

FERIAS INCLUSIVAS

FI-GADPJSJ-003-2019

MODELO DE PLIEGO

FERIAS INCLUSIVAS

ÍNDICE

SECCIÓN I CONVOCATORIA

SECCIÓN II CONDICIONES GENERALES

- 2.1 Condiciones de inclusión
- 2.2 Inhabilitades
- 2.3 Uso del Pliego
- 2.4 Cronograma
- 2.5 Verificación de la documentación presentada y cancelación de errores
- 2.6 Garantías
- 2.7 Cancelación del Procedimiento
- 2.8 Declaratoria de Procedimiento Desierto
- 2.9 Adjudicatario Fallido
- 2.10 Reclamos
- 2.11 Administración del Contrato
- 2.12 Verificación de cumplimiento de requisitos mínimos
- 2.13 Adjudicación y Publicación
- 2.14 Contrato

SECCIÓN III CONDICIONES PARTICULARES

- 3.1 Objeto de la contratación
- 3.2 Vigencia de la Oferta
- 3.3 Plano de Ejecución
- 3.4 Presupuesto Referencial
- 3.5 Cupo de compra de bienes
- 3.6 Contratos del bien o servicio
- 3.7 Forma de Pago
- 3.8 Metodología de Evaluación
- 3.9 Forma de presentar la Oferta
- 3.10 Términos de Referencia
- 3.11 Requisitos mínimos
- 3.12 Admisión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas del procedimiento

SECCIÓN IV MODELO DE FORMULARIO

Formulario de la Oferta:

- 4.1. Modelo de carta de presentación y compromiso
- 4.2. Datos generales del proveedor
- 4.3. Tabla de cantidades y precios
- 4.4. Admisión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas del procedimiento
- 4.5. Criterios de Indización
 - 4.5.1 Asociatividad
 - 4.5.2 Criterios de igualdad
 - 4.5.2 Parámetros
- 4.6. Compromiso de asociación o comercio

Objeto de Contratación:

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACION PARA LAS UNIDADES LOS TOMADOS EN CUENTA 1 Y 2 DEL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO.

SECCIÓN V

PROYECTO DE CONTRATO

VI

CONDICIONES PARTICULARES DE LOS CONTRATOS DE FERIA INCLUSIVA DE BIENES Y/O SERVICIOS

VII

CONDICIONES GENERALES DE LOS CONTRATOS DE FERIA INCLUSIVA DE BIENES Y/O SERVICIOS

SECCIÓN VI

CONTRATANTES

SECCIÓN I CONVOCATORIA

EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO convoca a través del Portal Institucional de Servicio Nacional de Contratación Pública, y de la Radio CRISTAL, según lo previsto por el artículo 67 del Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública - (RGLSNCNP-), a todas las personas naturales o jurídicas, ya sea de manera individual o a través de asociaciones o consorcios o por consorcios de asociación o consorcios, que estén domiciliadas en la PARROQUIA SAN JACINTO DE COLIMES para la presentación de ofertas relacionadas con la contratación de CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS UNIDADES LOS TOMADOS EN CUENTA 1 Y 2 DEL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO que están habilitadas en el Registro Único de Proveedores- RUP, siempre y cuando cumplan una de las siguientes condiciones:

"Art. 339.- Proveedores Participantes.- Podrán participar en los procedimientos de Ferta inclusiva las personas naturales o jurídicas, que estén habilitados en el Registro Único de Proveedores- RUP, en el siguiente orden:

1. Productores individuales,
2. Organizaciones de economía popular y solidaria: sectores Comunitarios, asociativos, cooperativos;
3. Unidades Económicas Populares;
4. Artesanos, y,
5. Mijero y Pequeñas unidades productivas" (Resolución 092 del SERCOP)

En el caso de personas jurídicas miero y pequeñas, los accionistas o socios de estas también deberán cumplir con la condición de ser miero o pequeños.

Presupuesto Referencial y Certificación de Partida Presupuestaria: El Presupuesto Referencial es de: 121.486,3 (doce mil ciento cuarenta con 63/100) dólares de Estados Unidos de América, sin incluir el IVA. El número de partida presupuestaria es 730081 alimentos y bebidas

Código CPC.- Código de Clasificador Unidad del Producto a utilizar (nivel 9) No. 632300212

Precio Unitario: El precio unitario al que el oferente deberá adherirse es de: 12.148,63 (doce mil ciento cuarenta con 63/100) Dólares de Estados Unidos de América, sin incluir el IVA.

Forma de Pago: El pago se lo realizará de manera mensual previa presentación de la factura por parte del contratista dentro de los cinco días hábiles posteriores a la entrega del servicio; así como con la presentación del informe favorable del Administrador del Contrato, informe mensual de calidad y cantidad, informes de asistencia de los niños, ficha de recepción diaria de alimentos, ficha de planificación mensual del ciclo de menús.

Con el fin de garantizar los intereses institucionales de esta Cartera de Estado, el pago de la alimentación se lo realizará por CONSUMO, es decir por el número de servicios de alimentación recibido por día y no por cantidades fijas mensuales.

Una vez recibida la factura el pago se realizará en un plazo máximo de 10 días hábiles

Plazo de entrega: Es de 41 días hábiles, contados desde el 01 de noviembre hasta el 31 de diciembre de 2019, con una entrega del servicio de 3 veces por semana, acorde cronograma de trabajo que será entregado por el GAD Parroquial de San Jacinto de Colimes.

Las condiciones generales de esta convocatoria son las siguientes:

1.- El pliego está disponible, sin ningún costo, en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública o también en documento físico, que será retirado en el GAD Parroquial de San Jacinto de Colinas ubicado en la calle San Cayetano SN y 3 de Julio.

2.- El cronograma del presente procedimiento es el siguiente:

ETAPA	FECHA	HORA
Publicación y Convocatoria	17-10-2019	08:00
Socialización y período de preguntas, inquietudes y aclaraciones	22-10-2019	10:00
Fecha límite para la adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas	23-10-2019	10:00
Fecha límite para la presentación y verificación de cumplimiento de requisitos mínimos y cualificación de errores	30-10-2019	11:00
Fecha límite para adjudicación	31-10-2019	11:00

3.- Metodología de evaluación de la documentación de adhesión: La Comisión Técnica, realizará la documentación de adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas presentadas, en función del cumplimiento de las condiciones de participación establecidas en el pliego y fecha del bien o servicio específico, evaluando la metodología cumple - no cumple, a través de la presentación de los formularios descriptos en el presente pliego y condiciones particulares establecidas en la ficha técnica, con los oferentes que cumplan las condiciones establecidas en el pliego, serán puntuados atendiendo requisitos de inclusión: por asociatividad y arrierías de igualdad; así como por pertenencia de calidad.

4.- La entrega de los documentos solicitados como requisitos mínimos y del formulario de la oferta a los proveedores en el procedimiento, se realizará desde la culminación de la fecha de socialización hasta la fecha límite para la presentación de dichos documentos, previsto en el cronograma del mismo, en un sobre, con identificación del proveedor y dirección de contacto.

5.- Los requisitos mínimos presentados por los proveedores contendrán obligatoriamente los documentos (formularios) descritos en el presente pliego, y toda la documentación que la entidad contratante solicite para determinar que la condición del participante se adecua a las condiciones de inclusión previstas en esta convocatoria o para aplicar los parámetros de calificación previstos, siempre que esa documentación no conste en un registro público de libre consulta o que haya sido entregada previamente para la habilitación en el Registro Único de Proveedores -R.U.P.

La entidad contratante comunicará los resultados de la revisión y validación de la documentación presentada por los participantes, publicándola en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública. La entidad contratante podrá emitir y publicar un listado con el total de los proveedores habilitados para efectos de adjudicación.

6.- La adjudicación, se realizará sobre la base del cumplimiento de los requisitos mínimos y formularios previstos en el pliego, bajo la metodología cumple-no cumple y criterios de inclusión.

7.- Este procedimiento de Feria Inclusiva se regirá por la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su Reglamento General, la normativa emitida por el SICRCP que sean aplicables, y el pliego debidamente aprobado.

8.- Garantías: En este procedimiento es aplicable la siguiente garantía: La garantía de fidel cumplimiento de la orden de compra, esta garantía será otorgada a través de cualquier forma prevista en el artículo 73 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

SAN JACINTO, 16 DE OCTUBRE DEL 2019

SRA. CARMELINA QUIROZ CASTRO
SAN JACINTO



SECCIÓN II CONDICIONES

GENERALES

2.1 Condiciones de inclusión: La presente Feria Inclusiva es un procedimiento de contratación en el que pueden participar únicamente los proveedores habilitados en el Registro Único de Proveedores - RUP, siempre y cuando cumplan una de las siguientes condiciones:

En el caso de personas jurídicas micro y pequeñas, los accionistas o socios de éstas también deberán cumplir con la condición de ser micro o pequeños.

Art. 339.- Proveedores Participantes.- Podrán participar en los procedimientos de Feria Inclusiva las personas naturales o jurídicas, que estén habilitados en el Registro Único de Proveedores- RUP, en el siguiente orden:

1. Productores individuales,
2. Organizaciones de economía popular y solidaria: sectores Comunitarios, asociativos, cooperativos,
3. Unidades Económicas Populares,
4. Artesanos; y,
5. Micro y Pequeñas unidades productivas

Encontrarse domiciliada en la PARROQUIA SAN JACINTO DE COLUMES para la presentación de los documentos solicitados como requisitos mínimos relacionados con la contratación de CONTRATACION DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACION PARA LAS UNIDADES LOS TOMAJOS EN CUENTA 1 Y 2 DEL CAD PARROQUIAL SAN JACINTO.

La entidad contratante es responsable de verificar la condición jurídica de cada oferente, a fin de asegurarse que pertenece a cualquiera de las categorías previstas en este numeral. Para el efecto, podrá solicitar en el pliego de un procedimiento de Feria Inclusiva, la documentación probatoria correspondiente, siempre que la misma no consista en un registro público de libre acceso o que ésta haya sido previamente entregada para efectos de registros y habilitarse en el Registro Único de Proveedores RUP.

2.2 Inhabilitades: No podrán participar en el presente procedimiento precontractual, por sí mismos o por interpuesta persona, las personas que incurren en las inhabilitades generales y especiales, de acuerdo a los artículos 62 y 63 de la LOSNCP; y 110 y 111 del RGE/OSNCP, así como en la prohibición señalada en el literal j) del artículo 24 de la Ley Orgánica de Servicio Público. Tampoco podrán participar en este procedimiento y por lo mismo se las considerará inhabilitadas para el mismo, aquellas personas naturales o jurídicas que no cumplan con las condiciones previstas en la Convocatoria del presente pliego de Feria Inclusiva.

2.3 Inhabilitades de contratación: Con la finalidad de evitar la concentración de la compra pública en los servicios de alimentación externalizada; No podrá participar los proveedores que aumenten contratos de la misma naturaleza con otras instituciones o la misma. Se analizará el puntaje obtenido en la prestación del servicio externalizado durante el año anterior o en el caso que se aplique, y se procederá a los oferentes de la Economía Popular y Solidaria o a los emprendimientos generados con el Creador de Desarrollo Humano que cumplen y están en consonancia con la norma técnica de los servicios de alimentación externalizada.

2.3 Uso del Pliego: La entidad contratante, al utilizar el modelo de pliego de Feria Inclusiva podrá bajo su responsabilidad modificar y ajustar el mismo a las necesidades particulares del procedimiento de contratación, siempre que se ajuste con la LOSNCP y su Reglamento General, y el contenido de los requisitos mínimos se solicite a través de los formularios que son parte del modelo de pliego, conforme a lo dispuesto en el artículo 28 del RGE/OSNCP.

ETAPA	FECHA	HORA
Publicación y Convocatoria	17-10-2019	08:00

Socialización y período de preguntas, respuestas y aclaraciones	22-10-2019	10:00
Fecha límite para la adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas	25-10-2019	10:00
Fecha límite para la presentación y verificación de cumplimiento de requisitos mínimos y convalidación de errores	30-10-2019	11:00
Fecha límite para adjudicación	31-10-2019	11:00

Art. 341.- Etapas y Cronograma.- El cronograma del procedimiento de Feria Inclusiva considerará los siguientes términos, contados a partir de la fecha de la publicación y convocatoria, están conformado por los siguientes etapas:

ETAPA PLAZO	ETAPA PLAZO
Publicación y convocatoria	Lugar, Fecha
Socialización, preguntas, respuestas, aclaraciones	Esta etapa se desarrollará en un término mínimo de tres (3) y máximo cinco (5) días contados desde la fecha de publicación del procedimiento de Feria Inclusiva.
Adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas	Esta etapa se desarrollará en un término mínimo de tres (3) y máximo ocho (8) días contados a partir de la culminación de la etapa "Adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas".
Verificación de cumplimiento de requisitos mínimos y convalidación de errores.	Esta etapa se desarrollará en un término mínimo de tres (3), máximo ocho (8) días contados a partir de la culminación de la etapa "Adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas".
Adjudicación	La etapa de adjudicación no podrá exceder de un término de dos (2) días contados a partir de la culminación de la etapa anterior.

(Resolución 092 del SERCOP)

Al elaborar el cronograma del procedimiento deberá considerarse lo siguiente:

Art. 344.- Adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas.- En esta etapa, los oferentes interesados en participar en el procedimiento, deberán manifestar electrónicamente a través del Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública, su voluntad de adherirse a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas del mismo y registrar su capacidad máxima de producción o de prestación del servicio con respecto a lo requerido en los pliegos; además deberán presentar su oferta de forma física, en el lugar que la entidad promotora señale para el efecto.

Esta etapa es independiente de la etapa de "Verificación de cumplimiento de requisitos mínimos y convalidación de errores. (Resolución 092 del SERCOP)

2.5 Verificación de la documentación presentada y convalidación de errores: Luego de realizada la revisión y validación de la documentación de adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas presentada por el oferente, la entidad contratante podrá efectuar cualquier de los siguientes acciones:

Si un participante no cumple con toda la documentación o requisitos del procedimiento la entidad podrá:

- a) Solicitar la rectificación de la información al proveedor pudiendo éste volver a presentarla hasta la fecha límite para la presentación y verificación de cumplimiento de requisitos mínimos y convalidación de errores, prevista en el cronograma del procedimiento. Sin embargo si el proveedor posee a las observaciones emitidas por la máxima autoridad o su delegado no rectificar la documentación o no la volviese a presentar, no podrá ser considerado para ninguno de los efectos del procedimiento, es decir su propuesta de adhesión se considerará como no presentada.
- b) Proceer del mismo modo señalado en el literal a), si el contenido de los manuales del formulario de la oferta presentada difiere del solicitado en el pliego, convalidándolo o modificándolo, de tal forma que se alteren las condiciones de la contratación.
- c) Designificar a un proveedor si determinare que éste no cumple con las condiciones previstas para la Feria Inclusiva.

2.6 Garantías: En este procedimiento es aplicable la siguiente garantía:

- a) La garantía de fiel cumplimiento del contrato, si la cuantía del mismo es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0.000002 por el presupuesto inicial del Estado de correspondiente ejercicio económico.

Las garantías serán entregadas a través de cualquier firma prevista en el artículo 73 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, y serán devueltas conforme lo dispuesto en el artículo 77 de la misma ley.

2.7 Cancelación del Procedimiento: En cualquier momento comprendido entre la convocatoria y hasta veinticuatro (24) horas antes de la fecha de presentación de los documentos solicitados como requisitos mínimos, la máxima autoridad de la entidad contratante podrá declarar cancelado el procedimiento, mediante acto administrativo motivado, de acuerdo a lo establecido en el artículo 34 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública -LORSNCP.

