A. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el "**SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS OPERATIVOS DE LA ZONA SUROCCIDENTE DE LA EP PETROECUADOR"**, ubicados en la provincia de Santa Elena y Manabí, teniendo mayor incidencia económica en el Cantón La Libertad.

B. ANTECEDENTES

Mediante Memorando N° PETRO-SAD-ZSO-2023-0357-M, el Jefe Zonal de Servicios Administrativos Suroccidente, solicita a las áreas usuarias la continuidad del servicio.

Mediante Memorando N° PETRO-OPE-RLL-2023-0217-M, El Superintendente de RLL remite la solicitud de continuidad del servicio.

Mediante Memorando N° PETRO-VMA-AMA-LIB-2023-0123-M, el Jefe de Sucursal La Libertad, remite la solicitud de continuidad del servicio.

Mediante Memorando N° PETRO-AMS-OAM-2023-0017-M, el Jefe de Campo remite la solicitud el servicio en Bloque 01 Pacoa.

Mediante Memorando N° PETRO-POT-SPT-ITM-TLI-2023-0239-M, el Jefe Terminal La Libertad, remite la solicitud de continuidad del servicio.

Mediante Memorando N° PETRO-POT-SPT-ITM-TMO-2023-0175-M, El Jefe del Terminal Monteverde, remite la solicitud de continuidad del servicio.

Mediante Memorando N° PETRO-POT-SPT-ITD-TBA-2023-0165-M, el Jefe del Terminal Barbasquillo, remite la solicitud de continuidad del servicio.

Mediante Memorando N° PETRO-VMI-EST-SUR-2023-0317-M, la Supervisora de los Depósitos de Pesca Artesanal de Santa Elena, remite la solicitud de continuidad del servicio.

Mediante Memorando N° PETRO-VMI-EST-SUR-2023-0327-M, el Supervisor de los Depósitos de Pesca Artesanal de Manabí, remite la solicitud de continuidad del servicio.

Mediante Memorando N° PETRO-SPT-IPO-LPM-MLT-2023-0117-M, El Jefe del Mantenimiento de Poliducto, remite la solicitud de continuidad del servicio.

Mediante Memorando N° PETRO-RAM-2023-00623-M, El Supervisor de RAM, remite la solicitud de continuidad del servicio.

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

Mediante Memorando N° PETRO-VMI-SSA-2023-0365-M, la Administradora de Terminal Aeropuerto Manta, remite la solicitud de continuidad del servicio.

Una vez recopilada la información por parte de los usuarios, unos solicitando la continuidad del servicio como se ha venido brindando en la actualidad, el Asistente de Servicios Administrativos Suroccidente procedió a la revisión de la documentación y se procede a establecer los números de servicios y dotaciones a atender.

C. JUSTIFICACIÓN

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 derechoal 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 populary solidaria, y de las micro, pequeñas y medianas unidades productivas."*

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

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

La EP PETROECUADOR desarrolla su gestión empresarial acorde con la política nacional de respetoal 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 elartículo 108, numerales 3 y 10, dispone que son obligaciones

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

de la Empresa, entre otras, lassiguientes: *"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…*

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 Suroccidente; 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.

D. OBJETIVOS

a) Objetivo General

Dotar el "**SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS OPERATIVOS DE LA ZONA SUROCCIDENTE DE LA EP PETROECUADOR**".

b) Objetivo Específico

Contar con el "**SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS OPERATIVOS DE LA ZONA SUROCCIDENTE DE LA EP PETROECUADOR**" de forma ininterrumpida del servicio de alimentación al personal que se encuentra laborando en los centros operativos de la zona Suroccidente; 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.

E. ALCANCE

El alcance del servicio determinado para las áreas administrativas y operativas de la Zona Suroccidente se detalla en la siguiente tabla.

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

SERVICIO DE ALIMENTACION	
PROVINCIA	**SERVICIOS**
SANTA ELENA	REFINERÍA LA LIBERTAD Y SUS DEPENDENCIAS
	ESTACIÓN DE BOMBEO MONTEVERDE
	ESTACION CABECERA POLIDUCTO LIBERTAD
	BLOQUE 01 PACOA
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL ANCONCITO
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL STA ROSA
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL SAN PEDRO
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL PALMAR
MANABÍ	TERMINAL BARBASQUILLO Y SUS DEPENDENCIAS
	TERMINAL AEROPUERTO MANTA
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL PUERTO CAYO
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL STA MARIANITA
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL JARAMIJO
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL SAN MATEO
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL CRUCITA
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL COJIMIES

F. METODOLOGÍA DE TRABAJO

CONSIDERACIONES GENERALES:

El servicio de alimentación se prestará en los comedores existentes en la zona (Refinería La Libertad, Cabecera Poliducto, Terminal Monteverde, Bloque 01 Pacoa y Terminal Barbasquillo) 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.

El Servicio de alimentación se efectuará en los comedores de los Centros Operativos de EP PETROECUADOR, en los horarios establecidos conforme se detalla en el siguiente cuadro:

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

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

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.

- **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.

  Los menús diarios deberán ser elaborados para al menos de treinta (30) días, por el Administrador del Contrato para el servicio de alimentación de cada Centro Operativo el médico ocupacional de la misma zona; y por un profesional en nutrición, certificado por la SENESCYT por parte de la Contratista.

  Los menús deberán contener comida de dieta en cada Centro Operativo de la Zona Suroccidente, 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 Suroccidente de la EP PETROECUADOR.

  Los menús aprobados serán remitidos a los diferentes Centros Operativos para el control y difusión en carteleras de los comedores.

  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 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, la Jefatura de Servicios Administrativos de la Zona Suroccidente proporcionará por sus medios este servicio y facturará a la Contratista, el costo del mismo más el 15% de gastos de administración.

  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.

- **De la Contratista y su personal. -** La Contratista y sus empleados deberán regirse a las Normas de Seguridad y Salud establecidas por la EP PETROECUADOR para la prevención de accidentes en el sector petrolero.

  El personal mínimo con el cual deberá contar la CONTRATISTA será el siguiente:

ORD.	CARGO/PUESTO	No. PERSONAL REQUERIDO	NIVEL DE ESTUDIO	INSTRUCCIÓN
1	ADMINISTRADOR	1	Tercer Nivel	Adm. de Empresas, Hotelería y Turismo, Alimentos o Gastronomía, registrado en el SENESCYT.
2	SUPERVISOR	2	Tercer Nivel	Adm. de Empresas, Hotelería y Turismo, Alimentos o Gastronomía, registrado en el SENESCYT.
3	CHEF	5	Tercer Nivel	Gastronomía, registrado en el SENESCYT, Certificado BPM actualizado
4	COCINERO	5	Educación básica	Ninguno
5	AYUDANTE DE COCINA	6	Educación básica	Ninguno
6	PANADERO/ PASTELERO	4	Educación básica	Ninguno
7	SALONERO	13	Educación básica	Ninguno
8	POSILLERO/ OLLERO	3	Educación básica	Ninguno
9	BODEGUERO	1	Educación básica	Ninguno
10	CONDUCTOR	4	Bachiller	Ninguno
11	NUTRICIONISTA	1	Tercer Nivel	Nutrición y Dietética registrado en la SENESCYT, Certificado BPM actualizado

Nota: Los saloneros realizan la función de caceteros (casa bomba, seguridad, laboratorio, parsons, cautivo, muelle, casetas individuales) 4 personas para atender casetas individuales.

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 la SUR OCCIDENTE.

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

El número establecido en el cuadro anterior es del personal mínimo en la zona SUR OCCIDENTE 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.

el CONTRATISTA deberá contar con la aprobación del Administrador del Contrato previa motivación e informe.

