

## FERIAS INCLUSIVAS

### COORDINACIÓN ZONA 8 MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL

**CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:** FI-CZ8-2024-0005

**OBJETO DE CONTRATACIÓN:** CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE  
ALIMENTACION PARA LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LOS CDI DE  
ATENCION DIRECTA

Guayaquil, 13 de noviembre de 2024

**COORDINACION ZONA 8 DEL MINISTERIO DE INCLUSION ECONOMICA Y SOCIAL**

**FERIAS INCLUSIVAS**

**FI-CZ8-2024-0005**

**ÍNDICE**

**SECCIÓN I CONVOCATORIA**

**SECCIÓN II CONDICIONES GENERALES**

- 2.1 CONDICIONES DE INCLUSIÓN
- 2.2 INHABILIDADES
- 2.3 USO DEL PLIEGO
- 2.4 CRONOGRAMA
- 2.5 VERIFICACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA Y CONVALIDACIÓN 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 PLAZO DE EJECUCIÓN
- 3.4 PRESUPUESTO REFERENCIAL
- 3.5 CUPO DE COMPRA DE BIENES
- 3.6 COSTOS 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 ADHESIÓN 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 ADHESIÓN A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CONDICIONES ECONÓMICAS DEL PROCEDIMIENTO
- 4.5 CRITERIOS DE INCLUSIÓN
  - 4.5.1 ASOCIATIVIDAD
  - 4.5.2 CALIDAD
  - 4.5.3 IGUALDAD
- 4.6 COMPROMISO DE ASOCIACIÓN O CONSORCIO

## **SECCIÓN V PROYECTO DE CONTRATO**

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

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

## **SECCIÓN VI**

FORMATOS SUGERIDOS PARA USO DE LAS ENTIDADES CONTRATANTES

## COORDINACION ZONA 8 - MIES

### FERIA INCLUSIVA FI-CZ8-2024-0005

#### SECCIÓN I CONVOCATORIA

**LA COORDINACION ZONA 8 DEL MINISTERIO DE INCLUSION ECONOMICA Y SOCIAL**, convoca a través del portal institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública: [www.compraspublicas.gob.ec](http://www.compraspublicas.gob.ec) y por medio de la página institucional de la **Coordinación Zona 8 - MIES**, a todas las personas naturales o jurídicas, ya sea de manera individual o a través de asociaciones o consorcios legalmente constituidos o compromiso de asociación o consorcios, que estén domiciliadas en la **CIUDAD DE GUAYAQUIL**, perteneciente a la Provincia Guayas para la presentación de ofertas relacionadas con la: **“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LOS CDI DE ATENCION DIRECTA”**, que estén **HABILITADAS EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROVEEDORES RUP**, siempre y cuando cumplan una de las siguientes condiciones de inclusión:

*“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, AEPYS;*
- 3) *Unidades Económicas Populares;*
- 4) *Artesanos; y,*
- 5) *Micro y pequeñas unidades productivas”* (Resolución 092 del SERCOP).

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

Los proveedores señalados en este artículo podrán presentar sus ofertas individualmente o asociados o consorciados u organismo de integración económico, cuando se trate del sector de la economía popular y solidaria, o con compromiso de asociación o consorcio

**CONVOCATORIA:** Se convoca a la etapa de Socialización y período de preguntas, respuestas y aclaraciones a realizarse el 18 de noviembre de 2024 a las 14:00 pm, **EN EL EDIFICIO DEL GOBIERNO ZONAL DE GUAYAQUIL, EN EL PISO 12, UBICADA EN LA AV. FRANCISCO DE ORELLANA.**

**PRESUPUESTO REFERENCIAL Y CERTIFICACIÓN DE PARTIDA PRESUPUESTARIA PLURIANUAL:** El Presupuesto Referencial es de \$ **65.996,88** (SESENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS CON 88/100 CENTAVOS DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA) incluido IVA, con cargo a la partida presupuestaria 530235 denominada *“Servicio de Alimentación”*, conforme a la certificación No. **347** de fecha 16/09/2024 y certificación presupuestaria plurianual 2025 No. **999** de fecha 01/10/2024.

**PRECIO UNITARIO:** El precio unitario por ingesta al que el oferente deberá adherirse es de: **\$ 3,53** (TRES CON 53/100 CENTAVOS DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA) incluido IVA.

**CÓDIGO CPC:** El Código de Clasificador Central del Producto a utilizar es CPC 632300012 – PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y SERVICIOS DE SUMINISTRO PRESTADO POR ENCARGO A CASAS PARTICULARES, SUMINISTRO DE COMIDAS PREPARADAS PARA BANQUETES, EN EL PROPIO LOCAL O EN OTRAS INSTALACIONES SE PUEDE INCLUIR TAMBIÉN EL SERVICIO DE LA COMIDA”.

**FORMA DE PAGO:** Se realizará un anticipo del 30% del valor total del contrato, previo a la presentación de la garantía de Buen Uso de Anticipo y Fiel Cumplimiento de Contrato.

El valor restante es decir, el 70% se lo realizará de manera mensual previa presentación de la factura por parte del contratista dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores a la entrega del servicio; así como con la presentación del informe favorable del Administrador del Contrato, informe mensual de calidad en base a los resultados emitidos por el Módulo 7 del SIEPP y cantidad, informe de asistencia de los niños, ficha de recepción diaria de alimentos, ficha de planificación del ciclo de menús.

Con el fin de precautelar 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.

Los documentos habilitantes para el pago son:

Copia simple del RUP y RUC  
Contrato firmado por las partes  
Factura Original sin tachones ni enmendaduras  
Certificado bancario con indicación de la cuenta activa  
Acta de Entrega-Recepción definitiva y única firmada por las partes

**PLAZO DE ENTREGA:** El plazo es de **82 días del periodo 2024 - 2025**, (proceso de contratación plurianual) contados a partir de la fecha de la suscripción del contrato, o hasta que se cubran las raciones equivalentes a **18,696 ingestas**, acogiéndonos a los lineamientos y acuerdos ministeriales frente a la situación de inseguridad, como medidas de seguridad.

Las condiciones generales de esta convocatoria son las siguientes:

1.- El pliego estará disponible, sin ningún costo, en el portal [www.compraspublicas.gob.ec](http://www.compraspublicas.gob.ec), de conformidad con lo previsto en el inciso 4 del artículo 31 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública “LOSNCP”.

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

ETAPA	FECHA	HORA
Publicación y Convocatoria	19/11/2024	16H30
Socialización y período de preguntas, respuestas y aclaraciones	22/11/2024	16H30

Fecha límite para la adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas	27/11/2024	16H30
Fecha Límite solicitar Convalidación.	28/11/2024	16H30
Fecha Límite respuesta Convalidación	02/12/2024	16H30
Fecha límite para la presentación y verificación de cumplimiento de requisitos mínimos y convalidación de errores	03/12/2024	16H30
Fecha límite para adjudicación	05/12/2024	16H30

**La socialización del proceso de la Feria Inclusiva No. FI-CZ8-2024-0005, se llevará a cabo el día 18 de noviembre de 2024 a las 14:00 pm, en las Oficinas de la Coordinación Zonal 8 – MIES, ubicadas en la Av. Francisco Orellana y Justino Cornejo, edificio Gobierno Zonal de Guayaquil, piso 12.**

3.- Metodología de evaluación de la documentación de adhesión: La Comisión Técnica analizará la documentación y 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 ficha del bien o servicio específico, mediante la metodología cumple – no cumple, a través de la presentación de los formularios descritos 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 criterios de igualdad; así como por parámetros 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.

En atención a lo dispuesto en la Resolución Nro. RE-SERCOP-2020-106, de 16 de julio de 2020, publicada en el Registro Oficial, edición Especial N° 832 de miércoles 29 de julio de 2020 en concordancia con lo establecido en la Circular Nro. SERCOP-SERCOP-2020-0022-C de fecha 27 de octubre del 2020 se receptorá las ofertas atendiendo los siguientes parámetros:

- a. La oferta completa se presentará, de forma física, firmada electrónicamente, y será remitida en físico al edificio gobierno Zonal de Guayaquil piso 12. La oferta en físico podrá contener toda la documentación de respaldo (en archivo PDF). Los documentos podrán contener la firma electrónica o manuscrita del proveedor o su representante legal, como mecanismo de aprobación y reconocimiento de la información contenida en la documentación que forma parte del procedimiento de contratación pública.
- b. Las ofertas se presentarán conforme a lo determinado en el respectivo pliego del procedimiento de contratación.
- c. El proveedor deberá remitir la oferta desde el correo electrónico que fue registrado en el SOCE.
- d. Las ofertas que deban ser suscritas electrónicamente, serán remitidas en sobre cerrado como estipula la ley y contendrán los archivos en formato PDF (formularios de la oferta firmados junto con los documentos de respaldo). La entidad contratante adjuntará los

archivos en formato Word (.doc). Los documentos receptados deben permitir verificar la validez de la firma electrónica.