2.8 Declaratoria de Procedimiento Desierto: La máxima autoridad de la entidad contratante, antes de resolver la adjudicación, podrá declarar desierto el procedimiento de manera total o parcial, de conformidad con el artículo 33 de la LORSNCP, a través de acto administrativo debidamente fundamentado. Una vez declarado desierto el procedimiento, (la máxima autoridad) podrá disponer su archivo o su respectivo.

2.9 Adjudicatario Fallido: El adjudicatario podrá solicitar y justificar, dentro del término fijado para la suscripción del contrato, la no suscripción del mismo por causas de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas y aceptadas por la entidad contratante. En este caso la máxima autoridad de la entidad contratante no le declarará adjudicatario fallido. Si posteriormente, una vez superadas las causas de fuerza mayor o caso fortuito este proveedor solicitare la suscripción del contrato, la entidad contratante, de considerarlo conveniente a sus intereses, podrá hacerlo.

Si un oferente se negare, por segunda ocasión y por cualquier causa, a suscribir el contrato, será calificado por la entidad contratante como adjudicatario fallido y procederá de conformidad con los artículos 35 y 98 de la LORSNCP. A efecto de notificar al Servicio Nacional de Contratación Pública deberá observar la normativa emitida al respecto.

2.10 Reclamos: Para el evento de que los participantes o adjudicatarios presenten reclamos relacionados con los documentos solicitados como requisitos mínimos, se deberá considerar lo establecido en los artículos 102 y 103 de la LORSNCP.

2.11 Administración del Contrato: La entidad contratante designará a un administrador del contrato, quien velará por el cabal y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del mismo.

2.12 Verificación de cumplimiento de requisitos mínimos: La máxima autoridad de la entidad contratante, o su delegado, analizará los documentos solicitados como requisitos mínimos presentados en función del cumplimiento de las especificaciones técnicas o términos de referencia del servicio que se hayan previsto en el pliego (metodología cumple o no cumple), con los oferentes que cumplan las condiciones establecidas en el pliego, según puntuación otorgándose requisitos de inclusión: por

asociatividad, criterios de igualdad, parámetros de calidad.

Art. 345.- Verificación de cumplimiento requisitos mínimos de la oferta y convalidación de errores.- En esta etapa la entidad contratante realizará la apertura de ofertas, en la que verificará que se encuentren todos los requisitos mínimos solicitados en el pliego. De existir errores de forma en la oferta, la entidad contratante podrá solicitar al oferente la convalidación de los mismos.

La entidad contratante realizará la evaluación y calificación de la oferta atendiendo a las especificaciones técnicas o términos de referencia según lo previsto en el pliego utilizando para el efecto la siguiente metodología:

Metodología "Cumple o no cumple"- Es la verificación de los documentos y requisitos mínimos solicitados en el pliego, aquellas ofertas que cumplan integralmente esta metodología serán evaluadas de acuerdo a los criterios de inclusión.

Las ofertas que cumplan con las condiciones establecidas en el pliego, serán puntuadas atendiendo los siguientes criterios de inclusión: por asociatividad, criterios de igualdad, parámetros de calidad (Resolución 092 del SERCOP)

* Los participantes podrán en cualquier etapa del procedimiento, siempre que no haya culminado ya la etapa de presentación de ofertas y verificación de cumplimiento de requisitos, solicitar a la entidad contratante asistencia a fin de que puedan presentar de correctamente su oferta física así como su adhesión a través del Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública.

2.13 Adjudicación y publicación

Dentro del día y hora término previsto en el cronograma del procedimiento, la entidad contratante resolverá la adjudicación del respectivo contrato a él o los oferentes adjudicatarios para la adquisición de bienes o prestación de servicios, que hayan cumplido con las condiciones de participación, en función del cumplimiento de las condiciones de participación previstas en el pliego.

La entidad contratante adjudicará el procedimiento de Feria Inclusiva de acuerdo al orden de prelación del puntaje obtenido en la calificación de los criterios de inclusión; pudiendo la entidad contratante adjudicar a él o los proveedores que obtengan la mayor puntuación. En caso de que se hubiese de varios proveedores el monto adjudicado a cada uno será definido por la entidad contratante en función de sus capacidades para fabricar y entregar los bienes o prestar el servicio en los plazos establecidos.

La entidad contratante adjudicará el contrato a través de resolución motivada, que se publicará obligatoriamente en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública, pudiendo también publicarse en el portal o página electrónica de la entidad contratante, de conocimiento pertinente. Si una vez concluida la etapa de presentación y verificación de cumplimiento de los requisitos mínimos y los criterios de inclusión, la entidad contratante no hubiere podido dar a conocer los resultados del procedimiento respecto adjudicaciones efectuadas deberá, en el término máximo de dos (2) días, publicarlo de manera obligatoria.

2.14 Contrato

¹ El artículo 76 del Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas establece que los artículos correspondientes a la contratación pública no pierden su calidad de recursos públicos, hasta el momento de ser devueltos, y que la normativa aplicable a la gestión de dichos recursos será la que corresponde a las personas jurídicas de derecho privado, con excepción de lo dispuesto en el tercer inciso del artículo 299 de la Constitución de la República. La misma constitucionalidad prevé que los recursos públicos deben manejarse en la banca pública.

La máxima autoridad de la entidad contratante o su delegado y el o los proveedores adjudicatarios suscribirán el respectivo contrato conforme a las condiciones de inclusión establecidas en el pliego del procedimiento, la oferta, las cantidades establecidas en la adjudicación, de ser el caso, sin necesidad de escritura pública, salvo el caso de que la cuantía de la adjudicación sea igual o superior a la base prevista para la licitación de bienes y servicios, caso en el cual el contrato será protocolizado ante Notario Público. Para la suscripción del documento mencionado dependiente del monto y la forma de pago, será requisito previo la rendición de las garantías correspondientes. El proyecto de contrato que es parte del módulo de pliego servirá como referencia para las entidades contratantes.

El contratista deberá entregar los bienes o prestar los servicios conforme al plazo, precio, cantidades y demás condiciones establecidas en el contrato. En caso de incumplimiento se estará a lo establecido en la LCONCP, su Reglamento y condiciones del pliego del procedimiento.

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL SAN JACINTO

FERIAS INCLUSIVAS

FI-GADP9L-003-2019

SECCIÓN III CONDICIONES

PARTICULARES

3.1 Objeto de la contratación: CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACION PARA LAS UNIDADES LOS TOMADOS EN CUENTA 1 Y 2 DEL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO.

3.2 Vigencia de la oferta: Los documentos solicitados en la oferta, incluidos los señuelos como requisitos mínimos tendrán validez hasta la suscripción de los contratos que se derivan del presente procedimiento, de acuerdo a lo establecido en el artículo 30 de la LCONCP.

3.3 Plazo de Ejecución: El plazo de ejecución será de 41 días corrido a partir de lo señalado en el documento respectivo.

3.4 Presupuesto referencial: Es de 12,140.63 (doce mil ciento cuarenta con 63/100) dólares de Estados Unidos de América, sin incluir el IVA. El número de período presupuestaria es 730801 alimentos y bebidas, según certificación presupuestaria Nro. 049-MIGB-ST-2019

3.5 Cupo de compra de bienes: Es la cantidad mínima de un bien o lotes de bienes a ser adquiridos a los proveedores en el procedimiento de FERIA Inclusiva.

El cupo de compra será definido por la entidad contratante como resultado de un estudio técnico del punto de equilibrio (mínimo nivel de ventas necesario para recuperar los costos), que permita a los proveedores recibir una utilidad neta por la provisión que realice al Estado.

3.6 Costos del bien o servicio: (Para el caso de prestación de servicios): Del mismo modo que en el caso de bienes, la entidad contratante para la prestación de servicios deberá considerar a efectos de determinar el costo de cada ítem todas las actividades y costos necesarios para que el oferente preste los servicios objeto de la contratación en cumplimiento de las especificaciones técnicas o términos de referencia, y a plena satisfacción de la entidad contratante.

3.7 Forma de Pago: El pago se lo realizará de manera mensual previa presentación de la factura por parte del contratista dentro de los cinco días hábiles posteriores a la entrega del servicio; así como con la presentación del informe favorable del Administrador del Contrato, informe mensual de calidad y cantidad, informe de asistencia de los niños, ficha de recepción diaria de alimentos, ficha de planificación mensual del ciclo de menús.

Con el fin de proteger los intereses institucionales de esta Curia de Estado, el pago de la alimentación se lo realizará por CONSUMO, es decir por el número de servicio de alimentación recibido por día y no por cantidades fijas mensuales.

del procedimiento. Si el proveedor pese a las observaciones emitidas por la máxima autoridad no rectificar su documentación o no la volviese a presentar, no será considerado para ninguno de los efectos del procedimiento, es decir su propuesta de adhesión se considerará como no presentada.

b) La entidad contratante procederá del mismo modo señalado en el literal a), si el contenido de los nombres del formulario de la oferta presentada difiere del señalado en el pliego, condicionado e modificado, de tal forma que se alteren las condiciones de la contratación.

La entidad contratante en ningún caso será considerada como responsable de la documentación que pudiere presentar un oferente como requisitos mínimos, en un lugar distinto al fijado en la convocatoria o después de la hora establecida para ello.

En todo caso, cualquier oferta cuya oferta no hubiere sido validada y habilitada, en cualquier momento durante la vigencia del instrumento jurídico derivado del presente procedimiento, podrá volver a presentar su manifestación de interés y ser revisada y validada su documentación, de ser el caso, quedando en consecuencia, habilitado para eventuales fines de adjudicación.

1. OBJETO DE CONTRATACION
"CONTRATACION DEL SERVICIO DE PREPARACION Y SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS ADULTOS MAYORES EN LA MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS 2 UNIDADES DE ATENCION LOS TOMADOS EN CUENTA 1 LOS TOMADOS EN CUENTA 2

2. ANTECEDENTES

En la Constitución de la República del Ecuador en el Art. 36.- Las personas adultas mayores recibirán atención prioritaria y especializada en los ámbitos público y privado, en especial en los campos de Inclusión Económica y Social y protección contra la violencia.

Se considerarán personas adultas mayores aquellas personas que hayan cumplido los sesenta y cinco años de edad.

Art. 38.- El Estado establecerá políticas públicas y programas de atención a las personas adultas mayores, que tendrán en cuenta las diferencias específicas entre áreas urbanas y rurales, las inequidades de género, la etnia, la cultura y las diferencias propias de las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades; así mismo, fomentará el mayor grado posible de autonomía personal y participación en la definición y ejecución de estas políticas.

En particular, el Estado tomará medidas de:

1. Atención en centros especializados que garanticen su nutrición, salud, educación y cuidado diario, en un marco de protección integral de derechos. Se crearán centros de acogida para albergar a quienes no posean ser atendidos por sus familiares o quienes carezcan de un lugar donde residir de forma permanente.

El Ministerio de Inclusión Económica y Social fundamenta la política pública para la población adulta mayor, en un enfoque de derechos que considere al envejecimiento, como una opción de ciudadanía activa y envejecimiento positivo, para una vida digna y saludable, define tres ejes de política pública:

Inclusión y participación social, considerado a los adultos mayores como actores del cambio social;

Protección social, que asegura una protección destinada a prevenir o reducir la pobreza, vulnerabilidad y la exclusión social; Atención y cuidado, a través de la operación de servicios y centros gerontológicos, de administración directa, o gestionados por consorcios de cooperación.

En este contexto se fundamenta la Misión Mis Mejores Años que surge como una iniciativa de política pública dirigida al cumplimiento de derechos de las personas adultas mayores, desde una perspectiva de priorización de poblaciones excluidas.

Mediante Decreto Ejecutivo N° 11 de 25 de mayo de 2017, con el cual se crea la Secretaría Técnica del Plan "Toda una Vida", adscrita a la Presidencia de la República, mismas que están encargadas de la

3.8 Metodología de Evaluación: La máxima autoridad o su delegado realizará la evaluación de los documentos solicitados como requisitos mínimos, sobre la base de la metodología cumplido/cumple, con los oferentes que cumplan las condiciones establecidas en el pliego, según parámetros atendiendo requisitos de inclusión: por asociatividad y criterios de igualdad, así como por parámetros de calidad.

3.9 Forma de presentar la oferta:

3.9.1.- Adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas. En esta etapa los proveedores interesados en participar en el procedimiento convocado por la entidad contratante, deberán ingresar en el Portal Institucional del SERCOP su manifestación de interés, aceptando y adhiriéndose a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas del procedimiento, y registrarán adicionalmente su capacidad mensual máxima de producción del bien o de prestación del servicio; además deberán presentar su oferta de forma física en el lugar que la entidad promueve señale para el efecto.

3.9.2.- Presentación y verificación de cumplimiento de requisitos mínimos y convalidación de errores. Una vez que los proveedores hayan manifestado su voluntad de adherirse a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas del procedimiento de Forma Inclusiva podrán presentar los documentos solicitados como requisitos mínimos y el formulario de la oferta, dentro del periodo establecido y en el lugar señalado en el pliego del procedimiento.

La entidad contratante solicitará el cumplimiento de las especificaciones técnicas o términos de referencia y capacidad instalada o condiciones del servicio.

El participante presentará los documentos mínimos en un sobre, utilizando el formato de carátula que es parte de este pliego. Los documentos mínimos solicitados deberán incluir la presentación de todos los numerales del formulario de la oferta previstos en el pliego (con excepción del formulario de asociación o compromiso), más la documentación que la entidad contratante considere necesaria para determinar que la condición del participante se adecua a las condiciones previstas en esta convocatoria, siempre que esta documentación no oculte en un registro público de libre consulta o que haya sido entregada previamente para la habilitación en el Registro Único de Proveedores - RUP. El formulario de la oferta podrá ser elaborado a mano, en letra impresa o en una máquina u ordenador a condición que la información sea legible; los documentos mínimos solicitados serán numerados y debidamente rubricados por el participante.

Los participantes no podrán, bajo concepto alguno, cejar los derechos y obligaciones derivadas de este procedimiento y del contrato respectivo.

Si la entidad contratante verifica que la documentación presentada por los participantes contiene errores, deberá solicitar la rectificación al proveedor, en cualquier tiempo desde la fecha de su presentación hasta la fecha límite para la presentación y verificación de cumplimiento de requisitos mínimos.

Asimismo, si la entidad contratante al momento de recibir la documentación mínima solicitada percibiere que el participante aún no se ha adherido a las condiciones económicas del procedimiento de Forma Inclusiva a través del Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública, prestará las facilidades del caso y de ser necesario la asistencia respectiva, a fin de que el proveedor realice y/o finalice o concluya el trámite pertinente en el Portal Institucional del SERCOP y culmine así con la presentación de su adhesión.