La Contratista presentará al Administrador del Contrato, dentro de los cinco días término antes del inicio del servicio, el listado del personal que laborará en cada Centro Operativo con la función que desempeñará, adjuntando la hoja de vida.
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 IEES; ***"Reglamento Interno de Seguridad e Higiene para la EP PETROECUADOR"*** y diversas normas de la EP PETROECUADOR especialmente las relativas a ***"Permisos de Trabajo"; "Registro y Estadística de Accidentes de Trabajo"; "Disposiciones de Seguridad para Contratistas" y "Elementos de Protección Personal"***.

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

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 de los órganos 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.

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

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.

De los certificados médicos para el personal de la Contratista. – previo al inicio de las actividades la contratista presentará el chequeo preocupacional (informe del chequeo clínico) y el respectivo certificado de aptitud de sus trabadores el mismo que deberá ser revisado por el Médico de la EP PETROECUADOR.

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

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

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 un médico de la EP PETROECUADOR

Los Médicos de la Jefatura Ocupacional Zona Suroccidente 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.

- **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.

- **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.

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

EQUIPO SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

PROVINCIA	CENTRO OPERATIVO	BATIDORA	COCINA INDUSTRIAL 6 QUEMADORES	LICUADORA SEMI INDUSTRIAL	EXTRACTOR DE JUGO INDUSTRIAL	ARMARIO CONGELADOR	ARMARIO FRIGORÍFICO	HORNO DE PANADERÍA 12 BANDEJAS	HORNO MICROONDAS
SANTA ELENA	REFINERÍA LA LIBERTAD	1	2	2	1	2	2	1	1
	ESTACIÓN DE BOMBEO MONTEVERDE	1	1	1	1	1	2	1	1
	ESTACION CABECERA POLIDUCTO LIBERTAD	1	1	1	1	1	2	1	1
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL ANCONCITO	0	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL STA ROSA	0	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL SAN PEDRO	0	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL PALMAR	0	0	0	0	0	0	0	0
	BLOQUE 1 CAMPO PACOA	1	1	1	1	1	1	0	1
MANABÍ	TERMINAL BARBASQUILLO	1	1	1	1	2	1	0	1
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL PUERTO CAYO	0	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL STA MARIANITA	0	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL JARAMIJO	0	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL SAN MATEO	0	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL CRUCITA	0	0	0	0	0	0	0	0

PROVINCIA	CENTRO OPERATIVO	JUGUERA SEMI INDUSTRIAL	PLANCHAS SEMI INDUSTRIALES	MAQUINA DE HELADOS	AMASADORA	CAMION FRIGORIFICO	CAMIONETA CON ADITAMENTOS TERMICOS	FURGONETA PARA TRANSPORTE DE PERSONAL
SANTA ELENA	REFINERÍA LA LIBERTAD	1	1	1	1	2	3	1
	ESTACIÓN DE BOMBEO MONTEVERDE	1	1	1	1	0	0	0
	ESTACION CABECERA POLIDUCTO LIBERTAD	1	1	1	1	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL ANCONCITO	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL STA ROSA	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL SAN PEDRO	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL PALMAR	0	0	0	0	0	0	0
	BLOQUE 1 CAMPO PACOA	1	1	0	0	0	0	0
MANABÍ	TERMINAL BARBASQUILLO	1	1	0	0	0	1	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL PUERTO CAYO	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL STA MARIANITA	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL JARAMIJO	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL COJIMIES	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL SAN MATEO	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL CRUCITA	0	0	0	0	0	0	0

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 compra venta 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 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.

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

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.

El CONTRATISTA deberá disponer de la vajilla suficiente y necesaria para atención de visitantes, reuniones ocasionales, etc. EP PETROECUADOR a través del Administrador del contrato, notificará la necesidad de este servicio con veinticuatro (24) horas de anticipación, salvo en los casos de fuerza mayor o imprevistos.

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.

- **De la entrega de equipos de la EP PETROECUADOR. -** Al inicio del contrato, EP PETROECUADOR mediante acta de entrega-recepción, entregará al CONTRATISTA los bienes y equipos que actualmente dispone en cada una de las instalaciones de la Zona SUR OCCIDENTE, a fin de que sean utilizados en la prestación del servicio.

- **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.

  Se entiende como bienes a las instalaciones o edificaciones que utiliza para el servicio contratado (Comedor – cocina)
  El CONTRATISTA deberá presentar en un plazo máximo de 30 días un plan de mantenimiento preventivo de todos los equipos internos y externos entregados por parte de EP. PETROECUADOR y propios del Contratista, este plan será entregado al Supervisor y Administrador del Contrato.
  En el supuesto que los equipos necesiten mantenimiento correctivo y reemplazo de las partes, el CONTRATISTA, tendrá un plazo de cuarenta y ocho (48) horas para su reparación o en su defecto para el remplazo total. En caso de no cumplirse el plazo establecido será causal de multa.

- **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.

- **De los vehículos. -** Los vehículos de la Contratista deberán estar dotados de arresta 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.

  Los vehículos que utilice la Contratista para el transporte de alimentos procesados y materia prima, deberán contar con el permiso actualizado emitido por la ARCSA; 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.

  Los vehículos de transporte de alimentación para distribución periférica deben contar con el siguiente equipamiento mínimo: (furgón de aluminio, carros de servicio para alimentos tipo “Cambro” empotrado en los baldes de las camionetas, incluye vajilla térmica), los accesorios y conexiones se deberán mantener limpios y desinfectados.

  Los camiones y camionetas 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.

  - **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.

- **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

“Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado.”

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

- **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 Hidrocarburíferas 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 de acuerdo a normas nacionales 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 Suroccidente 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.

- **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 semestre.
  - Cinco camisetas por año.
  - Dos camisas por semestre.
  - Dos pares de zapatos cerrados antideslizantes por año
  - Elementos de protección personal como: gorra, guantes, mascarillas, entre otros, las veces que sean necesarias.

- **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 Suroccidente, la EP PETROECUADOR a través del Administrador del Contrato,

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

autorizará y dispondrá a la Contratista, transportar y entregar dentro de los horarios y lugares establecidos, las comidas en envases específicos para este servicio.

- **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.

- **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 Suroccidente, para tal efecto, el personal que reciba el refrigerio deberá 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 la cena o lunch 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.

- **De los accidentes. -** En caso de accidentes ocasionados durante los trabajos que realice la Contratista, aun siendo considerado el más leve, este 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.

- **Del alojamiento del personal de la Contratista. -** La EP PETROECUADOR, podrá brindar alojamiento al personal de la Contratista, de acuerdo a la disponibilidad de los Centros Operativos, previa autorización del Jefe Zonal de Servicios Administrativos Suroccidente previa coordinación con el Supervisor de cada Centro Operativo. En caso de no disponer, la Contratista deberá proveer del alojamiento a su personal.

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

  1. 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.

  La calificación de “Malo”, obligatoriamente deberá ser llenada por cada servicio, siempre y cuando existan respaldos enviados por correo electrónico de los usuarios y siempre que estos superen el 20% de comensales en cada Centro Operativo. Lo cual será causal de multa a la Contratista.

“Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado.”

2. 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.

- **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 semanalmente 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 la misma 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 completados y/o reemplazados en un plazo máximo de veinticuatro (24) horas.

- **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.

- **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.
- **Del sistema de registro de servicios. -** La Contratista deberá implementar e instalar por su cuenta un hardware y software de control en los CUATRO (4)

comedores (Refinería La Libertad, Cabecera Poliducto; Monteverde, Barbasquillo) de la EP PETROECUADOR para control del registro de alimentación, el cual almacenará las transacciones. La administración del Software estará a cargo de cada Supervisor de Contrato; y el control de la Contratista estará dado por tickets emitidos por cada comida. El software debe contar con el visto bueno de Tecnologías de la Información de la EP PETROECUADOR y será monitoreado por personal de Tecnología de la Información y la Comunicación (TIC´S) para garantizar la funcionabilidad del mismo.

