

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

TÉRMINOS DE REFERENCIA

**“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS
OPERATIVOS DE EP PETROECUADOR ZONA SUR”**

Guayaquil, abril de 2022

Contenido

<u>1. ANTECEDENTES</u>	3
<u>2. JUSTIFICACIÓN</u>	4
<u>3. NORMATIVA APLICABLE</u>	4
<u>4. OBJETO DE CONTRATACIÓN</u>	5
<u>5. OBJETIVOS</u>	5
<u>6. ALCANCE</u>	6
<u>7. METODOLOGÍA DE TRABAJO</u>	7
<u>8. INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD</u>	24
<u>9. PRODUCTOS O SERVICIOS ESPERADOS</u>	24
<u>10. PLAZO DE EJECUCIÓN</u>	28
<u>11. PERSONAL TÉCNICO/ EQUIPO DE TRABAJO/ RECURSOS</u>	28
<u>12. EQUIPO MÍNIMO</u>	29
<u>13. TIPO DE ADJUDICACIÓN</u>	30
<u>14. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO</u>	30
<u>15. REAJUSTE DE PRECIOS</u>	31
<u>16. PRODUCTOS O SERVICIOS SUSTITUTOS MÁS EFICIENTES</u>	31
<u>17. GARANTÍAS Y PÓLIZAS</u>	31
<u>18. MULTAS</u>	33
<u>19. PRESUPUESTO REFERENCIAL</u>	34
<u>20. PROCEDIMIENTO SUGERIDO</u>	35
<u>21. OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA</u>	35
<u>22. OBLIGACIONES DE EP PETROECUADOR</u>	37

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 a la 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, patrimonial propia, 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 de 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 (...) 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 memorandos Nos PETRO-POT-SPT-ITD-TPA-2021-0613-M, PETRO-POT-SPT-ITD-TCH-2021-0547-M, PETRO-SPT-IPO-BPC-MLT-2021-0244-M, PETRO-VMI-EST-SUR-2021-0887-M, PETRO-POT-SPT-ITD-TLT-2021-0279-M, PETRO-VMI-EST-SUR-2021-0886-M, PETRO-SPT-ITD-DLT-2021-0412-M, PETRO-VMI-EST-SUR-2021-0912-M, PETRO-POT-SPT-ITD-TCU-2021-0477-M, PETRO-POT-SPT-SUR-2021-0224-M, PETRO-POT-SPT-ITD-TBT-2022-014-M, PETRO-VMA-AMA-GYE-2022-0006-M, PETRO-VMA-AMA-CUE-2022-0009, PETRO-VMA-AMA-CHO-2022-0006, PETRO-VMA-AMA-LOJ-2022-0015-M, PETRO-VMA-AMA-LTR-2022-0007-M, las áreas usuarias solicitaron gestionar la continuidad del servicio de alimentación para los centros operativos de la Zona Sur de la EP PETROECUADOR.

2. JUSTIFICACIÓN

La EP PETROECUADOR desarrolla actividades técnicas-operativas en la Zona Sur (Guayas, Cañar, El Oro, Azuay, Loja, Zamora Chinchipe y Morona Santiago) orientadas al extracción, transporte, refinación, almacenamiento y comercialización de hidrocarburos, mismas que 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, para tal efecto mantiene campamentos y locaciones dotados de infraestructura para brindar el servicio de alimentación y alojamiento y uso administrativo de oficinas.

La EP PETROECUADOR cuenta con el primer contrato colectivo firmado con la CETRAPEP, en su cláusula 43 señala: *“ALIMENTACIÓN, COMEDORES, LAVADO Y DESCONTAMINACIÓN DE ROPA Y SERVICIO DE LIMPIEZA”* y esta tiene como propósito lo siguiente: *“La EP PETROECUADOR se compromete a mantener el servicio de alimentación para sus trabajadores exclusivamente en las áreas operativas y campamentos (...).”*

Dentro del principio de protección establecido para el contingente humano, el servicio de alimentación para el personal que se encuentra laborando en los Centros Operativos de la Zona Sur de la EP PETROECUADOR, busca precautelar la salud de los operadores y funcionarios de los centros operativos, que por su ubicación y modalidad de trabajo, deben laborar en turnos rotativos, para garantizar la operación continua, en un ambiente con condiciones mínimas para precautelar la salud y disminuir el impacto ambiental, que se genera al estar por largas jornadas en lugares confinados, lo que permite además, mejorar la productividad y minimizar las pérdidas económicas derivadas de los incidentes, accidentes y enfermedades profesionales.

De conformidad a las atribuciones y competencias establecidas dentro de la descripción funcional y perfil por competencias de Servicios Administrativos, que entre varias consideraciones señala: *“Planificar, dirigir y controlar la ejecución y cumplimiento de los procesos y procedimientos para la provisión de servicios básicos, mantenimiento especializado no operativo, alimentación al personal operativo (...).”*

En base a la necesidad operativa de las áreas usuarias, y considerando que la EP PETROECUADOR no dispone de recursos humanos, físicos ni de toda la infraestructura para proporcionar ingestas y dotaciones para el personal de los Centros Operativos de la Zona Sur; se considera imprescindible contratar el servicio de alimentación con una empresa que provea la logística precisa dentro de las instalaciones y locaciones remotas con normalidad.

3. NORMATIVA APLICABLE

La presente contratación se realizará utilizando el procedimiento de FERIA Inklusiva, 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, priorizando 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 artículo 59.1 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, que señala:

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.”.*

Así mismo, el Art. 59.1.- *“Feria Inclusiva. - La Feria Inclusiva es un procedimiento que se utilizará preferentemente 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 señala: *“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.gov.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

Contratar el “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS OPERATIVOS DE EP PETROECUADOR ZONA SUR”, ubicados en la provincia de Guayas, Cañar, El Oro, Azuay, Loja, Zamora Chinchipe y Morona Santiago.

Tabla 1: Servicios Requeridos.

SERVICIOS REQUERIDOS
1.1 Desayuno
1.2 Almuerzo
1.3 Merienda
1.4 Cena
1.5 Lunch / Refrigerio
1.6 Provisión de bebidas
1.7 Provisión de insumos de cafetería

5. OBJETIVOS

a) Objetivo General

Contratar el “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS OPERATIVOS DE EP PETROECUADOR ZONA SUR”.

b) Objetivo 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 centros operativos de la zona

Sur; 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.

Disponer de un instrumento legal para atender el requerimiento de alimentación y entrega de provisiones al personal que se encuentra laborando en los centros operativos ubicados en las provincias de Guayas, Cañar, El Oro, Azuay, Loja, Zamora Chinchipe y Morona Santiago, 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 de los operadores y funcionarios de la Zona Sur de la EP PETROECUADOR.

6. ALCANCE

El SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS OPERATIVOS DE EP PETROECUADOR ZONA SUR”, se brindará en la Zona Sur de EP PETROECUADOR, en los Terminales, Estaciones, Depósitos y Sucursales de acuerdo al siguiente detalle:

Tabla 2: Detalle Sitios.

No.	LUGAR DE TRABAJO	PROVINCIA	CIUDAD	DIRECCIÓN
1	TERMINAL EL CHORRILLO (TERMINAL/ BODEGA / SUCURSAL)	GUAYAS	GUAYAQUIL	Km. 22.5 Vía a Daule, ingresar y avanzar 6 Km. desde la Vía principal Vía Daule
2	TERMINAL FUEL OIL /MUELLE PROPANERO	GUAYAS	GUAYAQUIL	Km. 7.5 Vía a la Costa, se ingresa por el Salitral
3	SUCURSAL AEROPUERTO GUAYAQUIL	GUAYAS	GUAYAQUIL	Av. Pedro Menéndez Gilbert S/N Atarazana
4	SUCURSAL / TERMINAL PASCUALES	GUAYAS	GUAYAQUIL	Km. 14.5 Vía a Daule
5	PETROCOMERCIAL 11 DE NOVIEMBRE	EL ORO	ARENILLAS	Km. 3 Vía S/N
6	PETROCOMERCIAL ARENILLAS	EL ORO	ARENILLAS	Km. 72 Vía a Huaquillas, Vía Panamericana S/N y Chacra
7	PETROCOMERCIAL EL ORO	EL ORO	ARENILLAS	Arenillas Km. 1 Panamericana S/N
8	PETROCOMERCIAL 6 DE OCTUBRE	EL ORO	HUAQUILLAS	Vía a Hualtaco Km. 11 y 199, barrio sector 1
9	PETROCOMERCIAL HUAQUILLAS	EL ORO	HUAQUILLAS	Av. República y calle S/N, Km 6 1/2, Sector 2
10	PETROCOMERCIAL JAMBELI	EL ORO	SANTA ROSA	Calle Puerto Jely S/N, Parroquia Santa Rosa
11	PETROCOMERCIAL LAS LAJAS	EL ORO	LAS LAJAS	Parroquia la Victoria, Av. Los Ríos S/N y 15 de Agosto
12	PETROCOMERCIAL SANTA ROSA	EL ORO	SANTA ROSA	Av. Panamericana S/N y Vía Pumon, referencia redondel entrada al aeropuerto
13	PETROCOMERCIAL LA AVANZADA	EL ORO	SANTA ROSA	Parroquia la Avanzada, Vía la Avanzada-Piñas
14	PETROCOMERCIAL PUERTO JELY	EL ORO	SANTA ROSA	Calle Zoila Ollage S/N y Montanave Jambeli
15	PETROCOMERCIAL BALSAS	EL ORO	BALSAS	Calle 24 Puert Jely S/N, parroquia Santa Rosa
16	TERMINAL BAJO ALTO	EL ORO	EL GUABO	Km. 1.5 Vía Bajo Alto, cantón el Guabo
17	BLOQUE 06 AMISTAD BASE LOGÍSTICA	EL ORO	MACHALA	Av. Bolívar Madero Vargas, Vía al Puerto Bolívar, en los interiores de Liceo Naval Jambelí, de la ciudad de Machala
18	BLOQUE 06 AMISTAD PLANTA DE GAS	EL ORO	MACHALA	A 600 metros de la comunidad Bajo Alto de la parroquia Tendales, del cantón el Guabo
19	BLOQUE 06 AMISTAD PLATAFORMA AMSA	EL ORO	GOLFO DE GUAYAQUIL 75 KM MAR A DENTRO	Golfo de Guayaquil a 75 Km. mar adentro, el ingreso hacia la plataforma, se lo realiza desde el centro de operaciones Base Logística, en el Puerto Bolívar
20	DEPÓSITO LA TOMA / SUCURSAL LOJA	LOJA	CATAMAYO	Catamayo San José
21	PETROCOMERCIAL GONZANAMA	LOJA	GONZANAMA	Barrio Panamá, Km. 2.3 Vía a Loja
22	PETROCOMERCIAL CARIAMANGA	LOJA	CARIAMANGA	Av. Loja Km. 2 1/2 Vía Carimanga- Loja Barrio Tierras Coloradas
23	PETROCOMERCIAL CÉLICA	LOJA	CÉLICA	Av. 12 de diciembre, barrio Amazonas
24	PETROCOMERCIAL EL PINDAL	LOJA	EL PINDAL	Cantón Pindal, Barrio la Pampa, Vía a Zapotillo