Conforme lo señalado en el numeral 2.5 de este pliego, la entidad contratante podrá devolver al interesado la documentación presentada por cualquiera de las siguientes causas:

- a) Si una vez presentada la documentación prevista en el pliego del procedimiento, un proveedor no cumpliere con los requisitos mínimos exigidos en el mismo, la entidad contratante solicitará la rectificación de la información, pudiendo éste volver a presentarla hasta la fecha límite para la presentación y verificación de cumplimiento de requisitos mínimos prevista en el cronograma

<p>ejecución de la Misión "Las Mujeres" y la coordinación para la implementación de la Misión Toca una Vida, y posteriormente la Misión Más Mujeres Años.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para la consolidación política de la Secretaría se crea un Comité Interinstitucional encargado de coordinar y articular las políticas, lineamientos y acciones para la implementación de las Misiones, este comité estará conformado por un delegado del Presidente de la República que lo preside, y representantes de los ministerios de Inclusión Económica y Social, Salud, Educación, Desarrollo Urbano y Vivienda, Economía y Finanzas, Secretario Nacional de la Política. • Mediante Decreto Ejecutivo de 1 de agosto de 2017, se establece una primera acción de inclusión económica, para proveer de una pensión mensual no contributiva de USD\$100,00 (cien dólares) de transferencia monetaria, a personas adultas mayores que sobrepasan los 65 años de edad, que se encuentren en condición de extrema pobreza, que conforme al Índice de Registro Social tengan un puntaje menor o igual a 15,4 y, que no estén afiliadas a un sistema de seguridad pública. <p>Por lo expuesto, la Misión Más Mujeres Años tiene como propósito mejorar la calidad de vida de las personas mayores de 65 años en situación de pobreza extrema, mediante el acceso progresivo al ejercicio de sus derechos, al bienestar y las oportunidades de desarrollo, a través de políticas públicas equitativas, coordinadas y ejecutadas con eficiencia, eficacia y transparencia.</p> <p>Para la operativización de la intervención se han definido 4 modalidades de atención, sin embargo para la aplicación del proceso de adquisición del servicio de alimentación se define que tres modalidades de atención: residencial, diurna y espacios activos, contemplan el rubro correspondiente para esta contratación según lo establecido en la ficha de costos aprobada para esta modalidad, considerando que cada unidad deberá implementar los manuales de buenas prácticas de manufactura se establece que las personas contratadas o encargadas de brindar servicios de cuidado y alimentación a los usuarios deberán cumplir estrictamente con los procesos y estándares de seguridad alimentaria e higiene definidos por el Ministerio de Salud Pública, de tal manera que se garantice una adecuada alimentación que cumpla con un ciclo de visitas de asesoría a las recomendaciones de consumo de calorías y nutrientes para la población adulta mayor que acceda a estos servicios.</p>
<p>3. JUSTIFICACIÓN</p> <p>La contratación del Servicio de alimentación para la atención de las personas adultas mayores que acceden a los servicios de las modalidades: Residencial, Diurna y Espacios Activos de la Misión Más Mujeres Años, se realiza con la finalidad de asegurar la atención del servicio de alimentación en la UNIDADES TOMADOS CUENTA 1 Y 2, que requiere la contratación del servicio de alimentación en la modalidad ESPACIOS ACTIVOS, a partir del 21 DE OCTUBRE hasta el 31 DE DICIEMBRE DE 2019</p>	<p>4. OBJETIVOS</p> <p>Este procedimiento pre-contratual tiene como propósito seleccionar a la oferta de origen ecuatoriano de menor costo, en los términos del numeral 17 del artículo 6 de la LONSCP, para el:</p> <p><i>"Servicio de alimentación (Una ingesta para la movilidad de Espacios Activos: almuerzo)"</i></p> <p>Si en el procedimiento de contratación no hubiere oferta u ofertas consideradas de origen ecuatoriano, la entidad contratante considerará y analizará las ofertas que no se consideren ecuatorianas que se hubieran presentado.</p>
<p>5. ALCANCE</p> <p>El tiempo que cubrirá en la unidad de atención será:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modalidad Espacios Activos: Hasta 150 Adultos Mayores con 35 días de servicio de alimentación con un costo de 2.59 dólares americanos incluido IVA. <p>Servicio de Alimentación en la modalidad Espacios Activos</p> <p>Almuerzo 12000 a 13030</p>	

<p>6. INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD (Diagnósticos, Estadísticas, etc.)</p> <p>La unidad 2 UNIDADES TOMADOS EN CUENTA 1 Y 2, para el año 2019 desde el 21 DE OCTUBRE al 31 DE DICIEMBRE contratará el servicio de alimentación a través del proceso de feria inclusiva.</p>	<p>7. PLAZO DE ENTREGA</p> <p>Es el plazo para la ejecución y terminación de la totalidad de los bienes y/o servicios contratados, que serán contados a partir desde la fecha de suscripción de la orden de compra, u otra condición de acuerdo a la naturaleza.</p> <p>Se establecerá en días calendario el plazo total y los bienes y/o servicios entregables.</p>
<p>8. PRESUPUESTO REFERENCIAL</p> <p>El Presupuesto Referencial establecido para el presente proceso es de \$ 12140.63/100 dólares de Estados Unidos de América), según número de certificación presupuestaria No. 049-MAGB-ST-2019 emitida con fecha 27/09/2019, correspondiente al ítem presupuestario 730801 ALIMENTOS Y BEBIDAS</p>	
<p>9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO (Se podrá establecer la entrega de un anticipo y/o establecer la forma de pago que considere)</p> <p>El pago se lo realizará de manera mensual previa presentación de la factura por parte del contratista dentro de los cinco días hábiles posteriores a la entrega del servicio, así como con la presentación del informe favorable del Administrador del Contrato, informe mensual de calidad y cantidad, informe de asistencia de Adultos Mayores, ficha de planificación mensual del ciclo de visitas.</p> <p>Con el fin de garantizar los intereses institucionales de esta Cartera de Estado, el pago de la alimentación se lo realizará por CONSUMO, es decir por el número de servicio de alimentación recibido por día y no por cantidades fijas mensuales.</p> <p>Una vez recibida la factura el pago se realizará en un plazo máximo de 10 días hábiles</p>	
<p>10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</p> <p>Especificaciones técnicas o términos de referencia: Las especificaciones técnicas y/o términos de referencia para la presente contratación se detallan a continuación</p> <p>2.1.- Nutrición y alimentación.- Son actividades orientadas a la prevención y en la promoción de la salud, destacando la importancia que tiene la nutrición en la salud. Las necesidades e intereses nutricionales de las mujeres y de los hombres deben ser tomados en cuenta, en función de las diferentes patologías (diabetes, hipertensión etc.), así como los saberes y preferencias según la procedencia y las diversidades culturales.</p> <p>2.2.- PLAN DE ALIMENTACIÓN</p> <p>Los planes de alimentación son guías que permitirán cumplir las recomendaciones nutricionales y máximas de parte del MSP por grupos de edad, además facilitan la planificación del menú diario, viendolo el detalle por cada uno de los grupos.</p> <p>2.3.- RECOMENDACIONES NUTRICIONALES</p> <p>Los adultos mayores son un grupo de población muy vulnerable desde el punto de vista nutricional y en el que se dan con frecuencia problemas de malnutrición (obesidad) como por deficiencias específicas de nutrientes (desnutrición) o también situaciones de riesgo nutricional por lo que las dietas deben basarse en bajo consumo de alimentos muy energéticos con excesos de grasas saturadas, azúcares y sal, determinándose indispensable un aumento en el consumo de frutas y verduras.</p>	

Para la planificación de menús saludables debemos considerar los siguientes aspectos:

- Asistencia alimentaria nutricional
- Necesidades nutricionales de los Adultos Mayores
- Recomendaciones alimentarias por grupos de alimentos y patologías.
- Estado fisiológico de Adultos Mayores
- Presupuesto asignado por Adultos Mayores por día
- Producción y disponibilidad de alimentos en el mercado y zonas geográficas cercanas
- Alimentos frescos y de temporada
- Hábitos, costumbres y prácticas alimentarias
- Disponibilidad de equipos y menaje de cocina
- Derivación de la alimentación en casos especiales (desnutrición, enfermedades crónicas agudas

EDA, infecciones respiratorias agudas (RA, etc.)

2.4.-RECOMENDACIONES ALIMENTARIAS PARA ADULTOS MAYORES

Las necesidades diarias de los macro nutrientes según el aporte calórico de la asistencia alimentaria se establecen según la siguiente distribución porcentual:

Tabla No.1: Recomendaciones de consumo diario de calorías, nutrientes y agua para la población adulta mayor

Edad	Sexo	Energía (calorías totales)	RECOMENDACIONES DE CONSUMO DIARIO DE CALORÍAS, NUTRIENTES Y AGUA			
			Carbohidratos (45-65%)	Proteínas (10-35%)	Grasas (20-35%)	Agua (agua pura, bebidas, en alimentos)
65 a 70 años	Femenino	1978 kcal	55%	15%	30%	2,7 litros
	Masculino	2204 kcal	55%	15%	30%	3,7 litros
mayor de 70 años	Femenino	2054 kcal	55%	15%	30%	2,1 litros
	Masculino	1873 kcal	55%	15%	30%	2,6 litros

Tabla No.2: Distribución calórica por tiempos de comida (Residencial)

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA POR TIEMPOS DE COMIDA	
Tiempos de comida	Distribución calórica
Desayuno	25%
Refrigerio mañana	10%
Almuerzo	30%
Refrigerio tarde	10%
Cena	25%

Recomendaciones nutricionales se cumplen a través de la entrega de 5 tiempos de comida.

Tabla No.3: Distribución calórica por tiempos de comida (Diurno)

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA POR TIEMPOS DE COMIDA	
Tiempos de comida	Distribución calórica
Refrigerio mañana	10%
Almuerzo	30%
Refrigerio tarde	10%

Recomendaciones nutricionales se cumplen a través de la entrega de 3 tiempos de comida.

Tabla No.4: Distribución calórica por tiempos de comida (Espacios Activos)

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA POR TIEMPOS DE COMIDA	
Tiempos de comida	Distribución calórica
Almuerzo	30%

Recomendaciones nutricionales se cumplen a través de la entrega de 1 tiempo de comida.

2.5.- RECOMENDACIONES ALIMENTARIAS PARA ADULTOS MAYORES DE 65 AÑOS DE EDAD

Se establecen recomendaciones alimentarias generales para Adultos Mayores según el siguiente detalle por grupos de alimentos y tiempos de comida.

Grupo de alimentos	Frecuencia	Recomendaciones
Leche deslactada o soya	Diaria	Al menos un vaso al día de preferencia en el desayuno, o reemplazarse por yogurt descremado
Queso	dos o tres veces a la semana	Una taja de 40 gramos
Huevo	dos a tres veces por semana	En desayuno, refrigerio o acompañado del plato fuerte
Polla, carne roja, pescado	Cuatro veces por semana	En sopas o formando parte del plato fuerte o segundo
Verduras, hortalizas	Diaria	Al menos dos o tres tipos al día en ensaladas crudas o cocidas o en sopas.
Frutas	Diaria con consideración de aquellas que no hagan daño en la diabetes y gastritis	Doce a tres tipos al día en el refrigerio, en batidos, jugos o coladas.
Leguminosas	dos veces por semana	En menestres, sopas, ensaladas o guisos
Cereales integrales	Diario	De dos a tres al día
Harina de cereales	Diario	En coladas con leche o fruta en la tarde o sopas
Pan, tortillas,	Tres a cuatro veces por semana	Únicamente en la mañana para el desayuno o en el refrigerio de la tarde
Tubérculos	Diario	En sopas o plato fuerte, guisos, ensaladas
Azúcar morena o panela molida	Diario	Máximo 4 cucharaditas al día
Aceite de soya, ginsol o maíz	Diario	Cantidad necesaria al menos dos cucharadas

Agua	Diarlo 6 a 8 vasos diarios	por adulto/adulta Libre demanda
------	----------------------------	------------------------------------

2.6.- Evaluación de necesidades del área sanitaria en el grupo de alimentación y nutrición:

Es importante conocer acerca de la Nutrición Básica, saber que una dieta balanceada incluye agua y los cinco nutrientes: Proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales

2.6.1.- Agua. Es importante porque previene la deshidratación, reduce el estrés de los riñones, y ayuda a mantener la función intestinal. Tomar 6-8 vasos de agua al día puede ayudar a resolver el problema de la constipación. Los adultos mayores no siempre sienten sed, por lo tanto se les debe ofrecer agua durante día para estar seguro que han bebido suficiente agua.

2.6.2.- Proteínas. Son necesarias para el crecimiento y recuperación de los tejidos del cuerpo. Estas son descompuestas cuando el cuerpo necesita energía. Las proteínas se encuentran en el pollo, carne, huevos, nueces, maní/cuajalote de maní, leche y sus derivados.

2.6.3.- Grasas. Ayudan a guardar energía y a mantener la temperatura normal del cuerpo al proveer aislamiento y revestimiento. Demasiada cantidad de ciertas grasas contribuye a bloquear los vasos sanguíneos. Las grasas se encuentran en la manteca, queso, crema, en casi todas las carnes y la leche entera. Es mejor mantener la dieta de los residentes baja en grasa.

2.6.4.- Carbohidratos. Ofrecen energía y provienen de dos fuentes fundamentales: los almidones (encontrados en el pan, cereales, pastas, arroz) y los azúcares (encontrados en el azúcar de mesa, frutas, vegetales y productos lácteos). Algunas formas de fibra (encontrada en frutas, vegetales, pan y cereales) son también carbohidratos, las fibras ayudan a mantener la función intestinal.

2.6.5.- Vitaminas. Son necesarias para muchas funciones del organismo.

2.7.- Dieta General:

Debe estar equilibrada y ajustada a las necesidades de las personas de la unidad.

2.8.-Dieta Especial:

Se debe especificar de acuerdo a la prescripción médica para el tipo y forma de administración.

2.9.-Señales de Alarma:

- Pérdida de peso
- Disminución ingesta comida,
- Disminución ingesta líquida
- Vómitos, Diarrea, Distensión.

Cuando las personas van envejeciendo la nutrición apropiada, es un factor preventivo que le ayudará a tener una vida saludable.

Es necesario que la alimentación de los adultos mayores sea sana y equilibrada, se debe disminuir los alimentos que tienen muchas calorías y pocos nutrientes, y aumentar los alimentos ricos en vitaminas, fibra y proteínas.

Los alimentos que deben formar parte de la dieta del adulto mayor, son aquellos que tienen mayor cantidad de nutrientes como las legumbres, frutas, verduras, pollo, pescado, es importante incluir estos alimentos en la comida diaria.

La alimentación se debe constituir en un espacio de satisfacción para el adulto mayor, preparar comidas nutritivas y apetecibles hará que una persona se sienta gratificada y contenta.

2.10.- Es importante conocer el valor y la utilidad de los alimentos en la salud

2.11.- Alimentos que nos ayudan a formar y reparar los tejidos

- Carnes: pavo, pollo, pescado, carne de res
- Huesos
- Legumbres: garbanzos, lentejas, frijoles

2.12.- Alimentos que contribuyen a las energías para vivir:

- Aceite.
- Cereales: avena,
- Arroz, papas, fideos
- Aceite

2.13.-Alimentos que normalizan buen funcionamiento del organismo:

- Zanahoria, pepinillo, remolacha, brócoli
- Cebollas, berenjenas, tomates, lechugas, nupluni, amilbo, zapallo
- Plátanos, peras, manzanas, naranjas, limones, guayaba, kiwis, melones.

Las frutas y verduras son fuente de vitaminas y minerales por lo tanto es necesario que en la alimentación diaria se incluya el consumo de frutas y verduras, comer estos alimentos ayuda a fortalecer el sistema inmunológico, evita la constipación o estreñimiento y disminuye las infecciones.

3.- Recomendaciones en la preparación de alimentos y comida:

Es primordial tomar en consideración las siguientes pautas y normas:

- Las personas que preparan los alimentos deberán lavarse las manos con jabón antiséptico
- Secarse con papel absorbente o limpienes perfectamente limpios
- Utilizar un guero completamente limpio para que se pueda recoger el pelo
- Desinfectar y limpiar a diario los muebles, el lavadero de platos con cloro o un desinfectante.
- Cuando vaya a preparar los alimentos fíjese que no haya fecha de vencimiento, si ya se pasó la fecha elimine los alimentos cuya fecha haya expirado.
- Lavar perfectamente las frutas y verduras
- Cocinar los huevos hasta que las yemas se endurezcan
- Evitar en la preparación de los alimentos la grasa, como la manteca, el tocino.
- Disminuir las comidas dulces
- Los mejores condimentos que ayudan a mejorar el sabor de las comidas son los naturales como hierbas, especias, jímón, pimientos, ajo, vinagre.
- Cocinar totalmente los pollos, pescados y carnes.
- Utilizar leche hervida o pasteurizada
- Dejar secar los platos al aire

3.1.- Hidratación del Cuerpo

Durante el peso del tiempo las personas adultas mayores van padeciendo la sensación de sed, sin embargo continúan eliminando líquidos ya sea por el uso de diuréticos, por diarreas, fiebre, sudoración.