- **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 autorización de la Supervisión del Contrato. Se considera personal en tránsito o de comisión de servicio a todo personal que no pertenece a la Zona Suroccidente y se procede de acuerdo al PROCESO: “GESTIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTOS” (ABS.09.03).

  En lo relacional 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).

G. INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD

Se solicitó la información a las áreas usuarias y en base a esta se realizó un análisis de acuerdo al consumo promedio mensual de la alimentación y del cual se escribe a continuación:

SERVICIO DE ALIMENTACION						
PROVINCIA	**SERVICIOS**	**DESAYUNO/ MENSUAL**	**ALMUERZO/ MENSUAL**	**MERIENDA/ MENSUAL**	**CENA-LUNCH/MENSUAL**	**REFRIGERIO/ MENSUAL**
SANTA ELENA	REFINERÍA LA LIBERTAD	4895	5201	4012	3211	716
	ESTACIÓN DE BOMBEO MONTEVERDE	1328	1217	1019	423	0
	ESTACION CABECERA POLIDUCTO LIBERTAD	618	1107	371	150	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL ANCONCITO	120	120	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL STA ROSA	72	72	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL SAN PEDRO	120	120	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL PALMAR	48	48	0	0	0
	BLOQUE 1 CAMPO PACOA	12	12	4	0	0
	TOTAL DEL MES	**7.213**	**7.897**	**5.406**	**3.784**	**716**
	TOTAL POR DOS AÑOS	**173.112**	**189.528**	**129.744**	**90.816**	**17.184**
MANABÍ	TERMINAL BARBASQUILLO	553	558	78	62	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL PUERTO CAYO	48	48	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL STA MARIANITA	48	48	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL JARAMIJO	120	120	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL SAN MATEO	168	168	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL CRUCITA	120	120	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL COJIMIES	21	21	0	0	0
	TERMINAL AEROPUERTO MANTA	88	96	0	0	0
	TOTAL DEL MES	**1.166**	**1.179**	**78**	**62**	**0**
	TOTAL POR DOS AÑOS	**27.984**	**28.296**	**1.872**	**1.488**	**0**
	TOTAL SANTA ELENA Y MANABI	**201.096**	**217.824**	**131.616**	**92.304**	**17.184**

ENTREGA DE DOTACIONES MENSUALES

PROVINCIA	CENTRO OPERATIVO	BOTELLONES DE AGUA	AGUA SIN GAS	GASEOSA	HIDRATANTES	GALLETAS DE DULCE	GALLETAS DE SAL	CAFÉ	AGUAS AROMÁTICAS	AZUCAR	LECHE SEMIDESCREMADA
SANTA ELENA	REFINERÍA LA LIBERTAD	1355	768	449	9216	728	728	102	104	102	9219
	ESTACIÓN DE BOMBEO MONTEVERDE	209	0	0	1689	158	158	27	60	30	1689
	ESTACION CABECERA POLIDUCTO LIBERTAD	164	0	24	641	64	64	25	53	46	641
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL ANCONCITO	12	0	0	84	5	5	5	2	2	84
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL STA ROSA	9	0	0	84	5	5	5	2	2	84
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL SAN PEDRO	6	0	0	24	2	2	2	1	1	24
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL PALMAR	6	0	0	48	2	2	2	1	1	48
	BLOQUE 1 CAMPO PACOA	20	80	0	190	12	12	2	2	2	190
	TOTAL DEL MES	1781	848	473	11976	976	976	170	225	186	11979
	TOTAL POR DOS AÑOS	42744	20352	11352	287424	23424	23424	4080	5400	4464	287496
MANABÍ	TERMINAL BARBASQUILLO	131	0	0	506	54	54	13	13	13	506
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL PUERTO CAYO	4	0	0	48	2	2	2	1	1	48
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL STA MARIANITA	6	0	0	48	2	2	2	1	1	48
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL JARAMIJO	18	0	0	103	4	4	4	2	2	103
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL SAN MATEO	4	0	0	125	7	7	4	2	2	125
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL CRUCITA	6	0	0	48	4	4	2	1	1	48
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL COJIMIES	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TERMINAL AEROPUERTO MANTA	20	0	8	75	10	10	4	4	4	75
	TOTAL DEL MES	194	0	8	953	83	83	31	24	24	953
	TOTAL POR DOS AÑOS	4656	0	192	22872	1992	1992	744	576	576	22872
	TOTAL SANTA ELENA Y MANABI	**47400**	**20352**	**11544**	**310296**	**25416**	**25416**	**4824**	**5976**	**5040**	**310368**

H. PRODUCTOS O SERVICIOS ESPERADOS

El CONTRATISTA garantizará la disponibilidad semanal 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 OCCIDENTE.

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.

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

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

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 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

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),
- Variedades de frutas frescas a escoger entre dos frutas (100 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),
- Dos huevos a la orden (cocido o frito o revuelto o tortilla),
- Dos panes del día o (Blanco y/o integral), tostadas o galletas o panqueques 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:

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

- Una sopa consistente, un consomé 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.
- Un vaso de jugo a escoger entre dos variedades de frutas frescas (1 fruta ácida y 1 fruta no ácida) (300 ml), 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.

Lunch o 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 dog”, 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).

Los refrigerios de paro de planta programados y no programados

Los refrigerios de paro de planta programados y no programados serán exclusivos para el personal que intervenga directamente en los mantenimientos de paro de planta de las Refinerías de la Zona Suroccidente, 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 350 ml.
- Una (1) botella de agua sin gas de al menos 500 ml.

“Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado.”

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
- Ensalada
- Postre
- Dos tipos de jugos

El menaje y la decoración deberán ser asumidos por el Contratista, el mismo que contemplará lo siguiente:

Carpas, mesas y sillas vestidas (únicamente para el día del trabajador Petrolero, los demás eventos se realizarán en cada Comedor)

Decoración de acuerdo al evento (a los eventos detallados anteriormente).

NOTA: El servicio y los productos objeto de la contratación serán cancelados de acuerdo a la tabla de cantidades y precios de la oferta ganadora en base a lo efectivamente consumido al mes.

Las Dotaciones

El CONTRATISTA se 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 de los turnos de trabajo:

PROVINCIA	SERVICIOS	UNIDAD	CANTIDAD DE SERVICIOS POR DOS AÑOS
	BOTELLONES DE AGUA	20 LTS	47.400
	AGUA SIN GAS	0,5 LTS	20.352
	GASEOSA	3,0 LTS	11.544
	HIDRATANTES	0,5 LTS	310.296
	GALLETAS DE DULCE	432 GR	25.416
	GALLETAS DE SAL	268 GR	25.416
	CAFÉ	200 GR	4.824
	AGUAS AROMÁTICAS	CAJA	5.976
	AZÚCAR	1 KG	5.040
	LECHE SEMIDESCREMADA	0,5 LTS	310.368
	TOTAL		**766.632**

La dotación de (AGUA SIN GAS de 0,5 L e HIDRATANTES de 0,5 L) se realizará a pedido del Jefe de cada área operativa al Administrador del contrato, justificando el requerimiento y la cantidad necesaria, para el personal técnico operativo a su

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

cargo.

El CONTRATISTA previo informe del Administrador del contrato determinará el número de litros trimestralmente del personal técnico operativo que requiera de leche semi-descremada/ deslactosada sin costo adicional para EP PETROECUADOR.

Se ha considerado la provisión de leche (SEMI-DESCREMADA//DESLACTOSADA) e hidratante para el personal técnico–operativo, que labore en turnos rotativos. A un promedio de ½ litro diario por trabajador, por día laborable de acuerdo a la modalidad de trabajo.