25	PETROCOMERCIAL MACARÁ	LOJA	MACARÁ	Barrio 5 de Junio, Av. Panamericana Vía al puente Internacional
26	PETROCOMERCIAL PUYANGO	LOJA	PUYANGO	La Hoyada, Km. 8 1/2 Vía Arenillas
27	PETROCOMERCIAL SOZORANGA	LOJA	SOZORANGA	Barrio 18 de Noviembre, Vía a Cariamanga
28	PETROCOMERCIAL ZAPOTILLO	LOJA	ZAPOTILLO	Barrio el More a 1 1/2 Km de Zapotillo
29	TERMINAL LA TRONCAL(TERMINAL / SUCURSAL)	CAÑAR	LA TRONCAL	Vía Troncal Pto. Inca
30	TERMINAL / SUCURSAL CUENCA	AZUAY	CUENCA	Panamericana Norte Km. 13.5 Sector Capulispamba
31	ESTACIÓN DE BOMBEO LA DELICIA	CAÑAR	LA DELICIA	Vía. Zhud Suscal la Troncal a 1.7 Km. del Reciento la Delicia
32	ESTACIÓN DE BOMBEO DUCUR	CAÑAR	DUCUR	Km. 4 Vía Ducur Javin 21 Km. de la Av. Principal Agus arriba de a Estación Delicia
33	ESTACIÓN DE BOMEIO CHARCAY	CAÑAR	CHARCAY	Parroquia Charcay y Av. Principal entre Suscal y el Tambo
34	PETROCOMERCIAL EL PANGUI	ZAMORA CHINCHIPE	EL PANGUI	Av. Jorge Mosquera, diagonal a redondel
35	PETROCOMERCIAL YANTZAZA	ZAMORA CHINCHIPE	YANTZAZA	Barrio 18 de Noviembre, Av. Iván Riofrio
36	PETROCOMERCIAL ZUMBA	ZAMORA CHINCHIPE	ZUMBA	Km. 1 entrada principal a Zumba S/N
37	PETROCOMERCIAL ZUMBI	ZAMORA CHINCHIPE	ZUMBI	Troncal Amazónica Km. 1 1/2 Vía a Zumbi Yantzaza
38	ESTACIÓN DE BOMBEO 3 BOCAS	GUAYAS	GUAYAQUIL	Km. 39 Vía a Perimetral
39	PETROCOMERCIAL TIWINTZA	MORONA SANTIAGO	TIWINTZA	Vía de ingreso a Tiwintza, junto a la mecánica del gas del Municipio

7. METODOLOGÍA DE TRABAJO

7.1 ESPECIFICACIONES

7.1.1 CONSIDERACIONES GENERALES

De KOM. - En un plazo no mayor a 3 días laborables luego de la suscripción de contrato se llevará a cabo una "Kick Off Meeting" (KOM), 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 establecerán los controles e informes que se deben presentar para cumplir con las obligaciones establecidas en los contratos y demás normativa aplicable.

7.1.2 De la Prestación del Servicio de Alimentación

7.1.2.1 Metodología de trabajo. - El servicio de alimentación se prestará en los comedores existentes en la zona y en aquellos en donde no exista, el servicio deberá ser atendido de manera satélite e incluso se aceptará la subcontratación siempre y cuando se garantice la calidad y cantidad de los productos.

7.1.2.1.1 Del tipo y horarios de servicios. - El servicio se brindará de forma ininterrumpida los 7 días de la semana incluyendo feriados, para el personal de la Zona Sur de la EP PETROECUADOR y terceros debidamente autorizados por el administrador del contrato.

El servicio deberá ser atendido en los siguientes horarios por cada comedor:

- 5:30 a 7:30 Desayuno
- 11:30 a 14:00 Almuerzo
- 19:00 a 20:30 Merienda
- 23:30 a 00:30 Cena/Lunch

La entrega de dotaciones deberá ser al inicio de cada turno operativo, y bajo ningún concepto se aceptará la entrega acumulada de los productos considerados dentro de las dotaciones y combos de almuerzo.

7.1.2.1.2 De los menús. - La Contratista prestará el servicio de alimentación asistido con un profesional en nutrición, mismo que será encargado de elaborar los menús para tres (3) meses conjuntamente con el médico designado por la EP PETROECUADOR, de acuerdo a las necesidades nutricionales del personal y aprobado por el Administrador del Contrato.

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 Sur y aprobados por el Administrador del Contrato; el personal a cargo podrá realizar cambios de acuerdo a los requerimientos nutricionales.

Los menús deberán contener comida de dieta en cada Centro Operativo de la Zona Sur, con un mínimo del 10% de las comidas; de ser necesario incrementar este porcentaje, la EP PETROECUADOR procederá con la autorización correspondiente emitida por parte del médico de la Jefatura Ocupacional de la Zona Sur de la EP PETROECUADOR.

Los menús aprobados serán remitidos a los diferentes Centros Operativos para el control y difusión en carteleras de los comedores, en coordinación con el Administrador y supervisores del contrato.

Por requerimiento de la EP PETROECUADOR y con veinte y cuatro (24) horas de anticipación excepcionalmente y por pedido expreso del Administrador del Contrato, el menú diario podrá ser cambiado en coordinación con la Contratista.

En caso de que la Contratista dejase de proveer el servicio motivo de esta contratación en cualquiera de los centros operativos, la EP PETROECUADOR se reserva el derecho de aplicar las multas señaladas en el contrato en estas circunstancias.

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 o la Supervisión del Contrato con veinticuatro (24) horas previas a la prestación del servicio.

La CONTRATISTA servirá cualquier tipo de ingesta dentro de los comedores o en cada sitio designado o autorizado por el administrador del contrato, no es permitido, que, una vez terminada la jornada laboral se solicite el servicio de alimentación para llevar.

7.1.2.1.3 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 la prestación del servicio, cada cargo deberá cumplir con lo siguiente:

Tabla 3: Requisitos mínimos del personal.

ORD	CARGO	No. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO
1	Administrador	1
2	Nutricionista	1
3	Choferes	3
4	Supervisores	5
5	Chef	4
6	Cocineros	12
7	Salonero	12
8	Posillero	5
9	Panadero/ Pastelero	4

TOTAL PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO	47
--	-----------

El personal trabaja en turnos, en caso de que exista un cambio de horario por parte de la CONTRATISTA deberá ser notificado y aprobado por el Administrador del contrato.

El Administrador de los comedores por parte de la CONTRATISTA deberá tener turnos administrativos en horarios 5/2, ya que él será responsable de los comedores de los Centros Operativos de la Zona Sur.

El número establecido en el cuadro anterior es del personal mínimo en la Zona Sur y este deberá ser cumplido a cabalidad caso contrario será motivo de multa.

Para cualquier incremento, disminución o cambio de este personal, el CONTRATISTA deberá contar con la aprobación del Administrador del Contrato previa motivación e informe.

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. En caso de reemplazo de personal, deberá procederse a la actualización del Certificado de Manipulación de Alimentos, en un plazo máximo de treinta (30) días calendario contados a partir del cambio del mismo; pasado este plazo y en caso de no haber presentado el documento, se aplicará la multa respectiva.

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

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

La Contratista y su personal deberán observar las regulaciones de tránsito en los Centros Operativos motivo de esta contratación.