Las personas deberán ingerir abundante agua y líquidos, para ayudar en la hidratación de su cuerpo, al estar hidratado se facilita el tránsito de la sangre, secreciones digestivas, orina.

En caso de que el adulto mayor haya sufrido deshidratación es recomendable suministrarle suero oral que puede ser preparado en un litro de agua hervida, 2 cucharadas de azúcar, media cucharadita de sal, el jugo de 2 limones y una cucharada de bicarbonato.

3.2.- Recomendaciones antes y durante las comidas de los adultos mayores importantes solicitar ayuda al personal de cuidado diario (CUIDADORAS):

3.2.1.- Antes:

- Tener en cuenta preferencias de las comidas diarias, para festejar el cumpleaños o en ocasiones especiales.
- Antes de sentarse a la mesa pedirle o ayudarle para que se lave la boca y las manos.
- Para administrarle los alimentos debe estar sentado o semi sentado ya sea la alimentación por boca o por

sonda.

3.2.2.- Durante:

- Cuando la persona tenga problemas de masticación la alimentación deberá ser cortada en pedazos pequeños, molido o licuado.
- Si tiene dificultades en tragar los alimentos, si se atraca con facilidad, en estos casos los alimentos pueden ser preparados con sonda.
- Cuando tenga problemas de mover la lengua proporcionarle una cuchara curva.
- Colocar platos con bordes altos para poder tomar los alimentos sin resgar.
- Utilizar platos con cubierta para mantener la comida caliente, cuando la persona se demore en comer.

3.3.-LISTADO DE ALIMENTOS PROHIBIDOS

Con la finalidad de garantizar una alimentación saludable se establece un listado de alimentos prohibidos, que se debe considerar al momento de planificar y comprar los alimentos:

- Condimentos artificiales/sabores, ajíno rojo, salsa de tomate, maggi, mayonesa, etc.)
- Embutidos: salchichas, mortadellas, chORIZOS, jamón, etc.
- Embalsados: sardinas, carnes enlatadas, frutas enlatadas, verduras enlatadas, etc.
- Fritos o jugos con colorantes de ningún tipo.
- Conservas de ningún tipo.
- Galletas de ningún tipo.
- Cremas con colorantes.
- Cremas o alimentos re-orientados de la mañana a la tarde (colidas especialmente por la fermentación de los hidratos de carbono de los cereales y/o frutas).
- Aguas aromáticas como desmayo o en los refrigerios.
- Preparaciones como caramelos con dulce en los refrigerios de las mañanas o tarde.
- No licuar los alimentos y/o preparaciones una vez cocidos por facilitar el consumo.
- Los adultos mayores no deben ingerir al centro residencial con alimento alguno.

4.-RECOMENDACIONES PARA LAS CUIDADORAS O CUIDADORES:

- Acompañar al Adulto Mayor a comer distintas frutas y verduras cada día.
- Reemplazar la carne por leguminosas o granos secos 2 veces por semana
- Evitar frituras
- Preferir las preparaciones al horno, a la plancha o cocidas
- Elegir los alimentos bajos en grasas, azúcar y sal.
- Asegurarse que los Adultos tomen al menos 2,7 litros de líquido al día, incluyendo la leche

4.1.-RESPONSABLE DE LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ SALUDABLE.

El proveedor del servicio de alimentación contratado elaborará los menús con el/la Coordinador/a de la Unidad y el nutricionista del MSP quienes serán los que aprueben/la planificación de un ciclo de menús de cinco semanas, para la revisión y aprobación del Coordinador/a de la Unidad. Para la aprobación del mismo se guiará en la Normativa de la externalización, lineamientos y formatos de la externalización del servicio de alimentación emitida desde la Subsecretaría de Atención Intergeneracional. El ciclo de menú aprobado será utilizado dos veces (dos meses)

La presentación de la planificación del menú será al menos con 15 días de anticipación al inicio de cada ciclo y utilizará los anexos: 1) lineamientos generales para la planificación del menú, 2) formato planificación semanal del menú, 3) fecha de porciones de alimentos según la preparación, 4) Aprobados por el MSP.

5.- CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y PREPARACIÓN

La calidad de los alimentos perecederos y no perecederos que integran la alimentación diaria debe ser de buena calidad en sus características organolépticas: olor, color, sabor, textura e inclusive la fecha de expiración o caducidad debe ser con un período de 30 días anteriores a la fecha de consumo.

6.- NORMAS Y CONDICIONES A APLICARSE EN LA PRESTACION DEL SERVICIO

Las normas establecidas para la prestación del servicio en lo que respecta a personal, espacio físico para la preparación de alimentos, reportes, transporte, limpieza y mantenimiento de instalaciones, se acogerán a las siguientes especificaciones.

6.1.- NORMAS Y CONDICIONES A APLICARSE EN LA PRESTACION DEL SERVICIO

6.1.1.- Personal

La empresa u organización deberá disponer del personal suficiente que se requiera para proporcionar el servicio contratado según lo que estipula la Norma Técnica de la Atención a la Población Adulta Mayor en vigencia.

Las personas que preparen la alimentación están obligadas a cumplir con los siguientes requisitos:

- Estar uniformado con pantalón, camisa o camiseta, mascarilla, gorro, mandil y guantes, e implementos de protección que evite accidentes como quemaduras, golpes, otros; así mismo, el personal deberá contar con el calzado adecuado (antideslizante) que facilite la labor de una manera segura, evitando accidentes.
- Experiencia en el procesamiento y/o preparación de alimentos.
- Ser cordial en la atención a las personas adultas mayores.
- No ingerir bebidas alcohólicas, fumar o consumir sustancias estupefacientes y psicoactivas o comer al momento de servir los alimentos a los usuarios.
- Poder contar de salud ocupacional actualizado cada 6 meses emitido por un profesional de una Unidad Operativa del Salud Pública que será verificado por los Directores/los Distritales y Coordinadores de cada Centro de Atención Directa.
- De existir nuevo personal para la prestación del servicio en referencia, el contratista presentará al administrador del contrato la documentación solicitada anteriormente.
- El/la Coordinador/a de la unidad, revisará al personal de la empresa u Organización proveedora de la alimentación, las veces que sean necesarias, así como los productos o cualquier otro implemento que ingresen a fin de precautelar la seguridad y bienestar de los beneficiarios.
- La empresa u Organización es responsable de que los trabajadores o integrantes de la organización que se encargan de la preparación y del servicio de alimentación, aseo, limpieza de los equipos, menaje y espacios de la cocina y comedior, dispongan de buena salud, y todos los servicios prestados cuenten con una salubridad total; conforme la ética que el servicio de alimentación requiere.

6.2.- ESPACIO FÍSICO PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

El proveedor podrá preparar los alimentos materia del presente contrato, en sus propias instalaciones, mismos que deberán reunir condiciones de salubridad e higiene y/o en las instalaciones a elección del Contratista, previa revisión del mismo.

6.2.1.- Reportes

El proveedor deberá presentar diariamente el reporte de la alimentación entregada, el mismo que será confrontado con el listado reportado por los responsables de cada centro, respecto del número de menús efectivamente entregados mismo que contará con la firma del representante del contratista y de un funcionario que designe el administrador del contrato.

En cada centro, el funcionario designado por el administrador del contrato para la supervisión, emitirá un informe semanal, respecto del servicio efectivamente dado por el proveedor, este documento servirá para la elaboración del informe por parte del administrador del contrato, mismo que será habitando para el pago de cada factura.

6.3.- Buenas Prácticas de Manufactura

6.3.1 TRANSPORTE

La empresa o la organización dispondrá del transporte adecuado y necesario para el traslado de su

personal y de los productores; por lo tanto, el MIBS, bajo ningún concepto asume esta responsabilidad.

Los productos destinados a brindar el servicio de alimentación, serán debidamente empacados en gavetas herméticas de materiales de acero inoxidable y con la debida precaución para su transportación.

El contenedor transportará por su cuenta y riesgo al personal y materiales que serán utilizados en la ejecución del contrato.

Se debe reducir al máximo posible el tiempo de transporte de las preparaciones y/o alimentos, evitando dejar el vehículo o medio de transporte expuesto a los rayos solares o agentes contaminantes como polvo o lluvia por períodos prolongados.

Al prepararse los alimentos en lugares diferentes al Centro de Desarrollo Infantil, disminuya la utilización de varios tipos de transportes, dependiendo de la distancia, lugar y/o ubicación geográficas del proveedor de alimentación y estos varían desde:

- Diferentes tipos de vehículos: autos, camionetas, buses, (distancias mayores a 500 metros)
- Carretas, triciclos y otros transportes pequeños (entre 100 a 500 metros)
- En cooler u otros recipientes grandes a cargo de las personas (entre 100 a 200 metros)

El medio de transporte utilizado para los alimentos debe ser:

- De uso exclusivo del servicio de alimentación.
- Contener un compartimento separado protegido contra el sol directo, el viento, el polvo, la lluvia y otros contaminantes.
- El compartimento del medio de transporte debe estar hecho de material apropiado para el transporte de alimentos, impermeable y fácil limpieza.
- Debe garantizar la temperatura evitando exponer los alimentos a temperaturas inadecuadas: muy altas (calor) o muy bajas (frío), por lo que es necesario mantenerlos sellados según el tipo de alimentos/preparaciones, así como refrigerados o al ambiente hasta el consumo cuando el tiempo de transporte sea superior a una hora y/o de conformidad con las operaciones necesarias para controlar la multiplicación bacteriana.
- Debe ser limpiado e higienizado después de cada tiempo de comida, para evitar la contaminación cruzada.

6.3.2.- LIMPIEZA

- La empresa u organización debe garantizar higiene total y manipulación correcta de los alimentos evitando la contaminación cruzada de los alimentos.
- El personal hará limpiezas de las instalaciones de manera permanente y la limpieza final será posterior a la terminación del último tiempo establecido para la alimentación.
- El lavado de: equipos, vajilla, vasos, vandas, etc., se realizará con agua caliente y lavavajilla, se hará en los sitios asignados por las Coordinadoras del Centro Gerontológico del Buen Vivir, para tal efecto en caso que el Contratista así lo requiera.
- Mantener limpias y desinfectadas las instalaciones.
- Depositar los residuos y desperdicios en recipientes adecuados, luego de haber terminado de prestar el servicio.
- Transportar la basura a los lugares designados para su acopio y posterior traslado por parte de los responsables de la recolección, transporte y destino de los desperdicios.
- Los mesones, pises, paredes, estanterías, refrigeradoras, congeladores y equipo en general que se utilice para este fin, se mantendrán completamente limpios, antes, durante y después de ser entregado el servicio de alimentación al personal.
- Todas las normas de limpieza serán tenidas debidamente de cuenta tal que beneficien a la higiene del lugar en donde se almacenan, procesan, transportan y distribuyen los alimentos.
- El administrador del contrato realizará inspecciones periódicas al lugar en donde se elaboran los alimentos, manteniendo un control estricto y periódico del proceso de elaboración, así como de la calidad de los alimentos y condiciones de higiene referentes a la manipulación y almacenamiento de los alimentos.

6.4.- RECEPCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- La Coordinadora de la unidad es la responsable de la recepción del servicio de alimentación diariamente.
- En base a la planificación del menú diario procederá a verificar el cumplimiento de cada una de las preparaciones establecidas para cada tiempo de comida.
- Procederá a verificar la calidad de las preparaciones, especialmente de aquellas que son cocidas para determinar que no presenten observación alguna en cuanto a su sabor, olor, color y otros.
- Verificará la cantidad de alimentos entregados según el número de Adulto Mayor del Centro Residencial.
- Registrará diariamente en el libro de registros de recepción del servicio de alimentación la conformidad o no del servicio recibido.
- El Técnico Distrital en su visita técnica mensual realizará seguimiento a todo el proceso e igualmente registrará en el libro de registros de recepción del servicio de alimentación la conformidad o no del servicio recibido y procederá a emitir las recomendaciones técnicas correspondientes.

Importante considerar:

- El transporte posee constituir una fuente de contaminación y/o una fase de multiplicación bacteriana cuando no cumple con la limpieza y desinfección correspondiente.
- El lugar o espacio de la preparación de los alimentos deberá estar lo más cerca posible de los Centros Gerontológicos Residenciales, para evitar que se deterioren a causa del transporte por largas distancias.

b) Infraestructura o espacio de preparación de los alimentos

La infraestructura o espacio de preparación de alimentos debe cumplir, con los siguientes parámetros:

- El espacio exclusivo para la preparación de los alimentos y su infraestructura debe ser resistente contra agentes externos, con acceso directo y fácil movilización de los manipuladores de alimentos.
- Contar con separaciones físicas para los procesos de: recepción, higiene, almacenamiento, conservación, preparación, cocción y envasado de los alimentos preparados.
- En el área de preparación de alimentos disponer de mesones y lavabos y/o fregadero de fácil limpieza y con el material de aseo para los manipuladores y material de aseo para los utensilios de cocina.
- El piso, techo, paredes y ventanas deben ser de material liso que permita la limpieza e higienización; las puertas equipadas con barridos o mallas anti plagas, para impedir el ingreso de vectores, polvo y/o basuras.
- El espacio debe garantizar iluminación y ventilación natural o artificial adecuada.
- Las instalaciones eléctricas protegidas y la iluminación artificial protegida de explosiones (focos).
- Disponibilidad de baño sin contaminación directa con el área de preparación, equipado con lavabo y vidrieras para los manipuladores.
- Baño con disponibilidad de material de aseo: jabón líquido, desinfectante de manos y toallas desechables.
- El cilindro de gas deberá estar en lo posible fuera del lugar de preparación de los alimentos como medida de prevención de accidentes.
- Los desagües serán funcionales y deben permitir el flujo normal de aguas servidas y su correspondiente protección.
- Disponibilidad de trampa de grasa y camaras.
- Disponibilidad de instrumentos de medición: reloj, balanza y termómetro.
- Su interior y alrededores se mantendrán limpios y libres de agentes contaminantes de plagas y fauna nociva.

c) Equipos, muebles y útiles

- Disponibilidad de equipamiento, mobiliario y utensilios de cocina en contacto con los alimentos.