- e. Las ofertas del remitente deberán encontrarse registrado el correo del proveedor registrado en el SOCE.
- f. El procedimiento para apertura de ofertas presentadas en físico se lo registrará en el acta correspondiente y será responsabilidad de la entidad contratante.
- g. De conformidad con el artículo 3 de la Ley de Comercio Electrónico, Firmas Electrónicas y Mensajes de Datos, se reconoce validez jurídica a la información no contenida directamente en una oferta firmada electrónicamente, siempre que figure en la misma, en forma de remisión o de anexo, y cumpla con los parámetros establecidos en los artículos 1 y 2 del Reglamento General a la Ley antes mencionada.
- h. En caso de existir convalidaciones de errores, donde se deba entregar documentos de soporte, aplica la misma forma de entrega, conforme lo establece el Art. 156 de la Codificación de Resoluciones del SERCOP.

La entidad contratante será responsable de la validación de dicha firma electrónica, de conformidad a la normativa aplicable.

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 adecue 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, RUP.

La entidad contratante comunicará los resultados de la revisión y validación de la documentación presentada por los participantes, publicando el acta respectiva en el portal [www.sercop.gob.ec](http://www.sercop.gob.ec). La entidad contratante podrá también elaborar y publicar un listado con el total de los proveedores habilitados para efectos de adjudicación.

6.- La adjudicación, para el caso de bienes, confirmará o ratificará la pre-adjudicación dada al momento de efectuar la revisión y validación de la documentación presentada por los participantes, se haya cubierto o no la cantidad demandada en el procedimiento de Feria Inclusiva.

En el caso de servicios, la adjudicación será sobre la base del cumplimiento de los requisitos mínimos y formularios previstos en el pliego, bajo la metodología cumple/no cumple.

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

Guayaquil, 13 de noviembre del 2024

**ING. TAMARA ELIZABETH ZAMBRANO FERNÁNDEZ**  
**COORDINADORA ZONAL 8 - MIES**

## 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 RUP, siempre y cuando cumplan una de las siguientes condiciones de inclusión:

- a) Ser actores de la Economía Popular y Solidaria, AEPYS; y/o,
- b) Ser micro o pequeñas empresas productoras o prestadoras de servicios.

*(También podrán realizarse procedimientos de Feria Inclusiva, para que participen de manera exclusiva:*

- a) Proveedores pertenecientes a grupos vulnerables; y/o,*
- b) Proveedores pertenecientes a grupos de atención prioritaria)*

En el caso de que participe un consorcio, todos los proveedores que lo conformen deberán cumplir con las condiciones de inclusión antes señaladas.

Encontrarse domiciliada en la Ciudad de Guayaquil, provincia del Guayas, para la presentación de los documentos solicitados como requisitos mínimos relacionadas con la “**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LOS CDI DE ATENCION DIRECTA**”.

La entidad contratante es responsable de verificar la condición jurídica de cada oferente, a fin de cerciorarse que pertenezca 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 conste en un registro público de libre acceso o que ésta haya sido previamente entregada para efectos de registrarse y habilitarse en el Registro Único de Proveedores, RUP.

**2.2 Inhabilidades:** No podrán participar en el presente procedimiento precontractual, por sí mismas o por interpuesta persona, las personas que incurran en las inhabilidades generales y especiales, de acuerdo a los artículos 62 y 63 de la LOSNCP; y, su RGLOSNCP, 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 inhábiles para el mismo, aquellas personas naturales o jurídicas que no cumplan con las condiciones de inclusión previstas en la Convocatoria del presente pliego de Feria Inclusiva.

**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 cumpla 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 RGLOSNCP.

#### **INFORMACIÓN PARA HABILITARSE EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROVEEDORES.**

- Los oferentes para inscribirse en el registro Único de Proveedores deberán acercarse a las oficinas del SERCOP a nivel nacional y pueden ver los requisitos necesarios en la siguiente dirección: [www.compraspublicas.gob.ec/](http://www.compraspublicas.gob.ec/).

**2.4 Cronograma de Ferias Inclusivas.** - El proceso de Ferias Inclusivas se desarrollará de conformidad con el siguiente cronograma:

ETAPA	FECHA	HORA
Publicación y Convocatoria	19/11/2024	16H30
Socialización y período de preguntas, respuestas y aclaraciones	22/11/2024	16H30
Fecha límite para la adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas	27/11/2024	16H30
Fecha Límite solicitar Convalidación.	28/11/2024	16H30
Fecha Límite respuesta Convalidación	02/12/2024	16H30
Fecha límite para la presentación y verificación de cumplimiento de requisitos mínimos y convalidación de errores	03/12/2024	16H30
Fecha límite para adjudicación	05/12/2024	16H30

La socialización del proceso de la Feria Inclusiva No. FI-CZ8-2024-0005, se llevará a cabo el día 18 de noviembre de 2024 a las 14:00 pm, en las Oficinas de la Coordinación Zonal 8 – MIES, ubicadas en la Av. Francisco Orellana y Justino Cornejo, edificio Gobierno Zonal de Guayaquil, piso 12.

**EXPLICACIÓN.** - En cumplimiento de lo previsto en la Resolución No. RE-SERCOP-2018-0000092 de 25 de septiembre de 2018, al elaborar el cronograma del procedimiento deberá considerarse lo siguiente:

**Art. 3.-** Sustitúyase el artículo 341, por el siguiente texto:

**“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 y estará conformada por las siguientes etapas:

- 1) Publicación y Convocatoria: Fecha de publicación del procedimiento.
- 2) Socialización y período de preguntas, respuestas y 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.
- 3) 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 "Etapa de socialización, preguntas, respuestas y aclaraciones".
- 4) 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 económica.
- 5) Fecha límite para 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.

**2.5 Verificación de la documentación presentada:** Luego de realizada la revisión y validación de la documentación de adhesión a las especificaciones técnicas y condiciones económicas presentada por el oferente, la entidad contratante podrá efectuar cualquiera de las siguientes acciones:

Si un participante no cumpliera 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 preadjudicación prevista en el cronograma del procedimiento. Sin embargo, si el proveedor pese a las observaciones emitidas por la máxima autoridad no rectificare 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) Proceder del mismo modo señalado en el literal a), si el contenido de los numerales del formulario de la oferta presentado difiere del solicitado en el pliego, condicionándolo o modificándolo, de tal forma que se alteren las condiciones de la contratación.
- c) Descalificar a un proveedor si determinare que este no cumple con las condiciones de inclusión previstas para la Feria Inclusiva.

Si el participante cumple con la documentación y requisitos del procedimiento la entidad podrá:

- a) Proceder con la preadjudicación, en el caso de bienes, hasta que la entidad contratante cumpla con el cupo de compra previsto en el pliego. En caso de preadjudicación la entidad contratante procederá conforme el orden de presentación de las ofertas hasta completar el cupo de compra requerido, sin perjuicio de ello las ofertas que no hayan podido ser consideradas para la preadjudicación por cumplimiento del cupo de compra deberán ser calificadas y la entidad contratante deberá remitir el listado de las mismas al SERCOP para que las considere para su catalogación.
- b) En los casos de que no se haya efectuado la preadjudicación para el caso de bienes, la entidad contratante podrá proceder con la adjudicación, conforme el contenido del numeral 2.14 del presente pliego, para ello habrá de aplicar las medidas de preferencia conforme el siguiente orden de prelación:

Actores de la economía popular y solidaria;  
Microempresas; y,  
Pequeñas empresas

Un participante será descalificado del procedimiento, en cualquier momento, si se comprobare falsedad o adulteración de la información presentada.

**2.6 Garantías:** En este procedimiento son aplicables las siguientes garantías:

- a) Garantía de Buen Uso del Anticipo se rendirá por un valor igual al determinado y previsto en el presente Término de Referencia, que respalde el 100% del monto a recibir por ese concepto,
- b) 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. Esta garantía se rendirá por un valor igual al 5% del monto total de la orden de compra.
- c) La garantía técnica, si así se estableciere por la entidad contratante.

Las garantías 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.

**2.7 Cancelación del Procedimiento:** En cualquier momento comprendido entre la convocatoria y hasta 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 con lo establecido en el artículo 34 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, LOSNCP.

**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, en los casos previstos en los numerales 1, 2 y 4 del artículo 33 de la LOSNCP, a través de acto administrativo debidamente fundamentado. Una vez declarado desierto el procedimiento, (la máxima autoridad) podrá disponer su archivo o su reapertura.

**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 LOSNCP. A efecto de notificar al SERCOP deberá observar la resolución emitida al respecto.

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

El artículo 76 del Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas establece que los anticipos correspondientes a la contratación pública no pierden su calidad de recursos públicos, hasta el momento de ser devengados, 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 norma constitucional citada prevé que los recursos públicos deben manejarse en la banca pública.

**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.

*Art. 231.-Adjudicación.-En el día y hora establecidos en el cronograma del procedimiento, la entidad contratante adjudicará el respectivo contrato al oferente o a los oferentes adjudicados, para la adquisición de bienes o prestación de servicios, que hayan cumplido con las condiciones de participación.*

*La adjudicación deberá realizarse 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 tratase 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.*

**Art. 232.-Suscripción del contrato y entrega de bienes o prestación de servicios.-***La máxima autoridad de la entidad contratante o su delegado y el o los proveedores adjudicados suscribirán el respectivo contrato conforme las condiciones establecidas en el pliego del procedimiento, la cierta y las cantidades establecidas en la adjudicación.*

**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 condiciones 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, serán puntuados atendiendo requisitos de inclusión: por asociatividad y criterios de igualdad.