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.

Todos los empleados de la Contratista deben ser entrenados 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.

7.1.2.1.4 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 de vacunas con el siguiente detalle:

1. Examen de sangre:
 - Biometría Hemática Completa, glucosa, urea, creatinina.
 - Pruebas Hepáticas: Bilirrubinas Total, Directa e Indirecta, TGO, TGP, GGT
 - Serológico (VDRL)
2. Examen de orina: Elemental y microscópico.
3. Exámenes de heces: Coproparasitario (Seriado por tres días).
4. KOH de uñas
5. Vacunas contra la Hepatitis A y B, contra la Fiebre amarilla, tétano, COVID-19.

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 cada 6 meses y será revisado por el médico de la EP PETROECUADOR.

Los Médicos de la Jefatura Ocupacional Zona Sur 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 ser necesario 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.

7.1.2.1.5 De la preparación de alimentos. - La Contratista para la preparación de los alimentos deberá utilizar agua embotellada o tratada (no hervida), lo cual, para su verificación, la EP PETROECUADOR realizará en cualquier momento y a través de laboratorios especializados, el análisis físico-químico y microbiológico del agua a ser utilizada en la elaboración de los alimentos a cargo de la Contratista.

7.1.2.1.6 Del equipo mínimo, menaje y utensilios de cocina y comedor. - La Contratista contará con todos los materiales, equipos, personal y suministros necesarios para el cumplimiento de este contrato en los mejores términos y condiciones en cada centro operativo.

El contratista proveerá todo el menaje y utensilios, pero sin estar limitado a: vajilla industrial, loza, cristalería, cucharas, cubiertos, cuchillos, ollas, vasos de cristal y policarbonato, jarras, bandejas, cacerolas, sartenes, y demás implementos necesarios para el cabal cumplimiento del contrato.

Todo el equipo (industrial, línea blanca y de refrigeración) que use el contratista dentro de las instalaciones de los Centros Operativos motivo de esta contratación, debe estar en perfectas condiciones de operación y seguridad.

Los equipos que se utilizan para la transferencia de alimentos deben conservarse en condiciones higiénicas y sanitarias.

El tipo de vasos a utilizar será de vidrio en el comedor del campamento y vasos de policarbonato fuera del comedor es decir en locaciones remotas.

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 del servicio como en el transcurso del mismo.

El contratista deberá disponer de vajilla adicional para uso de visitantes, la misma que estará ubicada en cada Centro Operativo, de modo que pueda ser movilizadada al lugar en 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.

Para efectos de lavado de menaje de cocina, legumbres, frutas y otros, la Contratista deberá asear y desinfectar diariamente las cocinas, hornos, cuartos fríos y equipo de utilería de cocina.

Dentro del comedor deberán existir todos los insumos necesarios para el cumplimiento del servicio como envases, saleros, azucareros, servilleteros y demás implementos necesarios para la ejecución del mismo, así también el contratista proveerá de trapeadores industriales, escobas, desinfectantes, lavavajillas, ambientales para la correcta prestación del servicio.

El contratista, durante la ejecución del contrato, deberá contar con todos los equipos y utensilios necesarios que le permitan cumplir a satisfacción con el servicio tales como: cocinas industriales, congeladores, líneas calientes y frías, hornos, dispensadores de jugo, batidoras, licuadoras, microondas, balanzas, jugueras, sandwicheras, canguilera, molino de carne, extractor de jugos y olores, etc.

El contratista deberá mantener todos los equipos tanto de la EP PETROECUADOR como los de su propiedad, en óptimo estado de conservación y funcionamiento.

El contratista dispondrá de equipos y utilería necesaria para reemplazo de aquellos que por alguna circunstancia se dañen y no tengan reparación inmediata.

Cualquier plato, vaso u otro elemento, que esté agrietado o despostillado, deberá ser reemplazado inmediatamente, a costo del contratista. Los platos, platillos y tasas serán de cerámica, vasos de cristal y los utensilios serán de acero inoxidable de calidad.

El contratista deberá proveer vajilla, manteles, servilletas, cacerolas, ollas, bandejas u otros. Este material deberá ser de tamaño conveniente, conservarse en perfecto estado y existir en cantidad suficiente para ofrecer un servicio de calidad.

En los Centros Operativos de la Zona Sur, el contratista deberá proveer en cada uno, de una máquina dispensadora de hielo con capacidad de producción de 28 kg al día y reservorio de 9 kg.

El detalle de equipo mínimo y cantidades se encuentra adjunto en **ANEXO 1. Cantidades Cuadro Alimentación Zona Sur.**

En todos los casos, se evaluará la disponibilidad del equipo mínimo solicitado, y no su propiedad, para lo cual se debe presentar el título de propiedad o los compromisos ya sean de compraventa o de arrendamiento.

Además del equipo mínimo requerido, el CONTRATISTA deberá contar con todos los equipos y utensilios necesarios que le permitan cumplir a satisfacción con el servicio.

El CONTRATISTA dispondrá de equipos y utilería necesaria para reemplazo de aquellos que por alguna circunstancia se dañen y no tengan reparación inmediata.

Cualquier plato, vaso u otro elemento, que esté agrietado o despostillado, deberá ser reemplazado inmediatamente, a costo del CONTRATISTA.

Los Supervisores del Contrato de EP PETROECUADOR, inspeccionarán periódicamente los utensilios y vajilla; si estos no cumplen con las especificaciones solicitadas pedirá su cambio inmediato.

Los vehículos requeridos para la prestación del servicio deberán estar en perfecto estado de mantenimiento y operatividad, debiendo disponer del permiso de Transporte para Alimentos Procesados y Materias Primas emitido por la ARCSA y cumplir con las características señaladas.

7.1.2.1.7 De la entrega de equipos de la EP PETROECUADOR. - Al inicio del contrato, el administrador o supervisor de la EP PETROECUADOR mediante acta de entrega-recepción, entregará al CONTRATISTA los bienes y equipos, así como el estado de las instalaciones (bienes muebles e inmuebles) que actualmente dispone en cada una de las instalaciones de la Zona Sur, a fin de que sean utilizados en la prestación del servicio.

7.1.2.1.8 Del mantenimiento de bienes y equipos. - El CONTRATISTA deberá mantener todos los bienes y equipos tanto de EP PETROECUADOR como los de su propiedad, en óptimo estado de conservación y funcionamiento.

El CONTRATISTA deberá presentar en un plazo máximo de 30 días, posterior al inicio de operaciones un plan de mantenimiento preventivo de todos los equipos que constan en el Acta de entrega-recepción de inicio del servicio suscrito con EP PETROECUADOR, y propios del Contratista, este plan será entregado al Supervisor y Administrador del Contrato.

En caso de que los equipos necesiten mantenimiento correctivo y reemplazo de las partes, el Supervisor de la CONTRATISTA notificará al Administrador del contrato, para que autorice a costo del Contratista se realice la reparación o en su defecto el reemplazo total del equipo, sin interferir la prestación del servicio, en un plazo no mayor a 48 horas.

7.1.2.1.9 De la entrega de bienes muebles e inmuebles a la finalización contractual. - Al término del contrato, el CONTRATISTA deberá entregar, en perfectas condiciones, todos los bienes muebles e inmuebles, herramientas y equipos de propiedad de EP PETROECUADOR, que hayan sido entregados por el Administrador o Supervisores 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 del CONTRATISTA su reposición en igualdad de condiciones a las que fueron recibidas.

Con cuarenta y cinco (45) días de anticipación al término del contrato, el CONTRATISTA en coordinación con el Administrador y Supervisores 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 EP PETROECUADOR al inicio del servicio; debiendo estar todas estas actividades ejecutadas previo a la finalización del contrato.

El 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 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 supervisor de cada Centro Operativo, a fin de coordinar con el administrador del contrato y tomar la acción necesaria. Si el daño o pérdida ocurriera por culpa del 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.

7.1.2.1.10 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 centros operativos 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 los centros operativos 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.

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.

El camión frigorífico deberá contar con un sistema de control de temperatura para transporte de alimentos.

Los vehículos de la Contratista deberán estar dotados de arreta llamas, extintor y botiquín de primeros auxilios. Para el transporte de personal está prohibido utilizar volquetes, tractores o vehículos de carga.

La EP PETROECUADOR por medio del personal de seguridad, revisará los vehículos y las pertenencias del personal de la Contratista, tanto al ingreso como a la salida de las instalaciones; de igual manera y en cualquier momento podrán revisar los casilleros de seguridad, equipaje y dormitorios que les han sido asignados a dichos empleados en las localidades, instalaciones y sitios de trabajo fijados.

7.1.2.1.11 Del transporte de víveres. - 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.

7.1.2.1.13 De la movilización del personal.- La Contratista bajo su responsabilidad proveerá a sus trabajadores sin ningún costo para ellos ni para la EP PETROECUADOR, transporte desde y hacia los Centros Operativos de la EP PETROECUADOR, que están ubicados en la Zona Sur de la EP PETROECUADOR. 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 centros operativos.

7.1.2.1.14 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 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 con la política de SSA de la EP PETROECUADOR.