<p>con óxidos que permitan la limpieza y en cantidades suficientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Operaciones de limpieza de los equipos y mobiliario se realizan diariamente para asegurar el mantenimiento de las condiciones higiénicas y sanitarias. Disponibilidad de utensilios de cocina de acero inoxidable y de acuerdo a los Adultos Mayores Residentes para la distribución y consumo de alimentos. Disponibilidad de utensilios de cocina de acero inoxidable para el transporte de las preparaciones y/o alimentos a los Centros Gerontológico y protegidos con papel fil o papel transparente. Los utensilios de cocina utilizados para el transporte y consumo deben ser lavados, secados y guardados luego de cada tiempo de comida. Los utensilios de cocina utilizados para el almacenamiento y conservación de los alimentos deben estar identificados, ser lavados, desinfectados, secados simultáneamente. Productos de limpieza y desinfección del espacio, equipos, mobiliario, utensilios y personal ubicados en un lugar reservado, exclusivo e identificado tanto en el espacio de preparación de alimentos como en el Centro Gerontológico. Uso de productos de limpieza y desinfección con registro sanitario. Disponibilidad de paños desechables para superficies en contacto con los alimentos en el lugar de preparación de alimentos y en el Centro de atención. No está permitido la utilización de utensilios de cocina tipo plástico para el transporte y consumo de alimentos. 	<p>d) Control integrado de plagas</p> <ul style="list-style-type: none"> La construcción, instalaciones, equipos, mobiliario y utensilios libre de insectos y roedores. Uso de productos de control de plagas con registro sanitario. Realizar acciones preventivas y posteriores a la fumigación en el espacio del servicio de alimentación externalizado. El control de plagas realiza sus tareas y/o inspección especializada al menos dos veces al año. <p>e) Suministro de agua</p> <ul style="list-style-type: none"> El lugar de preparación de alimentos dispone de suministro permanente de agua potable o en caso de no disponer debe realizar los procesos de tratamiento recomendados. Contar con sistema o tan depósito de agua construido y recubierto con material que no comprometa la calidad de agua, esto es el caso de existir problemas en el suministro permanente del agua. <p>f) Gestión de Residuos</p> <ul style="list-style-type: none"> Disponer de recolectores de basura que permitan una fácil limpieza y transporte. Disponer de recolectores de basura con tapa y accionados sin contacto manual, identificados y equipados con funda plástica en el espacio de preparación de alimentos, baños de manipuladores y áreas de recepción-distribución de alimentos en el Centro Gerontológico. Diariamente deben ser eliminados y/o recogidos y eliminados los residuos de baños y espacio de preparación de alimentos, así como de área de recepción y distribución de alimentos en el Centro Gerontológico. <p>g) Manipuladores (personal)</p> <ul style="list-style-type: none"> Los manipuladores deben tener conocimientos y experiencia en la preparación de alimentos. El proveedor contratado debe garantizar el número suficiente de manipuladores para garantizar el servicio requerido. Garantizar la presencia permanente de al menos un manipulador de alimentos en el Centro Gerontológico para: recepción y la distribución de los alimentos a los Adultos y Adultos Mayores, así como para los procesos de limpieza e higiene de los espacios de recepción y distribución de alimentos en el Centro Gerontológico y su mobiliario utilizado, lavado y desinfección de utensilios de cocina en cada tiempo de comida. Los manipuladores cumplen con los dos controles de salud al año, en los que se incluye pruebas y exámenes de salud (nariz, boca y orina). Los manipuladores cuentan con uniforme completo, de color claro, en buen estado y limpio. Los manipuladores utilizan calzado adecuado, cerrado, limpio y antistático. Los manipuladores garantizan la higiene y cuidado personal integral.
---	---

<ul style="list-style-type: none"> Los manipuladores no deben ingerir bebidas alcohólicas, fumar o consumir sustancias estupefacientes y psicotrópicas o consumir alimentos al momento de servir los alimentos. La ropa y artículos personales de los manipuladores están guardados fuera del lugar de preparación de alimentos y en cuartos personales. Los manipuladores llevan el cabello recogido, uñas cortas, sin anillos, reloj, muñeños, aretes y otros accesorios. Se debe evitar a manipuladores que presenten problemas de salud. La responsable del espacio de preparación de alimentos, entrega la mascarilla, mandil y malla de cabello a los visitantes al espacio de preparación de alimentos. Personal de limpieza de baños y de preparación de alimentos, en el área de recepción y distribución de alimentos en el Centro Gerontológico dispone de uniforme diferenciado para el efecto. El proveedor, la empresa u organización es responsable de que los trabajadores encargados de la preparación y distribución de la alimentación, dispongan de buena salud, y que todos los servicios prestados cuenten con una salubridad total, conforme a la ética que el servicio de alimentación requiere. Los manipuladores de alimentos deben lavarse e higienizarse las manos frecuente y adecuadamente para el montaje de los recipientes, deben estar debidamente uniformados, no hablar, no toser o respirar fuertemente por encima de las preparaciones y/o alimentos. 	<p>h) Materias primas (alimentos)</p> <ul style="list-style-type: none"> La recepción de alimentos se realiza en áreas limpias y desinfectadas. Durante la recepción de alimentos crudos se realiza la inspección previa de los alimentos. Cuentan con suficientes estantes, refrigeradores y/o congeladores. Los alimentos almacenados, refrigerados y congelados se encuentran etiquetados y con fecha de ingreso y caducidad. Se cumple con las normas de almacenamiento, refrigeración y congelación de los alimentos. Los estantes y otros recipientes están ubicados a 30 cm del suelo y 10 cm de la pared y se mantienen siempre limpios y exentos de contaminación. Los alimentos no deben estar en contacto con alimentos de animales, sustancias químicas, materiales de limpieza y otros que puedan causar contaminación. No mantener junto los alimentos crudos con los preparados (cocidos). Los alimentos procesados una vez abiertos, deben almacenarse y mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las normas de almacenamiento detalladas en el mismo. Los alimentos crudos adquiridos a granel se almacenarán cada uno en un recipiente con tapa y rotulado, y colocados en armarios o en alacenas. Los alimentos perecederos o crudos leguminosos, verduras, legumbres deberán almacenarse y conservarse en recipientes individuales y limpios, colocados preferentemente en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro. Todos los espacios cerrados, armarios, repises, alacenas, estanterías empleadas para almacenar y conservar los alimentos deberán ser de material de fácil limpieza y desinfección. Para la aplicación de existencias de alimentos deberá utilizarse el principio de que el primero en llegar será el primero en salir o utilizarse (PEPS). Los alimentos procesados deben contar con el Registro Sanitario otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional y su fecha de consumo deberá estar vigente. Todas las sustancias desinfectantes y de limpieza estarán almacenadas en un lugar específico, con su respectivo rotulo y fuera del contacto directo con alimentos crudos y/o procesados. Se utilizará exclusivamente leche deslactosada. <p>i) Preparación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> Las materias primas, ingredientes (alimentos y/o productos), envases y utensilios de cocina deben ser los adecuados para la preparación de los alimentos. Cuentan con al menos 4 tablas de pizar de diferentes colores para los distintos tipos de alimentos y los manipuladores concoran su uso. El tratamiento térmico o cocción de los alimentos cárnicos garantiza su completa cocción. Los aceites y grasas de fritura lo utilizan una sola vez. Los alimentos congelados se mantienen en refrigeración hasta ser utilizados.
---	--

- Se marcan los alimentos en refrigeración o congelación por tiempos adecuados (refrigeración 5 días y congelación hasta 15 días)
 - Los alimentos en refrigeración y congelación se encuentran bien empacados y envasados.
 - Utilizan los ingredientes adecuados para la desinfección de frutas y verduras.
- j) Servicio en los Centros Gerontológicos**
- El área de recepción de alimentos asignada en los Centros Gerontológicos es exclusiva y debe estar limpia y organizada.
 - La entrega de los tiempos de comida o alimentación se cumple de acuerdo a los horarios y programación del menú vigente.
 - El manipulador de alimentos que se encarga en el Centro Gerontológico adopta procedimientos que minimizan la contaminación de los alimentos y/o preparación en los momentos de distribución de los alimentos.
 - Los utensilios de cocina utilizados en la distribución son lavados secados y guardados bajo protección después de cada tiempo de comida.
 - En el espacio de recepción de alimentos y distribución de alimentos en el Centro Gerontológico no existen adornos y plantas.
 - El proveedor de alimentos cumple con la limpieza y desinfección de los espacios de recepción y distribución de alimentos, así como de mesas y sillas, luego de cada tiempo de comida.

11. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- El personal responsable de la manipulación y preparación de alimentos del proveedor contratado deberá cumplir con las normas y condiciones a aplicarse en el servicio contratado de acuerdo en el capítulo del personal.
- Asegurar y facilitar el ingreso del Coordinador/a del Centro Gerontológico y/o personal técnico de Adulto Mayor distrital, zonal o nacional del MIES y/o Instituciones del Estado para realizar las inspecciones de las instalaciones destinadas a la preparación de los alimentos.
- Recapturar inmediatamente el alimento y/o preparación que presenta observación en algunos de sus características organolépticas identificadas en la recepción de alimentos por parte del Coordinador/a de la unidad.
- Cumplir con los acuerdos y compromisos del plan de mejoras en el tiempo establecido.
- Garantizar la disponibilidad de vajilla de acero inoxidable de acuerdo a la edad para el consumo de los alimentos (taza, vaso, plato superior, plato sencillo, repostero, cuchara sopera y cucharita)
- Cumplir al menos con una capacitación anual sobre alimentación, nutrición, manipulación alimentos e inocuidad alimentaria.
- Informar al contratante, en caso de cambio de personal y especialmente del local de la preparación de alimentos, para contar con la inspección y aprobación correspondiente.

OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

- Contratar el servicio de alimentación considerando el cumplimiento de todas las normas.
- Realizar seguimiento al cumplimiento de las normas y condiciones del servicio de alimentación contratado.
- Gestionar conjuntamente con los proveedores capacitaciones para los manipuladores de alimentos en instituciones del Estado u autogestión.
- Realizar seguimiento, apoyo y asistencia técnica al cumplimiento del protocolo de la externalización del servicio de alimentación, lineamientos, protocolos y procedimientos establecidos por el Ministerio de Inclusión Económica y Social en concordancia con las políticas del Ministerio de Salud Pública.

12. REQUISITOS MÍNIMOS

Los Oferentes tendrán que cumplir los siguientes requisitos mínimos:

PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
Carta de presentación y compromiso		
Datos generales del oferente		
Tabla de cantidades y precios		
Número de socios, accionistas o participes mayoritarios de personas jurídicas		
Listado de socios o empleados Adhesión a los términos y condiciones económicos del procedimiento		
Equipo mínimo requerido		
Personal Mínimo Requerido		
Experiencia del personal		
Mínimo Requerido		
Capacitación del personal mínimo requerido		
Experiencia Oferente		

1.1.- PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO, EXPERIENCIA Y CAPACITACIÓN

CANTIDAD	PERSONAL	EXPERIENCIA	CAPACITACIÓN
1	Cocinero o jefe de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado que acredite al menos un año en servicios de preparación de alimentos. • Certificado de Salud vigente otorgado por el MSP o por centro de salud privada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado que acredite haber cursado y/o aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura, otorgado por un organismo competente.
2	Ayudante de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado que acredite capacitación /o experiencia de al menos seis meses en servicios de preparación de alimentos. • Certificado de Salud vigente otorgado por el MSP o por centro de salud privada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado que acredite haber cursado y/o aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de manufactura.

NOTA: Este grupo de trabajo está en capacidad de atender hasta 40 usuarios diarios, por lo tanto se consideran un (1) ayudante de cocina extra por cada 40 usuarios adicionales.

Para los jefes de cocina se tomará en cuenta la siguiente relación, un (1) jefe de cocina o cocinero por cada 200 usuarios adicionales.

1.2.- EXPERIENCIA DEL OFERENTE

TIPO DE EXPERIENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPORALIDAD	NÚMERO DE PROYECTOS	VALOR DEL MONTO MÍNIMO	CONTRATOS PERMITIDOS	MONTO MÍNIMO POR CONTRATO

		SIMILARES	O	O
1	QUINERA L. SERVICIO DE ALIMENTACION A ENTIDADES PUBLICAS O PRIVADAS 15 años	1	1,300.00	3
				400

1.3. EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO

- 1 cocina industrial
- 1 congelador
- 1 refrigerador
- 1 horno
- 1 licuadora semi industrial o 3 licuadoras domésticas
- 1 botibero

Mensaje:

- Ollas y sartenes, menaje menor
- Menaje de cocina de acero inoxidable
- Vajilla para el servicio, el material de la vajilla será de acero inoxidable, la calidad de la vajilla deberá garantizar que por deterioro o rotura no lastime a ningún usuario ni exponer, además el material de elaboración no deberá interferir en la calidad de los alimentos.
- Cubiertos de acero inoxidable.
- Tablas de picar alimentos
- Vasos de acero inoxidable

Los oferentes deberán adjuntar a la oferta una declaración escrita (no notariada) o compromiso de uso, arriendo o adquisición de que cuentan con los equipos y menaje solicitado, adicionalmente se deberá adjuntar el archivo fotográfico de los mismos.

1.4. PARÁMETROS INCLUSIVOS DE EVALUACIÓN

Parámetros de inclusión	Porcentaje
Asociatividad	60%
Calidad	5%
Criterios de igualdad	35%

a) **Asociatividad:** se otorgará un puntaje mayor a los oferentes de un modelo asociativo que permita la participación efectiva de los actores de la Economía Popular y Solidaria, a fin de presentar una oferta de producción nacional, sin restringir la participación efectiva de artesanos, micro y pequeños productores.

Se presentará el documento constitutivo de la persona jurídica y estatutos de dicha entidad, mismos que deberán estar actualizados e inscritos según lo determinen la Ley de Economía Popular y Solidaria y deberán guardar relación con el objeto de la contratación, obtendrá un puntaje de hasta 60 puntos, de acuerdo al siguiente detalle:

ASOCIATIVIDAD		Puntaje
TIPOS DE OFERTANTES		
Grupo 1.- Organizaciones de economía popular y solidaria conformadas en los sectores comunitarios, asociativos y cooperativos.		60
Grupo 2.- Unidades económicas populares (persona natural)		10
Grupo 3.- Artesanos		25
Grupo 4.- Micro y pequeños unidades productivas		5

b) **Calidad:** se evaluará en base al cumplimiento de las condiciones establecidas en la ficha de Bases Prácticas de Manufactura (BPM), experiencia del proveedor y personal técnico; con un puntaje de hasta (5) puntos.

Los requisitos técnicos se calificarán de acuerdo a la ficha técnica BPM (mexa), de conformidad con la metodología de semafización de la ficha, previa visita de la comisión técnica al oferente participante, de acuerdo al siguiente detalle:

La Ficha de Bases Prácticas de Manufactura contiene 11 capítulos y para la calificación se prioriza 7 capítulos y a cada capítulo igualmente se le asigna un valor tipo, mismo que toma como referencia la semafización.

Parámetros de Evaluación	Calificación máxima
1. Requisitos técnicos	
1 Transporte	1
Infraestructura o espacio de preparación de los alimentos	1
Equipos, muebles y útiles	0.5
Control integrado de plagas	0.5
Suministro de agua	1
Control de Residuos	0.5
Manipuladores (personal)	0.5
TOTAL	5

Con base a la calificación máxima se procederá a asignar un valor de acuerdo al color asignado en la semafización, como se detalla en el cuadro siguiente:

Capítulo	Semafización Verde	Semafización Amarillo	Semafización Anaranjado
Transporte, infraestructura, disponibilidad agua	1	0.75	0.5
Equipos, control integrado de plagas, gestión de residuos y Manipuladores	0.5	0.25	0

c) **Criterios de Igualdad.** Este puntaje permitirá priorizar la compra inclusiva a los oferentes que cuenten con méritos que acrediten los siguientes criterios de igualdad: identidad de género, intergeneracional, pueblos y nacionalidades, personas con discapacidades y de movilidad humana; el puntaje máximo que se otorgará por criterio de igualdad no excederá de 20 puntos, sin perjuicio de que el oferente acredite más de un criterio de igualdad, de acuerdo a lo siguiente:

CRITERIOS	PUNTAJE
Intergeneracional	20
Personas con discapacidad	10
Beneficiarios del Bono de Desarrollo Humano	5
Igualdad de Género	5

• Los criterios de discapacidad e igualdad de género otorgarán una puntuación adicional a la alcanzada por el oferente.