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/ deslactosada de 0,5 LT en envases TETRA PACK y/o PET, conforme a las Normas INEN.
De ser necesario el aumento de entrega de dotaciones, el Supervisor solicitará y justificará por escrito al Administrador del Contrato.

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

El CONTRATISTA entregara la dotación al personal operativo en sus puestos de trabajo y no serán entregadas en el comedor.

La distribución será autorizada por el Administrador del contrato y controlada por los Supervisores del mismo, 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.

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 OCCIDENTE de EP PETROECUADOR; el incumplimiento de lo indicado dará motivo a la respectiva multa.

I. CÓDIGO CPC

CÓDIGO CPC NIVEL 5: 632100015

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

Detalle el código CPC nivel 9 de la contratación incluyendo su descripción a dicho nivel:

ÍTEM (PARA BIENES, SERVICIOS Y CONSULTORÍA) RUBRO (PARA OBRAS)	CPC	DESCRIPCION BIEN/SERVICIO
1	632100015	SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS OPERATIVOS DE LA ZONA SUROCCIDENTE DE LA EP PETROECUADOR

J. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS OPERATIVOS DE LA ZONA SUROCCIDENTE DE LA EP PETROECUADOR**"**, será brindado en las provincias de Santa Elena y Manabí, los servicios con mayor inversión económica son en la provincia de Santa Elena, cantón La Libertad.

K. PLAZO DE ENTREGA Y/O CRONOGRAMAS

El plazo de ejecución de los servicios es de hasta 730 días (2 años), contados a partir del día siguiente de la suscripción y protocolización del contrato. Nos ratificamos en el plazo de ejecución del contrato.

L. PERSONAL TÉCNICO / EQUIPO DE TRABAJO / RECURSOS

PERSONAL

ORD.	CARGO/PUESTO	No. PERSONAL REQUERIDO	NIVEL DE ESTUDIO	INSTRUCCIÓN	EXPERIENCIA
1	ADMINISTRADOR	1	Tercer Nivel	Adm. de Empresas, Hotelería y Turismo, Alimentos o Gastronomía, registrado en el SENESCYT.	Deberá acreditar una experiencia acumulada de al menos 3 años en actividades de administración o supervisión en servicios de alimentación prestada dentro de los últimos 15 años previos a la fecha de publicación del procedimiento de contratación.
2	SUPERVISOR	2	Tercer Nivel	Adm. de Empresas, Hotelería y Turismo, Alimentos o Gastronomía, registrado en el SENESCYT.	Deberán acreditar una experiencia acumulada de al menos 3 años en actividades de administración o supervisión de servicios de alimentación prestada dentro de los últimos 15 años previos a la fecha de publicación del procedimiento de contratación.
3	CHEF	5	Tercer Nivel	Gastronomía, registrado en el SENESCYT, Certificado BPM actualizado	Deberán acreditar una experiencia acumulada de al menos 2 años, en el cargo o función requerida dentro de los últimos 15 años previos a la fecha de publicación del procedimiento de contratación.
4	COCINERO	5	Educación básica	Ninguno	Mínimo 6 años de experiencia en servicio de alimentación
5	AYUDANTE DE COCINA	6	Educación básica	Ninguno	Mínimo 6 años de experiencia en servicio de alimentación
6	PANADERO/ PASTELERO	4	Educación básica	Ninguno	Mínimo 6 años de experiencia en servicio de alimentación
7	SALONERO	13	Educación básica	Ninguno	Mínimo 6 años de experiencia en servicio de alimentación
8	POSILLERO/ OLLERO	3	Educación básica	Ninguno	Mínimo 6 años de experiencia en servicio de alimentación
9	BODEGUERO	1	Educación básica	Ninguno	Mínimo 6 años de experiencia en servicio de alimentación
10	CONDUCTOR	4	Bachiller	Ninguno	Licencia Tipo B
11	NUTRICIONISTA	1	Tercer Nivel	Nutrición y Dietética registrado en la SENESCYT, Certificado BPM actualizado	Deberán acreditar una experiencia acumulada de al menos 2 años en el cargo o función requerida dentro de los últimos 15 años previos a la fecha de publicación del procedimiento de contratación.
TOTAL PERSONAL REQUERIDO 45					

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

EQUIPO DE TRABAJO

PROVINCIA	CENTRO OPERATIVO	BATIDORA	COCINA INDUSTRIAL 6 QUEMADORES	LICUADORA SEMI INDUSTRIAL	EXTRACTOR DE JUGO INDUSTRIAL	ARMARIO CONGELADOR	ARMARIO FRIGORÍFICO	HORNO DE PANADERÍA 12 BANDEJAS	HORNO MICROONDAS
SANTA ELENA	REFINERÍA LA LIBERTAD	1	2	2	1	2	2	1	1
	ESTACIÓN DE BOMBEO MONTEVERDE	1	1	1	1	1	2	1	1
	ESTACION CABECERA POLIDUCTO LIBERTAD	1	1	1	1	1	2	1	1
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL ANCONCITO	0	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL STA ROSA	0	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL SAN PEDRO	0	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL PALMAR	0	0	0	0	0	0	0	0
	BLOQUE 1 CAMPO PACOA	1	1	1	1	1	1	0	1
MANABÍ	TERMINAL BARBASQUILLO	1	1	1	1	2	1	0	1
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL PUERTO CAYO	0	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL STA MARIANITA	0	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL JARAMIJO	0	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL SAN MATEO	0	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL CRUCITA	0	0	0	0	0	0	0	0

PROVINCIA	CENTRO OPERATIVO	JUGUERA SEMI INDUSTRIAL	PLANCHAS SEMI INDUSTRIALES	MAQUINA DE HELADOS	AMASADORA	CAMION FRIGORIFICO	CAMIONETA CON ADITAMENTOS TERMICOS	FURGONETA PARA TRANSPORTE DE PERSONAL
SANTA ELENA	REFINERÍA LA LIBERTAD	1	1	1	1	2	3	1
	ESTACIÓN DE BOMBEO MONTEVERDE	1	1	1	1	0	0	0
	ESTACION CABECERA POLIDUCTO LIBERTAD	1	1	1	1	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL ANCONCITO	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL STA ROSA	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL SAN PEDRO	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL PALMAR	0	0	0	0	0	0	0
	BLOQUE 1 CAMPO PACOA	1	1	0	0	0	0	0
MANABÍ	TERMINAL BARBASQUILLO	1	1	0	0	0	1	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL PUERTO CAYO	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL STA MARIANITA	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL JARAMIJO	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL COJIMIES	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL SAN MATEO	0	0	0	0	0	0	0
	DEPOSITO DE PESCA ARTESANAL CRUCITA	0	0	0	0	0	0	0

M. FORMA DE PAGO

Los pagos por el servicio efectivamente prestado se realizarán de forma mensual contra la presentación de las facturas sustentadas con el informe según el cronograma de ejecución y a entera satisfacción de EP PETROECUADOR, previo informe del Administrador del Contrato.

El pago se realizará dentro de los treinta (30) días de la aceptación de la factura por parte del área financiera de la EP PETROECUADOR y la presentación del informe emitido por el Administrador del contrato en el que se evidencie la recepción a satisfacción del servicio por parte de EP PETROECUADOR, en concordancia con las estipulaciones contractuales.

Las facturas originales deberán ser entregadas al administrador del contrato, dentro de los diez (10) primeros días calendario siguientes al mes en que se prestó el servicio, adjuntando los documentos de soporte del servicio ejecutado y deberán contener todas las formalidades exigidas por el Servicio de Rentas Internas (SRI).

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.