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 mínimos y preadjudicación, 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 término previsto en el cronograma del procedimiento, la entidad contratante resolverá la adjudicación, en función del cumplimiento de las condiciones de participación previstos en el pliego, observando los siguientes criterios:

1. Para el caso de bienes: Si una vez preadjudicado el cupo de compra a todos los proveedores no se completare la cantidad total requerida en el procedimiento de Feria Inclusiva, la entidad contratante adjudicará dicha diferencia de manera equitativa a todos los proveedores cuya documentación hubiere sido validada en el procedimiento. En caso de que esta cantidad adicional excediere la capacidad máxima de producción del oferente, adjudicará solo hasta dicha capacidad, sin que aquellos proveedores cuya documentación hubiere sido validada y por lo mismo hubieren sido habilitados, tengan derecho a reclamación, queja o recurso alguno. Por el contrario, si una vez “cubierta” la capacidad de todos los oferentes habilitados, todavía quedara un excedente, este se lo repartirá entre todos los proveedores que todavía mantengan su capacidad de producción disponible.

Esta etapa de adjudicación no será necesaria si con la preadjudicación se hubiere satisfecho la cantidad total demandada de los bienes objeto del procedimiento de Feria Inclusiva, por lo que en este caso la preadjudicación surtirá el efecto de adjudicación.

2. Para el caso de servicios: La entidad contratante adjudicará el respectivo contrato a los proveedores cuya documentación hubiere sido revisada y validada, es decir los proveedores habilitados, propendiendo que dicha adjudicación se efectúe atendiendo la mayor cantidad de proveedores posibles.

La entidad contratante adjudicará el procedimiento de Feria Inclusiva, en función de su demanda, el mayor número de proveedores posible y la capacidad máxima de prestación de sus servicios, a fin de garantizar la correcta ejecución del objeto contractual.

La entidad contratante adjudicará el contrato a través de resolución motivada, que se publicará obligatoriamente en el portal [www.sercop.gob.ec](http://www.sercop.gob.ec), pudiendo también publicarse en el portal o página electrónica de la entidad contratante, de considerarlo pertinente. Si una vez concluida la etapa de presentación y verificación de cumplimiento de los requisitos mínimos y preadjudicación, la entidad contratante no hubiere podido dar a conocer los resultados del procedimiento respecto de las preadjudicaciones o adjudicaciones efectuadas deberá, en el término máximo de 48 horas, publicarlos de manera obligatoria.

#### **2.14 Contrato.**

La máxima autoridad de la entidad contratante o su delegado y el proveedor adjudicatario suscribirán el respectivo contrato conforme a las condiciones de inclusión establecidas en el pliego del procedimiento, los documentos solicitados como requisitos mínimos y las cantidades establecidas en la adjudicación, o preadjudicación para el caso de bienes, 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, dependiendo del monto y la forma de pago, será requisito previo la rendición de las garantías correspondientes. El proyecto de contrato que es parte del modelo 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 LOSNCP, su Reglamento y condiciones del pliego del procedimiento.

**COORDINACIÓN ZONA 8 - MIES**

**FERIA INCLUSIVA FI-CZ8-2024-0005**

**SECCIÓN III**

**CONDICIONES PARTICULARES**

**3.1 Objeto de la contratación:** CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LOS CDI DE ATENCION DIRECTA.

**3.2 VIGENCIA DE LA OFERTA:** Se deberá establecer el tiempo mínimo de vigencia de la oferta, recomendable 90 días (este punto tiene coherencia con el plazo de ejecución/entrega).

**3.3 PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo es de **82 días del periodo 2024 - 2025**, (proceso de contratación plurianual) contados a partir de la fecha de la suscripción del contrato, o hasta que se cubran las raciones equivalentes a **18,696** ingestas, acogiéndonos a los lineamientos y acuerdos ministeriales frente a la situación de inseguridad, como medidas de seguridad.

**3.4 PRESUPUESTO REFERENCIAL** El Presupuesto Referencial es de **\$ 65.996,88** (SESENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS CON 88/100 CENTAVOS DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA) incluido IVA, con cargo a la partida presupuestaria 530235 denominada “*Servicio de Alimentación*”, conforme a la certificación No. **347** de fecha 16/09/2024 y certificación presupuestaria plurianual No. **999** de fecha 01/10/2024.

**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 razonable por la provisión que realice al Estado.

**3.6 COSTOS DEL BIEN O SERVICIO: (Para el caso de bienes):** La entidad contratante dentro del costo unitario de cada ítem deberá considerar los valores que se deriven por el servicio de transporte hasta el sitio de entrega, costo del seguro correspondiente, instalación o montaje respectivo, costos de los materiales necesarios, costo de las pruebas, capacitación, entre otros.

**(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:** Se realizará un anticipo del 30% del valor total del contrato, previo a la presentación de la garantía de Buen Uso de Anticipo y Fiel Cumplimiento de Contrato.

El valor restante es decir, el 70% se lo realizará de manera mensual previa presentación de la factura por parte del contratista dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores a la entrega del servicio; así como con la presentación del informe favorable del Administrador del Contrato,

informe mensual de calidad en base a los resultados emitidos por el Módulo 7 del SIEPP y cantidad, informe de asistencia de los niños, ficha de recepción diaria de alimentos, ficha de planificación del ciclo de menús.

Con el fin de precautelar 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.

**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 cumple/no cumple, con los oferentes que cumplan las condiciones establecidas en el pliego, serán puntuados atendiendo requisitos de inclusión: por asociatividad y criterios de igualdad; así como por parámetros de calidad.

### **3.9 FORMA DE PRESENTAR LA OFERTA:**

**Adhesión a las especificaciones técnicas 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 promotora señale para el efecto.

**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 Feria Inclusiva podrán presentar los documentos solicitados como requisitos mínimos y el formulario de la oferta, dentro del período 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 adecue a las condiciones previstas en esta convocatoria, 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 - RUP. El formulario de la oferta puede ser elaborado a mano, en letra imprenta 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, ceder los derechos y obligaciones derivados de este procedimiento y del contrato respectivo.

Si la entidad contratante verificare 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 receptor la documentación mínima solicitada comprobare que el participante aún no se ha adherido a las condiciones económicas del procedimiento de Feria Inclusiva a través del Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública, prestará las facilidades del caso y de ser necesario la asesoría 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 cumpliera 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 del procedimiento. Si el proveedor pese a las observaciones emitidas por la máxima autoridad no rectificare 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 numerales del formulario de la oferta presentado difiriere del solicitado en el pliego, condicionándolo o modificándolo, de tal forma que se alteren las condiciones de la contratación.

En todo caso, cualquier oferente 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.

### 3.10 TÉRMINOS DE REFERENCIA

Se anexan como archivos adjuntos en el sistema oficial de contratación pública y forman parte del presente pliego los términos de referencia y requisitos mínimos para la ejecución del proceso de: **“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LOS CDI DE ATENCION DIRECTA”**.

**EL OFERENTE ADJUDICADO DEBERÁ CONTAR CON FACTURA ELECTRÓNICA PARA PODER COBRAR LOS SERVICIOS PRESTADOS.**

UNIDAD REQUIRENTE	DESARROLLO INFANTIL INTEGRAL
-------------------	------------------------------

#### 1. ANTECEDENTES

La Constitución de la República del Ecuador, en su artículo 44 establece que: *“El Estado, la sociedad y la familia promoverán de forma prioritaria el desarrollo integral de las niñas, niños y adolescentes, y asegurarán el ejercicio pleno de sus derechos; se atenderá al principio de su interés*

*superior y sus derechos prevalecerán sobre los de las demás personas. Las niñas, niños y adolescentes tendrán derecho a su desarrollo integral, entendido como proceso de crecimiento, maduración y despliegue de su intelecto y de sus capacidades, potencialidades y aspiraciones, en un entorno familiar, escolar, social y comunitario de afectividad y seguridad. Este entorno permitirá la satisfacción de sus necesidades sociales, afectivo – emocionales y culturales, con el apoyo de políticas intersectoriales nacionales y locales”.*

La Constitución de la República del Ecuador, en el artículo 45, establece que: *“Las niñas, niños y adolescentes gozarán de los derechos comunes del ser humano, además de los específicos de su edad. El Estado reconocerá y garantizará la vida, incluido el cuidado y protección desde la concepción. (...)”.*

El Código de La Niñez y La Adolescencia, determina la obligación del Estado, la sociedad y la familia de garantizar la protección integral a todos los niños, niñas y adolescentes que viven en el Ecuador, con el fin de lograr su desarrollo integral y el disfrute pleno de sus derechos, en un marco de libertad, dignidad y equidad.