INTERGENERACIONAL (10 puntos): Se otorgará 10 puntos a los oferentes que tengan al menos 4% de personas mayores de 65 años como socio 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 acta de socios o la planilla del IESS para Verificación. (Resolución 092 del SERCOF)

Se otorgarán diez (10) puntos a los oferentes que tengan al menos el cuatro por ciento (4%) de personas entre 18 y 29 años como socio o trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual deberán presentar la cédula de ciudadanía, adicionalmente se presentará la acta de socios o la planilla del IESS para Verificación. (Resolución 092 del SERCOF)

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. (Resolución 092 del SERCOF)

BENEFICIARIOS DEL BONO 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, 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. (Resolución 092 del SERCOF)

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. (Resolución 092 del SERCOF)

1.4. OTROS PARÁMETROS DE EVALUACIÓN

En caso de una paridad de resultados, con la finalidad de evitar la selección automática se procederá a realizar una evaluación de los siguientes criterios.

CRITERIOS	PUNTAJE
Cercanía al CDI	5
No posea cotización de contratos de igual u otro valor.	5
Experiencias generadas con el Crédito de Desarrollo Humano.	5
Oferentes de la Economía Popular y Solidaria.	5
Puntaje mayor obtenido en la prestación del servicio externalizado en el año anterior.	5

1.5. INFRACCIONES, SANCIONES Y MULTAS

INFRACCIONES	MULTA	PUNTAJE
Por la no prestación del servicio	1 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada día de servicio no prestado.	5
Por el cambio en los meses prestables por la entidad contratante sin la debida autorización	0.25 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada cambio	5
Por el incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha.	0.05 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada día de incumplimiento.	5
Por el incumplimiento en el horario de entrega de los ingresos, señalado por la entidad contratante.		
Por el incumplimiento de las condiciones de las fichas IEPM.	Multa del 0.25 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato, si el rango de calificación de la	

	Ficha IEPM está en 57% al 79%.
	Multa del 0.05 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato, si el rango de calificación de la ficha IEPM está en 41% al 56%.
Ante el incumplimiento del proveedor respecto de la ficha IEPM con un porcentaje menor al 40%.	La entidad contratante solicitará al SERCOF que se declare al proveedor como contratista incumplido, para tales fines la entidad contratante se regirá a los establecido en los Artículos 94 y 95 de la LOSNCP.

1.3. MULTAS

INFRACCIONES	MULTA
Por la no prestación del servicio	1 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada día de servicio no prestado.
Por el cambio en los meses prestables por la entidad contratante sin la debida autorización	0.25 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada cambio
Por el incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha.	0.05 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada día de incumplimiento.
Por el incumplimiento en el horario de entrega de los ingresos, señalado por la entidad contratante.	

1.4. GARANTÍAS

Dependiendo del monto de construcción las entidades contratantes deberán solicitar a los proveedores la respectiva emisión de garantías, que se detallan a continuación:

- La garantía de fiel cumplimiento del contrato, si la cuantía de la misma es mayor al valor que resulta de multiplicar el coeficiente 0,000002 por el presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico. Esta garantía se rendirá por un valor igual al 5% del monto total de la orden de compra.

Las garantías contempladas en este numeral, serán entregadas a través de cualquier forma prevista en el artículo 73 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, y serán devueltas conforme lo dispuesto en el artículo 77 de la misma Ley.

1.5. TIPO DE CONTRATACIÓN

FERIAS INCLUSIVAS

CPC 632.00312 SERVICIOS DE ALMUEZOS Y REFRESCOS PARA INSTITUCIONES
EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO designará como administrador del contrato al/a Coordinador/a de la unidad, quienes velarán por el cabal cumplimiento de las obligaciones contractuales.

1.6. ADMINISTRACIÓN Y CONTROL

El GAD PARROQUIAL SAN JACINTO designará como administrador del contrato al/a coordinador/a de la unidad, quienes velarán por cabal cumplimiento de las obligaciones contractuales.

1.7. COMESIÓN TÉCNICA

Para el presente proceso se recomendará designar como miembros de la comisión técnica a:

1. Presidente de la comisión: CARMELINA QUIROGA CASTRO
2. Titular del área requirente o delegado: CTA MELISSA GUERRERO

Un profesional afín al objeto de contratación: CTA MELISSA GUERRERO

1.8. RESPONSABILIDAD DEL PROCESO

1. Para el presente proceso se delega como técnico responsable a

3.11 Requisitos Mínimos

La entidad contratante podrá solicitar los documentos que estime pertinentes conforme al objeto de contratación mismos que serán considerados como requisitos mínimos.

3.12 Adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas del procedimiento

Se entenderá que existe la conformidad o aceptación del oferente, al precio unitario previsto y establecido por la entidad contratante en la convocatoria y/o en el pliego, para el bien (o servicio) objeto de la Feria Inclusiva, sea:

1. La sola presentación del manifiesto de interés, o,
2. Con la simple presentación del Formulario de la Oferta, con el cual se adhiera a las condiciones del procedimiento.

La cartula de la documentación solicitada será la siguiente:

FERIAS INCLUSIVAS

FI-GADPSJ-003-2019

Señores:

CARMELINA QUIROZCASTRO

Presente

OFERTA PRESENTADA POR:

No se tomará en cuenta la documentación entregada en otro lugar o después del período fijado para su entrega-recepción.

La entidad contratante conferirá comprobantes de recepción por cada sobre entregado y anotará, tanto en los recibos como en el sobre, la fecha y hora de recepción, de ser posible en el mismo momento de su entrega la entidad contratante podrá proceder con su revisión y consecuentemente en el caso de detectarse errores contenidos en la documentación presentada solicitará su rectificación siempre que la fecha límite de presentación y verificación de cumplimiento de requisitos mínimos no haya culminado.

SECCIÓN IV FORMULARIO DE

LA OFERTA

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL SAN JACINTO

FERIAS INCLUSIVAS

FI-GADPSJ-003-2019

4.1. Carta de presentación y compromiso

Nombre del oferente:

1.1 Presentación y Compromiso

El que suscribe, en atención a la convocatoria efectuada por para ser incluido en la Feria Inclusiva como proveedor de luego de examinar el pliego del presente procedimiento, al presentar esta oferta de acuerdo a la información registrada en el Registro Único de Proveedores-RUP declara que:

1. El oferente es proveedor elegible de conformidad con las disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, LONSNCP, y su Reglamento General.
2. La única persona o personas interesadas en este procedimiento está o están nombradas en ella, sin que exista en actos de ocultamiento o simulación con el fin de que no aparezcan sujetos indeseados para contratar con el Estado.
3. La presentación de los documentos solicitados la hace en forma independiente y sin conexión abierta u oculta con otra u otras personas, compañías o grupos participantes en este procedimiento y, en todo aspecto, en honrada y de buena fe, por consiguiente, asegura no haber vulnerado y que no vulnerará ningún principio o norma relacionada con la competencia libre, leal y justa, así como declara que no establecerá, concertará o coordinará directa o indirectamente, en forma explícita o en forma oculta- posturas, abstenciones o resultados con otro u otros oferentes, se consideren o no partes relacionadas en los términos de la normativa aplicable; asimismo, se obliga a abstenerse de acciones, omisiones, acuerdos o prácticas concertadas y, en general, de toda conducta cuyo objeto o efecto sea impedir, restringir, falsear o distorsionar la competencia, ya sea en la presentación de ofertas y posturas o buscando asegurar el resultado en beneficio propio o de otro proveedor u oferente, en este procedimiento de una práctica concertada. En tal virtud, declara conocer que se presentará la existencia de una práctica concertada, por disposición del Reglamento para la aplicación de la Ley Orgánica de Regulación y Control del Poder de Mercado, si se evidencia la existencia de actos u omisiones, acuerdos o prácticas concertadas y en general cualquier conducta, independientemente de la firma que adopten, ya sea en la presentación de su oferta, o buscando asegurar el resultado en beneficio propio o de otro proveedor u oferente, en este procedimiento de contratación.
4. Al presentar la documentación, cumple con toda la normativa general, sectorial y especial aplicable a su actividad económica, profesión, ciencia u oficio, y que los equipos y materiales que se incorporarán, así como los que se utilizarán para su ejecución, en caso de adjudicación del contrato, serán de propiedad del oferente o irrendados y contarán con todos los permisos que se requieran para su utilización.
5. Suministrará la mano de obra y equipamientos requeridos para el cumplimiento de sus obligaciones, de acuerdo con el pliego, suministrará el bien o prestará el servicio de

para descalificación del procedimiento de contratación, declararlo adjudicatario fallido o contratista incumplido, según corresponda, previo el trámite respectivo, y, sin perjuicio de las acciones judiciales a las que hubiere lugar.

15. No contratará a personas menores de edad para realizar actividad alguna durante la ejecución contractual, y que, en caso de que las actividades del ramo determinen o descarten tal práctica, se someterán y aceptarán las acciones que de tal práctica pueden derivarse, incluso la terminación unilateral y anticipada del contrato, con las consecuencias legales y reglamentarias pertinentes.

16. Bajo juramento, que no está incurso en las inhabilidades genéricas y especiales para contratar establecidas en los artículos 62 y 63 de la LOSNCP y de los artículos 110 y 111 de su Reglamento General y demás normativa aplicable.

conformidad con las características detalladas en esta oferta y las especificaciones técnicas o condiciones solicitadas de acuerdo con el pliego, en el plazo y por los precios determinados por la entidad contratante; que al presentar esta oferta, ha considerado todos los costos obligatorios que debe y deberá asumir en la ejecución contractual, especialmente aquellos relacionados con obligaciones sociales, laborales, de seguridad social, ambientales y tributarias vigentes.

6. Bajo juramento declara expresamente que no ha ofrecido, ofrece u ofrecerá, y no ha efectuado o efectuará ningún pago, préstamo o servicio ilegítimo o prohibido por la ley, entorpecimiento, vicio u obsequio, a ningún funcionario o trabajador de la entidad contratante que hubiere tenido o tenga que ver con el presente procedimiento de contratación en sus etapas de planificación, programación, selección o ejecución, incluyéndose preparación del pliego, aprobación de documentos, calificación de ofertas, selección de contratistas, adjudicación o declaratoria de procedimiento desierto, recepción de productos o servicios, administración o supervisión de contratos o cualquier otra intervención o decisión en la fase precontractual o contractual.

7. Acepta que en el caso de que se compruebe una violación a los compromisos establecidos en los numerales 2, 3, 4, 5 y 6 que anteceden, la entidad contratante lo descalifique como oferente, o dé por terminado en forma inmediata el contrato, observando el debido procedimiento, para lo cual se obliga a responder por los daños y perjuicios que tales violaciones hayan ocasionado.

8. Declara que se obliga a guardar absoluta reserva de la información confidencial y a la que pueda tener acceso durante las vistas previas a la valoración de la oferta y en virtud del desarrollo y cumplimiento del contrato en caso de resultar adjudicatario, así como acepta que la inspección de lo manifestado dará lugar a que la entidad contratante ejerza las acciones legales civiles y penales correspondientes y en especial las determinadas en el Código Integral Penal vigente.

9. Conoce las condiciones de la contratación, ha estudiado las especificaciones técnicas o condiciones y demás información del pliego, las aclaraciones y respuestas realizadas en el procedimiento, y en esa medida renuncia a cualquier reclamo posterior, aduciendo desconocimiento por estos causas.

10. Entiende que las cantidades indicadas respecto de su capacidad máxima mensual de producción para esta contratación son fijas, siempre y cuando el proveedor adjudicado o pre-adjudicado no haya actualizado en el Servicio Nacional de Contratación Pública -SERCOP la misma.

11. De resultar adjudicado o pre-adjudicado, manifiesta que ejecutará el objeto de contratación sobre la base de las cantidades, términos de referencia y condiciones, las mismas que declara conocer, y en tal virtud, no podrá aducir error, falencia o cualquier inconstancia, como causal para solicitar ampliación del plazo.

12. Conoce y acepta que la entidad contratante se reserva el derecho de cancelar o declarar desierto el procedimiento, si convisiere a los intereses nacionales o institucionales, sin que dicha decisión cause ningún tipo de reparación o indemnización a su favor.

13. Se somete a las disposiciones de la LOSNCP, de su Reglamento General, y demás normativa que le sea aplicable.

14. Garantiza la veracidad y exactitud de la información y documentación, así como de las declaraciones incluidas en los documentos de su oferta, formularios y otros anexos, así como de toda la información que como proveedor consta en el Portal Institucional del SERCOP, al tiempo que autoriza a la entidad contratante a efectuar averiguaciones para comprobar y obtener aclaraciones e información adicional sobre las condiciones técnicas, económicas y legales del ofreciente. Acepta que, en caso de que se comprobare administrativamente por parte de las entidades contratantes que el oferente o contratista hubiere alterado o fallado a la verdad sobre la documentación o información que conforma su oferta, dicha falacidad ideológica será causal

4.5.2. CRITERIOS DE IGUALDAD

OTROS PARÁMETROS		LISTA DE SOCIOS O TRABAJADORES QUE OTORGARAN ACCESO A PUNTAJE ACORDE AL % ESTABLECIDO.
CRITERIOS	PUNTAJE	
Intergeneracional	Diez (10) puntos a los oferentes que tengan al menor cuatros (4) por ciento de personas mayores a 65 años 1..... 2..... 3.....	
Persona con Discapacidad	Diez (10) puntos a los oferentes que tengan al menor cuatros (4) por ciento de personas con discapacidad como socio o trabajador, con al menos seis meses de antigüedad previo al concurso. 1..... 2..... 3.....	
Beneficiarios del Bono de Desarrollo Humano	Cinco (5) puntos a los oferentes que tengan al menor cuatros (4) por ciento de personas de Desarrollo Humano, con al menos seis meses de antigüedad. 1..... 2..... 3.....	
Identidad de Género	Cinco (5) puntos a los oferentes que estén conformados con al menos el 65% de mujeres, con al menos seis meses de antigüedad previo al lanzamiento. 1..... 2..... 3.....	

(Para acceder a la puntuación de acuerdo a los criterios inclusión, se deberá acompañar a la oferta la documentación que acredite la condición señalada).

*Criterios de igualdad: Este parámetro permitirá priorizar la compra inclusiva a los oferentes que cuenten con miembros que acrediten los siguientes criterios de igualdad: intergeneracional, personas con discapacidades, beneficiarios del Bono de Desarrollo Humano e igualdad de género.

El puntaje máximo que se otorgará por criterio de igualdad no excederá de veinte (20) puntos, sin perjuicio de que el oferente acredite más de un criterio de igualdad. Los criterios de discapacidad e igualdad de género otorgarán una puntuación adicional a la alcanzada por el oferente.

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.

Se otorgarán diez (10) puntos a los oferentes que tengan al menos el cuatro por ciento (4%) de personas entre 18 y 29 años como socio o trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual, deberán presentar la cédula de ciudadanía, adicionalmente, se presentará la nómina de socios o la planilla del IESS para verificación.

Personas con discapacidad: Se otorgará 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

4.5. Criterios de Inclusión

4.5.1 Asociatividad:

FORMULARIO ASOCIATIVIDAD			
Tipos de Oferentes	Nombre del proveedor (persona natural o jurídica)	Número de RUC	Puntaje
Grupo 1 (60 puntos)			
Grupo 2 (10 puntos)			
Grupo 3 (25 puntos)			
Grupo 4 (5 puntos)			

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

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

antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva, para lo cual, deberá presentar el carnet de discapacidad otorgado por la entidad pública competente (Resolución 092 del SERCOOP).

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 reciben 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 (Resolución 092 del SERCOOP).