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

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

De los pagos que deba hacer EP PETROECUADOR, retendrá el valor de las multas legalmente impuestas, de conformidad con el contrato.

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

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

N. TIPO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del Contrato de este servicio es por la totalidad.

O. MULTAS

10.1 En cada caso de incumplimiento de las Condiciones Particulares o Generales del Pliego del presente contrato, así como los demás documentos y obligaciones contractuales, en el lugar, condiciones y/o plazos previstos EP PETROECUADOR impondrá a la CONTRATISTA una multa diaria del 6x1000, por cada día de retardo en la prestación del servicio o en el incumplimiento de las demás obligaciones a satisfacción de EP PETROECUADOR; las multas se calcularán sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse, sin incluir el IVA, además de los incumplimientos detallados a continuación:

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

TABLA DE PORCENTAJES ESTABLECIDOS PARA MULTAS POR INCUMPLIMIENTO DE LOS SERVICIOS			
La aplicación de multas será impuesta por el incumplimiento por cada evento de afectación.			
Incumplimiento y/o afectación	**Coeficiente de cálculo para el valor de la multa**	**Base imponible para cálculo de multa**	**Documento de soporte**
Por la suspensión injustificada de todo el servicio, por cada día de incumplimiento.	**6x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por el Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en el incumplimiento previa notificación por escrito.
Por la interrupción o incumplimiento total o parcial de alguno de los siguientes servicios (desayuno, almuerzo, merienda, cena/lunch/refrigerio) por cada servicio, siempre que no sea la totalidad de servicio	**1x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por el Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en el incumplimiento previa notificación por escrito.
Por incumplimiento e inobservancia a Disposición del SSA Contratistas de EP PETROECUADOR, por cada día de incumplimiento, previo informa de SSA.	**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 falta de provisión de alimentos, bebidas, insumos de cafetería en la prestación del servicio, 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 el incumplimiento parcial de la provisión de alimentos, bebidas, insumos de cafetería en la prestación del servicio, 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 falta injustificada del Personal mínimo en la prestación del servicio 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 falta de Equipo mínimo en la prestación del servicio 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.
El no cumplimiento del procedimiento del plato piloto, por día en cualquiera de sus servicios.	**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.

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

Por cambio del menú aprobado, por no contar con el registro de cadena de frío, stock mínimo de víveres, provisión de EPP a sus empleados, la no provisión transporte adecuada de alimentos para llevar, por el no envío completo de comida para llevar: una sola carne u otro faltante, se exceptúan cuando sean mariscos mismo que deben sustituirse por otra porción de la siguiente opción, orden y limpieza en cocina, comedor, bodega, , por no presentar la frasquería necesaria en las mesas, Por cada día de incumplimiento por evento.	**1x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por el Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en el incumplimiento previa notificación por escrito.
Afectación a la salud de las personas que ingirieron los alimentos servidos por la Contratista, que por la complicación de la afectación genere atención médica, debidamente comprobado con el análisis microbiológico del plato piloto, por persona	**1x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por el Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en el incumplimiento previa notificación por escrito.
Por cualquier incumplimiento de las demás obligaciones contractuales que no esté establecido en los casos anteriores, por cada día de incumplimiento.	**1x1000**	Sobre el valor pendiente de ejecución	Informe suscrito por el Administrador de Contrato que demuestre la responsabilidad de la Contratista en el incumplimiento previa notificación por escrito.
Por la no presentación de la documentación habilitante, (pre facturas) para el pago dentro de los 10 primeros días calendario siguientes al mes en el que prestaron servicios.	**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 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.	**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.

10.2 Los valores de las multas serán descontadas de pago a favor de la CONTRATISTA o serán canceladas mediante depósito cheque certificado a nombre de EP PETROECUADOR.

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

10.3. EP PETROECUADOR, queda autorizada por LA CONTRATISTA, para recaudar las multas impuestas de los valores que por este contrato le corresponde recibir, sin requisito o trámite previo alguno.

10.4. En caso de que el monto de las multas supere el cinco por ciento (5%) del monto total del contrato sin IVA, la EP PETROECUADOR podrá dar por terminado unilateralmente el contrato conforme lo estipulado en el numeral 3 del artículo 94 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

10.5. Estas multas no serán aplicables, si el incumplimiento es consecuencia de circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito descrito en los términos del artículo 30 de la Codificación del Código Civil, debidamente justificado por la CONTRATISTA y aceptado por el Ordenador de Gasto de la EP PETROECUADOR, previo informe del Administrador del contrato; para lo cual la CONTRATISTA notificará a la EP PETROECUADOR en el término para peticiones de prórroga de plazo previsto en el artículo 290 del Reglamento a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública; esto es, quince (15) días de suscitados los hechos. Cumplido el término, de no mediar dicha notificación, se entenderá como no ocurridos los hechos que alegue la CONTRATISTA como causa, para la no provisión del servicio al que está obligada y se le impondrá la multa prevista anteriormente.

10.6. El cobro de las multas no excluye el derecho de la EP PETROECUADOR para exigir el cumplimiento del contrato o para resolver la terminación unilateral, según corresponda, y en cualquiera de los casos, requerir además el resarcimiento y pago de daños y perjuicios de conformidad con la Ley.

10.7. Al incurrir la CONTRATISTA en las causales para la determinación de una multa, EP PETROECUADOR impondrá la misma conforme el procedimiento contemplado en el artículo 293 del Reglamento a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

10.8. Las multas en sede administrativa podrán ser impugnadas a través del recurso de apelación dentro del término de diez (10) días, contados a partir de la fecha de su notificación. Transcurrido este término sin que se presente recurso alguno, se entenderá que la multa adquiere firmeza y que la CONTRATISTA acepta su imposición.

10.9. El recurso se presentará por escrito y reunirá, los requisitos señalados en el artículo 220 del Código Orgánico Administrativo; de no cumplir con tales requisitos, EP PETROECUADOR, podrá disponer que se le aclare o complete en el término de cinco (5) días. De no hacerlo en este lapso, se considerará desistimiento. La resolución se expedirá en el plazo máximo de un mes, contado desde la fecha de interposición del recurso o desde la fecha en que se aclaró o completó. No obstante, considerando los pronunciamientos de la Procuraduría General del Estado, referentes al silencio administrativo en el ámbito de los contratos administrativos, si se resolviere y notificare en un lapso mayor, no se entenderá por este hecho que el recurso se entiende aceptado.

10.10. En caso de que la CONTRATISTA desee impugnar las multas impuestas en sede arbitral deberá sujetarse al segundo inciso del artículo 190 de la Constitución de la República del Ecuador y a las disposiciones de la Ley de Arbitraje y Mediación; o, de presentar su impugnación en sede judicial deberá interponer la demanda ante el Tribunal Contencioso Administrativo de la jurisdicción establecida en el contrato y se someterá a las normas que regulan esta clase de procesos judiciales.

10.11. Las multas impuestas y debidamente notificadas gozan de presunción de legitimidad y por lo tanto se ejecutarán mientras no se resuelva lo contrario, inclusive mientras son impugnadas.

10.12. En caso de multas cobradas, que posteriormente hayan sido dejadas sin efecto como producto de la impugnación, estos valores cobrados serán devueltos íntegramente al CONTRATISTA.

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

P. GARANTÍAS

	SI	NO	TIPO	OBSERVACIONES
EXISTE GARANTÍA	X		Fiel Cumplimiento	La garantía se rendirá por un valor igual al cinco por ciento (5%) del monto total del mismo, la que deberá ser presentada previo a la suscripción del contrato

Q. PÓLIZAS

Pólizas: El oferente que resulte adjudicado deberá contratar y mantener vigente durante la ejecución del contrato y cualquier extensión del mismo, en su propia cuenta y costo mantener pólizas de seguros y obtener los endosos requeridos por las compañías de seguros autorizadas para operar en Ecuador según la Ley y aceptadas por la EP PETROECUADOR, con las coberturas mínimas detalladas a continuación. En caso de que ninguna de las compañías autorizadas para operar en Ecuador pudiera asumir un riesgo determinado, la CONTRATISTA con la autorización previa de la Superintendencia de Compañías y a su propia cuenta y costo acordará en el extranjero el seguro para el riesgo:

- **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 considera a EP PETROECUADOR, empleados, bienes o intereses de la misma como terceros.