El Ministerio de Inclusión Económica y Social-MIES, es el organismo que a nombre del Estado aplica y ejecuta las políticas, planes, normas y medidas que imparte el gobierno en materia de asistencia técnica y protección integral a los niños y sus familias. Actuará utilizando modelos de gestión y atención unificados a los planes de desarrollo nacional y a la organización territorial de administración del Estado.

La estrategia de primera infancia organiza a los servicios de desarrollo infantil públicos y privados asegurando a las niñas y niños el acceso, cobertura y calidad de los servicios de salud, educación e inclusión económica y social, promoviendo la responsabilidad de la familia y comunidad.

Mediante Acuerdo Interministerial No. 001-16, suscrito entre el Ministerio de Inclusión Económica y Social y el Ministerio de Educación, el 11 de enero de 2016 y publicado en el Primer Suplemento del Registro Oficial No. 697, de 23 de febrero de 2016, se reformó el Acuerdo Interministerial No. 0015-14, de 30 de julio de 2014, por medio del cual, se expidió la *“NORMA TÉCNICA PARA LOS SERVICIOS INSTITUCIONALIZADOS DE DESARROLLO INTEGRAL PARA LA PRIMERA INFANCIA (SIDIFI)”.*

Los centros infantiles, son servicios de atención ejecutados por el MIES, sea de atención directa o a través de convenios dirigidos a niñas y niños de 12 a 36 meses de edad, en los mismos, se prioriza la atención de la población infantil cuyas familias se encuentran en condición de pobreza o en alguna situación de vulnerabilidad.

En los centros de desarrollo infantil (CDI), se ejecutan acciones de salud preventiva, alimentación saludable y educación en corresponsabilidad con la familia y la comunidad y en articulación intersectorial, desde un enfoque de derechos intercultural e intergeneracional.

Conforme lo establece la Constitución de la República del Ecuador, en su artículo 276, numeral 2: *“El régimen de desarrollo tendrá como objetivo: construir un sistema económico, justo, democrático, productivo, solidario y sostenible basado en la distribución igualitaria de los beneficios del desarrollo, de los medios de producción y en la generación de trabajo digno y estable”.* Y en el artículo 281, numeral 14, será responsabilidad del Estado: *“adquirir alimentos y*

*materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras”.*

La Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria, en su artículo 3 establece como objetivo el reconocer, fomentar y fortalecer la Economía Popular y Solidaria y el Sector Financiero Popular y Solidario en su ejercicio y relación con los demás sectores de la economía y con el Estado.

Una de las medidas de fomento a favor de las personas y organizaciones de la EPS, consta en el artículo 132 de la LOEPS, numeral 1, el cual, establece que: “(...) *el ente rector del sistema nacional de contratación pública de forma obligatoria implementará en los procedimientos de contratación pública establecidos en la Ley de la materia, márgenes de preferencia a favor de las personas y organizaciones regidas por la Ley*”.

El Plan Nacional de Desarrollo 2021-2025, en el Objetivo 1, incluye la intervención Misión Ternura que plantea políticas para el desarrollo infantil, en particular para la primera infancia, considerada un grupo de atención prioritaria; en la que se establece combatir la malnutrición, erradicar la desnutrición y promover hábitos y prácticas saludables, generando mecanismos de corresponsabilidad entre todos los niveles de gobierno, la ciudadanía, el sector privado y los actores de la economía popular y solidaria, en el marco de la seguridad y soberanía alimentaria.

El Ministerio de Inclusión Económica y Social – MIES, en el marco de entidad rectora de temas de niñez, define a Misión Ternura como una movilización nacional por el buen comienzo en la vida de las mujeres gestantes, las niñas y niños mediante el cuidado con ternura, atención en nutrición y salud, experiencias lúdicas que estimulen el aprendizaje de niñas y niños y la creación de entornos seguros y protectores, para el fortalecimiento de capacidades de las familias y otras personas cuidadoras, priorizando las atenciones en los primeros años, Misión Ternura requiere del compromiso y articulación del Estado, la sociedad y la familia que permita una atención integral a la primera infancia.

El Desarrollo Infantil Integral, se define como el conjunto de acciones articuladas, orientadas a asegurar el proceso de crecimiento, maduración, desarrollo de las capacidades y potencialidades de las niñas y los niños, dentro de un entorno familiar, educativo, social y comunitario, satisfaciendo de esta manera sus necesidades afectivo-emocionales y culturales.

Con el objetivo de garantizar la calidad de la prestación de los servicios de Desarrollo Infantil Integral, se diseña la norma técnica de los servicios de Centros de Desarrollo Infantil (CDI) con sus respectivos estándares de calidad. La Norma Técnica es de obligatorio cumplimiento, tiene el propósito de normalizar y estandarizar la prestación de servicios para el desarrollo integral de niñas y niños de 45 días a 36 meses de edad, en las modalidades de atención de carácter público y privado. En dicha Norma, el estándar 17 sobre externalización de la alimentación, establece que: “*El servicio de externalización en la alimentación de las niñas y niños en las unidades de atención CDI, se realiza conforme el protocolo e instrumentos*”.

Con Acuerdo Ministerial Nro. MIES-2023-038, del 09 de agosto de 2023, el Ministerio de Inclusión Económica y Social –MIES, expide la “Norma Técnica del Servicio de Centros de Desarrollo Infantil CDI”, que en su objetivo general describe: “*Promover la protección integral en la prestación de los servicios de desarrollo infantil integral para la primera infancia, que incluye a centros públicos (directos - convenios), privados y fiscomisionales donde se imparta atenciones de*

*cuidado diario, actividades de juego y aprendizaje, acciones de salud y nutrición para niñas y niños entre los 45 días de nacido hasta 3 años de edad, con articulación intersectorial, siendo inclusivos e interculturales”.*

Con Acuerdo Ministerial Nro. 089, de 25 de abril de 2019, el Ministerio de Inclusión Económica y Social – MIES, expide la reforma del “*Protocolo de Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil*”, a su vez mediante Memorando Nro. MIES-SDII-2022-0981-M del 27 de mayo se oficializa Acuerdo ministerial Nro. 029 del 13 de mayo del 2022, con la actualización y/o cambios del PROTOCOLO DE LA EXTERNALIZACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL " VERSION 4.0, manteniendo el cuadro comparativo elaborado en diciembre 2021.

El Protocolo de externalización del servicio de alimentación determina que la asistencia alimentaria nutricional de las niñas y niños de 1 a 3 años que asisten a los Centros de Desarrollo Infantil debe cubrir el 75% de sus recomendaciones nutricionales diarias, con la obligación que el 25% restante lo cubra la familia en el hogar.

En el cuadro siguiente se describen las recomendaciones nutricionales por grupos de edad en general y las recomendaciones nutricionales que cubre la alimentación en los Centros de Desarrollo Infantil.

Cuadro Nro. 1 recomendaciones nutricionales por grupos de edad

Edad	Calorías Totales		Responsabilidad de la Familia 25%
	Promedio OMS 100%	Centro de Desarrollo Infantil 75%	
1 a 2 años	1170	878	292
2 a 3 años	1360	1020	340

Fuente: Recomendaciones nutricionales FAO-OMS/85

La distribución porcentual de los macronutrientes: proteínas, grasas y carbohidratos se enmarca en las recomendaciones generales establecidas FAO/OMS para niñas y niños de 1 a 3 años; cabe señalar que considerando el problema de desnutrición crónica en la población que asiste a los Centro de Desarrollo Infantil, se incrementa del 12 al 15% el aporte calórico de las proteínas, ya que normalmente es del 10 al 12% en niñas y niños con talla normal para su edad.

Cuadro Nro. 2 Calorías totales por grupos de edad

Edad	Calorías Totales	Proteínas		Grasas		Carbohidratos	
		%	gramos	%	gramos	%	gramos
1 a 2 años	878	12 al 15	28 a 34	25 al 30	25 a 31	55 al 63	126 a 144
2 a 3 años	1020		32 a 41		30 a 36		149 a 170

Fuente: Recomendaciones nutricionales FAO-OMS/85

En el cuadro 2 se detallan los valores de proteínas, grasas y carbohidratos (gramos) que deben recibir las niñas y niños a través de los 4 tiempos o ingestas de comida diariamente en el Centro de Desarrollo Infantil. Los tiempos de comida son: desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo y refrigerio de la tarde.

Las niñas y niños a partir del año de edad se integran a la mesa familiar y para cumplir sus requerimientos alimentario-nutricionales se deben consumir 5 tiempos de comida, tres principales: desayuno, almuerzo y merienda y dos refrigerios, en la media mañana y media tarde.

En los Centros de Desarrollo Infantil, las niñas y niños reciben 4 tiempos de comida: desayuno, media mañana, almuerzo y media tarde, con la responsabilidad de la familia de entregar la merienda en su hogar.