7.1.2.1.15 De la protección del Medio Ambiente. - La Contratista está obligada a cumplir todas las disposiciones reglamentarias vigentes, para preservar el medio ambiente en las actividades Hidrocarburífera y a tomar las medidas necesarias para protección de la flora, fauna y demás recursos naturales y evitar contaminación y afectación del medio ambiente.

Previo a la disposición final, por parte de la Contratista, los desechos, que por su naturaleza no son biodegradables, como plásticos, vidrios, hierro y otros, serán recolectados y clasificados en conformidad con los Requisitos Legales Nacionales aplicables por parte de la Contratista.

Estas recomendaciones no serán únicas, pues en el futuro se irá complementando previa comunicación por escrito por parte del Administrador del Contrato.

La EP PETROECUADOR no se responsabiliza por la afectación del medio ambiente causado por la Contratista, siendo el único responsable durante la ejecución del Contrato.

Sin previo aviso el Administrador, los Supervisores del Contrato o los médicos de la Jefatura de Salud Ocupacional Zona Sur de la EP PETROECUADOR ingresarán a las instalaciones del servicio de alimentación a inspeccionar: el control de calidad, la higiene, la preparación de alimentos.

La Contratista es responsable de la disposición final de los desechos orgánicos, inorgánicos o químicos que genera el servicio de acuerdo a la normativa de SSA de la EP PETROECUADOR o a las condiciones y buenas prácticas de la EP PETROECUADOR.

7.1.2.1.16 De la ropa de trabajo para el personal de la Contratista. - Cada año la Contratista, entregará a su personal la dotación mínima de ropa de trabajo con los logos de identificación de la empresa prestataria del servicio, la misma que deberá ser al menos de:

- Dos pantalones por año
- Cuatro camisetitas por año
- Dos camisas por año
- Dos pares de zapatos cerrados antideslizantes por año
- Elementos de protección personal como: gorra, guantes, mascarillas, tapabocas, entre otros, las veces que sean necesarias.

7.1.2.1.17 De la provisión de alimentación periférica y en casos de emergencia. - Para los Centros Operativos donde la EP PETROECUADOR no posea comedores, la Contratista se obliga a prestar el servicio de alimentación y/o entrega de dotaciones mediante un vehículo equipado para el efecto que garantice la entrega en óptimas condiciones a sus destinos finales.

En casos de emergencias o trabajos imprevistos a lo largo de la Zona Sur, la EP PETROECUADOR a través del Administrador del Contrato, autorizará y dispondrá a la Contratista, transportar y entregar dentro de los horarios y lugares establecidos, las comidas en envases específicos para este servicio.

7.1.2.1.18 De las normas alimentarias. - La Contratista para cabal cumplimiento de todas las actividades relacionadas al objeto de este contrato tendrá la obligación de cumplir con lo establecido en la normativa aplicable a este contrato, de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria y demás normas aplicables al objeto de contrato.

7.1.2.1.19 De la provisión de refrigerios.- La Contratista deberá brindar la provisión de refrigerios al personal técnico-operativo que participe en los Paros de Planta y trabajos emergentes programados y no programados dentro de la Zona Sur, para tal efecto, el administrador del contrato deberá autorizar que el personal que reciba el refrigerio, y deberán registrarse en el formato que establezca la EP PETROECUADOR, en el cual constará: el nombre y firma; el pago se lo realizará de acuerdo a las cantidades efectivamente entregadas y de conformidad con los precios unitarios ofertados para refrigerios, los mismos que serán iguales al valor de caja lunch (refrigerio) y verificados por los Supervisores asignados por cada Centro Operativo según corresponda.

Será responsabilidad de la Contratista el transporte de los Refrigerios de manera adecuada, desde el campamento o comedor hasta el lugar de trabajo.

7.1.2.1.20 De los accidentes. - En caso de accidentes ocasionados durante los trabajos que realice la Contratista, aun siendo considerado el más leve, éste o su delegado deberá comunicar inmediatamente al Supervisor del Contrato de la EP PETROECUADOR, detallando las causas que provocaron tal acontecimiento, quien a su vez informará al Administrador del Contrato.

7.1.2.1.21 Del alojamiento del personal de la Contratista. - La contratista será responsable del alojamiento de su personal, sin ningún costo para sus trabajadores. La EP PETROECUADOR, podrá brindar alojamiento al personal de la Contratista, de acuerdo a la disponibilidad de los Centros Operativos, previa autorización del Administrador, quien coordinará con el Supervisor de cada Centro Operativo. En caso de no disponer, la Contratista deberá proveer del alojamiento a su personal.

7.1.2.1.22 De la evaluación del servicio de alimentación. - La EP PETROECUADOR realizará la evaluación del Servicio de Alimentación bajo los siguientes parámetros:

- a. Para evaluar el servicio de alimentación, el Supervisor del Contrato utilizará los formatos establecidos por la EP PETROECUADOR, en el cual constará: el nombre, firma y número

de rol. En caso de que los usuarios no se encontrasen satisfechos con el servicio, deberán notificar mediante correo electrónico y/o memorando a los Supervisores las novedades encontradas en el servicio. Toda información se dará a conocer al administrador del contrato.

En el caso de existir clasificaciones con indicadores de "Malo", obligatoriamente dicha calificación deberá ser específica por cada tipo de servicio, contando de igual manera con los respectivos respaldos que justifiquen dicha calificación, mismo que deben ser remitidos por los usuarios del servicio mediante correo electrónico al supervisor y/o administrador del presente contrato. La presente calificación será causal de multa a la contratista siempre y cuando esta calificación supere el 20% de comensales por Centro Operativo.

- b. Los profesionales de la salud designados por la EP PETROECUADOR, para cada Centro Operativo, realizarán una inspección semanal, mensual o trimestral a cada una de las instalaciones motivo de esta contratación, para evaluar el cumplimiento contractual, se utilizará el formato establecido por la EP PETROECUADOR, los profesionales de la salud emitirán un informe al Administrador o Supervisor del Contrato con las conclusiones y recomendaciones que servirán para una mejora continua del servicio.

7.1.2.1.23 De la provisión de víveres y productos. - Los Supervisores del Contrato de la EP PETROECUADOR, en el ámbito de su jurisdicción en conjunto con los Supervisores asignados por la Contratista, verificarán periódicamente la provisión de los víveres y productos en cantidad y calidad.

Para el efecto, se verificará mediante el listado de víveres a ser entregados por la Contratista y la provisión requerida por la supervisión de esta en cada Centro Operativo para el tiempo y los menús programados. Los víveres y productos que no lleguen en la cantidad y calidad requerida, o se encuentren deteriorados o caducados, deberán ser reemplazados en un plazo máximo de veinticuatro (24) horas.

Para la prestación del servicio, la contratista deberá proveer del gas GLP, en los centros operativos que nos dispongan de este y el costo deberá ser asumido por la contratista.

7.1.2.1.24 De las necesidades de la EP PETROECUADOR. - Si por necesidades operativas se requiera incluir una nueva área o instalación (estación, campamento, gasolinera u otro) el Administrador del Contrato deberá realizar todos los trámites administrativos necesarios con autorización del Ordenador de Gasto a fin de que la Contratista, pueda brindar este servicio de manera total o parcial y para el pago se aplicarán los precios unitarios establecidos en el contrato.

En caso de que por necesidades de la EP PETROECUADOR algún Centro Operativo tenga que dejar de prestar el servicio de alimentación, se notificará oportunamente a la Contratista, sin que esto involucre indemnización alguna.

Los consumos que excedan las cantidades en cada Centro Operativo se cancelarán en función de lo efectivamente servido, y deberá constar en los registros suscritos por quienes recibieron la alimentación.

La Contratista deberá estar en condición de prestar el servicio de alimentación, a los trabajadores de la EP PETROECUADOR o personal debidamente autorizado, que asistan a reuniones de trabajo, comisiones de servicio o en tránsito. Este servicio será requerido a él o los Supervisores del Contrato y Autorizado por el Administrador, máximo hasta las 09H00 de cada día.

7.1.2.1.25 Del Control de los comedores. - Durante las horas de comidas fijadas para cada Centro Operativo, la Contratista deberá mantener el control en las entradas de los comedores para verificar que todas las personas estén debidamente autorizadas a hacer uso del comedor y que cada una de ellas firme la recepción de estos servicios. Los alimentos deberán ser consumidos exclusivamente en los comedores o lugares asignados.

7.1.2.1.26 Del sistema de registro de servicios. La Contratista deberá implementar un sistema informático biométrico dactilar (software y hardware) en los 9 comedores (Chorrillo, Terminal Fuel Oil, Terminal Pascuales, Estación 3 Bocas, Terminal Bajo Alto, Bloque 6 Amistad Base Logística, Deposito la Toma, Terminal la Troncal, Terminal Cuenca) 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 Supervisores del Contrato, este sistema no tendrá integración con los sistemas de la EP PETROECUADOR, a excepción que éste lo solicite.

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 comedores que forman parte de esta contratación. La carga de datos y afinación del sistema no debe durar más de cinco (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

7.1.2.1.27 Del personal en tránsito y/o en Comisión de servicios y/u otros. - En el caso del personal de la EP PETROECUADOR que se encuentre en tránsito y que requiera utilizar los servicios de alimentación en las instalaciones de la EP PETROECUADOR, éstos serán atendidos previa justificación de la Supervisión del Contrato, y posterior autorización del Administrador del Contrato. Se considera personal en tránsito o de comisión de servicio a todo personal que no pertenece a la Zona Sur y se procede de acuerdo con el PROCESO de: "GESTIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTOS" (ABS.09.03).