Igualdad de género: 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. (Resolución 092 del SERCOOP)

4.5.3 Parámetros de calidad.- (La entidad contratante al momento de elaborar el pliego podrá establecer mecanismos de aseguramiento de calidad tales como certificación de comercio justo, certificación Ecosens Prácticas de Manufactura, certificación INNIN, producción orgánica, otras certificaciones de calidad. Se otorgará diez (5) puntos adicionales sin perjuicio de que el oferente acredite más de un parámetro de calidad).

4.6. Compromiso de asociación o consorcio (de ser el caso)

Comparecen a la suscripción del presente compromiso, por una parte, y, por otra parte, debidamente representada por todos debidamente registrados en el RUP.

Los compromisos, en las calidades que intervienen, capaces para contratar y obligarse, acuerdan suscribir el presente compromiso de Asociación o Consorcio para participar en el procedimiento convocado por para

En caso de resolver adjudicados, los oferentes comprometidos en la conformación de la asociación o consorcio, declaman bajo juramento que formalizarán el presente compromiso mediante la suscripción de la pertinente escritura pública y se habilitará al Consorcio constituido en el RUP, para dar cumplimiento a lo previsto en la normativa emitida por el SERCOOP, aplicable a este caso.

Los promitentes asociados o consorciados presentarán la información considerando los porcentajes de participación en relación a índices, calidades, condiciones, experiencias o cualquier otro indicador puntuable, conforme al siguiente detalle:

(Se deberá adjuntar cuadro con el detalle antes referido).

Atentamente,

Promitente Consorciado 1
RUC N°.

Promitente Consorciado 2
RUC N°.

Promitente Consorciado (n)
RUC N°.

SECCIÓN V

PROYECTO DE CONTRATO

V.1 CONDICIONES PARTICULARES DE LOS CONTRATOS DE FERIA INCLUSIVA DE BIENES Y/O SERVICIOS

Comparecen a la celebración del presente contrato, por una parte (nombre de la entidad contratante), representada por (nombre de la máxima autoridad o su delegado), en calidad de (cargo), a quien se adelante se le denominará CONTRATANTE; y, por otra (nombre del contratista o de ser el caso del representante legal, apoderado o procurador común a nombre de "persona jurídica"), a quien se adelante se le denominará CONTRATISTA. Las partes se obligan en virtud del presente contrato, al tenor de las siguientes cláusulas:

Cláusula Primera.- ANTECEDENTES

1.1 De conformidad con los artículos 22 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública -L.O.S.N.C.P., y 25 y 26 de su Reglamento General -R.G.L.O.S.N.C.P., el Plan Anual de Contrataciones de la CONTRATANTE, contempla la (describir objeto de la contratación).

1.2 Previos los informes y los estudios respectivos, la máxima autoridad de la CONTRATANTE resolvió aprobar el pliego de FERIA INCLUSIVA (No.) para (describir objeto de la contratación).

1.3 Se cuenta con la existencia y suficiente disponibilidad de fondos en la partida presupuestaria (No.), conforme consta en la certificación conferida por (funcionario competente y cargo), mediante documento (identificar certificación).

1.4 Se realizó la respectiva convocatoria el (día) (mes) (año), a través del Portal Institucional del SERCOOP.

1.5 Luego del proceso correspondiente, (nombre) en su calidad de máxima autoridad de la CONTRATANTE (o su delegado), mediante resolución (No.) de (día) de (mes) de (año), adjudicó la (establecer objeto del contrato) al oferente (nombre del adjudicatario).

Cláusula Segunda.- DOCUMENTOS DEL CONTRATO

Forman parte integrante del contrato los siguientes documentos:

- El pliego (Condiciones Particulares del Pliego CPP y Condiciones Generales del Pliego CGP) incluyendo las especificaciones técnicas, o términos de referencia del objeto de la contratación.
- Las Condiciones Generales de los Contratos de adquisición de bienes o prestación de servicios (CGC) publicados y vigentes a la fecha de la convocatoria en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública.
- La oferta presentada por el CONTRATISTA, con todos sus documentos que la conforman.
- Las garantías presentadas por el CONTRATISTA.
- La resolución de adjudicación.
- Las certificaciones de (dependencia a la que le corresponde certificar), que acrediten la existencia de la partida presupuestaria y disponibilidad de recursos, para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato.

(Los documentos que acreditan la calidad de los compromisos y su capacidad para celebrar el contrato, deberán protocolizarse conjuntamente con las condiciones particulares del contrato. No es necesario protocolizar las condiciones generales del contrato, ni la información relevante del procedimiento que ha sido publicada en el Portal Institucional del SERCOOP.).

Cláusula Tercera.- OBJETO DEL CONTRATO

3.1 El Contratista se obliga con la CONTRATANTE a (suministrar, instalar y entregar debidamente funcionando los bienes) (prover los servicios requeridos) (ejecutar el contrato a entera satisfacción de la CONTRATANTE, (designar lugar de entrega o sitio), según las características y especificaciones técnicas determinadas por la entidad contratante, que se agrega y forma parte integrante de este contenido).

3.2 (Caso de bienes) Adicionalmente el CONTRATISTA proporcionará el soporte técnico, los mantenimientos preventivo y correctivo respectivos por el lapso de (....) contados a partir de la fecha de suscripción del acta de entrega recepción única, periodo que corresponde al de vigencia de la garantía técnica; entregará la documentación de los bienes, y brindará la capacitación necesaria para (número) servidores (en las instalaciones de la entidad contratante), impartida por personal certificado por el fabricante) de ser el caso.

Para el caso de adquisición, arrendamiento y prestación de servicios en los que requiera de equipos informáticos, equipos de impresión, vehículos y equipos médicos, se deberá aplicar el principio de vigencia tecnológica de conformidad a las regulaciones expuestas por el SERCOF.

(Caso de servicios) (Especifico lo que la entidad contratante considere pertinente en cuanto a correctivos o actualizaciones del servicio que recibirá, incluyendo riesgos, de ser el caso).

Además de cumplir con las especificaciones del Convenio técnico económico No....

Cláusula Cuarta.- PRECIO DEL CONTRATO

4.1 El valor del presente contrato, que la CONTRATANTE pagará al CONTRATISTA, es el de (cantidad exacta en números y letras) dólares de los Estados Unidos de América, más IVA, de conformidad con la adición a las condiciones económicas efectuadas por el CONTRATISTA.

4.2 Los precios acordados en el contrato, considerarán la única compensación al CONTRATISTA por todos sus costos, inclusive cualquier impuesto, derecho o tasa que tuviese que pagar, excepto el Impuesto al Valor Agregado (que será añadido al precio del contrato conforme se menciona en el numeral 4.1).

Cláusula Quinta.- FORMA DE PAGO

(En esta cláusula la entidad contratante detallará la forma de pago. De contemplarse la entrega de anticipo (no podrá ser menor al treinta por ciento (30%) ni mayor al setenta por ciento (70%)) del valor contractual, se deberá establecer la fecha máxima del pago del anticipo.)

El anticipo que la CONTRATANTE haya entregado al CONTRATISTA para la adquisición de los bienes y/o prestación del servicio, no podrá ser destinado a fines ajenos a esta contratación.

(En el caso de adquisición de bienes, los pagos totales o parciales se realizarán contra el Acta o Actas de Entrega Recepción Total o Parcial de los bienes adquiridos).

(En el caso de servicios, serán pagados contra la presentación de la correspondiente planilla o planillas, previa aprobación de la entidad contratante).

No habrá lugar a abogar mora de la CONTRATANTE, mientras no se amortice la totalidad del anticipo otorgado.

Adjuntar en formas y condiciones de pago.

*La planilla de afiliación al IESS aplica para los empleados contratados no para los socios. (Tomar en cuenta el seguro preventivo o afiliación voluntaria cuando aplicaría)

Cláusula Sexta.- GARANTÍAS

6.1 En este contrato se tendrán las siguientes garantías: (establecer las garantías que apliquen de acuerdo con lo establecido en el numeral..... del Pliego de condiciones generales para la adquisición de bienes y/o la contratación de servicios que son parte del presente contrato).

6.2 Las garantías entregadas se devolverán de acuerdo a lo establecido en el artículo 118 del REGSNCP. Entre tanto, deberán mantenerse vigentes, lo que será vigilado y exigido por la CONTRATANTE.

Cláusula Séptima.- PLAZO

(Caso de bienes) El plazo para la entrega de la totalidad de los bienes contratados, (instalados, puestos en funcionamiento, así como la capacitación, de ser el caso) a entera satisfacción de la CONTRATANTE es de (mínimo de días, meses o años), contados a partir de (fecha de entrega del anticipo o suscripción del contrato).

(Caso de servicios) El plazo para la prestación de los servicios contratados a entera satisfacción de la CONTRATANTE es de (número de días, meses o años), contados a partir de (fecha de entrega del anticipo o suscripción del contrato).

Cláusula Octava.- MULTAS

Por cada día de retardo en la ejecución de las obligaciones contractuales por parte del Contratista, se aplicará la multa de (valor establecido por la Entidad Contratante, de acuerdo a la naturaleza del contrato, en ningún caso podrá ser menor al 1 por 1.000 del valor del contrato). (El porcentaje para el cálculo de las multas lo determinará la Entidad en función del incumplimiento y de la contratación).

Cláusula Novena.- DEL REAJUSTE DE PRECIOS

(Para bienes, que no correspondan al sistema de precios unitarios: El valor de este contrato es fijo y no estará sujeto a reajuste por ningún concepto, caso contrario se deberá aplicar lo establecido en el artículo 141 del Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública).

(Para servicios cuya forma de pago corresponda al sistema de precios unitarios: el contrato se sujetará al sistema de reajuste de precios previsto en los artículos 126, y 140 del Reglamento General de la LOSNCP).

Nota: (Esta cláusula no será aplicable si las partes han convenido, según lo previsto en el pliego correspondiente, en la renuncia del reajuste de precios, caso en el cual se establecerá en su lugar una disposición específica en ese sentido).

Cláusula Décima.- DE LA ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO:

10.1 LA CONTRATANTE designa al (nombre del designado), en calidad de administrador del contrato, quien deberá atender a las condiciones generales y particulares de los pliegos que forman parte del presente contrato.

10.2 LA CONTRATANTE podrá cambiar de administrador del contrato, para lo cual bastará cursar al CONTRATISTA la respectiva comunicación; sin que sea necesario la modificación del texto contractual.

Cláusula Décima Primera.- TERMINACION DEL CONTRATO

11.1 Terminación del contrato.- El contrato termina conforme lo previsto en el artículo 92 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y las Condiciones Particulares y

Generales del Contrato.

11.2 Causales de Terminación Unilateral del Contrato.- Tratándose de incumplimiento del CONTRATISTA, procederá la declaración anticipada y unilateral de la CONTRATANTE, en los casos establecidos en el artículo 94 de la LOSNCP. Además, se considerarán las siguientes causas:

- a) Si el CONTRATISTA no notificare a la CONTRATANTE acerca de la transferencia, cesión, enajenación de sus acciones, participaciones, o en general de cualquier cambio en su estructura de propiedad, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha en que se produjo tal modificación;
- b) Si la CONTRATANTE, en función de aplicar lo establecido en el artículo 78 de la LOSNCP, no autoriza la transferencia, cesión, capitalización, fusión, absorción, transformación o cualquier forma de tradición de las acciones, participaciones o cualquier otra forma de expresión de la asociación, que represente el veinticinco por ciento (25%) o más del capital social del CONTRATISTA;
- c) Si se verifica, por cualquier modo, que la participación ecuatoriana real en la provisión de bienes o prestación de servicios objeto del contrato es inferior a la declarada;
- d) Si el CONTRATISTA incumple con las declaraciones que ha realizado en el numeral 3.5 del formulario de la oferta - Presentación y compromisos;
- e) El caso de que la entidad contratante encuentre que existe inconsistencia, simulación y/o inexactitud en la información presentada por contratista, en el procedimiento precontractual o en la ejecución del presente contrato, dicha inconsistencia, simulación y/o inexactitud serán causas de terminación unilateral del contrato por lo que, la máxima autoridad de la entidad contratante o su delegado, lo declarará contratista incumplido, sin perjuicio además, de las acciones judiciales a que hubiera lugar;
- f) (La Entidad Contratante podrá incorporar causas adicionales de terminación unilateral, conforme lo previsto en el numeral 6 del Art. 94 de la LOSNCP.)

11.3 Procedimiento de terminación unilateral.- El procedimiento a seguirse para la terminación unilateral del contrato será el previsto en el artículo 95 de la LOSNCP.

Clausula Décima Segunda.- SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

12.1 Si se presentara alguna divergencia o controversia y no se lograre un acuerdo directo entre las partes, éstas se someterán al procedimiento contencioso administrativo contemplado en el Código Orgánico General de Procesos; o la alternativa que corresponda, siendo competente para conocer la controversia el Tribunal Distrital de lo Contencioso Administrativo que ejerce jurisdicción en el domicilio de la Entidad Contratante.

12.2 La legislación aplicable a este contrato es la ecuatoriana. En consecuencia, el contratista declara conocer el ordenamiento jurídico ecuatoriano y por lo tanto, se entiende incorporado el mismo en todo lo que sea aplicable al presente contrato.

Clausula Décima Tercera.- COMUNICACIONES ENTRE LAS PARTES

Todas las comunicaciones, sin excepción, entre las partes, relativas a los trabajos, serán formuladas por escrito y en idioma castellano. Las comunicaciones entre la administración y el CONTRATISTA se harán a través de documentos escritos.

Clausula Décima Cuarta.- DOMICILIO

14.1. Para todos los efectos de este contrato, las partes convienen en señalar su domicilio en la ciudad de (establecer domicilio).

14.2. Para efectos de comunicación o notificaciones, las partes señalan como su dirección, las siguientes:

La CONTRATANTE: (dirección y teléfonos, correo electrónico)

El CONTRATISTA: (dirección y teléfonos, correo electrónico)

Las comunicaciones también podrán efectuarse a través de medios electrónicos.

Clausula Décima Quinta.- ACEPTACION DE LAS PARTES

15.1 Declaración.- Las partes libre, voluntaria y expresamente declaran que conocen y aceptan el texto íntegro de las Condiciones Generales de los Contratos de provisión de bienes y prestación de servicios, publicado en la página institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública SERCOP, vigente a la fecha de la Convocatoria del procedimiento de contratación, y que firman parte integrante de las Condiciones Particulares del Contrato que lo están suscribiendo.

15.2. Libre y voluntariamente, las partes expresamente declaran su aceptación a todo lo convenido en el presente contrato y se someten a sus estipulaciones.

Dado, en la ciudad de Quito, a

LA CONTRATANTE

EL CONTRATISTA

VII CONDICIONES GENERALES DE LOS CONTRATOS DE FERIA INCLUSIVA DE BIENES Y/O DE SERVICIOS

Nota: Las Condiciones Generales de los Contratos de provisión de bienes y/o prestación de servicios son de cumplimiento obligatorio para las entidades contratantes y los contratistas que celebren este tipo de contratos, provenientes de procedimientos sujetos a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, como "FERIA INCLUSIVA".