- **De Accidentes Personales:**

Para sus empleados y/o dependientes, la misma 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.
Dichas pólizas no podrán ser anticipadamente canceladas por ningún concepto, a no ser con la autorización de EP PETROECUADOR, 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 este contrato.

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

La CONTRATISTA cubrirá y cancelará los siniestros menores que afecten los bienes, propiedades y/o personas de EP PETROECUADOR o de terceros, como consecuencia de las actividades desarrolladas por la CONTRATISTA en la ejecución del presente 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.

R. OBLIGACIONES DE EP PETROECUADOR Y LA CONTRATISTA

Obligaciones de la Contratista

- La Contratista deberá enviar el listado del personal con quien se deberá coordinar la entrega del bien o servicio con la indicación de números de teléfono fijos y celulares, email, etc.

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

- La Contratista deberá asumir el costo de la provisión de gas GLP para la prestación del servicio en los bloques y/o locaciones de la EP PETROECUADOR donde haya sido adjudicado.

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

- Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos, personal y otras actividades relacionadas a la provisión del servicio incurrirán por parte del proveedor. *Es responsabilidad del proveedor manejar todo el sistema logístico: tiempos de entrega del servicio, opción de transporte, almacenaje, distribución y movilización.

- 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 Equipo Mínimo Requerido.

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

- La Contratista deberá limpiar el lugar de preparación de alimentos parte de la prestación del servicio, antes, durante y después de la prestación del mismo, asegurándose que este se encuentre en condiciones óptimas para garantizar la inocuidad de los alimentos.

- La Contratista será responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los cuartos fríos, infraestructura y de los equipos que se utilicen en la prestación del servicio.

- 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 nuestras instalaciones y requerimientos.

- La Contratista deberá presentar la planificación de todas las tareas y actividades que aseguren la prestación de un servicio de calidad.

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

- 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.

- 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 será responsable de brindar a su personal el alojamiento, alimentación, transporte a los Centros Operativos.

- La Contratista verificará las condiciones de la infraestructura e instalaciones (gas, ventilación, electricidad, sistemas de evacuación, etc.) en donde se realizará la preparación de alimentos en conjunto con la entidad contratante previa prestación del servicio.

- Cumplir con lo señalado en el artículo 41 y la Disposición General Quinta de la Ley Orgánica para la Planificación Integral de la Circunscripción Territorial Especial Amazónica.

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

- La Contratista deberá estar al día en los pagos a sus proveedores o subcontratistas.

- Previa la suscripción del contrato se obliga a la presentación de las garantías correspondientes requeridas 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.

- La Contratista deberá cumplir con la Resolución ARCSA-DE-057-2015-GGG que señala la Norma técnica sanitaria sobre prácticas correctas de higiene para establecimientos procesadores de alimentos categorizados como artesanales y organizaciones del Sistema de Economía Popular y Solidaria además el proveedor garantizará la calidad del servicio de acuerdo a la Guía de usuario: Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Restaurantes y Cafeterías del ARCSA.

- Al menos una vez a la semana se realizará la desinfección profunda del menaje utilizado para la prestación del servicio (vajilla, ollas, etc.). El procedimiento de desinfección será establecido por el proveedor y validado por la entidad contratante previa prestación del servicio.

- La Contratista será responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los cuartos fríos, infraestructura y de los equipos que se utilicen en la prestación del servicio.

- El proveedor desarrollará un cronograma de limpieza, desinfección, fumigación, desratización y eliminación de insectos rastreros y voladores aprobada por la entidad contratante, la adquisición de los insumos necesarios y artículos de limpieza es de su absoluta responsabilidad. El proveedor es responsable únicamente de la limpieza del área de manipulación de alimentos y comedor. Este cronograma se entregará previa prestación del servicio.

Obligaciones de la EP PETROECUADOR

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

- Entregar equipos y herramientas consideradas 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.

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

- Facilitar 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.

- Dar las facilidades para acceder a todas a las áreas autorizadas para la ejecución del servicio.

- Brindar 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 LOSNCP y su Reglamento General.

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

S. METODOLOGÍA Y PARÁMETROS DE EVALUACIÓN

La etapa de evaluación y calificación se regirá bajo las metodologías de CUMPLE/NO CUMPLE, y por puntaje, solo aquellas ofertas que cumplan con la etapa de CUMPLE/NO CUMPLE pasarán a la etapa de evaluación por puntaje.

Para la determinación del cumplimiento de los requisitos mínimos, criterios de inclusión y demás requisitos que así lo ameriten, se evaluará acorde a lo establecido en el presente pliego.

Metodología de Evaluación Cumple /No Cumple (Requisitos mínimos): Consiste en la verificación de la presentación de los formularios y requisitos mínimos establecidos en este pliego.

I. Formulario de la Oferta:

1. Carta de presentación y compromiso;
2. Datos generales del oferente;
3. Tabla de cantidades y precios;
4. Adhesión a los términos de referencia y condiciones económicas del procedimiento de contratación;
5. Nómina de Socio(s), Accionista(s) o Partícipe(s) de personas jurídicas y disposiciones específicas para personas naturales, oferentes
6. Criterios de Inclusión

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

7. Personal Técnico Mínimo y Experiencia Mínima del Personal Técnico
8. Equipo Mínimo Requerido
9. Experiencia Mínima del Oferente
10. Declaración Anticorrupción en documento privado, de acuerdo al modelo que consta al final de este documento (Únicamente el oferente que resulte adjudicado, previo a la firma del contrato, deberá presentar esta Declaración, juramentada en Instrumento Público). En caso de no presentación de este requisito, **será convalidado**.

NOTA: *Ninguno de los formularios se presentará en blanco, en tal caso, en los formularios que no se requiera llenar información por parte del oferente se deberá indicar "NO APLICA"*

Personal técnico mínimo:

La EP PETROECUADOR para efectos de evaluación de ofertas ha considerado el siguiente personal técnico, sin embargo, el oferente que resulte adjudicado durante la vigencia del contrato, deberá contar con todo el personal mínimo para brindar el servicio, a entera satisfacción:

ÍTEM	CARGO	NIVEL DE ESTUDIO	INSTRUCCIÓN ACADÉMICA	No. PERSONAL REQUERIDO
1	Administrador	Tercer Nivel	Administración de Empresas, Hotelería y Turismo, Alimentos o Gastronomía, debidamente registrado en el SENESCYT.	1
2	Supervisores	Tercer Nivel	Administración de Empresas, Hotelería y Turismo, Alimentos o Gastronomía, debidamente registrado en el SENESCYT.	2
3	Chef	Tercer Nivel	Gastronomía debidamente registrada en el SENESCYT, Certificado BPM actualizado	5
4	Nutricionista	Tercer Nivel	Nutrición y Dietética registrado en la SENESCYT, Certificado BPM actualizado	1
TOTAL PERSONAL TÉNICO MÍNIMO REQUERIDO				**8**

El oferente debe presentar el detalle del personal técnico ofertado, señalando claramente las funciones que ocupará y la formación profesional acreditada de acuerdo a los cargos requeridos con la documentación de sustento.

