A. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS OPERATIVOS DE LA ZONA CENTRO NORTE DE EP PETROECUADOR.

B. ANTECEDENTES

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

En el artículo 9, numeral 5 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, se establece como objetivo prioritario del Estado, en materia de contratación pública, los siguiente: *"Promover la participación de artesanos, profesionales, micro, pequeñas y medianas empresas con ofertas competitivas, en el marco de esta Ley".*

La Empresa Pública de Hidrocarburos del Ecuador EP PETROECUADOR, es una empresa líder a escala nacional en la exploración, explotación, transporte, almacenamiento, industrialización y comercialización nacional e Internacional del petróleo y sus derivados. Actividades Hidrocarburíferas que las realiza acorde con la política nacional de respeto al ambiente y de responsabilidad social con sus integrantes y las comunidades aledañas a las áreas de operación que mantiene en el ámbito nacional, de acuerdo al "Plan Estratégico Empresarial de EP PETROECUADOR 2021- 2025".

En este contexto, la EP PETROECUADOR requiere contratar el "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS OPERATIVOS DE LA ZONA CENTRO NORTE DE EP PETROECUADOR", a fin de mantener y garantizar el servicio en la zona de forma permanente e ininterrumpida.

La Empresa Pública de Hidrocarburos del Ecuador, EP PETROECUADOR, y la ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN TRADICIONES, suscribieron el CONTRATO LAB No. 2022103 el 08 de marzo de 2022 para la prestación del ***"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS OPERATIVOS DE LA ZONA CENTRO NORTE DE EP PETROECUADOR"***; con el plazo de ejecución contractual de setecientos treinta (730) días; fecha de inicio 09 de marzo de 2022 y fecha término 08 de marzo de 2024.

Mediante memorando Nro. PETRO-SAD-2023-0269-M de 07 de junio de 2023, el Jefe Corporativo de Servicios Administrativos, solicitó a los Supervisores designados del Contrato LAB No: 2022103, remitir las cantidades para la contratación del servicio de alimentación del periodo 2024.

Mediante Memorando Nro. PETRO-SAD-2023-0292-M de 27 de junio de 2023, el Jefe Corporativo de Servicios Administrativos solicitó al Supervisor designado de la Sucursal Aeropuerto Quito, remitir las cantidades para la contratación del servicio de alimentación del periodo 2024.

En respuesta a la solicitud, los funcionarios designados en calidad de Supervisores emiten los siguientes memorandos: PETRO-B-ZCN-2023-0217-M (Base Logística Guajalo), PETRO-POT-SPT-ITD-TAM-2023-0070-M (Terminal de Productos Limpios Ambato), PETRO-POT-SPT-ITD-TOY-2023-0122-M (Terminal de GLP Oyambaro), PETRO-POT-SPT-ITD-TRI-2023-0046-M (Terminal de Productos Limpios Riobamba), PETRO-POT-SPT-ITD-TSD-2023-0085-M (Terminal y Estación Santo Domingo), PETRO-VMI-EST-NOR-2023-0255-M (Estaciones de Servicio Carchi), PETRO-SPT-IPO-ESQ-OPE-2023-0230-M (Estación de Bombeo Faisanes), PETRO-POT-SPT-ITD-TBE-2023-0108-M (Terminal de Productos Limpios El Beaterio) y

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

PETRO-SPT-IPO-ESQ-OPE-2023-0287-M (Estación de Bombeo Corazón), PETRO-VMA-AMA-AEQ-2023-0164-M (Sucursal Aeropuerto Quito).

Una vez revisado los requerimientos constantes en los memorandos anteriormente citados, se realizó reuniones con los Jefes de la Jefatura de Servicios Administrativos en funciones, afín de que dispongan las acciones a realizarse para la nueva contratación; considerando que, las cantidades solicitadas por las áreas usuarias excedían considerablemente versus los consumos efectivamente brindados durante el primer año de ejecución del contrato LAB No: 2022103.

En cumplimiento a las disposiciones dadas por el jefe inmediato, se elaboró los documentos precontractuales del referido proceso; documentos que fueron remitidos mediante correo electrónico de 25 de septiembre de 2023, al Jefe de Servicios Administrativos e Infraestructura en funciones, con el incremento del 5% en relación al consumo promedio mensual del contrato vigente LAB No: 2022103.

Con fecha 06 de octubre de 2023, el Jefe de Servicios Administrativos e Infraestructura en funciones, aprueba los términos de referencia que contiene las cantidades mensuales definidas para el Estudio de Mercado.

C. JUSTIFICACIÓN

El Primer Contrato Colectivo entre la Empresa Pública de Hidrocarburos del Ecuador, EP PETROECUADOR y el Comité de Empresa de los Trabajadores de la Empresa Pública de Hidrocarburos del Ecuador, EP PETROECUADOR – CETRAPEP, suscrito el 21 de noviembre de 2021, en el cual al tenor de la siguiente CLÁUSULA 43. ALIMENTACIÓN, COMEDORES, LAVADO Y DESCONTAMINACIÓN DE ROPA Y SERVICIOS DE LIMPIEZA estable que. – *"La EP PETROECUADOR se compromete a mantener el servicio de alimentación para sus trabajadores* ***exclusivamente en las áreas operativas y campamentos*** *…".*

La EP PETROECUADOR, proveerá del servicio de alimentación al personal de la empresa que por naturaleza de sus funciones deban permanecer en los Centros Operativos; conforme lo indica las Normas Internas de Administración del Talento Humano de la EP PETROECUADOR, Sección III, de las jornadas, horarios, turnos de trabajo, horas extraordinarias o suplementarias y compensatorios de los servidores públicos:

*"**Artículo 62.- Jornadas Especiales de Trabajo**. – La jornada especial de trabajo es aquella que cumplen los servidores públicos que prestan sus servicios en los lugares de trabajo calificados por la Empresa como operativos, teniendo en cuenta que las actividades que se realizan en las áreas y circunscripciones geográficas operativas, productivas e industriales son ejecutadas las 24 horas del día, los 365 días del año y por su naturaleza no pueden ser interrumpidas".*

Las jornadas especiales de trabajo también se ejecutan en la Zona Centro Norte, lugares de trabajo que han sido calificados por la EP PETROECUADOR como operativos; por tal razón, el trabajador de la EP PETROECUADOR que labora en estos Centros Operativos, tendrán derecho a recibir el servicio de alimentación de forma permanente e ininterrumpida; dentro del siguiente horarios normado en el Manual del Subproceso, documento ABS.09.03 de Gestión de Servicios de Alimentos, numeral 1 Reglas Generales del proceso:

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

El referido proceso de contratación es propuesto mediante procedimiento de contratación Feria Inclusiva, que en ejercicio de sus atribuciones expide lo siguiente, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, Capítulo VI, Feria Inclusiva:

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

La contratación del referido proceso mediante procedimiento de Feria Inclusiva, enfatiza la participación de Actores de la Economía Popular y Solidaría, habilitados en el Registro Único de Proveedores RUP con el fin de dinamizar, priorizar y contribuir en el desarrollo económico y social de las comunidades de las zonas de influencia que tiene como alcance para este proceso en las provincias de Carchi, Pichincha, Santo Domingo de los Tsáchilas, Tungurahua y Chimborazo.

D. OBJETIVOS

- **GENERALES**

Realizar la contratación del servicio de alimentación para los trabajadores de EP PETROECUADOR.

- **ESPECÍFICOS**

Proveer del servicio de alimentación a los trabajadores que, por naturaleza de sus funciones cumplen con jornadas especiales de trabajo en los Centros Operativos de la Zona Centro Norte.

E. ALCANCE

El servicio de alimentación para el personal de los centros operativos de la Zona Centro Norte de la EP PETROECUADOR tiene como alcance brindar el servicio en las (20) dependencias operativas que se encuentran ubicadas indistintamente en las provincias de: Carchi, Pichincha, Santo Domingo de los Tsáchilas, Tungurahua y Chimborazo para el personal interno que cumple jornadas especiales de trabajo, personal de tránsito, Comisión de Servicios, personal de la Agencia de Regulación y Control de Energía y Recursos Naturales no Renovables (ARCERNNR) de acuerdo a la Ley de Hidrocarburos que en el Art 31 literal q) indica: *"Proporcionar facilidades de alojamiento, alimentación y transporte en los campamentos de trabajo a los inspectores y demás funcionarios del estado" y al Reglamento de Hidrocarburos Art 5…"*, y terceros autorizados por el Administrador del Contrato.

El servicio cubrirá la necesidad en los siguientes Centros Operativos. Anexo 3. Listado de Centros Operativos.

	CENTRO OPERATIVO	PROVINCIA
1	ESTACIÓN DE SERVICIO 11 DE ABRIL	CARCHI
2	ESTACIÓN DE SERVICIO CARCHI	
3	ESTACIÓN DE SERVICIO CENTINELA DEL NORTE	
4	ESTACIÓN DE SERVICIO TULCÁN	
5	ESTACIÓN DE SERVICIO ESPEJO	
6	ESTACIÓN DE SERVICIO LITA	
7	ESTACIÓN DE SERVICIO MIRA	
8	ESTACIÓN DE SERVICIO MONTUFAR	
9	ESTACIÓN DE SERVICIO SAN GABRIEL	

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

10	ESTACIÓN DE SERVICIO EL ANGEL	
11	ESTACIÓN DE SERVICIO SAN PEDRO DE HUACA	
12	BASE LOGÍSTICA GUAJALO	PICHINCHA
13	TERMINAL DE PRODUCTOS LIMPIOS EL BEATERIO	
14	ESTACIÓN DE BOMBEO CORAZÓN	
15	TERMINAL DE GLP OYAMBARO	
16	SUCURSAL AEROPUERTO QUITO	
17	ESTACIÓN DE BOMBEO FAISANES	SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS
18	TERMINAL Y ESTACIÓN SANTO DOMINGO	
19	TERMINAL DE PRODUCTOS LIMPIOS AMBATO	TUNGURAHUA
20	TERMINAL DE PRODUCTOS LIMPIOS RIOBAMBA	CHIMBORAZO

F. METODOLOGÍA DE TRABAJO

GENERALIDADES:

KICK OFF MEETING (KOM) - "REUNIÓN DE INICIO DE CONTRATO".- Se comparecerá la reunión con la participación por una parte, la EP PETROECUADOR, representada por el Administrador del Contrato y Supervisores designados para cada Centro Operativo y por otra la empresa Contratista, representada por el Representante Legal; la misma que no será superior al término de cinco (5) días a partir de la suscripción del contrato y se levantará el acta que será suscrita por la Contratista, Administrador y Supervisores.

Se considerará en la reunión de inicio la ejecución, condiciones y obligaciones contractuales; así como, las disposiciones y normativas aplicables al objeto contractual, que la Contratista cumpla con el pliego y términos de referencia como parte integrante del contrato, el cumplimiento del equipo y personal técnico, metodología de trabajo, los lineamientos para la ejecución del servicio de forma permanente e ininterrumpida y lo que corresponde a facturación y pagos; entre otros.

Metodología de trabajo: La Contratista, prestará el servicio de alimentación línea abierta para el personal interno que cumple jornadas especiales de trabajo, personal de tránsito, Comisión de Servicios, y personal de la Agencia de Regulación y Control de Energía y Recursos Naturales no Renovables (ARCERNNR) de acuerdo a la Ley de Hidrocarburos y terceros autorizados por el Administrador del Contrato; servicio que, se llevará a cabo de forma permanente e ininterrumpida en cada Centro Operativo de la Zona Centro Norte de la EP PETROECUADOR, ubicados en las provincias de Carchi, Pichincha, Santo Domingo de los Tsáchilas, Tungurahua y Chimborazo bajo la normativa vigente de la EP PETROECUADOR y las normas de los entes de control para esta actividad. En caso de que sea necesario subcontratar el servicio en algún Centro Operativo, la Contratista deberá presentar su requerimiento al Administrador del contrato, a fin de que se presente un informe para autorización previa del Ordenador de Gasto.

PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

De la Contratista y su personal. - La Contratista y sus empleados deberán regirse al documento referencial: SSA.07.PR.02. DR.01 Directrices de Seguridad, Salud y Ambiente para la ejecución de los trabajos a cargo de empresas Contratistas; así también, aplicar los lineamientos dispuestos en el documento SSA.07.PR.02. DR.02 Requisitos de seguridad, salud y ambiente para contratistas y el Reglamento de Higiene y Seguridad vigente de la EP PETROECUADOR.

El personal que preste el servicio de alimentación en los comedores de la Zona Centro Norte y que manipule y prepare alimentos deberá contar con el *"Certificado de Manipulación de Alimentos"* vigente emitido por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA); en caso de cambio de personal, este deberá presentar el "*Certificado de Manipulación de Alimentos"* en un plazo máximo de treinta (30) días calendario contados a partir del cambio del mismo; dicho cambio debe ser autorizado por el Administrador del Contrato.

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

La Contratista y el personal estarán limitados a circular libremente en los Centros Operativos, únicamente donde brindan el servicio a fin de velar por la seguridad y actividades operativas que se desarrollan en los mismos; adicionalmente, 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; ni fumar, ni llevar fósforos en áreas que presenten peligro de fuego.

La Contratista brindará de forma continua capacitaciones al personal, a fin de mejorar y realizar de manera más eficiente sus actividades en el servicio contratado y entorno a los riesgos laborables que por naturaleza de sus funciones lo requiera; así también, sobre los impactos ambientales significativos que puedan ocurrir durante la ejecución contractual. Por lo que, la Contratista deberá entregar a su personal la ropa de trabajo y el equipo de protección individual de acuerdo con los peligros y factores de riesgo asociados a sus actividades.

La Contratista contratará preferentemente mano de obra calificada del área de influencia en donde se brinde el servicio, siempre que se cumplan con los requerimientos, la experiencia y el perfil que se necesite para desempeñar el trabajo a ser contratado. Adicionalmente, la Contratista deberá dar cumplimiento al Acuerdo Ministerial No. MDT-2019-040 de 12 de febrero de 2019 que establece la Norma Técnica para la Aplicación del principio de empleo preferente; Acuerdo Ministerial No. MDT-2019-173-A que reforma la Norma Técnica para la Aplicación de Empleo preferente, emitido el 12 de julio de 2019, procedimientos de la EP PETROECUADOR; leyes y reglamentos relacionados y aplicables en cuanto a la actividad a desarrollar, aclarando que su falta de inclusión en el contrato no exime a la Contratista y subcontratista de cumplimiento de la normativa legal vigente.

De los exámenes médicos para el personal. - La Contratista presentarán las carpetas con los resultados de los exámenes por cada persona en un plazo máximo de 15 días de iniciado el servicio, a fin de que el Administrador del Contrato derive al Departamento Médico de EP PETROECUADOR de la Zona Centro Norte.

Se debe presentar el examen pre ocupacional, copia del Certificado Único de Salud, expedido por el Ministerio de Salud Pública, el formato SNS-MSP/FORM.CERT. 081-2019 Certificado de Salud en el Trabajo (MSP), emitido por el médico de la Contratista o una entidad reconocida por el Ministerio de Salud Pública, con firmas de responsabilidad y validez de un año.

Entre los exámenes a realizarse cada año están:

- Serológico (VDRL)
- Biometría Hemática
- Exámenes de glucosa, colesterol, triglicéridos
- Exámenes de ácido úrico
- Pruebas Hepáticas: Bilirrubinas Total, Directa e Indirecta, TGO, TGP, GGT.
- EMO (Elemental y microscópico de orina)
- Coproparasitario (Seriado por tres días)
- KOH de uñas

  Vacunas:
- Tifoidea, Hepatitis A y B, Antitetánica, Fiebre Amarilla, Covid-19 *(los esquemas de vacunas deben presentarse completos y actualizados desde la última dosis en el conste los sticker con lotes originales de las vacunas aplicadas al personal).*

En caso, de que exista cambio de personal, este debe cumplir con los exámenes médicos, previo conocimiento y autorización del Administrador del Contrato.

De la ropa de trabajo para el personal. - La Contratista entregará al personal que forme parte del vínculo contractual y con la frecuencia establecida, la ropa de trabajo con el logo de la empresa contratista bordado, la credencial con nombres y apellidos, número de cédula y foto de identificación; además de lo detallado a continuación:

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

- Dos pantalones (semestral).
- Dos camisetas (semestral).
- Dos camisas (semestral)
- Un chaleco mesero (semestral)
- Delantal (semestral)
- Dos pares de zapatos cerrados, impermeable y antideslizantes (anual)
- Un par de botas de caucho (anual)
- Elementos de protección personal como: cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, guantes, mascarillas, entre otros que amerite para el servicio y se garantizará que el personal disponga de los insumos durante la ejecución del servicio.

La Contratista llevará un registro individual de entrega y recepción, la misma que deberá ser entregada al Administrador del Contrato; de ser el caso, el Administrador del Contrato, dispondrá el reemplazo de la dotación, la Contratista a su cuenta y costo deberá reemplazar la ropa de trabajo en el plazo máximo de siete (7) días desde la notificación.

De la alimentación, transporte y logística del personal. - La Contratista, deberá proveer a su personal por su cuenta, costo y riesgo la alimentación, transporte y la logística necesaria, desde su lugar de origen hacia los sitios de trabajo y viceversa; y atención médica cuando se requiera; sin ningún costo para ellos ni para la EP PETROECUADOR.

La Contratista deberá disponer del transporte y/o vehículos y de todas las facilidades y medidas necesarias para minimizar los accidentes de tránsito por el efecto de la movilización terrestre de su personal hacia los centros operativos.

De la higiene del personal: La Contratista garantizará y velará que todo el personal cumpla con las siguientes condiciones: aseo personal diario; uñas de las manos cortas, limpias, sin esmalte, no portar accesorios como joyas, aretes etc, durante la manipulación de alimentos, uso diario de la ropa de trabajo; misma que debe estar siempre limpia y en buen estado.

Durante las actividades de manipulación de alimentos deben portar protección para el cabello como: cofia o malla que cubra la totalidad del cabello; y varones sin barba o bigote. No se debe comer, beber, fumar, escupir, masticar chicle, estornudar, toser sobre alimentos u otras prácticas antihigiénicas que puedan contaminar los alimentos; así como, tocarse las partes del cuerpo y otras.

La Contratista deberá proporcionar los insumos necesarios para el adecuado lavado de manos (gel desinfectante, jabón líquido); además se deberá capacitar del procedimiento de lavado de manos.

De las instalaciones. - Las instalaciones asignadas para el servicio de alimentación en la Zona Centro Norte, serán aptas para la operación y la Contratista garantizará que estas sean para uso exclusivo del servicio.

Las instalaciones donde se producirán, manipularán y almacenarán los alimentos estarán bajo custodia de la Contratista; quién garantizará que las instalaciones se mantengan en óptimas condiciones y por ende se realicen limpiezas periódicas a fin de minimizar los riesgos de contaminación y de prevenir la contaminación cruzada garantizando la inocuidad de los alimentos.

Del menaje menor de cocina y comedor. - La Contratista proveerá todo el menaje y utensilios nuevos, pero sin estar limitado a: vajilla industrial, loza, cristalería, cucharas, cubiertos, cuchillos, ollas, vasos de cristal, jarras de cristal, bandejas para preparación de alimentos, bandejas para catering, cacerolas, sartenes, cucharas plásticas y demás implementos necesarios para el cabal cumplimiento del contrato.

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

La vajilla, mantelería, utensilios para preparación de alimentos y para comedores, y demás implementos para la prestación del servicio deben ser completamente nuevos y para uso exclusivo del servicio; el tipo de vasos a utilizar será de vidrio en los comedores existentes en los Centros operativos y vasos de policarbonato fuera del comedor es decir en locaciones remotas. Durante la ejecución del servicio, si se evidencia que algunos de los insumos están con fisuras, despostillados, trizados, rotos, lascados, oxidados, sin filo, entre otros, se solicitará a través del Supervisor del Contrato el cambio y reposición inmediata por nuevos tanto para la vajilla, mantelería y utensillos.

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

De los equipos. - La Contratista contará con el equipo mínimo requerido para el cumplimiento de este contrato en los mejores términos y condiciones en cada Centro Operativo de la Zona Centro Norte, además de proveer conforme consta en el Anexo 2. Equipo Mínimo; pero sin estar limitado a: batidoras, licuadoras, microondas, balanzas, jugueras, sanducheras, extractor de jugos, coolers para bebidas, coolers para alimentos, cambros, calentadores de comida, cafeteras industriales, cafeteras domésticas con filtro, entre otros equipos que sean necesarios para un servicio de calidad y correcta ejecución.

La EP PETROECUADOR facilitará los equipos disponibles en cada uno de sus comedores; por lo que, previo al inicio de la prestación del servicio la Contratista verificará la operatividad de los mismos a fin de que se encuentren en óptimas condiciones de operatividad y seguridad; en caso de que los equipos no estén habilitados para su uso, la Contratista deberá disponer de forma inmediata de los equipos a su cuenta y costo para el inicio del servicio.
Los equipos tanto de propiedad de la Contratista como los facilitados por la EP PETROECUADOR (línea caliente y fría, línea blanca y de refrigeración), deberán mantenerse en óptimas condiciones; siendo responsabilidad de la Contratista a su cuenta y costo el mantenimiento preventivo y correctivo, mano de obra, repuestos que sean necesarios para su correcto funcionamiento, así como la responsabilidad de reponer de forma inmediata el equipo si este se encuentra dañado.

De los vehículos.- La Contratista deberá contar con vehículos apropiados para el transporte de alimentos, productos cárnicos y demás insumos que sean parte de la preparación de alimentos desde la bodega de la Contratistas hacia los Centros Operativos de la Zona Centro Norte; y, adicionalmente contará con vehículos apropiados (caseta metálica o fibra) para el transporte de alimentos elaborados desde los Centros Operativos hasta los puntos designados y estar debidamente autorizados por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA); ente de control que emite los permisos de transporte para alimentos procesados y materias primas para preparación de alimentos.

La Contratista garantizará que el transporte de alimentos 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"*, además, se prohíbe transportar alimentos junto con productos considerados tóxicos, peligrosos o que por sus características puedan significar un riesgo de contaminación o alteración de los productos alimenticios. También, deberá mantenerse limpio y desinfectado en todo momento.

Los vehículos de la Contratista portarán como mínimo un extintor de incendios tipo ABC con capacidad mínima de 5 libras, arrestallamas, botiquín de primeros auxilios, triángulos o conos de seguridad, cinturones de seguridad, luces, vidrios y espejos en perfecto estado y sin alteraciones y documentos habilitantes en regla.

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.

Los camiones y vehículos requeridos para la prestación del servicio deberán estar en perfecto estado de mantenimiento y operatividad, así también, contar con el sistema de control de temperatura en el caso del camión; caso de cambio o reemplazo definitivo de un vehículo o camión, la Contratista deberá reemplazar en un plazo máximo de cinco (5) días y un plazo máximo de veinte (20) días contados desde la notificación para la presentación del certificado emitido por la ARCSA.

La Contratista es responsable de verificar que sus conductores cuenten con la licencia de conducción válida, vigente y acorde al tipo de vehículo que van a conducir; los vehículos que circulen en vías públicas se sujetarán a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Transporte Terrestre, Tránsito y Seguridad Vial; su reglamento de aplicación; y, el Código Orgánico Integral Penal.

Del tipo de servicio. - El servicio de alimentación será para todo el personal que labora en los Centros Operativos de la Zona Centro Norte y contemplará: desayuno, almuerzo, merienda, cena/lunch, refrigerio o caja lunch, dotaciones e insumos para cafetería y se brindará de forma ininterrumpida los siete (7) días de la semana, incluido feriados y fines de semana; además de los terceros autorizados por el Administrador del Contrato.