Para cumplir con el aporte calórico y nutricional que reciben las niñas y niños a través de los 4 tiempos de comida en el Centro de Desarrollo Infantil, se establece la utilización de porcionadores (cucharones) de acuerdo a su capacidad de volumen tanto para sólidos, semisólidos y líquidos. La Subsecretaría de Desarrollo Infantil en noviembre del 2018 entregó a cada Centro de Desarrollo Infantil un kit de cucharones porcionadores (6 unidades). A continuación, se detalla los porcionadores:

Cuadro Nro. 3 Porcionadores para servir alimentos sólidos y líquidos a las niñas y los niños

PORCIONADORES PARA SERVIR ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS A LAS NIÑAS Y NIÑOS			
PORCIONES	CANTIDAD GRAMOS (sólidos)	CANTIDAD EN CC (líquidos)	PORCIONADOR (cucharón)
1 ONZA	28,4	30	1
2 ONZAS	56,8	60	2
3 ONZAS	85,2	90	3
4 ONZAS	113,6	120	4
5 ONZAS	142	150	5
6 ONZAS	170,4	180	6
MEDIDA PARA ACEITE/GRASAS			crema para untar utilizar medidas en gramos (sólidos) y en el caso del aceite utilizar cc (líquidos)
CUCHARADITA A RAS	3	5	
CUCHARADA SOPERA A RAS	5	8	

Se debe considerar un promedio de dos a dos horas y media entre cada tiempo de comida, esto con la finalidad de facilitar los procesos digestivos y garantizar que las niñas y niños cumplan con la planificación de los diferentes momentos educativos.

Las preparaciones y/o comidas que integran el menú diario deben ser preparadas de acuerdo a los tiempos de comida a servirse a las niñas y niños, esto para garantizar una alimentación saludable, natural y fresca, y así evitar la pérdida especialmente de micronutrientes (vitaminas y minerales) y de sus características organolépticas (olor, color, sabor, textura, consistencia), por lo que se establece que:

- **El desayuno:** se debe preparar entre las 6 a 7 horas de la mañana.
- **El refrigerio de la mañana:** generalmente es una fruta entera o en ocasiones ensaladas de frutas que deben ser preparadas momentos antes de su consumo, es decir de 9h30 a 10h00 de la mañana y en algunos casos la fruta puede ser preparada en el Centro de Desarrollo Infantil si las facilidades se prestan.
- **El almuerzo:** Las preparaciones que conforman este tiempo de comida deben prepararse entre las 9h00 a 11h00 de la mañana; y especialmente considerar que las ensaladas de verduras y los jugos de frutas son dos tipos de preparaciones que no deben faltar diariamente y deben ser preparadas momentos antes de su entrega y consumo para evitar la pérdida de vitaminas y minerales.

- **El refrigerio de la tarde:** debe prepararse entre las 13h00 a 14h00 horas para evitar la fermentación de los hidratos de carbono (azúcares) ya que generalmente se considera que una colada de cereal sea con fruta o con leche.

Conforme al Memorando Nro. MIES-VIS-2024-0226-M, de fecha 02 de abril de 2024, remitido por Mgs. Harold Andres Burbano Villarreal, VICEMINISTRO DE INCLUSIÓN SOCIAL, con asunto: CPC - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL CDI, en el cual con antecedentes indica:

Que Mediante Oficio Nro. SERCOP-CTDC-2023-0077-O de 11 de octubre de 2023 la COORDINADORA TÉCNICA DE CATALOGACIÓN del SERVICIO NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA manifiesta a la SUBSECRETARIA DE DESARROLLO INFANTIL INTEGRAL : *“Finalmente, por lo expuesto, informo: que el CPC 632300012 – PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y SERVICIOS DE SUMINISTRO PRESTADO POR ENCARGO A CASAS PARTICULARES, SUMINISTRO DE COMIDAS PREPARADAS PARA BANQUETES, EN EL PROPIO LOCAL O EN OTRAS INSTALACIONES SE PUEDE INCLUIR TAMBIÉN EL SERVICIO DE LA COMIDA, se identifica que no se encuentran enlazados proveedores y no es parte del Catálogo Electrónico, en este sentido a partir del 05 de octubre de 2023 se encuentra desbloqueado por lo que las entidades contratantes pueden hacer uso de dicho CPC sin restricción alguna.”* (Énfasis agregado)

Que Mediante Circular Nro. MIES-SDII-2023-0034-C de 16 de octubre de 2023 la SUBSECRETARIA DE DESARROLLO INFANTIL INTEGRAL pone en conocimiento el Oficio Nro. SERCOP-CTDC-2023-0077-O a todas las direcciones distritales del Ministerio de Inclusión Económica y Social *“Por lo antes expuesto, textualmente por parte del SERCOP, pongo en su conocimiento que el CPC mencionado esta liberado para que todas las Entidades Cooperantes con el MIES, puedan realizar las contrataciones de los servicios Externalizados de Alimentación para los centros de desarrollo infantil. Y se solicita que esta información sea socializada con sus equipos.”*

A su vez dispone: *“(…) aplicación en la Contratación del Servicio Externalizado de Alimentación que para el efecto se eleven conforme la necesidad institucional y normativa legal vigente;(…)”*.

Con base a la Socialización de ficha de costos 2024 aprobadas por la Máxima Autoridad institucional, remitida mediante Memorando Nro. MIES-CZ-8-2024-0019-M de fecha del 03 de enero de 2024, con su actualización mediante Memorando Nro. MIES-SDII-2024-0791-M, de fecha 09 de julio de 2024, en el cual remiten la Socialización de Aprobación de las fichas de costos de los servicios de la Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral, conforme al incremento del 15% IVA 2024.

## 2. OBJETO DE CONTRATACION

Contratar el servicio de alimentación para los niños y niñas de los CDI de atención Directa de 1 a 3 años de edad que asisten a los Centros de Desarrollo Infantil CDI Toda Una Vida, CDI Ceiba, CDI Nuevas Raíces, CDI Colibrí, bajo la administración de la Coordinación Zonal 8.

## 3. OBJETIVOS

### 3.1 Objetivo General

Contar con un servicio de alimentación externalizado, para los niños y niñas de los CDI de atención Directa: CDI Toda Una Vida, CDI Ceiba, CDI Nuevas Raíces, CDI Colibrí de la Coordinación Zonal 8, en cumplimiento de la normativa técnica legal vigente.

### 3.2 Objetivos Específicos

- Cumplir con la entrega de 4 tiempos de comida diariamente a las niñas y niños, para cubrir sus necesidades alimentarias y nutricionales según: su edad y estado nutricional, asegurando la calidad de los alimentos y contribuyendo a su estado nutricional.
- Garantizar la contratación del servicio de alimentación a proveedores capacitados, calificados y que cumplan con los parámetros de calidad establecidos en el Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil.
- Contar con un proceso de contratación de Servicio de Alimentación externalizado para las unidades CDI Directas, con plurianual que nos permita mantener la continuidad de los procesos en Desarrollo Infantil hasta marzo del 2025

## 4. SITUACIÓN ACTUAL / JUSTIFICACIÓN

La desnutrición crónica infantil (baja talla) afecta al 23.0% de niñas y niños menores de 5 años y 27.2% en menores de 2 años del país (ENSANUT – MSP- INEC 2018), misma que tiene efectos irreversibles en el desarrollo neuronal, así como en el crecimiento lineal especialmente en la ganancia de talla para la edad. Uno de los objetivos de los servicios de Desarrollo Infantil Integral es contribuir a mejorar el estado nutricional de niñas y niños de 1 a 3 años que asisten a los centros de desarrollo infantil a nivel nacional, esto en el marco de las metas propuestas por Misión Ternura que plantea bajar al 13% la prevalencia de retardo en el crecimiento.

Entre las causas directas de la desnutrición crónica, encontramos la alimentación inadecuada que reciben las niñas y niños; y, especialmente al déficit en el consumo de alimentos de origen animal cuya función principal es la de formadores de tejidos, órganos y células en el organismo.

La asistencia alimentaria que reciben las niñas y niños de los CDI, se la realiza a través de la contratación de un servicio externalizado, para lo cual la Subsecretaría de Desarrollo Infantil, cuenta con el Protocolo de Externalización del Servicio de Alimentación aprobada mediante Acuerdo Ministerial Nro. 089 de 25 de abril 2019, con su actualización y/o cambios mediante Acuerdo ministerial Nro. 029 del 13 de mayo del 2022, que determina las especificaciones técnicas para los procesos técnicos, administrativos y financieros relacionados con la contratación del servicio de alimentación por parte del MIES en caso de los Centros de Desarrollo Infantil directos y/o emblemáticos y, de las Entidades Cooperantes como Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD), Organizaciones de la Sociedad Civil (OSC) y Entidades Religiosas (ER), en caso de los Centros de Desarrollo Infantil bajo convenio. Su cumplimiento es obligatorio.

La adjudicación del servicio de alimentación, se realizará a través de un proceso denominado Feria Inclusiva como una estrategia de fortalecer y promover la economía popular y solidaria, razón por

lo cual, es necesario realizar el procedimiento de Feria Inclusiva determinado en el artículo 59.1 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

## 5. PRODUCTOS Y SERVICIOS ESPERADOS

### 5.2.1. Características Técnicas del Servicio

Las especificaciones técnicas están contenidas en el Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación del MIES (VER ANEXO 1 del acuerdo ministerial 089 de 25 de abril 2019, con su actualización y/o cambios mediante Acuerdo ministerial Nro. 029 del 13 de mayo del 2022), cuyo cumplimiento es obligatorio, para el presente proceso de contratación del servicio de Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) Emblemáticos: CDI Toda Una Vida, CDI Ceiba, CDI Nuevas Raíces, CDI Colibrí de la coordinación zonal 8.