Para validación del personal técnico el oferente deberá presentar:

- Copia del título de tercer nivel y registro en la SENESCYT.
- Para el personal que manipulará y preparará los alimentos **(CHEFS Y NUTRICIONISTA)** el proveedor deberá presentar el "Certificado BPM" de buenas prácticas para alimentación vigente emitido por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) del Ministerio de Salud Pública.

Ítem	Cargo	No. Requerido	Experiencia requerida
1	Administrador	1	Deberá acreditar una experiencia acumulada de al menos 3 años en actividades de administración o supervisión en servicios de alimentación prestada dentro de los últimos 15 años previos a la fecha de publicación del procedimiento de contratación.

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

2	Supervisores	2	Deberán acreditar una experiencia acumulada de al menos 3 años en actividades de administración o supervisión de servicios de alimentación prestada dentro de los últimos 15 años previos a la fecha de publicación del procedimiento de contratación.
3	Chef	4	Deberán acreditar una experiencia acumulada de al menos 2 años, en el cargo o función requerida dentro de los últimos 15 años previos a la fecha de publicación del procedimiento de contratación.
4	Nutricionista	1	Deberán acreditar una experiencia acumulada de al menos 2 años en el cargo o función requerida dentro de los últimos 15 años previos a la fecha de publicación del procedimiento de contratación.
TOTAL EXPERIENCIA DEL PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO		**8**	

Para acreditar la experiencia del personal técnico se considerará lo siguiente:

- Certificados de trabajos emitidos por la empresa donde prestó sus servicios, acompañados de:

- Mecanizado del IESS (en caso de relación de dependencia)

Los certificados de trabajo a presentar para acreditar la experiencia requerida para cada personal, deberán contener al menos la siguiente información:

- Nombre de la empresa
- Cargo/función desempeñada
- Fecha de inicio y fin de ejecución de actividades o tiempo total de prestación de servicios
- Firma del empleador

El 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.

Equipo mínimo:

La EP PETROECUADOR para efectos de evaluación de ofertas ha considerado el siguiente equipo mínimo; sin embargo, el oferente que resulte adjudicado durante la vigencia del contrato, deberá contar con todo el equipamiento mínimo para brindar el servicio a entera satisfacción, el cual se resume en el siguiente detalle:

No.	Descripción del Equipo	Cantidad	Especificaciones
1	Camión frigorífico con equipamiento de contenedores isotérmico	1	Camión de un solo cuerpo con capacidad mínima de 4 toneladas Transporte para alimentos procesados y materias primas para la elaboración de alimentos Tipo de transporte: Vehículo de riesgo alto: (Temperatura de Refrigeración o Congelación)
2	Camionetas con aditamentos térmicos para transporte de alimentos	3	Capacidad mínima de 1 tonelada Tipos Alimentos Procesados que transporta: Comidas listas y empacadas. Tipo de transporte: Vehículo de riesgo bajo: (Temperatura Ambiente)

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

3	Furgoneta para transporte del personal de la contratista.	1	Cumplir con lo dispuesto en la Resolución de la Agencia Nacional de Tránsito.
TOTAL EQUIPO MÍNIMO		**5**	

El oferente deberá presentar en su oferta, documentos que acrediten la disponibilidad del equipo mínimo solicitado, 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 la propiedad, de ser el caso (facturas de compra).

Para los vehículos, deberá presentar copias de las matrículas vigentes, sea que el equipo sea de su propiedad, se ofrezca bajo arriendo o compromiso de arrendamiento, compromiso de compraventa o en general de cualquier forma de disponibilidad.

Experiencia mínima del oferente

a) Para acreditar la experiencia general del oferente tanto en el sector público como en el privado, se considerarán los siguientes instrumentos:

1. **Actas de Entrega Recepción**: Para proyectos en el sector público el oferente debe presentar las Actas de Entrega Recepción y además obligatoriamente debe adjuntar copia de: contratos, órdenes de trabajo u órdenes de servicio, según corresponda. Se evaluará el monto ejecutado que conste en el acta de entrega recepción, sin incluir el IVA, siempre que cumpla el monto mínimo requerido por cada instrumento. En caso de proyectos ejecutados en el sector privado, será respaldado con el contrato y de forma obligatoria deberá estar respaldado por las facturas correspondientes donde se evidencie el desglose del IVA y sus respectivas retenciones.

2. **Contratos / Órdenes de Trabajo / Órdenes de Servicio / Facturas con retenciones**: Se evaluará únicamente la sumatoria del monto ejecutado, siempre que cumpla el monto mínimo requerido por cada instrumento y se encuentre sustentado con las facturas con sus respectivas retenciones. En este caso se puede acumular el monto de las facturas individuales por los servicios prestados, donde se evidencie el desglose del IVA y sus respectivas retenciones.

Únicamente estos instrumentos servirán para el cálculo del monto de experiencia general requerida, para lo cual se considerará únicamente la documentación que evidencie la prestación efectiva del servicio, dentro de los periodos requeridos por EP PETROECUADOR, más no la fecha de emisión del instrumento.

No se aceptará como válida la presentación de certificados.

b) Las condiciones no estarán sujetas al número de contratos o instrumentos presentados por el oferente para acreditar la experiencia mínima general requerida, sino, al cumplimiento de las condiciones en relación a los montos mínimos requeridos para la experiencia general.

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

c) La experiencia presentada por el oferente será acreditable y aceptada, siempre que se haya ejecutado legalmente dentro del límite de cualquier jurisdicción ecuatoriana.

Experiencia mínima del Oferente:

El oferente debe demostrar su experiencia en la prestación de SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN EMPRESAS O ENTIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS, cuyo monto acumulado sea igual o superior a USD 725.000,00

El monto mínimo requerido por instrumento para acreditar esta experiencia debe ser igual o superior a USD 100.000,00
Se considerará únicamente la experiencia ejecutada dentro de los últimos 15 años previos a la fecha de publicación de este procedimiento de contratación.

Otros parámetros resueltos por la EP PETROECUADOR:

Los oferentes deben presentar adicionalmente como parte de su oferta y como requisito mínimo, lo siguiente:

a. Certificado o documentación que avale la personería Natural o Jurídica del oferente debidamente emitido por la autoridad competente (SRI, SEPS).

Nota: En caso de consorcio, todos los partícipes deberán presentar el Certificado o documentación que avale la calidad en la cual comparece debidamente emitido por la autoridad competente (SRI, SEPS)

b. Certificado o documento actualizado de la constitución del tipo de oferente de las condiciones de inclusión y domicilio, al igual que el listado de sus socios y directiva, emitido por autoridad competente Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS).

Verificación de cumplimiento de integridad y requisitos mínimos de la oferta:

Parámetro	Cumple	No cumple	Observaciones
1. Integridad de la Oferta			
2. Equipo mínimo			
3. Personal técnico mínimo			
4. Experiencia mínima del personal técnico			
5. Experiencia mínima del oferente			
6. Otros parámetros de evaluación			

Aquellas ofertas que cumplan integralmente con los parámetros mínimos, pasarán a la etapa de evaluación por puntaje; caso contrario serán descalificadas.

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

Evaluación por puntaje: Sólo las ofertas que cumplan con los requisitos mínimos serán objeto de evaluación por puntaje.

Se debe considerar que ninguna condición o capacidad requerida a través de los parámetros de evaluación que fueran analizados bajo la metodología "Por puntaje" podrá constituir causal para la descalificación o rechazo del oferente o de su oferta.