De los horarios para la prestación del servicio en todos los Centros Operativos. - Los servicios de alimentación estarán disponibles de acuerdo al horario establecido; fuera del mismo, no se proporcionará el servicio; por lo cual, la Contratista dará cumplimiento al Manual del Subproceso, documento ABS.09.03 de Gestión de Servicios de Alimentos, numeral 1 Reglas Generales:

"*1.1 El trabajador de la EP PETROECUADOR que labora en los centros operativos de la empresa, tendrá derecho al servicio de alimentación de acuerdo a la jornada laboral, dentro de los siguientes horarios:*

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

1.2 Por temas estrictamente operativos la máxima autoridad del centro operativo debe solicitar al Administrador del Contrato, la modificación de horarios de atención en el mencionado centro. Considerar que la ingesta será servida con al menos 15 minutos de anticipación a su hora termino...".

El tiempo destinado a las ingestas será establecido conforme lo dispone la normativa vigente de la EP PETROECUADOR; adicionalmente, los alimentos deberán tomarse en las instalaciones previstas para el efecto, por lo tanto, estará terminantemente prohibido solicitar y retirar alimentos para su consumo en las habitaciones, oficinas o sitios distintos a los establecidos.

Del sistema informático para control y registro. - La Contratista deberá implementar un sistema informático biométrico dactilar (software y hardware) en los puntos donde se brindará el servicio de alimentación de la Zona Centro Norte; el plazo máximo para la instalación es de (5) días de iniciado el servicio en el cual se garantice la operatividad y buen funcionamiento. Durante el tiempo de instalación, el Administrador del Contrato, autorizará para que la Contratista disponga de hojas de control, disponibles en la entrada de los comedores, obligatoriamente deberán ser firmadas por quienes hagan uso del servicio; así también para aquellos que no estén registrados en el sistema establecido.

El uso del sistema es obligatorio, deberá ser instalado y estar operativo durante el plazo de ejecución contractual en los Centros Operativos con más de diez (10) usuarios y para los comedores con menor número de usuarios a lo indicado, se dispondrá de las hojas de control conforme lo indicado y autorizado por el Administrador del Contrato.

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

El objetivo del sistema es llevar el control de transacciones por cada tipo de ingesta, además debe garantizar la segregación de funciones, la aplicación (software) deberá permitir la configuración de perfiles y niveles de acceso de manera que la Contratista sea quien opere el sistema; y, la EP PETROECUADOR a través del Supervisor del Contrato generará los reportes (Formato Tabla de Datos) por el número de ingestas mensuales efectivamente servidas y entregadas. Adicionalmente, el sistema deberá generar reportes diarios y semanales (formato excel y pdf) los cuales serán solicitados, revisados y firmados por los Supervisores del Contrato de cada Centro Operativo, tomando en consideración que, dicho documento es un habilitante para el pago de factura.

De los menús. - Con el objetivo de brindar una alimentación saludable y con propiedades nutricionales, la Contratista a través del Chef y del Nutricionista elaborarán los menús para los Centros Operativos de la Zona Centro Norte de la EP PETROECUADOR; los mismos que deben estar identificados por día y mes. Los menús se elaborarán para los tres (3) meses con un mes de anticipación, con las respectivas firmas de responsabilidad. El menú diario no se repetirá dentro del lapso del mes.

Los menús deberán ser entregados al Administrador del Contrato, quién remitirá las propuestas al médico ocupacional de la Zona Centro Norte para que revise y emita las observaciones o a su vez valide y sean autorizadas por el Administrador del Contrato. Los menús, serán socializados a través de los Supervisores del Contrato a fin de que sean difundidos en las carteleras de los comedores y velen por el cumplimiento y control.

De ser el caso y cuando esto lo amerite, el médico ocupacional de la Zona Centro Norte solicitará al Supervisor del Contrato se elabore menú de dieta para los funcionarios que por su estado de salud lo requieran, esto incluye en todos los servicios de ingestas. El Supervisor del Contrato canalizará el requerimiento al Administrador del Contrato para su autorización. Los costos serán al mismo precio establecido por servicio dentro del vínculo contractual.

Los menús establecidos y aprobados por el Administrador del Contrato, deberán ejecutarse durante los tres (3) meses; de ser el caso, el Supervisor del Contrato solicitará, justificará y notificará al Administrador del Contrato realizar el cambio del menú en un plazo máximo de veinte y cuatro (24) horas a fin de notificar oportunamente a la Contratista. En caso, de que la Contratista realice el cambio de menú sin autorización del Administrador del Contrato, serán responsables en el caso de presentarse una trasgresión sanitaria y los costos que deriven de ello.

De la recepción de alimentos. - La recepción de alimentos se lo realizará en el horario laboral del Supervisor del Contrato; quién estará a cargo de verificar se cumpla con las condiciones de recepción.

Para tal efecto la recepción de alimentos se verificará:

- Que los alimentos se mantengan en óptimas condiciones ambientales y de temperatura aptas para la conservación y frescura de los mismos.
- Que los alimentos se encuentren en condiciones aptas para el consumo, libres de plagas y deterioro; así también que estén dentro del período de consumo.
- Que los envases y contenedores se encuentren íntegros, sean de material apto para contener alimentos y de uso exclusivo para este fin.
- Que los alimentos estén debidamente envasados, etiquetados y empaquetados de conformidad con las normas técnicas y reglamentación respectiva vigentes.
- Que los productos en estado natural como: frutas, vegetales, huevos entre otros sean apto para el consumo humano, estén en buenas condiciones y cumplan con las características organolépticas propias del producto (tanto visible como táctil).
- Que todos los productos cárnicos (carne, pollo, pescado, cerdo, etc.) lleguen en perfecto estado de congelación y/o refrigeración y cumplan con la cadena de frío.
- Todos los paquetes de productos deben tener rotulado claramente el nombre del producto, su procedencia, lote y fecha de caducidad, sin excepción.

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

- La temperatura de congelación y refrigeración de los productos transportados debe ser claramente demostrable mediante métodos digitales o análogos (data loger), adicional el camión debe llegar debidamente sellado con los candados o seguridades correspondientes para garantizar que no se rompa la cadena de frío.
- La Contratista garantizará las temperaturas de congelación que estén entre: -8°C y -18°C; y, el área de refrigeración: entre 2°C y 8 °C. De no cumplirse con los parámetros el Supervisor del Contrato, podrá solicitar la devolución del producto, y todos los gastos subsecuentes correrán por cuenta de la Contratista.

Del stock y almacenamiento. - La Contratista deberá contar con el stock suficiente de alimentos, dotaciones e insumos en cada Centro Operativo de la Zona Centro Norte y en el caso de productos no perecibles con fecha mínima de caducidad de tres (3) meses a la fecha de recepción del producto. El abastecimiento permitirá cubrir a los Centros Operativos durante siete (7) días.

Las áreas de almacenamiento deben siempre estar en condiciones de limpieza óptima, evitando la exposición a fuentes de contaminación; garantizará que la temperatura sea apta para la conservación y frescura de los alimentos. Además, se aplicará el principio PEPS (lo primero que entra es lo primero que sale) o PCPS (próximo a caducar primero en salir) dependiendo de la naturaleza del producto.

En situaciones emergentes, previa notificación, coordinación y autorización del Administrador del Contrato, la Contratista deberá proveer de camiones de cabina refrigerada con la finalidad de ampliar la capacidad de almacenaje de productos cárnicos y lácteos en los Centros Operativos de la EP PETROECUADOR; durante la emergencia, cuyo costo será a cargo de la Contratista previa presentación de la factura; por lo cual contará con el stock suficiente hasta que se supere el incidente.

De las normas alimentarias.- La Contratista para el cabal cumplimiento de todas las actividades relacionadas al objeto de este contrato tiene la obligación de cumplir las normas alimentarias que contribuyen a la inocuidad y calidad de los alimentos; así como, cumplir con las etapas de la cadena alimentaria, desde la adquisición de los insumos hasta el servicio entregado a los funcionarios para lo cual se regirá a lo establecido por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria y demás normas aplicables al objeto de contrato.

Del plato piloto o testigo. - La Contratista deberá implementar el procedimiento de plato piloto o testigo en cada Centro Operativo en los que brinden el servicio, las muestras deberán ser tomadas de todos los productos servidos en línea y por Centro Operativo.

A inicio de cada semestre y/o cuando se presente un evento de transgresión alimentaria, el Administrador del Contrato solicitará a la Contratista se realicé el análisis físico, químico y microbiológico (coliformes fecales; coliformes totales; salmonella y otros) de todas las muestras de los platos pilotos por Centro Operativo; mismo que debe realizarse en un laboratorio acreditado por el SAE. Una vez se disponga de los resultados, la Contratista en un plazo máximo de diez (10) días deberá presentar al Administrador del Contrato, los documentos habilitantes del análisis y el proceso de muestreo que se lleve a cabo durante la ejecución contractual.

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

De la preparación de alimentos. – La Contratista garantizará el uso de productos y alimentos sanos, variados, nutritivos e inocuos. Adicionalmente, la Contratista previo a la preparación de los alimentos, verificará las condiciones del producto que sean aptas para el uso y consumo humano.

La Contratista garantizará que el agua utilizada sea apta para la preparación de alimentos y apta para el consumo; por lo cual, de ser necesario utilizará agua embotellada que cuente con registro sanitario o tratada (no hervida). Así también, para la preparación de bebidas, el uso de hielo, o

cualquier producto o alimentos que sea de consumo directo deberán ser preparados con agua potable o segura.

La EP PETROECUADOR, a fin de garantizar la calidad e inocuidad del agua para la preparación de alimentos podrá solicitar a la Contratista realizar a su cuenta y costo el análisis físico-químico y microbiológicos del agua, mismo que deberá ser realizado en un laboratorio certificado por el SAE; dicho resultado será entregado al Administrador del Contrato para registro y control.

De las carnes. - La provisión de carnes deben ser de primera calidad que tengan características organolépticas como suavidad, jugosidad, color, olor y sabor. Para el servicio se deberá contemplar al menos dos tipos: roja y blanca en porciones cocidas de al menos 120 gramos cada una y en caso de tener hueso de 150 gramos.

Para la carne de res se sugiere los cortes: cuadril, falda, salón, cadera, lomo, t-bone entre otros, las cuales deberán ser clasificadas en piezas grandes y no fileteadas. Adicionalmente, se deberá proveer de carne de chancho, borrego, pavo, pollo, entre otros. Así también, se proveerá de pescado que dentro de las recomendaciones esta: corvina, picudo, sierra, tilapia, dorado, bagre, pargo o trucha, albacora, róbalo, entre otros; y mariscos como: calamar, concha, camarón, y deberán ser tipo exportación. Así también se contempla dentro del menú, hígado de res, riñón, ubre, chinchulines, panza, patas de res y cerdo, mollejas de pollo, lengua de res, guatita, entre otros; se garantizará la variedad de suministro de productos sanos e inocuos y con el debido registro sanitario vigente que cumpla con todos los estándares de calidad.

Para embutidos deberá brindarse variedad por lo que, se sugiere: tocino, salchichas coctel, salchichas hot dog, chorizo, morcillas, salchichas parrilleras, longaniza, jamón, mortadela etc, que podrán ser de pollo, res, ternera o cerdo.

La Contratista deberá utilizar de preferencia los mejores productos bajo normas de calidad INEN y se aplicará los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, conforme lo señala la Resolución No. ARCSA-DE-067-2015-GGG. Las carnes que el contratista provea deben cumplir lo establecido en la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1338:2012.