Cláusula Primera.- INTERPRETACIÓN DEL CONTRATO Y DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

1.1 Los términos del contrato se interpretarán en su sentido literal, a fin de revelar claramente la intención de los contratistas. En todo caso se interpretarán según las siguientes normas:

- a. Cuando los términos están definidos en la normativa del Sistema Nacional de Contratación Pública o en este contrato, se atenderá su tenor literal.
 - b. Si no están definidos se estará a lo dispuesto en el contrato en su sentido natural y obvio, de conformidad con el objeto contractual y la intención de los contratistas. De existir contradicciones entre el contrato y los documentos del mismo, prevalecerán las normas del contrato.
 - c. El contexto servirá para ilustrar el sentido de cada una de sus partes, de manera que haya entre todas ellas la debida correspondencia y armonía.
 - d. En su falta o insuficiencia se aplicarán las normas contenidas en el Título XIII del Libro IV de la Codificación del Código Civil, "De la Interpretación de los Contratos".
- 1.2 Definiciones: En el presente contrato, los siguientes términos serán interpretados de la manera que se indica a continuación:
- a. "Adjudicatario", es el oferente a quien la ENTIDAD CONTRATANTE le adjudica el contrato.
 - b. "Comisión Técnica", es la responsable de llevar adelante el proceso licitatorio, a la que le corresponde actuar de conformidad con la LOSNCP, su Reglamento General, la normativa emitida por el SERCOP, el pliego aprobado, y las disposiciones administrativas que fueren aplicables.
 - c. "Contratista", es el oferente adjudicatario.
 - d. "Contratante" "Entidad Contratante", es la entidad pública que ha tramitado el procedimiento del cual surge o se deriva el presente contrato.
 - e. "LOSNCP", Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.
 - f. "RGLOSNCPP", Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.
 - g. "Oferente", es la persona natural o jurídica, asociación o consorcio que presenta una "oferta", en atención al llamado a licitación / cotización o manifiesta su interés.
 - h. "Oferta", es la propuesta para contratar, cefida al pliego, presentada por el oferente a través

de la cual se obliga, en caso de ser adjudicada, a suscribir el contrato y a la provisión de bienes o prestación de servicios.

- i. "SERCOP", Servicio Nacional de Contratación Pública.
 - j. "Feria Inclusiva", es el procedimiento de contratación destinado exclusivamente a la participación inclusiva de actores de la economía popular y solidaria AEPYS, micro y pequeñas empresas MYPEs que ofrecen bienes y servicios de producción nacional, normalizados o no normalizados.
 - k. "Feria Inclusiva Corporativa", es el procedimiento a través del cual dos o más entidades contratantes llevarán a cabo de manera simultánea una feria inclusiva con el objeto de adquirir similares bienes o servicios normalizados o no normalizados.
 - l. "Catálogo Dinámico Inclusivo (CDI)", es un sistema de compra directa que garantiza la participación incluyente y exclusiva de actores de la economía popular y solidaria, micro y pequeños proveedores, procedimientos pertenecientes a grupos vulnerables; o grupos de atención prioritaria, que permite a las entidades contratantes agilizar, simplificar y transparentar sus adquisiciones de bienes y servicios normalizados, exclusivamente.
 - m. "Ficha Técnica", descripción genérica de las características físicas, materiales, propiedades distintivas o especificaciones técnicas del bien o servicio normalizado que se publica en el Catálogo Dinámico Inclusivo, para cada procedimiento.
 - n. Las fichas técnicas serán elaboradas y actualizadas por el SERCOP con el objeto de normalizar los bienes y servicios que demanda el Estado.
 - o. "Acuerdo de compromiso (Convenio Marco de FFI)", es el Convenio Marco de Ferias Inclusivas, instrumento mediante el cual un proveedor se compromete con el SERCOP a proveer de manera permanente y hasta su capacidad máxima de producción, un determinado bien o servicio a través del Catálogo Dinámico Inclusivo, adhiriéndose a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas establecidas para el mismo.
 - p. "Reserva de mercado", mecanismo a través del cual el SERCOP habilita la adquisición de un determinado bien o servicio exclusivamente a los actores de la Economía Popular y Solidaria, Micro y Pequeñas Empresas; oferentes pertenecientes a los grupos vulnerables; o, a personas y grupos de atención prioritaria, entre otros.
 - q. "Orden de Compra", es el acuerdo de voluntades por el cual se formaliza la adquisición de bienes o servicios normalizados a través de Catálogo Dinámico Inclusivo, mediante la cual la entidad contratante establece los bienes o servicios objeto de la contratación y su entrega; el proveedor seleccionado se obliga a su cumplimiento conforme el precio, plazo, forma y condiciones previstas en el Acuerdo de Compromiso.
 - r. "Cupo de compra en bienes", es la cantidad mínima de un bien o lote de bienes a ser adquiridos a los proveedores adjudicados en el procedimiento de Feria Inclusiva por cada una de las órdenes de compra que se generan.
- El cupo de compra será definido por la entidad contratante como resultado de un estudio técnico del punto de equilibrio (mínimo nivel de ventas necesario para recuperar los costos), que permita a los proveedores recibir una utilidad razonable por la provisión que realiza al Estado.
- r. "Sistema Rotativo de Órdenes de Compra", es el mecanismo de alternancia de órdenes de compra de bienes y servicios que se encuentran incorporados en el Catálogo Dinámico Inclusivo. Consiste en que se podrá generarse una nueva orden de compra a favor de un proveedor hasta cuando ésta realice la entrega de los bienes o servicios contratados y existan

proveedores que todavía no se hayan beneficiado de órdenes de compra.

5. "Monto de contratación acumulado", es la sumatoria de los montos contratados a un solo proveedor para la prestación de servicios a través de órdenes de compra generadas en el Catálogo Dinámico Incluirivo.
1. "Pliegos de Ferias Inclusivas", es el documento precontractual suscrito en el que las entidades contratantes establecen las condiciones de participación de los AEPYS, MYTES, grupos vulnerables o grupos de atención prioritaria en Ferias Inclusivas. El modelo de pliego de uso obligatorio para Ferias Inclusivas se expide con la presente resolución y consta en el Anexo "A".

Clausula Segunda.- FORMA DE PAGO

Lo previsto en la cláusula quinta de las Condiciones Particulares del contrato, y además:

- 2.1 El valor por concepto de anticipo será depositado en una cuenta que el CONTRATISTA apertura en una institución financiera estatal, o privada de propiedad del Estado en más de un cuarenta por ciento. El CONTRATISTA autoriza expresamente se levante el giro bancario de la cuenta en la que será depositado el anticipo. El administrador del contrato designado por la CONTRATANTE verificará que los movimientos de la cuenta correspondan estrictamente al proceso de ejecución contractual.

El anticipo que la CONTRATANTE haya otorgado al CONTRATISTA para la ejecución del contrato, no podrá ser destinado a fines ajenos a esta contratación.

- 2.2 La amortización del anticipo entregado en el caso de la prestación de servicios se realizará conforme lo establecido en el art 139 del Reglamento General de la LOSMCA.

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

- 2.4 De los pagos que deba hacer, la CONTRATANTE retendrá igualmente los multas que procedan, de acuerdo con el contrato.

- 2.5 Pagos indebidos: La CONTRATANTE se reserva el derecho de reclamar al CONTRATISTA, en cualquier tiempo, antes o después de la prestación del servicio, sobre cualquier pago indebido por error de cálculo o por cualquier otra razón, debidamente justificado, obligándose al CONTRATISTA a satisfacer las reclamaciones que por este motivo llegare a plantear la CONTRATANTE, reconociéndose el interés calculado a la tasa máxima del interés convencional, establecido por el Banco Central del Ecuador.

Clausula Tercera.- GARANTIAS

- 3.1 Lo contemplado en la cláusula sexta de las condiciones particulares del contrato y la Ley.

- 3.2 Ejecución de las garantías: Las garantías contractuales podrán ser ejecutadas por la CONTRATANTE en los siguientes casos:

3.2.1 La de fiel cumplimiento del contrato:

- a) Cuando la CONTRATANTE declare anticipada y unilateralmente terminado el contrato por causas imputables al CONTRATISTA.
- b) Si la CONTRATISTA no la renovare cinco (5) días antes de su vencimiento.

3.2.2 La del anticipo:

- a) Si el CONTRATISTA no la renovare cinco (5) días antes de su vencimiento.
- b) En caso de terminación unilateral del contrato y que el CONTRATISTA no pague a la CONTRATANTE el saldo adeudado del anticipo, después de diez (10) días de notificado con la liquidación del contrato.

3.2.3 La técnica:

- a) Cuando se incumpla con el objeto de esta garantía, de acuerdo con lo establecido en el pliego y este contrato.

Clausula Cuarta.- PRORROGAS DE PLAZO

4.1 La CONTRATANTE prorrogará el plazo total o los plazos parciales en los siguientes casos:

- a) Cuando el CONTRATISTA así lo soliciere, por escrito, justificando los fundamentos de la solicitud, dentro del plazo de quince (15) días siguientes a la fecha de producido el hecho, siempre que este se haya producido por motivos de fuerza mayor o caso fortuito aceptado como tal por la máxima autoridad de la entidad contratante o su delegado, previo informe del administrador del contrato. Tan pronto desaparezca la causa de fuerza mayor o caso fortuito, el CONTRATISTA está obligado a continuar con la ejecución del contrato, sin necesidad de que medie notificación por parte del administrador del contrato para reanudarla.

- b) Por suspensiones en la ejecución del contrato, motivadas por la CONTRATANTE u ordenadas por ella y que no se deban a causas imputables al CONTRATISTA.

- c) Si la CONTRATANTE no hubiera solucionado los problemas administrativos-contractuales en forma oportuna, cuando tales circunstancias incidieran en la ejecución del trabajo.

- 4.2 En casos de prórroga de plazo, los partes elaborarán un nuevo cronograma, que suscriba por ellos, sustituirá al original o precedente y tendrá el mismo valor contractual del suscrito. Y en tal caso se requerirá la autorización de la máxima autoridad de la CONTRATANTE, previo informe del administrador del contrato.

Clausula Quinta.- OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

A más de las obligaciones señaladas en el numeral 5.1 de las condiciones particulares del pliego que son parte del presente contrato, las siguientes:

- 5.1 El contratista se compromete a ejecutar el contrato derivado del procedimiento de contratación tramitado, sobre la base de las especificaciones técnicas o los términos de referencias elaborados por la entidad contratante y que fueron conocidos en la etapa precontractual; y en tal virtud, no podrá incurrir en cualquier incumplimiento con los mismos, como causal para solicitar ampliación del plazo, o contratos complementarios. La ampliación del plazo, o contratos complementarios podrán tramitarse solo si fueren aprobados por la administración.

- 5.2 El contratista se compromete durante la ejecución del contrato, a facilitar a las personas designadas por la entidad contratante, toda la información y documentación que éstas soliciten para disponer de un pleno conocimiento técnico relacionado con la ejecución del contrato, así como de los eventuales problemas técnicos que puedan plantearse y de las tecnologías, métodos y herramientas utilizadas para resolverlos.

Los delegados o responsables técnicos de la entidad contratante, como el administrador del contrato, deberán tener el conocimiento suficiente de la ejecución del contrato, así como la eventual realización de ulteriores desarrollos. Para el efecto, el contratista se compromete durante el tiempo de ejecución

contractual, a facilitar a las personas designadas por la entidad contratante toda la información y documentación que le sea requerida, relacionada y/o atinente al desarrollo y ejecución del contrato.

5.3 Queda expresamente establecida que constituye obligación del CONTRATISTA ejecutar el contrato conforme a las especificaciones técnicas o términos de referencia establecidos en el en el pliego, y cumplir con el porcentaje mínimo de valor agregado ecuatoriano ofertado.

5.4 El CONTRATISTA está obligado a cumplir con cualquier otra que se derive natural y legalmente del objeto del contrato y sea exigible por constar en cualquier documento del mismo o en norma legal específicamente aplicable.

5.5 El CONTRATISTA se obliga al cumplimiento de las disposiciones establecidas en el Código del Trabajo y en la Ley del Seguro Social Obligatorio, adquirendo, respecto de sus trabajadores, la calidad de patrono, sin que la CONTRATANTE tenga responsabilidad alguna por tales cargas, ni relación con el personal que labore en la ejecución del contrato, ni con el personal de la subcontratista.

5.6 El CONTRATISTA se obliga al cumplimiento de lo exigido en el pliego, a lo previsto en su oferta y a lo establecido en la legislación ambiental, de seguridad industrial y salud ocupacional, seguridad social, laboral, etc.

5.7 El CONTRATISTA, de preferencia, se aprovisionará de alimentos provenientes de los emprendimientos del Crédito de Desarrollo Humano.

Clausula Sexta.- OBLIGACIONES DE LA CONTRATANTE

Son obligaciones de la CONTRATANTE las establecidas en el numeral 5.2 de las condiciones particulares del pliego que son parte del presente contrato, además de las obligaciones vinculadas al convenio técnico ecuatoriano N.- AM-05-09D15-08559-D

Clausula Séptima.- CONTRATOS COMPLEMENTARIOS (Aplica únicamente para Servicios).
Por causas justificadas, las partes podrán firmar contratos complementarios, de conformidad con lo establecido en los artículos 85 y 87 de la LOSNCP, y en el artículo 144 del RGLOSNCP.

Clausula Octava.- RECEPCIÓN DEFINITIVA DEL CONTRATO

(De acuerdo al artículo 81 de la LOSNCP, en los contratos de adquisición de bienes y prestación de servicios, existirá solamente la recepción definitiva, sin perjuicio de que, de acuerdo a la naturaleza del contrato si se establece que el contrato es de trazo sucesivo, es decir, si se conviene en recibir los bienes o el servicio por etapas o de manera sucesiva-, pueden efectuarse recepciones parciales).

La recepción del [objeto de la contratación] se realizará a entera satisfacción de la CONTRATANTE, y será necesaria la suscripción de la respectiva Acta suscrita por el CONTRATISTA y los integrantes de la comisión designada por la CONTRATANTE, en los términos del artículo 124 del Reglamento General de la LOSNCP. La liquidación final del contrato se realizará en los términos previstos por el artículo 125 del reglamento mencionado, y formará parte del acta.

8.1 LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: La liquidación final del contrato suscrita entre las partes se realizará en los términos previstos por el artículo 125 del RGLOSNCP.

Clausula Novena.- TRIBUTOS, RETENCIONES Y GASTOS

9.1 La CONTRATANTE efectuará al CONTRATISTA las retenciones que dispongan las leyes tributarias, conforme a la legislación tributaria vigente.

La CONTRATANTE retendrá el valor de los descuentos que el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social efectúe y que correspondan a mora patronal, por obligaciones con el seguro social provenientes de servicios personales para la ejecución del contrato de acuerdo a la Ley de Seguridad Social.

9.2 Es de cuenta del CONTRATISTA el pago de los gastos notariales, de las copias certificadas del

Contrato y los documentos que deban ser protocolizados en caso de que sea necesario. En dicho caso, el CONTRATISTA entregará a la CONTRATANTE hasta dos copias del contrato, debidamente protocolizadas. En caso de terminación por mutuo acuerdo, el pago de los derechos notariales y el de las copias será de cuenta del CONTRATISTA.

Clausula Décima.- TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO

10.1 La declaración de terminación unilateral y anticipada del contrato no se suspenderá por la interposición de reclamos o recursos administrativos, demandas contenciosas administrativas, arbitrales o de cualquier tipo de parte del contratista.

10.2 Inapropo se admitirá acciones constitucionales contra las resoluciones de terminación unilateral del contrato, porque se tienen mecanismos de defensa, adecuados y eficaces para proteger los derechos derivados de tales resoluciones, previstos en la Ley.

(Hasta aquí el texto de las condiciones generales de los contratos para la adquisición de bienes o contratación de servicios).

NOTA.- Las Condiciones Generales de los Contratos de bienes y/o servicios, no requieren de firma por parte de los representantes de la entidad contratante ni del contratista, puesto que están incorporados como parte integrante del contrato de adquisición de bienes y/o servicios, conforme a la cláusula segunda "DOCUMENTOS DEL CONTRATO" de la Condiciones Particulares del Contrato de Licitación, Cotización o Menor Cuantía, según corresponda.