El personal de los Centros Operativos de la Zona Sur de la EP PETROECUADOR que por motivos laborales tengan que desplazarse y recibir la alimentación en otro comedor de la Zona Sur, deberán comunicar por vía correo electrónica la solicitud, hasta las 09h00 del mismo día, previo a hacer uso del servicio; de no ingresar la solicitud antes de la hora señalada no se podrá dar el servicio de alimentación.

Ocasionalmente y si por necesidad empresarial se requiere del servicio de alimentación como: desayunos, almuerzos, meriendas o refrigerios, para personal externo de la EP PETROECUADOR, esta necesidad deberá ser justificada, y previamente solicitada por la Máxima Autoridad, Subgerente de Logística y Abastecimiento, o Jefe Corporativo de Servicios Administrativos, y autorizada por el Administrador del Contrato.

Por temas de capacidad de atención, en los comedores pequeños se atenderá la alimentación previa comunicación antes de las 9h00.

En lo relacionado al personal de la Agencia de Regulación y Control de Hidrocarburos (ARCH) y personal externo se procederá aplicar conforme a lo estipulado en el Proceso: Gestión de Servicio de Alimentos (ABS.09.03).

7.2.2. Cantidades estimadas por centros operativos de la Zona Sur

Tabla 4: Cantidades estimadas por Centro Operativo

BODEGA / TERMINAL / SUCURSAL EL CHORRILLO			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	98	2940	71540
ALMUERZO	75	2250	54750
MERIENDA	77	2310	56210
LUNCH/ CENA	44	1320	32120
REFRIGERIO	4	120	2920
TERMINAL FUEL OIL / MUELLE PROPANERO			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	2	60	1460
ALMUERZO	7	210	5110
MERIENDA	3	90	2190
LUNCH/ CENA	1	30	730
REFRIGERIO	0	0	0
SUCURSAL / TERMINAL PASCUALES			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	47	1410	34310
ALMUERZO	49	1470	35770
MERIENDA	26	780	18980
LUNCH/ CENA	49	1470	35770
REFRIGERIO	5	150	3650
ESTACIÓN DE BOMBEO 3 BOCAS			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	20	600	14600
ALMUERZO	16	480	11680
MERIENDA	5	150	3650
LUNCH/ CENA	3	90	2190
REFRIGERIO	0	0	0
SUCURSAL AEROPUERTO GUAYAQUIL			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	1	30	730
ALMUERZO	2	60	1460
MERIENDA	1	30	730
LUNCH/ CENA	2	60	1460
REFRIGERIO	0	0	0
TERMINAL / SUCURSAL CUENCA			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	20	600	14600
ALMUERZO	20	600	14600
MERIENDA	6	180	4380
LUNCH/ CENA	2	60	1460
REFRIGERIO	0	0	0
TERMINAL BAJO ALTO			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	9	270	6570
ALMUERZO	11	330	8030
MERIENDA	10	300	7300
LUNCH/ CENA	9	270	6570
REFRIGERIO	4	120	2920
TERMINAL / SUCURSAL LA TRONCAL			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	21	630	15330
ALMUERZO	20	600	14600
MERIENDA	16	480	11680
LUNCH/ CENA	1	30	730
REFRIGERIO	0	0	0
BLOQUE 06 AMISTAD BASE LOGÍSTICA			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)

DESAYUNO	28	840	20440
ALMUERZO	28	840	20440
MERIENDA	28	840	20440
LUNCH/ CENA	0	0	0
REFRIGERIO	0	0	0
BLOQUE 06 AMISTAD PLANTA DE GAS			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	6	180	4380
ALMUERZO	6	180	4380
MERIENDA	6	180	4380
LUNCH/ CENA	1	30	730
REFRIGERIO	0	0	0
DEPÓSITO LA TOMA / SUCURSAL LOJA			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	10	300	7300
ALMUERZO	10	300	7300
MERIENDA	2	60	1460
LUNCH/ CENA	0	0	0
REFRIGERIO	0	0	0
ESTACIONES DE SERVICIO 11 DE NOVIEMBRE/ ARENILLAS/ EL ORO/ 6 DE OCTUBRE/ HUAQUILLAS/ JAMBELI/ LAS LAJAS/ SANTA ROSA/ LA AVANZADA/ PUERTO JELY/ BALSAS			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	7	210	5110
ALMUERZO	26	780	18980
MERIENDA	2	60	1460
LUNCH/ CENA	4	120	2920
REFRIGERIO	1	30	730
ESTACIÓN DE BOMEIO CHARCAY			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	3	90	2190
ALMUERZO	3	90	2190
MERIENDA	3	90	2190
LUNCH/ CENA	2	60	1460
REFRIGERIO	0	0	0
BLOQUE 06 AMISTAD PLATAFORMA AMSA			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	7	210	5110
ALMUERZO	7	210	5110
MERIENDA	7	210	5110
LUNCH/ CENA	0	0	0
REFRIGERIO	0	0	0
PETROCOMERCIAL GONZANAMA/ CARIAMANGA/ CELICA/ EL PINDAL/ MACARA/ PUYANGO/ SOZORANGA/ ZAPOTILLO			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	0	0	0
ALMUERZO	15	450	10950
MERIENDA	0	0	0
LUNCH/ CENA	14	420	10220
REFRIGERIO	1	30	730
PETROCOMERCIAL EL PANGUI/ YANTZAZA/ ZUMBA/ ZUMBI			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	1	30	730
ALMUERZO	9	270	6570
MERIENDA	1	30	730
LUNCH/ CENA	6	180	4380
REFRIGERIO	1	30	730
ESTACIÓN DE BOMBEO LA DELICIA			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	4	120	2920
ALMUERZO	4	120	2920

MERIENDA	4	120	2920
LUNCH/ CENA	2	60	1460
REFRIGERIO	0	0	0
ESTACIÓN DE BOMBEO DUCUR			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	4	120	2920
ALMUERZO	4	120	2920
MERIENDA	4	120	2920
LUNCH/ CENA	4	120	2920
REFRIGERIO	0	0	0
PETROCOMERCIAL TIWINTZA			
TIPO DE SERVICIO	INGESTA DIARIA	INGESTA MENSUAL	INGESTA TOTAL DEL CONTRATO (730 DÍAS)
DESAYUNO	3	90	2190
ALMUERZO	3	90	2190
MERIENDA	3	90	2190
LUNCH/ CENA	0	0	0
REFRIGERIO	0	0	0

PROVISIÓN DE BEBIDAS POR MES

Tabla 5: Provisiones de bebidas estimadas por mes

BEBIDAS		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	LT	100
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	LT	80
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	LT	40
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	LT	40
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	LT	0
BODEGA / TERMINAL / SUCURSAL EL CHORRILLO		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	270
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	6600
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	1100
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	1650
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	5693
TERMINAL FUEL OIL /MUELLE PROPANERO		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	22
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	387
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	100
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	150
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	357
SUCURSAL / TERMINAL PASCUALES		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	150
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	2900
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	550
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	600
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	2500
ESTACIÓN DE BOMBEO 3 BOCAS		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	60
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	475
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	83
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	125
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	401
SUCURSAL AEROPUERTO GUAYAQUIL		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	10
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	100
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	24
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	30
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	100
TERMINAL / SUCURSAL CUENCA		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	40
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	425
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	54

GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	54
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	420
TERMINAL BAJO ALTO		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	35
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	360
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	65
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	94
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	360
TERMINAL / SUCURSAL LA TRONCAL		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	60
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	538
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	106
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	150
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	538
BLOQUE 06 AMISTAD BASE LOGÍSTICA		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	60
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	1860
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	160
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	86
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	480
BLOQUE 06 AMISTAD PLANTA DE GAS		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	22
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	460
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	30
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	36
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	220
DEPÓSITO LA TOMA / SUCURSAL LOJA		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	30
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	252
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	50
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	70
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	252
ESTACIONES DE SERVICIO 11 DE NOVIEMBRE/ ARENILLAS/ EL ORO/ 6 DE OCTUBRE/ HUAQUILLAS/ JAMBELI/ LAS LAJAS/ SANTA ROSA/ LA AVANZADA/ PUERTO JELY/ BALSAS		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	89
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	789
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	149
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	208
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	788
ESTACIÓN DE BOME0 CHARCAY		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	15
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	163
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	34
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	44
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	163
BLOQUE 06 AMISTAD PLATAFORMA AMSA		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	24
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	520
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	35
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	36
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	250
PETROCOMERCIAL GONZANAMA/ CARIAMANGA/ CELICA/ EL PINDAL/ MACARA/ PUYANGO/ SOZORANGA/ ZAPOTILLO		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	60
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	415
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	78
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	110
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	418
PETROCOMERCIAL EL PANGUI/ YANTZAZA/ ZUMBA/ ZUMBI		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	45
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	271
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	62
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	81
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	271

ESTACIÓN DE BOMBEO LA DELICIA		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	10
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	100
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	24
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	30
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	100
ESTACIÓN DE BOMBEO DUCUR		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	15
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	163
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	34
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	44
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	163
PETROCOMERCIAL TIWINTZA		
BEBIDA	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL
BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	EA	10
AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	EA	100
AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	EA	24
GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	EA	30
BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	EA	100