De la provisión de dotaciones e insumos de cafetería en centros operativos. - La Contratista, proveerá mensualmente de dotaciones como: botellones de agua, agua sin gas, gaseosas, bebidas hidratantes, medio litro de leche (trabajador en calidad de técnico operativo) e insumos de cafetería: agua aromática, azúcar, café soluble o de pasar (filtros para pasar), galletas saladas y de dulce para todos los centros operativos objeto de la contratación. Para la provisión de dotaciones e insumos de cafetería, el Supervisor de Contrato realizará la entrega correspondiente por el número de funcionarios que opera en cada Centro Operativo, por el desgaste metabólico y precautelando la salud del personal; dicha entrega deberá quedar documentada con firmas de responsabilidad.

Adicionalmente, la Contratista proveerá de dotaciones como (agua, gaseosas e hidratantes) en comedores y cafeterías en los horarios establecidos. En caso de requerir provisiones para terceros autorizados o centros operativos donde EP PETROECUADOR no posea comedores se dispondrá a la Contratista la entrega previa autorización del Administrador del Contrato.

Estas provisiones deberán estar disponibles en los servicios: desayunos, almuerzos, meriendas y cenas; para el efecto, la Contratista deberá considerar que este servicio será permanente por lo que deberá contemplar el costo en la tarifa de alimentación.

De la provisión de alimentación y/o dotaciones periféricas. - Para los Centros Operativos ubicados en las provincias de Carchi y Pichincha (Sucursal Aeropuerto Quito), en donde la EP PETROECUADOR no posea comedores, la Contratista se obliga a prestar el servicio de alimentación y/o entrega de dotaciones.

Así también, en los Centros Operativos de la EP PETROECUADOR que no se dispongan de comedores, la Contratista podrá transportar de otro Centro Operativo cercano o subcontratar el servicio. En todos los casos el contratista es responsable de garantizar el servicio en las condiciones señaladas.

De imprevistos fuera de comedores. - Los refrigerios o cajas lunch se atenderá para imprevistos generados en los diferentes puntos de la Zona Centro Norte, los cuales deberán contar con la autorización previa del Ordenador de Gasto. Y en caso de emergencias, urgencias técnicas operacionales o trabajos imprevistos a través del Supervisor del Contrato se justificará la entrega de los refrigerios o cajas lunch para ser autorizados por el Administrador del Contrato; quién dispondrá a la Contratista, transportar y entregar desde los centros operativos o comedores hasta el lugar de acordado y viceversa.

La Contratista despachará los alimentos debidamente empaquetados para que se encuentren íntegros de forma que facilité la manipulación durante el transporte hasta su entrega final. La Contratista garantizará y mantendrá en condiciones higiénico - sanitarias y de temperatura que garanticen la conservación de la calidad de los alimentos; será responsabilidad de la Contratista el transporte y logística a su cuenta y costo.

De los eventos especiales. - La Contratista proveerá a su cuenta y costo de menús especiales con plato servido para eventos especiales en los Centros Operativos de la Zona Centro Norte tales como: Día del Trabajo, Navidad y Fin de Año y Día del Trabajador Petrolero Ecuatoriano, previo a la aprobación y autorización del Administrador del Contrato; y serán diferentes a lo establecido en el servicio de alimentación regular diario; sin embargo, será facturado al mismo costo de un almuerzo.

Por lo que, constará de lo siguiente:

- Entrada
- Plato fuerte con dos clases de proteínas.
- Dos variedades de guarniciones según la ocasión.
- Dos variedades de ensaladas con aderezos
- Postre

NOTA: La Contratista deberá contemplar bebidas soft, aguas con y sin gas; adicionalmente, mantendrá una estación de café y aguas aromáticas, así como, personal para atender el evento por el número de personas, equipos, servilletas, filtros para pasar café, cubiertos, mantelería, vasos de cristal, cafeteras y vajilla alusivas a la ocasión. Los eventos especiales se realizarán en los comedores existentes.

De la limpieza. - El espacio físico donde se realice la preparación de alimentos, cocción, servido, almacenamiento y demás debe mantenerse siempre limpio, a fin de evitar la contaminación cruzada; por lo que, se realizará limpiezas profundas periódicas (semanal) así como la desinfección; esto incluye la trampa grasa, espacios en donde se encuentra los cilindros de gas y en donde se acumulan desechos y las instalaciones que se ocupará para brindar el servicio.

La Contratista será responsable por las condiciones de asepsia en todas las áreas de almacenamiento, producción, preparación, manipulación de alimentos, también de comedores. En esta área, la limpieza y mantenimiento contemplarán el protocolo de limpieza y desinfección establecido por la EP PETROECUADOR, así como las normas de salud biológica, ambientales y sanitarias establecidas en la legislación ecuatoriana vigente para los servicios de alimentación; además se acogerá a los protocolos vigentes de bioseguridad para su personal y las áreas donde intervengan.

Del mantenimiento de bienes, equipos y repuestos. - La Contratista deberá mantener todos los bienes y equipos tanto de la 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).

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

La CONTRATISTA deberá presentar en un plazo máximo de 30 días, posterior al inicio de las operaciones, el cronograma y el plan de mantenimiento preventivo para todos los equipos internos (EP PETROECUADOR) y externos (CONTRATISTA) en el cual se incluye las centralinas de gas. Esto se deberá entregar a cada Supervisor del Contrato para revisión y aprobación.

Los mantenimientos deberán ser realizados por personal técnico calificado y especializado en mantenimiento de equipos industriales, para lo cual se deberá presentar al Supervisor del Contrato los certificados del personal que acrediten su conocimiento y experiencia.

La Contratista está obligada a atender de manera inmediata los daños de los equipos que puedan interrumpir los servicios, responsabilizándose por las reparaciones que fueran del caso, en caso de emergencia o daño de algún equipo se requerirá la presencia del técnico inmediatamente, con un tiempo máximo de 24 horas después de notificado el percance.

En el caso de que los equipos necesiten mantenimiento correctivo y reemplazo de las partes, la CONTRATISTA, tendrá un plazo de cuarenta y ocho (48) horas para su reparación o en su defecto para el remplazo total, particular que será comunicado al Supervisor del Contrato.

Del transporte insumos. - La Contratista deberá garantizar que el transporte de insumos 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 la provisión de Gas GLP. - Para la prestación del servicio, la Contratista deberá proveer en los Centros Operativos donde se brindará el servicio de cilindros de gas basado en la Norma INEN 1534 "Prevención de Incendios, Almacenaje de cilindros y recipientes portátiles de gas licuado de petróleo", tanto operativos como de reposición, los mismos que deben ser industriales de 15 KG, o 45 KG. Todo cilindro de gas será colocado en el sitio destinado para su almacenamiento en forma vertical sujeto mediante cadenas; la provisión será a cuenta y costo de la Contratista.

De los desechos. - La Contratista deberá brindar la capacitación a su personal para el manejo y clasificación apropiada de desechos a fin de precautelar su integridad física y su salud; a través del Administrador de Contrato se solicitará la capacitación que estará a cargo del Responsable de SSA de la instalación cuya ejecución debe ser registrada en el formato SSA.07.12.PR.01.FO.02 Registro de asistencia de la inducción y toma de conciencia de SSA; adicionalmente, deberá llevar un registro de los desechos en el formato SSA.08.01.PR.15.FO.02 Bitácora de generación de residuos no peligrosos.

La Contratista, no podrá acumular desechos y residuos, éstos deben ser dispuestos en depósitos adecuados y eliminados con la frecuencia necesaria hacia el sitio que sea determinado por la EP PETROECUADOR para cada localización a fin de asegurar un perfecto orden y limpieza del sitio. Adicionalmente, la Contratista deberá presentar un Plan de Manejo de desechos, de acuerdo a la política de SSA de la EP PETROECUADOR.

En lugares remotos donde no exista un punto determinado por la EP PETROECUADOR, la Contratista podrá acumular máximo una semana y posterior deberá llevar los desechos bajo su cuenta y costo. Adicionalmente, se hará cargo de los desechos químicos, productos contaminados con químicos, o aceites, debiendo darles el tratamiento adecuado hasta su disposición final.

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/o comisión de servicios que requieran los servicios de alimentación en los Centros Operativos, serán atendidos previa autorización por

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

parte del Administrador del Contrato de acuerdo con el manual de proceso ABS.09.03 GESTIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTOS.

El personal que labora en los Centros Operativos objeto de esta contratación, que por motivos laborales tengan que desplazarse y recibir la alimentación en otro comedor de la Zona Centro Norte, deberán registrar obligatoriamente en el sistema de solicitudes establecido por la EP PETROECUADOR hasta las 10h00 am del mismo día, el requerimiento del servicio de alimentación; este registro es el único habilitante para que la Contratista provea la alimentación en los distintos centros. El no ingresar la solicitud hasta la hora señalada no se podrá entregar el servicio de alimentación.

Las autorizaciones de alimentación para personal de la Agencia de Regulación y Control de Energía y Recursos Naturales no Renovables (ARCERNNR) y terceros autorizados serán aprobadas únicamente por el Administrador del Contrato y posteriormente remitidas a la Contratista que se encarga de proveer la alimentación en los Centros Operativos.

De la entrega de bienes muebles e inmuebles a la finalización contractual. - Al término del contrato, la Contratista deberá entregar, en perfectas condiciones todos los bienes muebles e inmuebles, herramientas y equipos de propiedad de la EP PETROECUADOR; para lo cual, se deberá entregar con un acta de entrega recepción suscritas por la Contratista y los Supervisores del contrato de cada centro operativo; estas actas serán documentos habilitantes para la suscripción del acta de entrega recepción definitiva del contrato.

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

En caso de pérdida o daño mayor de los equipos de la EP PETROECUADOR deberá ser reportado inmediatamente al Administrador del Contrato, a fin de tomar las acciones necesarias. Si el daño o pérdida ocurriera por falla o mal manejo de la Contratista o su personal, ésta se compromete a reponer los bienes perdidos o reparar con otros de iguales o mejores características.

Del número de funcionarios y de las cantidades estimadas por Centro Operativo: 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 y horarios establecidos en el documento ABS.09.03 de Gestión de Servicios de Alimentos, numeral 1 Reglas Generales del proceso:

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

Se detalla el promedio de funcionarios por Centro Operativo:

DESCRIPCIÓN	NÚMERO DE FUNCIONARIOS
ESTACIÓN DE SERVICIO 11 DE ABRIL	7
ESTACIÓN DE SERVICIO CARCHI	11
ESTACIÓN DE SERVICIO CENTINELA DEL NORTE	7
ESTACIÓN DE SERVICIO ESPEJO	3
ESTACIÓN DE SERVICIO LITA	3
ESTACIÓN DE SERVICIO MIRA	3
ESTACIÓN DE SERVICIO MONTUFAR	3

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

ESTACIÓN DE SERVICIO SAN GABRIEL	3
ESTACIÓN DE SERVICIO EL ANGEL	3
ESTACIÓN DE SERVICIO SAN PEDRO DE HUACA	4
BASE LOGÍSTICA GUAJALO	53
TERMINAL DE PRODUCTOS LIMPIOS EL BEATERIO	145
ESTACIÓN DE BOMBEO CORAZÓN	8
SUCURSAL AEROPUERTO QUITO	8
TERMINAL DE GLP OYAMBARO	18
ESTACIÓN DE BOMBEO FAISANES	7
TERMINAL Y ESTACIÓN SANTO DOMINGO	70
TERMINAL DE PRODUCTOS LIMPIOS AMBATO	29
TERMINAL DE PRODUCTOS LIMPIOS RIOBAMBA	21

NOTA: El número de funcionarios es referencial que laboran de forma permanente en los Centros Operativos; sin embargo, la cantidad de personal podrá variar por Centro Operativo y por turno; el Supervisor del Contrato comunicará oportunamente al Administrador del Contrato de la necesidad de insumos por lo que, la Contratista deberá provisionar la cantidad necesaria de ingestas, dotaciones e insumos de cafetería.