### 5.2.2. Beneficiarios /Alcance

Los beneficiarios directos del servicio de alimentación a ser contratado son las niñas y niños de 1 a 3 años de edad que asisten diariamente a los Centros de Desarrollo Infantil CDI de administración directa y/o emblemática bajo la responsabilidad del MIES, de acuerdo al siguiente detalle:

NOMBRE DEL CDI	NO DE NIÑOS /AS	UBICACIÓN (DIRECCIÓN)	LOCALIDAD (RECINTO, ANEJO.)	PARROQUIA	CANTÓN	DISTRITO
CIBV CEIBA	45	SOCIO VIVIENDA 1 MZ 5 K SOLAR 13 Y 14	SOCIO VIVIENDA 1	TARQUI	GUAYAQUIL	09D08
CIBV COLIBRI	45	SOCIO VIVIENDA 1 MAZ 14 E SOLAR 3 Y 4	SOCIO VIVIENDA 1	TARQUI	GUAYAQUIL	09D08
CIBV NUEVAS RAICES	45	SOCIO VIVIENDA 1 MZ 2 E SOLAR 1 AL 18	SOCIO VIVIENDA 1	TARQUI	GUAYAQUIL	09D08
CIBV TODA UNA VIDA	93	SOCIO VIVIENDA 2	SOCIO VIVIENDA 2	TARQUI	GUAYAQUIL	09D08

La asistencia de los niños y las niñas a las unidades de atención de Desarrollo Infantil Integral - CDI es de lunes a viernes en horario de 08h00 a 16h00, por lo que se requiere una asistencia alimentaria con 4 tiempos de comida, que cubra el 75% de sus necesidades alimentarias - nutricionales diarias.

### 5.2.3. Raciones alimentarias para niñas y niños según grupos de edad

En los cuadros siguientes se detalla la cantidad de alimentos que deben recibir las niñas y niños según su grupo de edad, en cada tiempo de comida.

### 5.2.4. Raciones alimentarias para niñas y niños de 1 a 2 años según porcionadores

La alimentación de este grupo de edad debe incluir ya todos los grupos de alimentos, por lo que se recomienda que se los presente en pedacitos pequeñitos para facilitar su consumo y evitar accidentes como los atragantamientos; se continúa con leche materna en su hogar.

En el cuadro siguiente se detalla la porción de alimentos que debe recibir la niña y niño de 1 a 2 años, según porciones y gramos o centímetros cúbicos en cada tiempo de comida.

**Cuadro Nro.4** Porciones de alimentos a servir para niños y niñas de 1 a 2 años

PORCIONES DE ALIMENTOS A SERVIR SEGÚN GRUPOS DE EDAD			
GRUPO DE ALIMENTO	1 A 2 AÑOS (porción en onzas)	Cantidad en gr o cc	OBSERVACIONES
<b>DESAYUNO</b>			

Leche, yogurt o batido	5	150	Nunca debe faltar la leche o sus derivados en el desayuno
Frutas	1	30	La fruta forma parte del desayuno
Pan, empanada, rosquilla,	1.1/2	42	Todos los días se debe garantizar el consumo de un alimento fuente de hidratos de carbono para dar energía y dependerá de los patrones alimentarios del lugar
Plátano verde, maduro, yucas, mote	1.1/2	42	
Huevo (unidad)	1	50	Todos los días en el desayuno
<b>REFRIGERIO MAÑANA</b>			
Fruta	2	60	La fruta puede ir sola o en ensalada
Cereales, tubérculos y/o derivados	1	30	Un pedacito de pastel, rosquilla, panecillo, o un derivado, tostado, habas, choclo mote, chochos y otros
<b>ALMUERZO</b>			
Sopa	3	90	Las sopas deben ser espesas y variadas
Arroz	1.1/2	42	Se recomienda hasta 4 veces por semana y una vez reemplazarlo por: mote, tallarin, purés, yucas, papas y otras preparaciones del lugar como plato fuerte
Menestra	1	30	Se entregará una o dos veces por semana
Ensalada	1	30	Todos los días no debe faltar la ensalada
Carne, pollo o pescado	2,1/2	70	Su consumo es cuatro veces por semana
Queso	1.1/2	42	El día que no recibe carne, pollo, pescado, se debe dar acompañando a la menestra
Jugo	4	120	Todos los días
<b>REFRIGERIO TARDE</b>			
Colada	5	150	La colada debe ir al menos 2 veces por semana combinada con leche, especialmente cuando no se dé carne en el almuerzo, y los otros días con fruta
Cereales o derivados	1	30	Todos los días acompañando a la colada
<b>En cada tiempo de comida se debe brindar agua segura a las niñas y niños al menos 30 cc o durante las actividades de la jornada diaria</b>			

### 5.2.5. Recomendaciones alimentarias para niñas y niños de 2 a 3 años

Las niñas y niños de este grupo de edad ya no consumen leche materna, por lo que sus requerimientos alimentarios y nutricionales depende exclusivamente de la alimentación ofrecida en el Centro de Desarrollo Infantil y en el hogar, en el cuadro adjunto se detalla la cantidad de alimentos que debe recibir.

**Cuadro Nro.5** Porciones de alimentos a servir para niños y niñas de 2 a 3 años

<b>PORCIONES DE ALIMENTOS A SERVIR SEGÚN GRUPOS DE EDAD</b>			
<b>GRUPO DE ALIMENTO</b>	<b>2 A 3 AÑOS (porción en onzas)</b>	<b>Cantidad en gr o cc</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>DESAYUNO</b>			
Leche, yogurt o batido	6	180	Nunca debe faltar la leche o sus derivados en el desayuno
Frutas	1	30	La fruta forma parte del desayuno
Pan, empanada, rosquilla,	2	60	Todos los días se debe garantizar el consumo de un alimento fuente de hidratos de carbono para dar energía y dependerá de los patrones alimentarios del lugar
Plátano verde, maduro, yucas, mote	2	60	
Huevo (unidad)	1	50	Todos los días en el desayuno
<b>REFRIGERIO MAÑANA</b>			
Fruta	3	90	La fruta puede ir sola o en ensalada
Cereales, tubérculos y/o derivados	1	30	Un pedacito de pastel, rosquilla, panecillo, o un derivado, tostado, habas, choclo mote, chochos y otros
<b>ALMUERZO</b>			
Sopa	4	120	Las sopas deben ser espesas y variadas

Arroz	2	60	Se recomienda hasta 4 veces por semana y una vez reemplazarlo por: mote, tallarín, purés, yucas, papas, y otras preparaciones del lugar como plato fuerte
Menestra	1	30	Se entregará una o dos veces por semana
Ensalada	2	60	Todos los días no debe faltar la ensalada
Carne, pollo o pescado	3	90	Su consumo es cuatro veces por semana
Queso	2	60	El día que no recibe carne, pollo, pescado, se debe dar acompañando a la menestra
Jugo	5	150	Todos los días
<b>REFRIGERIO TARDE</b>			
Colada	6	180	La colada debe ir al menos 2 veces por semana combinada con leche, especialmente cuando no se dé carne en el almuerzo, y los otros días con fruta
cereales o derivados	2	60	Todos los días acompañando a la colada
<b>En cada tiempo de comida se debe brindar agua segura a las niñas y niños al menos 30 cc o durante las actividades de la jornada diaria</b>			

### 5.2.6. Alimentos Prohibidos en la Asistencia Alimentaria de Niñas y Niños en los Centros de Desarrollo Infantil Integral CDI

Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos:

- Condimentos artificiales:(saboras, ajinomotos, salsa de tomate, maggys, mayonesas industrializadas, etc.)
- Embutidos: salchichas, mortadelas, chorizos, jamón, etc.
- Enlatados: sardinas, carnes enlatadas, frutas enlatadas, verduras enlatadas, etc.
- Frescos o jugos con colorantes de todo tipo.
- Gaseosas de todo tipo.
- Galletas de todo tipo.
- Gelatinas con colorantes.
- Comidas o alimentos re-calentados de la mañana a la tarde (coladas especialmente por la fermentación de los hidratos de carbono de los cereales y /o frutas).
- Aguas aromáticas como desayuno o en los refrigerios.
- Preparaciones como canguil con dulce en los refrigerios de las mañanas o tarde como alimento principal.
- Preparaciones licuadas una vez cocidos por facilitar el consumo.
- **NO ESTÁ PERMITIDO POR CASO ALGUNO SE UTILICE EL BIBERÓN EN EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL.**

#### Considerar que:

- Se permitirá el consumo de fritos como máximo una sola vez por semana (carnes, tubérculos, plátanos, masas).
- En lugares donde no exista la disponibilidad de leche pasteurizada o líquida entera se permitirá el uso de leche en polvo, previo informe del Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil.
- Se establece que por cada niña-niño se debe proporcionar 30 gramos de leche en polvo por vaso de agua hervida, o su equivalente de 3 cucharas grandes o soperas de leche en polvo.