INSUMOS DE CAFETERÍA POR MES

Tabla 6: Insumos de cafetería estimada por mes

SUBGERENCIA DE POLIDUCTO		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	20
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	20
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	15
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	8
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	Kg	8
LECHE (500 ML)	Unidad	5
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	0
BODEGA / TERMINAL / SUCURSAL EL CHORRILLO		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	250
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	334
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	50
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	30
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	Kg	55
LECHE (500 ML)	Unidad	4500
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	0
TERMINAL FUEL OIL /MUELLE PROPANERO		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	23
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	30
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	4
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	4
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	Kg	4
LECHE (500 ML)	Unidad	224
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	270
SUCURSAL / TERMINAL PASCUALES		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	128
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	170
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	26
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	16
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	Kg	0
LECHE (500 ML)	Unidad	1530
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	250
ESTACIÓN DE BOMBEO 3 BOCAS		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	53
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	58

CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	11
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	7
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	kg	3
LECHE (500 ML)	Unidad	445
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	440
SUCURSAL AEROPUERTO GUAYAQUIL		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	8
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	10
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	2
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	2
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	kg	2
LECHE (500 ML)	Unidad	90
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	90
TERMINAL / SUCURSAL CUENCA		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	50
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	54
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	10
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	6
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	kg	8
LECHE (500 ML)	Unidad	380
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	0
TERMINAL BAJO ALTO		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	28
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	37
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	5
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	4
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	Kg	4
LECHE (500 ML)	Unidad	330
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	330
TERMINAL / SUCURSAL LA TRONCAL		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	53
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	70
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	11
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	7
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	Kg	8
LECHE (500 ML)	Unidad	538
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	560
BLOQUE 06 AMISTAD BASE LOGISTICA		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	75
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	100
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	15
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	9
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	kg	2
LECHE (500 ML)	Unidad	0
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	0
BLOQUE 06 AMISTAD PLANTA DE GAS		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	18
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	20
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	4
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	3
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	kg	10
LECHE (500 ML)	Unidad	0
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	0
DEPÓSITO LA TOMA / SUCURSAL LOJA		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	25
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	34
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	5
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	4
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	kg	4
LECHE (500 ML)	Unidad	254

VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	240
ESTACIONES DE SERVICIO 11 DE NOVIEMBRE/ ARENILLAS/ EL ORO/ 6 DE OCTUBRE/ HUAQUILLAS/ JAMBELI/ LAS LAJAS/ SANTA ROSA/ LA AVANZADA/ PUERTO JELY/ BALSAS		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	95
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	95
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	26
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	16
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	Kg	12
LECHE (500 ML)	Unidad	788
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	840
ESTACIÓN DE BOMEIO CHARCAY		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	10
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	14
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	2
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	2
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	Kg	2
LECHE (500 ML)	Unidad	120
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	115
BLOQUE 06 AMISTAD PLATAFORMA AMSA		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	20
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	22
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	4
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	3
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	Kg	12
LECHE (500 ML)	Unidad	0
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	0
PETROCOMERCIAL GONZANAMA/ CARIAMANGA/ CELICA/ EL PINDAL/ MACARA/ PUYANGO/ SOZORANGA/ ZAPOTILLO		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	57
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	57
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	16
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	10
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	Kg	8
LECHE (500 ML)	Unidad	417
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	465
PETROCOMERCIAL EL PANGUI/ YANTAZA/ ZUMBA/ ZUMBI		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	41
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	48
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	8
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	5
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	Kg	5
LECHE (500 ML)	Unidad	271
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	280
ESTACIÓN DE BOMBEO LA DELICIA		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	8
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	10
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	2
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	2
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	Kg	2
LECHE (500 ML)	Unidad	90
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	80
ESTACIÓN DE BOMBEO DUCUR		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	10
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	14
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	2
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	2

AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	Kg	2
LECHE (500 ML)	Unidad	120
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	115
PETROCOMERCIAL TIWINTZA		
CAFETERÍA	UDM	CANTIDAD MENSUAL
GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	gr	8
GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	gr	10
CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	Unidad	2
AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	Caja	2
AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	Kg	2
LECHE (500 ML)	Unidad	60
VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	Unidad	0

NOTA: Las cantidades descritas en las tablas y cuadros son referenciales por lo que los pagos se efectuarán de acuerdo a lo efectivamente consumido en cada dependencia de la Zona Sur.

8. INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD

La EP PETROECUADOR entregará a la Contratista un listado con todo el personal que labora en los Centros Operativos de la Zona Sur 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 y estado de los equipos, bienes muebles que dispone la empresa; a partir de ese momento la Contratista será responsable de la custodia y mantenimiento.

9. PRODUCTOS O SERVICIOS ESPERADOS

El CONTRATISTA garantizará la disponibilidad periódica de víveres y productos necesarios para atender al número de trabajadores establecido, para desayuno, almuerzo, merienda, cena o lunch, refrigerios, así como para los servicios adicionales que eventualmente EP PETROECUADOR requiera en los Centros Operativos de la Zona Sur.

El CONTRATISTA deberá utilizar de preferencia los mejores productos nacionales 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.

Las carnes de res deben ser de primera calidad; el pescado tiene que ser: corvina, picudo, sierra, tilapia, dorado, pargo o trucha o similares; el camarón y otros mariscos deberán ser de tipo exportación, con registro sanitario y control de calidad vigente; no se aceptarán registros sanitarios en trámite y sin fecha de caducidad, se rechazará todo producto caducado o defectuoso. Se deberá cumplir con la norma técnica ecuatoriana NTE-INEN-1338:2012.

En todas las mesas y horarios donde se dé la prestación del servicio de alimentación, se deberá colocar: café, azúcar: blanca, morena y edulcorante, sal, aceite de oliva, pimienta, ají, salsa de tomate, mayonesa, mostaza, todos estos productos deben cumplir las normas INEN, para todos los Centros Operativos, se rechazará todo producto caducado o defectuoso.

Los productos y materias primas con los que se elabore las comidas, no se limitarán a los listados anteriormente descritos; a más de éstos, serán todos los necesarios para dar un servicio de calidad por parte de la CONTRATISTA.

Con el objeto de que las comidas sean elaboradas de la manera más natural e higiénica, el CONTRATISTA no utilizará ningún tipo de productos químicos tales como aderezos y condimentos artificiales.

Los Supervisores del Contrato verificarán a la llegada de la provisión de alimentos que, todos los productos sean de calidad, y los que tengan valor agregado deben tener registro sanitario y fecha

de expiración, los productos que no cumplan con las características solicitadas, serán inmediatamente retirados.

A continuación, se describen las cantidades de los productos esperados, cuyo peso se refieren a los productos listos para servirse o terminados:

Desayunos

Tipos de desayunos

Los desayunos pueden ser americano o costeño, mismos que se deberán alternar durante la semana.

Desayuno Americano, incluye:

- Un vaso de jugo a escoger entre dos variedades de frutas frescas (1 fruta ácida y 1 fruta no ácida) (300 ml), la consistencia referencial es de 1kg de pulpa o fruta por tres litros de agua.
- Variedades de frutas frescas a escoger, deberá ser diferentes a las frutas del jugo, (frutas enteras o por porción entre dos frutas mínimo de 80 gramos de cada una);
- Una taza de leche o café o té o aguas aromáticas o chocolate o colada (250 ml) o yogurt (250 gramos);
- Huevos a la orden (máximo dos, cocido o frito o revuelto o tortilla);
- Pan del día o (Blanco y/o integral), tostadas o galletas o cereales o empanadas o bolones;
- Mantequilla, mermelada, manjar, aceite de oliva (a discreción en la mesa); y,
- Queso (45 gramos) y tocino o salchichas o jamón.

Desayuno Costeño, incluye

- Una taza de leche o café o té o aguas aromáticas o chocolate o colada (250 ml) o yogurt (250 gramos);
- Una porción de verde o yuca o papa (50 gramos)
- Un vaso de jugo a escoger entre dos variedades de frutas frescas (1 fruta ácida y 1 fruta no ácida) (300 ml);
- Variedades de frutas frescas a escoger entre dos frutas (100 gramos de cada una)
- Un plato de arroz con pescado o marisco (camarón, concha, pulpo, calamar) o carne (res, chancho) o pollo; (100 gramos de proteína).

Almuerzos y meriendas

Para la provisión de los almuerzos el CONTRATISTA deberá prever la disponibilidad de los siguientes productos:

- Dos variedades de sopa, una normal y la otra baja en grasa o crema (de dieta) (250 ml).
- Dos clases de carnes o mariscos de calidad, en porciones cocidas mínimas de 100 gramos cada uno para el almuerzo y 80 gramos para la merienda.
- Dos clases de guarniciones.
- Dos clases de ensaladas variadas, porción mínima de 100gr.
- Un vaso de jugo a escoger entre dos variedades de frutas frescas naturales (1 fruta ácida y 1 fruta no ácida) (250 ml), la consistencia referencial es de 1kg de pulpa o fruta por tres litros de agua. té.
- Un postre de calidad (dulce o helado) (50 gramos).
- Una clase de fruta natural de calidad.
- Adicional: deberá haber disponibilidad de bebidas gaseosas, café, té y aguas aromáticas. En lo que respecta a los almuerzos y meriendas las dos clases de carnes (roja/blanca) o mariscos (camarón, concha, pulpo, calamar); el usuario tendrá derecho a las dos clases, en base al menú aprobado, de acuerdo a lo siguiente:

- 1 carne roja + 1 marisco, o
- 1 carne blanca + 1 marisco, o
- 1 carne roja+ 1 carne blanca, o
- 2 carnes rojas, o
- 2 carnes blancas, o
- 2 mariscos.

