRATISTAS” Código SSA.07.PR.02.DR.01. y al PROCEDIMIENTO: Requerimientos de Seguridad, Salud y Ambiente para Contratistas.
- 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 en un plazo máximo de treinta (30) días contados a partir de la fecha de inicio del contrato; 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.

- La Contratista deberá presentar los menús validados por la Nutricionista con firma de responsabilidad, para ser aprobados por el Administrador del Contrato y que garantice el cumplimiento de los requerimientos señalados por la EP PETROECUADOR.
- 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.
 - Exámenes de heces: Coproparasitario (Seriado por tres días).
 - Vacunas contra la Hepatitis A y B, contra la Fiebre amarilla, tétano.
- KOH de uñas.
- 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 cualquier otra que se derive de la naturaleza del objeto del contrato.

20 OBLIGACIONES DE EP PETROECUADOR

- Designar el/los Administrador(es) 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 presenten 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.

GESTIÓN	NOMBRE	CARGO	FIRMA
ELABORADO POR:	ING. RUDDY WLADIMIR VERGARA APOLINARIO	ESPECIALISTA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS ORIENTE, EP PETROECUADOR	
APROBADO POR:	ING. JAIME PAVON POZO	JEFE ZONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS ORIENTE, EP PETROECUADOR	