CPC	DESCRIPCIÓN	UND	CANTIDADES MENSUALES	CANTIDADES POR DOS AÑOS
632100015	DESAYUNO	EA	5367	128808
632100015	ALMUERZO	EA	5919	142056
632100015	MERIENDA	EA	1936	46464
632100015	LUNCH/CENA	EA	533	12792
632100015	REFRIGERIO/CAJA LUNCH	EA	24	576
180000011	BOTELLONES DE AGUA 20 LITROS	EA	243	5832
180000011	AGUA SIN GAS 500ML (1/2 LT)	EA	3417	82008
244900011	GASEOSA 500ML (1/2 LT)	EA	1268	30432
244900926	BEBIDA HIDRATANTE 500 ML (1/2 LT)	EA	4651	111624
221100011	LECHE 500 ML (1/2 LT)	LITRO	1512	36288
244900911	AGUA AROMÁTICA x (25 UND)	CAJA	126	3024
235200011	AZÚCAR GRANULADA 1KG	KG	111	2664
239110011	CAFÉ SOLUBLE (200GR) O GRANULADO (400GR)	EA	95	2280
234100114	GALLETA DE SAL 268 GR (PAQUETE 9 UND APROX)	CAJA	240	5760
234100115	GALLETA DE DULCE 432 GR (PAQUETE 12 UND APROX)	CAJA	269	6456
			25711	**617064**

NOTA: Las cantidades descritas en el cuadro son referenciales, por lo que los pagos se efectuarán de acuerdo al servicio efectivamente recibido en cada Centro Operativo.
La entrega de dotaciones e insumos de cafetería deberán ser al inicio de cada turno operativo, y bajo ningún concepto se aceptará la entrega acumulada.

G. INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD

La EP PETROECUADOR entregará a la Contratista un listado del personal que labora en los Centros Operativos de la Zona Centro Norte de la EP PETROECUADOR, a fin de que puedan

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

ser registrados en el sistema informático biométrico y se pueda llevar el control de quienes hagan uso del servicio en centros, así como del personal externo autorizado por el Administrador del Contrato que harán uso del servicio de alimentación.

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

H. PRODUCTOS O SERVICIOS ESPERADOS

La Contratista garantizará la disponibilidad diaria de víveres y productos necesarios para atender al número de trabajadores establecidos en: desayuno, almuerzo y merienda y cena/lunch, así como para los servicios adicionales que eventualmente EP PETROECUADOR requiera en los Centros Operativos de las provincias de Carchi, Pichincha, Santo Domingo de los Tsáchilas, Tungurahua y Chimborazo.

La Contratista garantizará que todos los productos entregados para la elaboración y preparación de alimentos estén debidamente rotulados o etiquetados en envases o empaques para consumo humano; así también, garantizarán la calidad de los productos mismo que deberán cumplir con las normas de calidad INEN. Adicionalmente, se aplicará los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación de alimentos desde la recepción, selección, elaboración, preparación, cocción, envasado, almacenamiento y consumo conforme lo señala la Resolución No. ARCSA-DE-067-2015- GGG.

En las mesas de cada comedor se dispondrá de forma permanente de insumos para las diferentes ingestas: café, chocolate, aguas aromáticas, crema de café, azúcar: blanca, morena y edulcorante, mermelada, mantequilla, sal, pimienta, aceite de oliva, ají, aceitunas, salsa de tomate, mayonesa, mostaza, palillos de dientes, servilletas, y, adicionalmente se deberá disponer de una estación para las salsas, aderezos y vinagretas para ensaladas. Los insumos requeridos deben cumplir las normas INEN, se rechazará todo producto caducado o defectuoso; previo a su uso se verificará que el producto este apto para el consumo.

La Contratista garantizará que los comedores en todo momento se mantengan limpios, en buenas condiciones y equipados de tal manera que se brinde un servicio de excelencia y calidad. Además, durante la prestación del servicio y después de culminar con el mismo se deberá realizará la limpieza, recolección de residuos y desinfección.

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

A continuación, se describen los servicios que son parte del objeto contractual para personal de la EP PETROECUADOR y terceros autorizados:

DESAYUNO:

- Un vaso de jugo de 300 ml (dos variedades de frutas frescas: 1 fruta ácida y 1 fruta no ácida); la consistencia referencial es de 1 kilo de pulpa o fruta por 3 litros agua.
- Dos frutas enteras mínimo de 100 gr c/u
- Dos huevos (a pedir sea cocido, frito, revuelto o tortilla)
- Variedad de cereales
- Dos panes (blanco y/o integral), tostadas o galletas o panqueques o cereales o empanadas o bolones
- Porción de queso mínimo de 45 gr
- Porción de tocino o salchichas o jamón o mortadela
- Una taza de leche o café o té o aguas aromáticas o chocolate o colada o yogurt de 250 ml
- Una proteína

- Dos guarniciones de mínimo 100 gr, que podrán ser productos enteros como papa, yuca, arroz, verde; y mínimo de 160 cc en caso de ser menestras, puré, sango de verde entre otras

ALMUERZO Y MERIENDA:

- Un vaso de jugo de 300 ml (dos variedades de frutas frescas: 1 fruta ácida y 1 fruta no ácida); la consistencia referencial es de 1 kilo de pulpa o fruta por 3 litros agua
- Dos sopas: una consistente y la otra un consomé o crema
- Dos variedades de ensaladas porción mínima de 100 gr
- Dos variedades de carnes o mariscos o pescado, porciones cocidas mínimas de 120 gr y 150 gr con hueso
- Dos guarniciones de mínimo 100 gr, que podrán ser productos enteros como papa, yuca, arroz, verde; y mínimo de 160 cc en caso de ser menestras, puré, sango de verde entre otras
- Un postre
- Frutas enteras mínima de 100 gr c/u

El usuario tendrá derecho a las dos clases de proteínas, de acuerdo a lo siguiente: 1 carne roja + 1 marisco, o 1 carne blanca + 1 marisco, o 1 carne roja+ 1 carne blanca, o carnes rojas, o carnes blancas o 2 mariscos.

NOTA: La Contratista deberá disponer de forma permanente y en todo momento durante la prestación del servicio de bebidas soft, leche, café, té, aguas arómaticas, chocolate, aguas entre otros.

LUNCH / CENA

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

Permanente:

- Un vaso de jugo de 300 ml (dos variedades de frutas frescas: 1 fruta ácida y 1 fruta no ácida); la consistencia referencial es de 1 kilo de pulpa o fruta por 3 litros agua
- Una fruta entera mínimo de 100 gr c/u
- Variedad de bebidas soft, leche, café, té, aguas aromáticas, chocolate, aguas entre otros.

Cualquiera de las dos opciones:

- Dos (2) sándwiches calientes o fríos con proteína o dos (2) hamburguesas o dos (2) hot dogs
- Un (1) plato fuerte caliente con carne, pescado, una guarnición, una guarnición y una porción de ensalada

REFRIGERIOS O CAJA LUNCH

Los refrigerios o cajas lunch serán para casos de emergencia o trabajos imprevistos a lo largo de la zona Centro Norte de la EP PETROECUADOR; a través del Supervisor del Contrato justificará la entrega para ser autorizado por el Administrador del Contrato; quién dispondrá a la Contratista transportar y entregar los mismos desde los centros operativos o comedor hasta el lugar de trabajo y viceversa.

- Una bebida soft o jugo en presentación personal, mínimo de 500ml.
- Una comida fría (sándwiches con proteína o hot dog)
- Una guarnición mínima de 30 gr
- Fruta entera mínima de 100 gr c/u

NOTA: Los alimentos deben estar bien empacados a fin de evitar derrames, en caso de ensaladas se debe empacar en un recipiente independiente de los alimentos calientes. Además, se debe incluir cucharas, cubiertos desechables, servilletas. Los recipientes, logística y transporte serán a cuenta y costo de la Contratista.

I. CÓDIGO CPC

El código CPC para la presente contratación es el siguiente:

CÓDIGO CPC	TIPO DE PROCESO	DETALLE DEL BIEN Y/O SERVICIO
632100015	FERIA INCLUSIVA	GG.SAD.SEA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS OPERATIVOS DE LA ZONA CENTRO NORTE DE EP PETROECUADOR

J. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El *"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS OPERATIVOS DE LA ZONA CENTRO NORTE DE EP PETROECUADOR"*, se efectuará en los siguientes centros operativos de la Zona Centro Norte, ubicados indistintamente en las provincias de Carchi, Pichincha, Santo Domingo de los Tsáchilas, Tungurahua y Chimborazo.

1. ESTACIÓN DE SERVICIO 11 DE ABRIL
2. ESTACIÓN DE SERVICIO CARCHI
3. ESTACIÓN DE SERVICIO CENTINELA DEL NORTE
4. ESTACIÓN DE SERVICIO TULCÁN
5. ESTACIÓN DE SERVICIO ESPEJO
6. ESTACIÓN DE SERVICIO LITA
7. ESTACIÓN DE SERVICIO MIRA
8. ESTACIÓN DE SERVICIO MONTUFAR
9. ESTACIÓN DE SERVICIO SAN GABRIEL
10. ESTACIÓN DE SERVICIO EL ANGEL
11. ESTACIÓN DE SERVICIO SAN PEDRO DE HUACA
12. BASE LOGÍSTICA GUAJALO
13. TERMINAL DE PRODUCTOS LIMPIOS EL BEATERIO
14. ESTACIÓN DE BOMBEO CORAZÓN
15. TERMINAL DE GLP OYAMBARO
16. SUCURSAL AEROPUERTO QUITO
17. ESTACIÓN DE BOMBEO FAISANES
18. TERMINAL Y ESTACIÓN SANTO DOMINGO
19. TERMINAL DE PRODUCTOS LIMPIOS AMBATO
20. TERMINAL DE PRODUCTOS LIMPIOS RIOBAMBA

A continuación, se define los centros operativos en donde se prestará el servicio detallado por parroquia, cantón y provincia.

	CENTRO OPERATIVO	DIRECCIÓN	PARROQUIA	CANTÓN	PROVINCIA
1	ESTACIÓN DE SERVICIO 11 DE ABRIL	PANAMERICANA NORTE VÍA RUMICHACA	GONZÁLEZ SUAREZ	TULCÁN	CARCHI
2	ESTACIÓN DE SERVICIO CARCHI	AV MANABÍ Y ARGENTINA	GONZÁLEZ SUAREZ	TULCÁN	
3	ESTACIÓN DE SERVICIO CENTINELA DEL NORTE	AV. VEINTIMILLA Y PANAMERICANA	TULCÁN	TULCÁN	
4	ESTACIÓN DE SERVICIO TULCÁN	AV. VEINTIMILLA Y CENTENARIO	TULCÁN	TULCÁN	
5	ESTACIÓN DE SERVICIO ESPEJO	AV. ESPEJO INTERSECCIÓN PANAMERICANA NORTE	EL ANGEL	ESPEJO	
6	ESTACIÓN DE SERVICIO LITA	PANAMERICANA VIA SAN LORENZO	LITA	IBARRA	