Cenas

Para los trabajadores de EP PETROECUADOR que por sus obligaciones trabajen en jornada nocturna, se les deberá proporcionar las siguientes opciones:

Dos (2) sándwiches calientes o fríos que pueden ser de jamón y queso, de pollo o carne; o dos (2) hamburguesas o dos (2) "hot dogs", un vaso de jugo a escoger entre dos variedades de frutas frescas (1 fruta ácida y 1 fruta no ácida) (300 ml), té o yogurt de (250 gramos) y una (1) fruta fresca.

Un (1) plato fuerte caliente (una guarnición, una porción de carne blanca o roja o marisco de calidad, una porción de ensalada), un vaso de jugo a escoger entre dos variedades de frutas frescas (1 fruta ácida y 1 fruta no ácida) (300 ml), té o yogurt (250 gramos) y una (1) fruta fresca (120 gramos).

Lunch / Refrigerios de paro de planta programado y no programado

Los refrigerios de paro de planta programados y no programados serán exclusivos para el personal que intervenga directamente en los mantenimientos de paro de la Zona Sur, en donde se atenderá con los siguientes productos:

- Un sándwich caliente o frío que pueden ser de jamón y queso, de pollo o carne; o una (1) hamburguesa o un (1) "hot dog".
- Una (1) fruta fresca (120 gramos).
- Un (1) hidratante al menos 500 ml.
- Una (1) botella de agua sin gas de al menos 500 ml.

Nota: se considera un refrigerio uno en el día por persona.

Almuerzos Especiales

El oferente adjudicado (Contratista) deberá atender los siguientes eventos empresariales: Navidad, Fin de Año, 1 de mayo y día del Trabajador Petrolero, al mismo costo de un almuerzo y este deberá contener los siguientes platos:

- Entrada
- Plato Fuerte con dos proteínas
- Guarnición según la ocasión
- Ensalada
- Postre
- Dos tipos de jugos
- Adicional: deberá haber disponibilidad de bebidas gaseosas y agua.

El menaje y la decoración deberán ser asumidos por el Contratista, el mismo que se realizará en cada comedor.

Las Dotaciones

El CONTRATISTA abastecerá semanalmente de los productos que a continuación se detallan, los mismos que deberán distribuirse diariamente en los diferentes sitios autorizados para el consumo

del personal técnico–operativo, en función del listado entregado por el administrador del contrato, de acuerdo a los turnos de trabajo.

En resumen, la tabla de cantidades estimadas para cada mes se detalla a continuación, se aclara que, el servicio y los productos objeto de la contratación serán cancelados de acuerdo a lo efectivamente consumido al mes.

Tabla 7: Cantidades

TABLA DE CANTIDADES				
CENTRO OPERATIVO	SERVICIOS	UNIDAD	INGESTAS MENSUALES	TOTALES DEL CONTRATO (730 DIAS)
SUR	DESAYUNO	UND	8.730,00	212.430,00
	ALMUERZO	UND	9.450,00	229.950,00
	MERIENDA	UND	6.120,00	148.920,00
	LUNCH/ CENA	UND	4.320,00	105.120,00
	REFRIGERIO	UND	480,00	11.680,00
	BOTELLONES DE AGUA 20 LTS	LTS	1.127,00	27.424,00
	AGUA SIN GAS 500 ML (0.5 LT)	ML	16.958,00	412.645,00
	AGUA CON GAS 3000 ML (3 LT)	ML	2.802,00	68.182,00
	GASEOSA 500 ML (0.5 LT)	LTS	3.668,00	89.255,00
	BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (0.5 LT)	ML	13.574,00	330.301,00
	GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX.)	GR	980,00	23.847,00
	GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX.)	GR	1.207,00	29.370,00
	CAFÉ SOLUBLE (200 GR)	GR	220,00	5.353,00
	AGUA AROMÁTICA X (25 UND)	CAJA	142,00	3.455,00
	AZÚCAR GRANULADA (1000 GR)	KG	153,00	3.723,00
	LECHE SEMIDESCREMADA (500 ML)	ML	10.162,00	247.275,00
	VASO DESECHABLE CAFÉ (8 OZ)	UND	4.075,00	99.158,00
	TOTAL			

Nota: La presente tabal de cantidades corresponde al total de ingesta por los 730 días.

La dotación de (AGUA SIN GAS de 500ml e HIDRATANTES de 500ml) se realizará a pedido del Jefe de cada área operativa al Administrador del contrato, justificando el requerimiento y la cantidad necesaria en base al personal técnico operativo de cada área a su cargo.

El Administrador en base a la solicitud de cada Jefe, entregará el listado del personal técnico – operativo, a la Contratista, respecto de quienes deben recibir leche semidescremada, es decir, medio litro de leche al trabajador de la EP PETROECUADOR, que tenga la calidad de técnico operativo, previa aprobación escrita del superior orgánico del centro operativo o planta industrial.

Se ha considerado la provisión de leche (semi –descremada) e hidratante para el personal técnico–operativo, que labore en turnos operativos. A un promedio de ½ litro diario por trabajador, por día laborable.

El personal técnico operativo deberá retirar y consumir diariamente en su respectivo turno diario la dotación de leche, no tendrá derecho a acumular la misma.

La CONTRATISTA debe entregar la leche semi –descremada de 0,5 LT en envases TETRA PACK y/o PET, conforme con las Normas INEN.

De ser necesario el aumento de entrega de dotaciones, el Jefe de cada área operativa solicitará y justificará por escrito, para que el Administrador del Contrato pueda autorizar dicho incremento.

En caso de que el personal técnico-operativo no haga uso de la alimentación/bebidas/dotaciones en su respectivo turno diario, no será recibido de forma retroactiva, ya que la dotación de leche (semi –descremada) e hidratantes son respectivamente de uso en horarios laborales.

El CONTRATISTA entregará la dotación al personal operativo en sus puestos de trabajo y/o responsable del área, no serán entregadas en el comedor.

Los productos que conforman la dotación de víveres menores, se entregarán una vez por semana a cada dependencia operativa, de acuerdo al número de trabajadores de la EP PETROECUADOR que labora en cada área.

La distribución será autorizada por el Administrador del contrato y controlada por los Supervisores de éste, tomando como máximo las cantidades asignadas en las tablas anteriormente citadas; el pago de esta provisión será cancelada de acuerdo a los precios unitarios ofertados, y efectivamente entregados.

Los gramajes de las carnes rojas / blancas y mariscos, se refieren a los productos listos para servirse.

La Administración y la Supervisión del contrato velarán por el estricto cumplimiento del servicio de alimentación, tanto del menú como de las cantidades aprobadas, de conformidad con los turnos u horarios establecidos en cada uno de los Centros Operativos de la Zona Sur de EP PETROECUADOR; el incumplimiento de lo indicado dará motivo a la respectiva multa.

10. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo total de la ejecución del servicio objeto de este procedimiento es de setecientos treinta (730) días, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.

11. PERSONAL TÉCNICO/ EQUIPO DE TRABAJO/ RECURSOS

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.

La Contratista deberá contar con todo el personal mínimo mismo que se encuentra detallado a continuación:

Tabla 8: Personal Mínimo Requerido.

ORD	CARGO	No. PERSONAL MINIMO REQUERIDO
1	Administrador	1
2	Nutricionista	1
3	Choferes	3
4	Supervisores	5
5	Chef	4
6	Cocineros	12
7	Salonero	12
8	Posillero	5
9	Panadero/ Pastelero	4
TOTAL PERSONAL MINIMO REQUERIDO		47

El detalle del personal mínimo permanente corresponde a la totalidad para la ejecución del contrato que se detalla en el **ANEXO 1. Cantidades Cuadro Alimentación Zona Sur**, sin embargo, el oferente en coordinación y aprobación del administrador del contrato, podrá incluir o distribuir en función de la necesidad operativa y particularidad de cada centro operativo de este contrato.

El turno del personal bajo la dependencia del CONTRATISTA será bajo la modalidad de 14/7 para todos sin excepción alguna, en caso de que exista un cambio de horario por parte de la CONTRATISTA deberá ser notificado y aprobado por el Administrador del contrato.

- Para cualquier incremento, disminución, cambio o redistribución de este personal en la zona Sur, el CONTRATISTA deberá contar con la aprobación del Administrador del Contrato previo informe.
- La Contratista durante la ejecución del contrato podrá incrementar a su costo, el personal que considere necesario a fin de cumplir a satisfacción de la EP PETROECUADOR el servicio contratado
- Será de exclusiva responsabilidad de la Contratista, asumir con la alimentación y transporte de sus trabajadores, en cada uno de los Centros Operativos de la Zona Sur.