La EP PETROECUADOR aplicará los siguientes parámetros de calificación y puntajes acorde a los siguientes criterios de inclusión:

PARÁMETRO	VALORACIÓN
Asociatividad	60 puntos
Igualdad	35 puntos
Calidad	5 puntos
TOTAL	**100 puntos**

Asociatividad (60 puntos)

A efecto de realizar una participación inclusiva y promover a las Organizaciones y Unidades de Economía Popular y Solidaria, se considerarán los siguientes puntajes de acuerdo a la condición jurídica de los oferentes:

Tipo de Oferente	Puntaje
Grupo 1: Organizaciones de Economía Popular y Solidaria, conformadas en los sectores comunitarios, asociativos y cooperativas	60
Grupo 2: Unidades económicas populares (persona natural)	10
Grupo 3: Artesanos	25
Grupo 4: Micro y pequeñas unidades productivas	5

Nota: *En caso de consorcios, el puntaje que se asignará será en función al porcentaje de participación de cada uno de los partícipes, de acuerdo al tipo de oferente.*

El artículo 6, numeral 22 de la LOSNCP determina que: *"Participación Local: Se entenderá aquel o aquellos participantes habilitados en el Registro Único de Proveedores que tengan su domicilio, al menos seis meses, en la parroquia rural, cantón, la provincia o la región donde surte efectos el objeto de la contratación".*

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

Criterio de Igualdad (35 puntos)

CRITERIO DE IGUALDAD	Puntaje
INTERGENERACIONAL:	10
Se otorgarán diez (10) puntos a los oferentes que tengan al menos el cuatro por ciento (4%) de personas mayores de sesenta y cinco (65) años como socio o trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual, deberán presentar la cédula de ciudadanía; adicionalmente, se presentará la nómina de socios o la planilla del IESS para verificación.	
Se otorgarán diez (10) puntos a los oferentes que tengan al menos el cuatro por ciento (4%) de personas entre 18 y 29 años como socio o trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual, deberán presentar la cédula de ciudadanía; adicionalmente, se presentará la nómina de socios o la planilla del IESS para verificación.	10
BENEFICIARIOS DEL BONO DE DESARROLLO HUMANO:	5
Se otorgarán cinco (5) puntos a los oferentes que cuenten con al menos el cuatro por ciento (4%) de personas como socio o trabajador que reciban el Bono de Desarrollo Humano, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual, deberá presentar la certificación de ser usuario del Bono de Desarrollo Humano.	
Puntaje máximo que pude acreditar cada oferente por estos parámetros:	**20**
PERSONAS CON DISCAPACIDAD:	10
Se otorgarán diez (10) puntos a los oferentes que cuenten con al menos el cuatro por ciento (4%) de personas con discapacidad como socio o trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual, deberá presentar el carnet de discapacidad otorgado por la entidad pública competente.	
IGUALDAD DE GÉNERO:	5
Se otorgarán cinco (5) puntos a los oferentes que estén conformados con al menos el sesenta y cinco por ciento (65%) de mujeres, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual, deberá presentar la nómina de socios o la planilla del IESS para verificación.	
Puntaje máximo que puede acreditar cada oferente por estos dos parámetros:	**15**

La evaluación por puntaje no será proporcional; si cumple con lo que se solicita en los parámetros de evaluación tendrá el puntaje correspondiente caso contrario será 0 (cero).

Criterio de Calidad (5 puntos)

CRITERIO DE CALIDAD	Puntaje
Los Oferentes deberán presentar Certificado de Calidad y/o Gestión emitido por el INEN relacionados a la prestación de servicios de alimentación. Por su presentación los oferentes obtendrán la totalidad del puntaje.	5

Nota: *La evaluación por puntaje no será proporcional; si cumple con lo que se solicita en losparámetros para calificación tendrá el puntaje correspondiente, caso contrario será 0 (cero).*

Preferencia por localidad

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

En el caso de presentarse un empate en las puntuaciones obtenidas entre dos o más oferentes, la adjudicación se realizará utilizando el criterio de preferencia por localidad, de acuerdo a la provincia en la cual se realizará la prestación del servicio y en la que se destine la mayor inversión económica de acuerdo a los componentes establecidos en el objeto contractual.

ORDEN DE PRELACIÓN	PROVINCIAS EN DONDE SE ENCUENTRA DOMICILIADA EL OFERENTE	TOTAL SERVICIO (CANTIDADES)	PORCENTAJE
1	SANTA ELENA	1´310.544	91,86 %
2	MANABÍ	116.112	8,14 %
TOTAL PRESUPUESTO REFERENCIAL		**1´426.656**	**100,00 %**

Los documentos que el oferente deberá presentar en su oferta para la etapa de evaluación porpuntaje son:

- Copia del RUC Actualizado
- Certificado o documento que avale el tipo de oferente en la cual comparece, emitido por autoridad competente: Instituto de Economía Popular y Solidaria (IEPS) o Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS).
- En caso de consorcio, todos los partícipes deberán presentar el certificado o documento que avale la calidad en la cual comparece, emitido por autoridad competente: Instituto de Economía Popular y Solidaria (IEPS) o Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS).
- Resolución de la Superintendencia de la Economía Popular y Solidaria; y, el listado actualizado de socios miembros de la persona jurídica del Oferente (listado con inclusiones y exclusiones de socios).
- Del listado completo de socios o miembros de la persona jurídica del Oferente, se deberá presentar copia simple legible de la cédula de ciudadanía.
- Presentar copia simple del carnet del CONADIS o del Ministerio de Salud de los socios miembros de la persona jurídica del Oferente.
- Para los beneficiarios del BONO DE DESARROLLO HUMANO, el Oferente deberá presentar los respectivos respaldos que acrediten que la persona (socio o trabajador) es beneficiario del respectivo BONO DE DESARROLLO HUMANO
- En caso de que el oferente tenga trabajadores en relación de dependencia deberá presentar la nómina total de los mismos a la fecha de presentación de la oferta con la documentación de sustento correspondiente (copia de cédula, planilla del IESS; historia laboral.).
- Presentar copia simple del carnet del CONADIS o del Ministerio de Salud de los trabajadores en relación de dependencia.

"Este documento es de propiedad exclusiva de EP PETROECUADOR. Se prohíbe su uso no autorizado."

En caso de existir empate con asociaciones de la misma localidad, se procederá en concordancia con los criterios de igualdad aplicando la preferencia en el siguiente orden:

- Parámetro “Intergeneracional – Personas mayores de 65 años”: Para el oferente que además de cumplir con al menos el 4% necesario para hacerse acreedor al puntaje de este parámetro, supere a su opositor en porcentaje de socios y trabajadores cuya edad sea superior a los 65 años, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva.

- Parámetro “Intergeneracional – Personas entre 18 y 29 años”: Para el oferente que además de cumplir con al menos el 4% necesario para hacerse acreedor al puntaje de este parámetro, supere a su opositor en porcentaje de socios y trabajadores cuya edad sea entre 18 y 29 años, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva.

- Parámetro “Personas con Discapacidad”: Para el oferente que además de cumplir con al menos el 4% necesario para hacerse acreedor al puntaje de este parámetro, supere a su opositor en porcentaje de socios y trabajadores que acrediten el criterio como personas con discapacidad, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva.

- Parámetro “Igualdad de Género”: Para el oferente que además de cumplir con al menos el 65% de mujeres en calidad de integrantes (necesario para hacerse acreedor al puntaje de este parámetro), supere a su opositor en porcentaje de socios que cumplan dicha condición, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	AUTORIZADO POR:
Firmado electrónicamente por: LIGIA ELIZABETH SIGUENZA RODAS	Firmado electrónicamente por: GEOVANNY RAMIRO CHAMORRO JARA	Firmado electrónicamente por: EDISON ANDRES ESCOBAR YUGCHA
Nombre: Ligia Sigüenza	**Nombre:** Geovanny Chamorro Jara	**Nombre:** Edison Andres Escobar
Cargo: *Analista de Control de Bienes*	**Cargo:** *Analista de Servicios Administrativos e Infraestructura*	**Cargo:** *Jefe de Servicios Administrativos e infraestructura*