7	ESTACIÓN DE SERVICIO MIRA	PANAMERICANA NORTE Y LA CAPILLA	MIRA	MIRA	
8	ESTACIÓN DE SERVICIO MONTUFAR	PANAMERICANA NORTE SECTOR EL CAPULÍ	LA PAZ	MONTUFAR	
9	ESTACIÓN DE SERVICIO SAN GABRIEL	PANAMERICANA NORTE Y RIO COCA	SAN JOSÉ	MONTUFAR	
10	ESTACIÓN DE SERVICIO EL ANGEL	PANAMERICANA NORTE Y JESÚS DEL GRAN PODER	GONZÁLEZ SUAREZ	MONTUFAR	
11	ESTACIÓN DE SERVICIO SAN PEDRO DE HUACA	PANAMERICANA NORTE BARRIO PAJA BLANCA	SAN PEDRO DE HUACA	SAN PEDRO DE HUACA	
12	BASE LOGÍSTICA GUAJALO	AV. PEDRO VICENTE MALDONADO S3534 Y AV. CÓNDOR ÑAN	GUAJALO	QUITO	PICHINCHA
13	TERMINAL DE PRODUCTOS LIMPIOS EL BEATERIO	AV. PEDRO VICENTE MALDONADO Y DEL BEATERIO	QUITO	QUITO	
14	ESTACIÓN DE BOMBEO CORAZÓN	KM 35 DE LA ANTIGUA VÍA A CHIRIBOGA SANTO DOMINGO PARROQUIA DE LLOA	LLOA	QUITO	
15	TERMINAL DE GLP OYAMBARO	VÍA PIFO SANGOLQUI KM 13,5	PIFO	QUITO	
16	SUCURSAL AEROPUERTO QUITO	TABABELA, AEROPUERTO MARISCAL SUCRE	TABABELA	QUITO	
17	ESTACIÓN DE BOMBEO FAISANES	CAMINO ANTIGUO A CHIRIBOGA SECTOR LAS PALMAS KM 70 VIA SANTO DOMINGO	SAN JOSE DE ALLURIQUIN	SANTO DOMINGO	SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS
18	TERMINAL Y ESTACIÓN SANTO DOMINGO	KM 10 1/2 VÍA QUITO SECTOR CHIGUILPE	SANTO DOMINGO DE LOS COLORADOS	SANTO DOMINGO	
19	TERMINAL DE PRODUCTOS LIMPIOS AMBATO	AV. LOS ATIS Y EL CÓNDOR S/N SECTOR HUACHI LA JOYA, ATRÁS EL MERCADO MAYORISTA	CELIANO MONGE	AMBATO	TUNGURAHUA
20	TERMINAL DE PRODUCTOS LIMPIOS RIOBAMBA	KM 3 VÍA CALPI - GUARANDA	CALPI	RIOBAMBA	CHIMBORAZO

El Centro Operativo con mayor cantidad del servicios y ejecución presupuestaria es la Terminal de Productos Limpios el Beaterio, que se encuentra ubicado en la ciudad de Quito, parroquia Guamaní, cantón Quito, provincia Pichincha.

K. PLAZO DE ENTREGA Y/O CRONOGRAMAS

El plazo para la ejecución del servicio será de 730 días contados a partir del siguiente día de la fecha de suscripción del Contrato.

L. PERSONAL TÉCNICO / EQUIPO DE TRABAJO / RECURSOS

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

El personal técnico, equipo o recursos con el que debe contar la Contratista de forma obligatoria para cumplir con las obligaciones contractuales del referido proceso son las detalladas a continuación.

Personal técnico mínimo requerido:

No.	CARGO	No. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO
1	SUPERVISOR	2
2	CHEF	1
3	COCINERO	8
4	AYUDANTE DE COCINA	10
5	PANADERO / PASTELERO	3
6	POSILLERO	3
7	SALONERO	11
8	NUTRICIONCISTA	1

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

9	CHOFERES	2
10	BODEGUEROS	1
		41

Nota: La cantidad de personal establecido es el mínimo requerido de forma permanente (Anexo 1 Personal Mínimo).

Sí, el Supervisor del Contrato determinará que se requiere aumentar personal en los Centros Operativos de la Zona Centro Norte, incluso en aquellos donde inicialmente no consta, deberá justificar y notificar al Administrador del Contrato a fin de solicitar a la Contratista se incorporé personal para cubrir la necesidad empresarial en un plazo máximo de veinte y cuatro (24) horas cumpliendo con las condiciones y obligaciones determinadas en el Contrato.
Los horarios deben ajustarse a lo que dispone la ley, mismo que no debe exceder en 14 días de trabajo continuos.

Los perfiles principales del servicio a contratar deberán cumplir con las actividades y responsabilidades definidas para el servicio de alimentación, tal es el caso de:

Supervisor: estará a cargo de supervisar la ejecución del servicio en los Centros Operativos; así como capacitar al personal de cocina, monitorear la prestación del servicio, supervisar el desempeño del personal etc; además es quién reporta las novedades y observaciones al Supervisor del Contrato, así también deberá presentar mensualmente los informes de las ingestas y las dotaciones entregadas en cada centro.

Adicionalmente, los Supervisores de la Contratista deberán realizar turnos rotativos para las visitas técnicas a las Estaciones de Servicio en la provincia de Carchi, a fin de supervisar el servicio brindado; estás visitas se realizarán trimestralmente y serán coordinadas por el Supervisor del Contrato y aprobadas por el Administrador del Contrato.

*El lugar base de trabajo será en TERMINAL DE PRODUCTOS LIMPIOS EL BEATERIO y TERMINAL Y ESTACIÓN SANTO DOMINGO; esto no deslinda de las responsabilidades y obligaciones en los demás Centros Operativos.

Chef: estará a cargo de organizar, planificar, elaborar menús y preparar platos de alta calidad, dominar las técnicas de preparación y manipulación de alimentos y por ende capacitar al personal de cocina, perfeccionar los procesos de seguridad y almacenamiento de alimentos, monitorear la calidad de alimentos, velar por el orden y la higiene de las estaciones de trabajo etc.

*El lugar base de trabajo será en TERMINAL DE PRODUCTOS LIMPIOS EL BEATERIO; esto no deslinda de las responsabilidades y obligaciones en los demás Centros Operativos.

Nutricionista: experto en alimentación, nutrición y dietética; se encargará principalmente de intervenir en la elaborar de menús para todos los Centros Operativos, así como dar un seguimiento en las ingestas que se proporcionan en los comedores, resguardando la buena alimentación de los funcionarios.

*Para está posición el trabajo es remoto y en coordinación con el Chef para cumplir las obligaciones y responsabilidades correspondientes al objeto contractual.

Equipo mínimo de trabajo:

La Contratista deberá contar con todo el equipamiento mínimo que se encuentra detallado a continuación para brindar el servicio en cada Centro Operativo y a entera satisfacción de la entidad.

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

No.	EQUIPOS	No. EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO
1	BATIDORA	8
2	COCINA INDUSTRIAL 6 QUEMADORES	8
3	LICUADORA SEMINDUSTRIAL	8
4	EXTRACTOR DE JUGO	8
5	ARMARIO FRIGORÍFICO	8
6	HORNO DE PANADERÍA DE 2 BANDEJAS	8
7	MICROONDAS	8
8	JUGUERA SEMINDUSTRIALES	5
9	PLANCHA SEMINDUSTRIAL	8
10	AMASADORA	3
11	CAMIÓN FRIGORÍFICO	1
12	CAMIONETA CON ACONDICIONAMIENTO TÉRMICO	2
		75

Nota: La cantidad de equipos establecidos es el mínimo requerido de forma permanente (Anexo 2. Equipo Mínimo) y en perfectas condiciones de funcionamiento.

Sí, el Supervisor del Contrato determinará que se requiere aumentar el número de equipos en los diferentes Centros Operativos de la Zona Centro Norte de los inicialmente indicados, así como añadir equipos adicionales, el Supervisor deberá justificar y notificar al Administrador del Contrato a fin de solicitar a la Contratista se incorporé los equipos para cubrir la necesidad empresarial en un plazo máximo de veinte y cuatro (24) horas cumpliendo con las condiciones y obligaciones determinadas en el Contrato.

M. FORMA DE PAGO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

N. REAJUSTE DE PRECIOS

El presente proceso no contempla reajuste de precios, por tanto, conforme a lo estipulado en el artículo 267 Sistema de reajuste de precios del Reglamento General de la LOSNCP, la CONTRATISTA renuncia expresamente a cualquier reclamo por reajuste de precios en el presente instrumento.

O. TIPO DE ADJUDICACIÓN

El tipo de adjudicación es total, por procedimiento de Feria Inclusiva conforme a normativa vigente en contratación pública.

P. MULTAS

De conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, las multas que la entidad contratante podrá imponer al contratista por incumplimiento contractual se detallan a continuación:

TABLA DE PORCENTAJES ESTABLECIDOS PARA MULTAS POR INCUMPLIMIENTO DEL SERVICIO

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

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.	**4x1000**	sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse, sin incluir el IVA	Informe suscrito por el Administrador de Contrato previo al Informe del Supervisor que demuestre el incumplimiento de la Contratista.
Por la interrupción o incumplimiento total o parcial de alguno de los siguientes servicios (desayuno, almuerzo, merienda, lunch/cena, refrigerio/caja lunch por cada servicio, siempre que no sea la totalidad de servicio.	**1x1000**	sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse, sin incluir el IVA	Informe suscrito por el Administrador de Contrato previo al Informe del Supervisor que demuestre el incumplimiento de la Contratista.
Por incumplimiento e inobservancia a Directrices de SSA, por cada día de incumplimiento, previo informe de SSA.	**1x1000**	sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse, sin incluir el IVA	Informe suscrito por el Administrador de Contrato previo al Informe del Supervisor que demuestre el incumplimiento de la Contratista.
Por la falta e incumplimiento parcial o total en la provisión de ingestas, dotaciones e insumos de cafetería para la prestación del servicio, por cada día de incumplimiento.	**1x1000**	sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse, sin incluir el IVA.	Informe suscrito por el Administrador de Contrato previo al Informe del Supervisor que demuestre el incumplimiento de la Contratista.
Por la falta injustificada del personal mínimo en la prestación del servicio, por cada día de incumplimiento.	**1x1000**	sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse, sin incluir el IVA.	Informe suscrito por el Administrador de Contrato previo al Informe del Supervisor que demuestre el incumplimiento de la Contratista.
Por la falta de Equipo mínimo en la prestación del servicio por cada día de incumplimiento.	**1x1000**	sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse, sin incluir el IVA.	Informe suscrito por el Administrador de Contrato previo al Informe del Supervisor que demuestre el incumplimiento de la Contratista.
El no cumplimiento del procedimiento del plato piloto, por día en cualquiera de sus servicios.	**1x1000**	sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse, sin incluir el IVA.	Informe suscrito por el Administrador de Contrato previo al Informe del Supervisor que demuestre el incumplimiento de la Contratista.
Por cada día de incumplimiento por evento, se aplicará la multa en los siguientes casos: Por cambio del menú aprobado. Por no contar con el registro de cadena de frío. Por no disponer del stock mínimo de víveres. Por la no provisión de EPP al personal. Por la no entrega total de los productos o servicios esperados para cada servicio. Por la no limpieza y desinfección apropiada de comedores, cocinas, bodegas de almacenamiento; que minimice los riesgos de contaminación. Por la no entrega y abastecimiento de insumos en las mesas, cafeterías y servicios de refrigerios.	**1x1000**	sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse, sin incluir el IVA.	Informe suscrito por el Administrador de Contrato previo al Informe del Supervisor que demuestre el incumplimiento de la Contratista
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 cada persona afectada.	**1x1000**	sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse, sin incluir el IVA	Informe suscrito por el Administrador de Contrato previo al Informe del Supervisor que demuestre el incumplimiento de la Contratista
Por cualquier incumplimiento de las demás obligaciones contractuales que no esté establecido en los casos anteriores, por cada día de incumplimiento; como el gas GLP y otros.	**1x1000**	sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse, sin incluir el IVA	Informe suscrito por el Administrador de Contrato previo al Informe del Supervisor que demuestre el incumplimiento de la Contratista
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 porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse, sin incluir el IVA	Informe suscrito por el Administrador de Contrato previo al Informe del Supervisor que demuestre el incumplimiento de la Contratista
Por afectación que la Contratista o unos de sus empleados causaren al medio ambiente aplicará una multa de mil dólares diarios hasta que se repare los daños, si la Contratista no realiza las reparaciones o remediaciones pertinentes, la EP PETROECUADOR realizará las remediaciones que sean necesarias y los gastos que se generen serán cobrados a la Contratista.			

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

Previa aplicación de una multa, el Administrador del Contrato notificará por escrito el hecho a la Contratista, en un plazo máximo de quince (15) días calendario de evidenciado el incumplimiento.