Se considerará para la evaluación, como parte del personal mínimo: supervisor, chef, nutricionista, administrador.

12. EQUIPO MÍNIMO

La Contratista deberá contar con todo el equipamiento mínimo que se encuentra detallado en el numeral 7.1.2.1.6 mismo que se detalla en el **ANEXO 1. Cantidades Cuadro Alimentación Zona Sur** para brindar el servicio en cada centro operativo de la Zona Sur de las provincias de Guayas, Cañar, El Oro, Azuay, Loja, Zamora Chinchipe y Morona Santiago, a entera satisfacción de esta Entidad.

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

Se considerará para la evaluación, como parte del equipo mínimo: camioneta cabina sencilla 4x2 en perfecto estado de funcionamiento con documentos en regla.

13. TIPO DE ADJUDICACIÓN

Para la contratación del SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS OPERATIVOS DE EP PETROECUADOR ZONA SUR”, se adjudicará de forma total en un solo contrato a través del procedimiento de Feria Inclusiva.

14. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

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

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

Las facturas deberán ser presentadas dentro de los primeros diez (10) días calendario siguientes al mes en el que se prestó el servicio, en los términos y plazos previstos en la Ley de Régimen Tributario Interno, su Reglamento y en particular el Reglamento de Comprobantes de Venta y de Retención o aquellas resoluciones que, para el efecto, dicte el Servicio de Rentas Internas. Si las facturas son presentadas por los contratistas a EP PETROECUADOR, fuera de los términos y plazos previstos en dichas normas legales y reglamentarias, EP PETROECUADOR no tendrá la obligación de pagarlas en los términos y plazos previstos en cada relación contractual sino conforme a sus políticas internas y disponibilidad presupuestaria.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Factura
- Certificado actualizado de cumplimiento de obligaciones patronales ante el IESS, del

- personal a su cargo, participe 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.

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

15. REAJUSTE DE PRECIOS

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

16. PRODUCTOS O SERVICIOS SUSTITUTOS MÁS EFICIENTES

Para la presente contratación no se consideran servicios sustitutos, ya que no existen servicios que cumplan con la capacidad productiva necesaria para los centros operativos de la Zona Sur, ubicados en la provincia de Guayas, El Oro, Cañar, Loja, Zamora Chinchipe y Morona Santiago; 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.

Previo 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.
- 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 póliza de Fiel Cumplimiento 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.

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 de Responsabilidad Civil y Accidentes permanecerán en custodia de la Secretaría General y/o Jefatura de Gestión Documental 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 9: 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	Coeficiente de cálculo para el valor de la multa	Base imponible para cálculo de multa	Documento de soporte
Por la suspensión injustificada de todo el servicio, por cada día de incumplimiento.	6 x1000	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. Por cada día de interrupción o incumplimiento total o parcial.	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 informa 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.
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.
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. Por cada día de retraso en la presentación de la documentación habilitante.	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.

19. PRESUPUESTO REFERENCIAL

El presupuesto referencial para el presente contrato es de \$ 4'492.829,82 (CUATRO MILLONES CUATROSCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS VEINTE Y NUEVE CON 82/100), sin incluir el IVA.

20. PROCEDIMIENTO SUGERIDO

La presente contratación se realizará utilizando el procedimiento de FERIA INCLUSIVA

21. 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.
- Asumir el costo de la provisión de gas GLP para la prestación del servicio en los Centros Operativos y/o locaciones de la EP PETROECUADOR donde haya sido adjudicado.
- La contratista se compromete a contar con el personal técnico y equipo mínimos establecidos, para la prestación del servicio en los Centros Operativos de la Zona Sur de la EP PETROECUADOR.
- Para la prestación de todos los servicios requeridos, el contratista deberá disponer de todos los insumos, herramientas y equipos necesarios para la correcta ejecución 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 1 de Cantidades"*.
- 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 de calidad, para lo cual deberá considerar el personal, la experiencia, la infraestructura y los equipos necesarios que se adecúen a las instalaciones y requerimientos de la EP PETROECUADOR.
- La Contratista ejecutará todas las actividades de los servicios siempre de conformidad con los estándares ambientales vigentes y guías de SSA de la EP PETROECUADOR; además de considerar las normas de seguridad alimentaria aplicables al alcance del contrato, así como las disposiciones, reglamento y normativa de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).
- La Contratista se compromete a usar siempre normas vigentes, así como prácticas y métodos actualizados, para la prestación del servicio.
- Será responsabilidad de la Contratista el correcto envasado y disposición final del aceite usado, conforme la especificación 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 (centros operativos fijos donde se brindará el servicio de alimentación); 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 el presente documento.
- La Contratista deberá dar cumplimiento al PROTOCOLO PARA EL CAMBIO DE TURNO E INGRESO DE PERSONAL DE EP PETROECUADOR Y SUS CONTRATISTAS EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA DEL COVID-19; procedimiento vigente.
- Previa la suscripción del contrato se obliga a la presentación de la garantía de fiel cumplimiento y pólizas de seguros requeridas para la prestación del servicio.
- Mantener vigentes y con cobertura tanto la garantía de fiel cumplimiento como las pólizas de seguros requeridas, durante la ejecución del contrato; en caso de incumplimiento será causal de terminación unilateral del contrato.
- La Contratista se compromete a usar siempre normas vigentes, así como prácticas y métodos actualizados, para la prestación del servicio.
- La Contratista priorizará que los insumos, frutas y verduras que se utilicen en la preparación de alimentos sean de la localidad donde se preste el servicio; 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; de existir reemplazo de personal la Contratista deberá notificar al Administrador del Contrato y presentará el certificado en un plazo máximo de treinta (30) días contados a partir del cambio del mismo; pasado este plazo y de no presentar el documento; la EP PETROECUADOR se reserva el derecho de aplicar las multas señaladas en el contrato.
- Nutricionista: La Contratista con la finalidad de validar los menús establecidos con la entidad contratante, deberá contar con el aval y firma de un nutricionista que garantice el cumplimiento del menú con los requerimientos señalados por la EP PETROECUADOR. El mismo deberá tener un título profesional de tercer nivel registrado en la SENESCYT que acredite formación en Nutrición o afines.
- Para la contratación del personal de apoyo, la Contratista deberá observar el procedimiento de contratación de personal comunitario conforme las Guías de Relaciones Comunitarias y su Procedimiento de Contratación de Mano de Obra y Servicios locales de EP PETROECUADOR, el cual recomienda la contratación preferencial de mano de obra y servicios en la localidad donde se desarrollan las actividades específicas del contrato. El procedimiento de contratación, que debe estar alineado con la política pública y los mecanismos de la Red Socio Empleo del Ministerio de Trabajo, tiene como referente el Decreto Ejecutivo 1669, Disposiciones Generales QUINTA Y SEXTA, en donde se dispone que, entre otras instancias, las Empresas Públicas cumplan los márgenes de preferencia y se favorezca la contratación de obras, bienes y servicios que garanticen efectivamente el empleo.
- La Contratista tomará las medidas necesarias para garantizar que su personal no padezca de ninguna enfermedad infecto-contagiosa, para lo cual tendrá que presentar al Administrador del Contrato, para su aprobación, los certificados de salud vigentes con los siguientes exámenes y vacunas 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 y COVID-19.
 - KOH de uñas.
- La Contratista deberá tener disponible el equipo suficiente y necesario para el cabal cumplimiento del objeto del contrato; el equipo mínimo requerido por Centro Operativo.
- A más de las obligaciones ya establecidas en el presente pliego que rige el proceso de contratación y en el proyecto de contrato, la Contratista está obligada a cumplir con cualquiera otra que se derive de la naturaleza del objeto del contrato.

22. OBLIGACIONES DE EP PETROECUADOR

- Designar el Administrador del Contrato y notificar a la CONTRATISTA quien será el responsable del adecuado y oportuno control y ejecución del mismo, así como adoptar todas las medidas necesarias para la adecuada ejecución contractual en estricto cumplimiento de sus cláusulas, programas, cronogramas, plazos y costos previstos.
- Entregar los equipos considerados dentro de los compromisos para que la Contratista cumpla con los servicios contratados, para lo cual se suscribirá un Acta de Entrega Recepción, en la cual se detallará el estado actual de cada equipo.

- La infraestructura física que permita operar y organizarse para desempeñar los servicios.
- Proveerá de primeros auxilios en caso emergencia médica hasta estabilizar al paciente(s) que luego será responsabilidad de la Contratista.
- Se compromete a dar las facilidades para acceder a todas las áreas y tendrán la supervisión de seguridad para el mejor desempeño del personal.
- Dar solución a las peticiones y problemas que se presentaren en la ejecución del contrato, a través del Administrador de Contrato en un plazo de cinco (5) días, contado a partir de la petición escrita formulada por el contratista.
- De ser necesario, previo el trámite legal y administrativo respectivo, celebrar los contratos complementarios en un plazo máximo de 15 días, conforme lo establecido por la ley y su reglamento.
- Elaborar el Acta de Recepción Definitiva una vez finalizado el contrato, previa solicitud escrita por parte del CONTRATISTA.

	Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:
Firma		
Nombre y Apellido	Johana Loor	Carlos Albuja
Cargo	Analista Servicios Administrativos e Infraestructura	Jefe Zonal Servicios Administrativos