Comprar al menos un 10% del monto monetario total de los productos alimenticios inocuos (seguros) sean provistos por productores y comerciantes del Bono y Crédito de Desarrollo Humano, para lo cual el cooperante (GAD-OSC-ER), el Contratista y el MIES en el caso de CDI directos-emblemáticos identificarán los posibles productos, en base a la planificación del ciclo de menús aprobados por la Coordinadora CDI, patrones alimentarios, producción local de alimentos

elaborados conjuntamente con los actores locales, mismo que debe contar con la revisión del Analista de Inclusión Económica Distrital.

## 6. Metodología de ejecución del servicio de alimentación

### 6.1. La Planificación de la Alimentación Saludable

El proveedor del servicio de alimentación contratado entregará al/la Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil, la planificación de un ciclo de menús de cinco semanas, para su revisión y aprobación; para la aprobación del ciclo de menús se guiará en el protocolo de la externalización del servicio de alimentación, lineamientos e instrumentos técnicos emitidos desde la Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral. El ciclo de menú aprobado tendrá una rotación de 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 y lineamientos generales para la planificación del menú, formato de planificación semanal del menú y los cuadros antes descritos (del 1 al 5).

### 6.2. Horarios de las Comidas

Con la finalidad de formar hábitos de alimentación saludables y cumplir con las necesidades calóricas -nutricionales de la asistencia alimentaria según los grupos de edad se establece horarios de alimentación, que el proveedor debe cumplir.

Tiempo de comida	Horarios de distribución y consumo
Desayuno	08h00 a 08h30
Refrigerio de media mañana	10h00 a 10h30
Almuerzo	12h00 a 13h00
Refrigerio de la tarde	15h00 a 15h30

Se debe considerar un promedio de dos a dos horas y media entre cada tiempo de comida, esto con la finalidad de facilitar los procesos digestivos y garantizar que las niñas y niños cumplan con la planificación de los diferentes momentos educativos.

Las preparaciones y/o comidas que integran el menú diario deben ser preparadas de acuerdo a los tiempos de comida a servirse a las niñas y niños, esto para garantizar una alimentación saludable, natural y fresca, y así evitar la pérdida especialmente de micronutrientes (vitaminas y minerales) y de sus características organolépticas (olor, color, sabor, textura, consistencia), por lo que se establece que:

- **El desayuno:** se debe preparar entre las 6 a 7 horas de la mañana.
- **El refrigerio de la mañana:** generalmente es una fruta entera o en ocasiones ensaladas de frutas que deben ser preparadas momentos antes de su consumo, es decir de 9h30 a 10h00 de la mañana y en algunos casos la fruta puede ser preparada en el Centro de Desarrollo Infantil si las facilidades se prestan.
- **El almuerzo:** Las preparaciones que conforman este tiempo de comida deben prepararse entre las 9h00 a 11h00 de la mañana; y especialmente considerar que las ensaladas de verduras y los jugos de frutas son dos tipos de preparaciones que no deben faltar diariamente y deben ser preparadas momentos antes de su entrega y consumo para evitar la pérdida de vitaminas y minerales.

- **El refrigerio de la tarde:** debe prepararse entre las 13h00 a 14h00 horas para evitar la fermentación de los hidratos de carbono (azúcares) ya que generalmente se considera que una colada de cereal sea con fruta o con leche.

### 6.3. Buenas Prácticas de Manufactura

#### a) Transporte

Se debe reducir al mínimo 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, es importante contar con la utilización de varios tipos de transporte, dependiendo de la distancia, lugar y/o ubicación geográfica del proveedor de alimentación los varían desde:

- Diferentes tipos de vehículos: autos, camionetas, busetas, (distancias mayores a 500 metros).
- Carretas, triciclos y otros transportes pequeños (entre 100 a 500 metros).
- En culler u otros recipientes grandes a cargo de las personas (entre 100 a 200 metros).
- El servicio de alimentación independientemente de la distancia al CDI, colocará los recipientes y/o fuentes de acero inoxidable con tapa hermética y embalados con plástico fiel o papel aluminio con las preparaciones, en los cooler para ser transportados a los centros de desarrollo infantil.

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 (frías), por lo que es necesario mantenerlos calientes según el tipo de alimentos/preparaciones, así como refrigeradas 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.

#### Importante considerar:

- El transporte puede 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 de Desarrollo Infantil, para evitar que se deterioren a causa del transporte por largas distancias.

#### b) Infraestructura o espacio de preparación de los alimentos

El proveedor-contratista deberá preparar los alimentos en espacios distintos y fuera del Centro de Desarrollo Infantil, mismo que debe garantizar condiciones de salubridad e higiene en las instalaciones y pasar por una revisión y aprobación del Analista Junior del Centro de Desarrollo Infantil del Distrito y Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil.

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 barrederas o mallas antiplagas, 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 comunicación directa con el área de preparación, equipado con lavabo y vestidores 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 campana.
- 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, con diseños que permiten la limpieza y en cantidades suficientes.
- Operaciones de limpieza de los equipos y mobiliario se realizan diariamente para asegurar el mantenimiento de las condiciones higiénicas y sanitarias.
- La limpieza de los equipos, muebles y utensilios se realizan con frecuencia para asegurar el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias.
- Disponibilidad de utensilios de cocina de acero inoxidable y de acuerdo a la edad de las niñas y niños en el Centro de Desarrollo Infantil 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 de Desarrollo Infantil y protegidos con papel fil o papel transparente.
- Los utensilios de cocina utilizados para el transporte y consumo deben ser lavado, 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 semanalmente.
- 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 de Desarrollo Infantil.
- 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 Desarrollo Infantil.
- No está permitido la utilización de utensilios de cocina tipo plástico para el transporte y consumo de alimentos.

**d) Control integrado de plagas**

- La construcción, instalaciones, equipos, mobiliario y utensilios libre de insectos y roedores.
- Uso de productos de control de plagas con registro sanitario.
- Realizar acciones previas y posteriores a la fumigación en el espacio del servicio de alimentación externalizado.
- El control de plagas realiza una empresa y/o institución especializada al menos dos veces al año.

**e) Suministro de agua**

- 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 cisterna o un depósito de agua construido y recubierto con material que no comprometa la calidad de agua, esto en el caso de existir problemas en el suministro permanente del agua.

**f) Gestión de Residuos**

- Disponer de recolectores de basura que permiten una fácil limpieza y transporte.
- Disponer de recolectores de basura con tapa y accionadas sin contacto manual, identificadas y equipadas con funda plástica en: el espacio de preparación de alimentos, baños de manipuladores y área de recepción-distribución de alimentos en el Centro de Desarrollo Infantil.
- 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 de Desarrollo Infantil.

**g) Manipuladores (personal)**

- 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 comprometido.
- Garantizar la presencia permanente de al menos un manipulador de alimentos en el Centro de Desarrollo Infantil para: recepción y la distribución de los alimentos a las niñas y niños, así como para los procesos de limpieza e higiene de los espacios de recepción y distribución de alimentos en el Centro de Desarrollo Infantil 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 (sangre, heces y orina)
- Los manipuladores cuentan con uniforme completo, de color claro, en buen estado y limpio.
- Los manipuladores utilizan calzado adecuado, cerrado, limpio y antideslizante.
- Los manipuladores garantizan la higiene y cuidado personal integral.
- 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 canceles personales.
- Los manipuladores llevan el cabello recogido, uñas cortas, sin anillos, reloj, manillas, aretes y otros accesorios.
- Se debe aislar a manipuladores que presente 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 de Desarrollo Infantil 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.
- Los proveedores, empresa u organización deben colocar carteles alusivos a la aplicación de medidas de bioseguridad (uso correcto y obligatorio de mascarilla, distanciamiento a la medida de lo posible, lavado de manos frecuente).

#### **h) Materias primas (alimentos)**

- 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 leguminosas, 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, repisas, 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 entera para el consumo por parte de las niñas y niños en los Centros de Desarrollo Infantil.

#### **i) Preparación de alimentos**

- 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 picar de diferentes colores para los distintos tipos de alimentos y los manipuladores conocen su uso.
- El tratamiento térmico o cocción de los alimentos cárnicos garantiza su completa cocción.
- Los aceites y grasas de frituras lo utilizan una sola vez.
- Los alimentos congelados se mantienen en refrigeración hasta ser utilizados.
- Se mantienen 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 empaquetados y envasados.
- Utilizan los ingredientes adecuados para la desinfección de frutas y verduras.

#### **j) Servicio en el Centro de Desarrollo Infantil**

- El área de recepción de alimentos asignada en el Centro de Desarrollo Infantil es exclusiva y debe estar limpia y organizada.
- La temperatura óptima para garantizar que los alimentos excedan el rango de temperatura de riesgo deben ser mayor a 65°C.
- La entrega de los tiempos de comida o alimentación se cumple de acuerdo a los horarios y planificación del menú vigente.
- El manipulador de alimentos que se encuentra en el Centro de Desarrollo Infantil 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 de Desarrollo Infantil 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.
- El/La Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil debe cumplir con estos ítems en su totalidad para garantizar la adecuada distribución de los 4 tiempos de alimentación.