La Contratista tendrá un plazo de diez (10) días calendario a partir de la notificación, para justificar el hecho motivo del incumplimiento, luego de lo cual el Administrador del Contrato aplicará o dejará sin efecto la multa en un plazo de 10 días, hecho que será puesto en conocimiento de la Contratista por escrito. El cobro de las multas no excluye el derecho de la EP PETROECUADOR para exigir el cumplimiento del contrato o para demandar la terminación unilateral, según corresponda; y en cualquiera de los casos requerir además el resarcimiento y pago de daños y perjuicios de conformidad con la ley.

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

Si el valor de las multas excede del 5% del monto total del contrato, la EP PETROECUADOR, podrá darlo por terminado anticipada y unilateralmente. Las multas impuestas no serán revisadas, ni devueltas por ningún concepto.

Q. PÓLIZAS

El tipo de póliza aplicable a la contratación conforme la normativa interna de la EP PETROECUADOR es la siguiente:

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

Los reclamos serán pagaderos a simple negociación entre aseguradora y afectado.

Esta póliza deberá tener las siguientes coberturas:

- Seguro de Responsabilidad Civil Patronal con un límite de veinte mil dólares de los Estados Unidos de América (USD$ 20.000,00).
- Exceso de la Responsabilidad Civil de Vehículos, cubriendo a los vehículos propios o no, pero usados por la Contratista con un Límite Único Combinado no menor a cincuenta mil dólares de los Estados Unidos de América (USD$ 50.000,00).
- Responsabilidad Civil por uso de Comedores. (USD$ 20.000,00).
-

De Accidentes Personales: Para sus empleados y/o dependientes, la misma que cubrirá muerte accidental, desmembración, incapacidad total y permanente por accidente, por el valor asegurado mínimo de USD$ 10,000.00 por persona, y cobertura de USD$ 5,000.00 por gastos médicos.

R. GARANTÍAS

Previa la suscripción del Contrato, la Contratista deberá presentar a favor de la EP PETROECUADOR, las siguientes garantías:

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

	SI	TIPO	OBSERVACIONES
EXISTE GARANTÍA	X	Fiel Cumplimiento	De conformidad con el artículo 74 de la LOSNCP, para seguridad del cumplimiento del presente contrato, para responder por las obligaciones que contrajera a favor a terceros relacionadas con el contrato y para efectivizar las multas que le fueran legalmente impuestas, el oferente adjudicado rendirá a favor de EP PETROECUADOR, una garantía de fiel cumplimiento equivalente al cinco por ciento (5%) del monto adjudicado, con una vigencia igual al plazo de ejecución contractual. La garantía permanecerá en custodia de la Jefatura Corporativa de Tesorería de EP PETROECUADOR, hasta su devolución. Esta garantía no requerirá trámite administrativo previo, bastando para su ejecución, el requerimiento de EP PETROECUADOR, beneficiaria de la garantía; y, si eventualmente se hubiere establecido en la referida garantía, algún tipo de trámite previo para su ejecución, esta cláusula se entenderá como no escrita ni oponible a EP PETROECUADOR. Esta garantía se entregará en cualquiera de las formas establecidas en el artículo 73 de la LOSNCP, para lo cual, el adjudicatario deberá considerar los formatos de las condiciones particulares que le serán entregadas a su debido tiempo; y, permanecerá en custodia de la Jefatura Corporativa de Tesorería de la EP PETROECUADOR hasta su devolución. Ejecución de la garantía: Cuando la CONTRATANTE declare anticipada y unilateralmente terminado el contrato por causas imputables a la CONTRATISTA. Si la CONTRATISTA no la renovare cinco (5) días antes de su vencimiento. Para responder por obligaciones que la CONTRATISTA contrajere a favor de terceros relacionados con este contrato, siempre que EP PETROECUADOR fuere forzada a realizar alguna prestación o erogar dinero a favor de tales terceros, mediante acto administrativo o sentencia ejecutoriada. Para efectivizar las multas que le fueran impuestas a la CONTRATISTA. Devolución de las garantías: La garantía de fiel cumplimiento se devolverá conforme lo establecido en el artículo 77 de la LOSNCP y artículo 263 del RGLOSNCP. Entre tanto, deberá mantenerse vigente, lo que será verificado por el Administrador del Contrato y exigido por EP PETROECUADOR.

S. OBLIGACIONES DE EP PETROECUADOR Y LA CONTRATISTA

EP PETROECUADOR

- La EP PETROECUADOR, designar al Administrador del Contrato; así como, a los Supervisores del Contrato por cada Centro Operativo; quienes serán responsables 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.

- La EP PETROECUADOR, entregará el listado de equipos que dispone y que son considerados dentro de los compromisos para que la Contratista cumpla con los servicios contratados, para lo cual se suscribirá un Acta de Entrega Recepción, en la cual se detallará el estado actual de cada equipo.

- La EP PETROECUADOR, a través del Administrador de Contrato dará soluciones a las peticiones y problemas que se presentaren en la ejecución del contrato en un plazo máximo de cinco (5) días, contados a partir de la petición escrita por parte de la Contratista.

- La EP PETROECUADOR, de ser necesario, previo al trámite legal y administrativo respectivo, celebrará contratos complementarios en un plazo máximo de 15 días, conforme lo establecido por la ley y su reglamento.

- La EP PETROECUADOR, elaborará el Acta de Recepción Definitiva una vez finalizado el contrato, previa solicitud escrita por parte del Contratista.

CONTRATISTA

- La Contratista deberá entregar al Administrador del Contrato, el listado de personal y la distribución para cada Centro Operativo; dentro del listado se debe diferenciar a los Supervisores por lo cual, se debe detallar los números de teléfono celular, el email, etc.

- La Contratista deberá proveer a su cuenta y costo el gas GLP para todas las cocinas objeto de la contratación; así también, estará a su cargo el mantenimiento preventivo y correctivo de las centralinas de gas.

- La Contratista deberá disponer del personal, equipos, insumos y alimentos, utensilios para cocinas y comedores, herramientas entre otros, a fin de que se dé una correcta ejecución contractual. En caso de que los equipos provistos por la EP PETROECUADOR, para la prestación del Servicio, presenten fallas o dejen de funcionar, la contratista deberá disponer de forma inmediata el equipamiento necesario para garantizar un Servicio permanente, sin perjuicio que el mismo se encuentre o no en el Anexo 2. Equipo Mínimo.

- La Contratista, previo al inicio del servicio deberá presentar al Administrador del Contrato la distribución del personal para cada Centro Operativo, en el cual se identifique las funciones y responsabilidades, incluido el personal administrativo y operativo; mismo que deberá ser autorizado para inicio de funciones. En caso de darse cambios y reemplazos de personal, se deberá notificar previamente al Administrador del Contrato para autorización.

- La Contratista deberá entregar al Administrador del Contrato los "*Certificado de Manipulación de Alimentos"* vigentes emitidos por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) del Ministerio de Salud Pública de todo el personal y que esté clasificado por Centro Operativo. En caso de cambio de personal, este deberá presentar el *"Certificado de Manipulación de Alimentos"* en un plazo máximo de treinta (30) días calendario contados a partir del cambio del mismo; dicho cambio debe ser autorizado por el Administrador del Contrato.

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

- 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.

- Los aceites utilizados no deben ser desechados en los sumideros y deben ser almacenados en recipientes apropiados e identificados, será responsabilidad de la Contratista el correcto envasado y disposición final del aceite usado.

- Por parte de la Contratista, el Representante Legal previo al inicio del contrato deberá firmará el documento PCA.04.03.FO.03 ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD CON TERCEROS.

- 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 única y exclusivamente responsable del rendimiento, desempeño y calidad de la mano de obra a contratar; los cuales serán contratados a su cuenta, costo y riesgo.

- La Contratista deberá cancelar dentro de los 10 primeros días de cada mes, los salarios y remuneraciones a su personal a cargo; así como cumplir con la normativa legal vigente referente a la tributación y seguridad social obligatorias (SRI, IESS) y demás aplicables.

- La Contratista, deberá proveer a su personal por su cuenta, costo y riesgo la alimentación, transporte y la logística necesaria, desde su lugar de origen hacia los sitios de trabajo y viceversa; y atención médica cuando se requiera; sin ningún costo para ellos ni para la EP PETROECUADOR.

- La Contratista deberá entregar una vez al año el registro de la mano de obra de todo el personal que labora en el referido servicio, dando cumplimiento a lo dispuesto en el literal a) del artículo 6 y artículo 7 del Reglamento para la Aplicación del Mandato Constituyente Nro. 8.

- La Contratista deberá cumplir a cabalidad con la metodología de trabajo estipulada en el presente documento; así como, la metodología que se implemente por parte del Administrador del Contrato.

- La Contratista garantizará la vigencia de la garantía, así como de las pólizas durante la ejecución contractual y un tiempo adicional hasta la firma del Acta Entrega Recepción Definitiva del servicio; en caso de incumplimiento será causal de terminación unilateral del contrato.

- La Contratista deberá dar cumplimiento a la normativa interna de EP PETROECUADOR: Directrices de Seguridad, Salud y Ambiente para la ejecución de los trabajos a cargo de empresas Contratistas (Código:SSA.07.PR.02. DR.01).

- La Contratista capacitará a su personal en normas de prevención de incendios, seguridad industrial.

- La Contratista será responsable de que su personal utilice la ropa de trabajo durante la ejecución contractual.

- La Contratista y empleados deben cumplir con las regulaciones y normas: 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”*; *“Directrices de Seguridad, Salud y Ambiente para la ejecución de los trabajos a cargo de empresas Contratistas” y “Elementos de Protección Personal”*.

- La Contratista mantendrá botiquines en los sitios de trabajo de los Centros Operativos de la Zona Centro Norte con suministros que permitan dar una asistencia primaria o de primeros auxilios, ningún tipo de medicamento.

- La Contratista, al inicio del contrato deberá presentar y cumplir con el Plan de Seguridad Salud y Ambiente de la EP PETROECUADOR que le corresponda conforme el nivel de riesgo; de acuerdo a los lineamientos establecidos en el documento SSA.07.PR.02. DR.01 Directrices de Seguridad, Salud y Ambiente para la ejecución de los trabajos a cargo de empresas Contratistas.

- La Contratista bajo su entera responsabilidad garantizarán el adecuado estado de salud y aptitud de su personal para realizar las tareas encomendadas, en función de los riesgos del puesto de trabajo.

- La Contratista es responsable de mantener en el sitio de trabajo el equipamiento necesario de respuesta primaria a emergencias de manera que pueda atender de forma eficaz cualquier evento no deseado en las actividades inherentes al contrato.

- A más de las obligaciones ya establecidas, la Contratista está obligada a cumplir con cualquiera otra que se derive de la naturaleza del objeto del contrato.

T. METODOLOGÍA Y PARÁMETROS DE EVALUACIÓN

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

METODOLOGÍA Y PARÁMETROS DE EVALUACIÓN / CUMPLE O NO CUMPLE

INTEGRIDAD DE LA OFERTA:

La integridad de la oferta se evaluará considerando la presentación de los Formularios y Requisitos Mínimos (Personal técnico mínimo, Equipo Mínimo, Experiencia General y Específica) previstos en el pliego.

Personal técnico mínimo:

El oferente deberá 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 efectos de evaluación, se considerará el siguiente personal:

No.	CARGO	CANTIDAD	NIVEL DE ESTUDIO	INSTRUCCIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA	OTROS REQUISITOS
1	SUPERVISOR	2	BACHILLER	Título de bachiller en cualquier rama o especialidad	Deberá acreditar una experiencia acumulada de al menos **dos (2) años** como Supervisor en actividades de organización, administración, dirección y control en servicios de alimentos y bebidas, dentro de los últimos 15 años previos a la fecha de publicación del procedimiento de contratación.	Deberá presentar certificados de trabajo emitidos por la empresa donde prestó sus servicios en el que se señale el cargo o función desempeñada y periodo de actuación con fecha de inicio y fin.
2	CHEF	1	BACHILLER	Título de bachiller en cualquier rama o especialidad	Deberá acreditar una experiencia acumulada de al menos **dos (2) años** como Chef o Jefe de Cocina, dentro de los últimos 15 años previos a la fecha de publicación del procedimiento de contratación.	Deberá presentar certificados de trabajo emitidos por la empresa donde prestó sus servicios en el que se señale el cargo o función desempeñada y periodo de actuación con fecha de inicio y fin. Adicionalmente, deberá presentar Certificado por Competencias Laborales avalados por el Ministerio de Trabajo y registradas en la SENESCYT, o avalados por el Ministerio de Educación y

						Cultura, SETEC, SECAP que acrediten la formación en gastronomía y/o preparación de alimentos.
3	NUTRICIONISTA	1	TERCER NIVEL	Título de tercer nivel con registro de título SENESCYT; en nutrición o afines	Deberán acreditar una experiencia acumulada de al menos dos **(2) años** como Nutricionista o cargos similares, dentro de los últimos 15 años previos a la fecha de publicación del procedimiento de contratación.	Deberá presentar certificados de trabajo emitidos por la empresa donde prestó sus servicios en el que se señale el cargo o función desempeñada y periodo de actuación.

El oferente deberá presentar en su oferta:

- El listado detallado del personal mínimo propuesto señalando claramente el cargo/funciones que ocupará/ejecutará cada uno y la formación profesional de acuerdo a los cargos requeridos.

Para Supervisor:

- Copia legible y a color de cédula de identidad por supervisor.
- Copia del título de Bachiller o certificado del título de bachiller registrado en el Ministerio de Educación.
- Adicionalmente, el oferente deberá presentar los documentos habilitantes que respalden la experiencia y otros requisitos solicitados en el cuadro detallado anteriormente.

Para Chef:

- Copia legible y a color de cédula de identidad.
- Copia del título de Bachiller o certificado del título de bachiller registrado en el Ministerio de Educación.
- Adicionalmente, el oferente deberá presentar los documentos habilitantes que respalden la experiencia y otros requisitos solicitados en el cuadro detallado anteriormente.

Para Nutricionista:

- Copia legible y a color de cédula de identidad
- Copia de Título de Tercer nivel con registro en SENESCYT en nutrición o afines.
- Adicionalmente, el oferente deberá presentar los documentos habilitantes que respalden la experiencia y otros requisitos solicitados en el cuadro detallado anteriormente.

Para acreditar la experiencia requerida para el personal técnico, deberán presentar mínimo lo siguiente:

a. Certificados de trabajo a presentar, deberán contener al menos la siguiente información:

- Nombre de la contratante o beneficiario del servicio;
- Cargo/función desempeñado.
- Fecha de inicio y fin de ejecución de actividades o tiempo total de prestación de servicios con firma del empleador.
- Historial laboral del Sistema de Afiliados del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social IESS para el personal que prestó sus servicios bajo relación de dependencia y para el personal que no tiene relación de dependencia el mecanizado del IESS como Empleadores, previos a la fecha de publicación del procedimiento de contratación.

b. Certificados adicionales presentados, deberán ser avalados por los organismos de control.

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

* El oferente que resulte adjudicado, deberá disponer del personal mínimo conforme se detalla en el ANEXO 1 PERSONAL MÍNIMO para cada Centro Operativo y durante la vigencia del contrato.

Equipo mínimo:

El oferente deberá presentar en su oferta el siguiente equipo mínimo:

No.	EQUIPO	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
1	CAMIONETA CON CONDICIONAMIENTO TÉRMICO	2	Capacidad mínima de 1 tonelada. Tipos Alimentos Procesados que transporta: Comidas listas y empacadas. Tipo de transporte: Vehículo de riesgo bajo (Temperatura Ambiente)

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

El oferente deberá presentar copias legibles y a color de las matrículas, mismas que deben estar vigentes. La presentación aplica cuando el vehículo es propiedad del oferente, en caso de compromiso de alquiler, o en general de cualquier forma de disponibilidad.

Nota: La EP PETROECUADOR, se reserva el derecho de realizar la validación y verificación de la documentación consignada, mediante los medios que creyera conveniente. Y de conformidad al Reglamento General a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, *Artículo 8.- Atribuciones del Servicio Nacional de Contratación Pública, numeral 12. En el caso de detectar acciones que permitan presumir la existencia de falsificación de documentos y uso de documento falso o cualquier otro delito contra la administración pública, dentro de un procedimiento de contratación pública, el Servicio Nacional de Contratación Pública deberá denunciar de forma inmediata ante la Fiscalía General del Estado estas acciones para que se inicien las investigaciones correspondientes;* en caso de detectar falsificación o alteración de la misma, se procederá conforme lo dispuesto anteriormente.

*El oferente que resulte adjudicado, deberá disponer del equipo mínimo conforme se detalla en el Anexo 2. EQUIPO MÍNIMO para cada Centro Operativo y durante la vigencia del contrato.

Experiencia General del oferente:

El oferente deberá acreditar experiencia general en la prestación del SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CON EMPRESAS O ENTIDADES PÚBLICAS Y/O PRIVADAS, obtenidos dentro de los (15) años previos a la fecha de publicación de este proceso de contratación; y, el oferente podrá acreditar dicha experiencia conforme lo siguiente:

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 deberá presentar las Actas de Entrega Recepción y además, obligatoriamente deberá 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:** Se evaluará únicamente la sumatoria del monto ejecutado sin incluir el IVA, siempre que cumpla el monto mínimo requerido por cada instrumento y se encuentre sustentado con las facturas respectivas. 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.

3. **Facturas que incluyan retenciones:** Se evaluará únicamente el monto facturado, de manera individual, por los servicios prestados, sin considerar el IVA, siempre que cumpla el monto mínimo requerido.

   Únicamente estos instrumentos servirán para el cálculo del monto de experiencia general requerida, para lo cual se considerará 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 aceptarán como válidos 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 solicitada.
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 General del oferente:

El presupuesto referencial establecido del referido proceso es de USD $1.901.361,36; por lo que, EP PETROECUADOR determinó que, el monto de experiencia general mínima requerida en relación al presupuesto referencial es no mayor al 24,98% y de USD $ 475.000,00; y el monto mínimo requerido por cada instrumento (actas entrega recepción, contratos, órdenes de trabajo, órdenes de servicio, facturas dentro de los (15) años previos a la fecha de publicación de este proceso de contratación, que incluyan retenciones) en relación al monto determinado en la experiencia mínima general es no mayor al 15%; es decir, debe ser igual o superior a USD $ 71.250,00.

PRESUPUESTO REFERENCIA POR 730 DÍAS	MONTO MÍNIMO REQUERIDO EXPERIENCIA GENERAL (24,98%)	REQUERIDO POR CONTRATO EXPERIENCIA GENERAL (15%)
$ 1.901.361,36	$ 475.000,00	$ 71.250,00

Experiencia Especifica del oferente:

El oferente deberá acreditar Experiencia Específica en la prestación del SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CON PREPARACIÓN EN LAS INSTALACIONES CON EMPRESAS O ENTIDADES PÚBLICAS Y/O PRIVADAS Y CON EQUIPAMIENTO, obtenida durante los últimos (5) años previos a la fecha de publicación de este proceso de contratación.

La entidad contratante determinó que, el monto de experiencia específica mínima requerida en relación al presupuesto referencial es no mayor al 14,98% y de USD $ 285.000,00; el monto mínimo requerido por cada instrumento (actas entrega recepción, contratos, órdenes de trabajo, órdenes de servicio, facturas obtenida durante los últimos (5) años previos a la fecha de publicación de este proceso de contratación que incluyan retenciones), en relación al monto

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

determinado en la experiencia especifica es no mayor al 20%; es decir, debe ser igual o superior a USD $57.000,00.

PRESUPUESTO REFERENCIA POR 730 DÍAS	MONTO MÍNIMO REQUERIDO EXPERIENCIA ESPECIFICA (14,98%)	REQUERIDO POR CONTRATO EXPERIENCIA ESPECIFICA (20%)
$ 1.901.361,36	$ 285.000,00	$ 57.000,00

Otro(s) parámetro(s) resuelto por la entidad contratante:

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

a) Compromiso de Asociación o Consorcio (de ser el caso)
b) Carta de compromiso de cumplimiento de términos de referencia.
c) Certificado o documentación que avale la personería Natural o Jurídica del oferente debidamente emitido por la autoridad competente (SRI, SEPS).
d) Listado actualizado del último semestre año 2023 de sus socios y directiva (listado con inclusiones y exclusiones de socios registrado y emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria –SEPS).
e) Certificado de Manipulación de Alimentos vigente emitido por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) del Ministerio de Salud Pública del personal que manipule y prepare alimentos.

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

Se verificará que se encuentren todos los requisitos mínimos solicitados a continuación:

PARÁMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Integridad de la oferta			
Personal técnico mínimo			
Experiencia mínima del personal técnico			
Equipo mínimo			
Experiencia específica mínima			
Experiencia general mínima			
Otro(s) parámetro(s) resuelto por la entidad contratante			

METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN POR PUNTAJE

EVALUACIÓN POR PUNTAJE:

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

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

CRITERIO DE ASOCIATIVIDAD (60 puntos)

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

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

i. Asociatividad:	
TIPOS DE OFERENTES	**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 proveedor debe presentar copia del RUP actualizado y documentos que justifique su Personería Jurídica.

Nota: Para efectos de verificar la participación local de los proveedores interesados, se aplicará lo establecido el artículo 6, numeral 22 de la LOSNCP que determina: *"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";* así como lo establecido en el artículo 39 del RGLOSNCP.

CRITERIO DE IGUALDAD (35 puntos)

ii. Criterios de igualdad	
INTERGENERACIONAL:	
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.	10
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	10

de ciudadanía; adicionalmente, se presentará la nómina de socios o la planilla del IESS para verificación.	
BENEFICIARIOS DEL BONO DE DESARROLLO HUMANO:	
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.	5
Puntaje máximo que pude acreditar cada oferente por estos parámetros.	20
PERSONAS CON DISCAPACIDAD:	
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.	10
IGUALDAD DE GENERO:	
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.	5
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)

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

iii. Parámetros de calidad	PUNTAJE
Los oferentes deberán presentar el Certificado de Calidad y/o Gestión emitido por el INEN, el cual debe estar relacionado a la prestación de servicios de alimentación. Se otorgará cinco (5) puntos adicionales sin perjuicio de que el oferente acredite más de un parámetro de calidad.	5

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

Los documentos que el oferente deberá presentar para la etapa de evaluación por puntaje 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).
- 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 y trabajadores en relación de dependencia.
- 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.
- 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).

ORDEN DE PRELACIÓN:

Las adjudicaciones se realizarán utilizando el criterio de preferencia por localidad, de acuerdo a la provincia donde se designa la mayor inversión económica; en caso de no existir ofertas que cumplan el puntaje mínimo requerido dentro de la Provincia, se aplicará el siguiente orden de prelación:

ORDEN DE PRELACIÓN	
1	Pichincha
2	Santo Domingo de los Tsáchilas
3	Tungurahua

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

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	AUTORIZADO POR:
Firmado electrónicamente por: MARIA JOSE CEVALLOS GALARRAGA	Firmado electrónicamente por: EDISON ANDRES ESCOBAR YUGCHA	Firmado electrónicamente por: MARCO ANTONIO MARTINEZ CAMPOVERDE
María Cevallos	Andrés Escobar	Marco Martínez
Cargo: *Especialista de Servicios Administrativos e Infraestructura* *Operadores del SNCP con el No. SERCOP - 2HOU9EeBrD*	**Cargo:** *Jefe de Servicios Administrativos e Infraestructura* *Operadores del SNCP con el No. SERCOP - 8nDYTZGPFR*	**Cargo:** *Jefe Corporativo de Servicios Administrativos e Infraestructura* *Operadores del SNCP con el No. SERCOP - vjBEiQnaOc*

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