#### **k) Gestión Documental**

La gestión documental hace referencia tanto a los documentos que debe permanecer en el local del proveedor y en el Centro de Desarrollo Infantil y se describen los siguientes:

- El proveedor contratado y el Coordinador/a cuentan con la “Normativa del Servicio de Externalización y sus anexos, tanto en el espacio de preparación de alimentos como en el Centro de Desarrollo Infantil.
- El proveedor contratado y el Coordinador/a Centro de Desarrollo Infantil cuentan con la planificación del ciclo de menús, revisados, aprobados y firmados, por el proveedor y el Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil.
- En el local de preparación de alimentos y en el Centro de Desarrollo Infantil se encuentra el cartel de semaforización actualizado a la fecha y con el correspondiente plan de mejoras.
- El proveedor cuenta con la carpeta de documentos de los manipuladores y los respaldos de capacitaciones.
- El Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil registra por tiempo de comida la recepción de los alimentos y/o preparaciones en la ficha diaria y lo legaliza con su firma y de la responsable de la distribución de alimentos.
- El proveedor dispone de la carpeta en donde se registra: el mantenimiento programado y periódico de los equipos y utensilios de cocina.
- El proveedor cuenta con los documentos de registro de calibración de instrumentos de medición (termómetro y balanza)
- El proveedor cuenta con los registros de limpieza y desinfección de las instalaciones, así como del control de vectores y plagas.
- El proveedor cuenta con los documentos de registros de limpieza e higienización del tanque de reserva y/o cisterna si dispone de la misma.
- En el local de preparación de alimentos y distribución de alimentos se cuenta con el cartel de lavado de manos y el registro de desinfección de las mismas.

#### 6.4. Recepción y distribución de los alimentos en los Centros de Desarrollo Infantil

##### a) Recepción de alimentos/preparaciones en el Centro de Desarrollo Infantil, bajo responsabilidad del Coordinador/a CDI

- Los alimentos y/o preparaciones deben ser recibidas de acuerdo a los tiempos de consumo, en ningún caso en un solo tiempo (mañana).
- El Centro de Desarrollo Infantil debe asignar un lugar exclusivo para la recepción de los alimentos, que en este caso son los espacios de la anterior cocina.
- Los Centros de Desarrollo Infantil que cuentan con baño maría, deben estar encendidos con al menos una hora de antelación al servicio, a efectos de alcanzar la temperatura adecuada, si se requiere utilizar.
- Las preparaciones frías deben ser colocadas en la refrigeradora o heladera hasta el momento de la distribución, por prevención.
- Verificar las temperaturas de entrega-recepción de las preparaciones que deben estar de acuerdo con el tipo de preparaciones y las temperaturas recomendadas.
- El Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil es la responsable de la recepción diaria de los alimentos y/o preparaciones según los tiempos de comida establecida y el menú aprobado.
- 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, textura, consistencia y otros. Registrar en el formato “**FICHA DIARIA DE RECEPCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**”.

- En el caso de identificar observaciones en las características organolépticas de los alimentos y/o preparaciones durante la recepción, deberá suspender la distribución a las niñas y niños y notificar inmediatamente al proveedor con copia al Técnico Distrital, para que se proceda con el inmediato reemplazo del alimento y/o preparación correspondiente.
- b) Distribución de alimentos/preparaciones en el Centro de Desarrollo Infantil**
- Los espacios donde se colocan los recipientes y utensilios empleados para la distribución, deben ser debidamente lavados con agua más detergente y desinfectados posteriormente por parte del proveedor del servicio de alimentación contratado.
  - Los manipuladores que sirven los alimentos deben lavarse las manos previamente, y estar uniformados con: cofia, guantes y mascarillas descartables y no deben toser, hablar o respirar fuertemente sobre los alimentos. Evitar tocarlos con las manos.
  - Los alimentos deben permanecer cubiertos en los intervalos de la distribución, especialmente en el almuerzo.
  - Es responsabilidad del manipulador entregar al Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil o en caso especiales a una educadora una porción de las preparaciones y/o alimentos para su verificación y valoración organoléptica.
  - Los manipuladores que se encuentran en el Centro de Desarrollo Infantil no pueden distribuir los alimentos a las niñas y niños si no se cumple con la verificación organoléptica o autorización del Coordinador /a o su delegado en casos especiales.
  - Los manipuladores deben servir las preparaciones y/o alimentos a las niñas y niños la porción establecida según el grupo de edad al que corresponden las niñas y niños.
  - El personal del proveedor del servicio de alimentación distribuirá los alimentos a las niñas y niños según los grupos de edad o salas, para lo cual se apoyará de la educadora de Desarrollo Infantil Integral responsable del grupo de edad.
  - Las educadoras del Centro de Desarrollo Infantil responsables de la atención y cuidado de las niñas y niños en los momentos de comida deben portar la malla del cabello.

#### 6.5. Ropa De Trabajo, Presentación General Y Obligaciones Del Personal

- a) En todos los casos el personal contará con identificación donde se visualice datos personales y fotografía actualizada.
- b) Todo el personal deberá contar con uniformes completos: gorro, malla para el cabello, delantal de protección y guantes para la manipulación de alimentos, zapatos antideslizantes. El personal deberá guardar la presentación y asepsia de los uniformes en todo momento.
- c) El personal deberá precautelar la higiene personal integral: manos limpias, uñas cortas sin esmalte laborar sin maquillaje, cabello recogido, no tener barba ni bigote (en caso de llevar barba o bigotes se deberá cubrir con un protector de boca y barba según sea el caso), no portar accesorios como anillos, pulseras, aretes u otros objetos que pudieran presentar un riesgo en la presentación del servicio.
- d) El proveedor realizará anualmente exámenes médicos a todo el personal tales como: biometría hemática completa, serología (VDRL) y microscópico de orina, coproparasitario, coprocultivo y examen médico general.
- e) El personal que labora en las áreas de preparación y entrega de alimentos deberá cumplir con las siguientes responsabilidades:
  - No fumar y ni consumir alimentos o bebidas en estas áreas.
  - No permitir el acceso de personas extrañas a las áreas de preparación de alimentos sin la debida protección y precauciones.
  - El personal de limpieza deberá disponer de un uniforme diferenciado para el efecto.

## 6.6. Seguimiento y control del servicio de alimentación

La Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral, a partir de la implementación de externalización del servicio de alimentación en febrero 2013, se ha preocupado por la mejora continua de la alimentación que reciben las niñas y los niños en los Centros de Desarrollo Infantil, es así que en el año 2015 se implementa la aplicación mensual de la ficha de Buenas Prácticas de Manufactura, derivada del manual de BPM, que establece como principal objetivo garantizar alimentación inocua y parte de las BPM son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano y que es obligatorio en todo servicio público y privado.

La ficha de Verificación Calidad BPM contiene 11 capítulos y en cada uno de estos se establece distintos requerimientos que obligadamente se debe cumplir y que se detalla a continuación. **Anexo 3 (Ficha Verificación de Calidad BPM)**

El seguimiento y control del servicio de alimentación se lo realiza mensualmente por parte del Coordinador/a Territorial, del cantón que pertenece el Centro de Desarrollo Infantil, y se registra en el Sistema Integrado de Evaluación de la Política Pública – SIEPP – módulo 7 Administración Ficha de Buenas Prácticas de Manufactura (Ficha BPM), como una herramienta para registrar, administrar y evaluar la calidad del servicio de alimentación a través de la semaforización; y, con base en la calificación obtenida, se definirá la terminación del servicio y/o elaboración de un plan de mejora, hasta alcanzar los parámetros establecidos.

## 6.7. Aplicación mensual de la Ficha de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

- La ficha BPM incluye los 11 capítulos de las Buenas Prácticas de Manufactura, que se describe en las normas y condiciones del servicio de alimentación que debe cumplir el proveedor del servicio de alimentación contratado, cada uno de los capítulos contiene ítems, que el/la Coordinador/a Técnico/a Territorial debe verificar su cumplimiento
- El/La Coordinador/a Técnico/a Territorial aplicará directamente la ficha BPM en el módulo 7 Administración Ficha de Buenas Prácticas de Manufactura (Ficha BPM) desde su móvil (si cuenta con internet) y/o físicamente, para que posteriormente ingrese al sistema.
- En el caso de la aplicación física de la ficha BPM, se asigna el cumplimiento con el número UNO (1) y el no cumplimiento con el CERO (0), con la finalidad de facilitar la sumatoria y determinar la semaforización del servicio, Anexo 4 (Ficha Verificación de Calidad BPM y anexos). posteriormente, el CTT procederá a registrar la información en el sistema.
- La aplicación de la ficha BPM se la debe hacer sin previo aviso al proveedor y en diferente horario, en caso que el mismo proveedor entregue la alimentación a más de un Centro de Desarrollo Infantil, el CTT deberá coordinar con los/las Coordinadores/as de los Centros de Desarrollo Infantil para la aplicación de la ficha en el CDI por turnos y evitar doble aplicación, resultados y confusiones.
- Una vez realizada la evaluación, el CTT deberá entregar una copia de la ficha BPM, semaforización y el Plan de Mejora al proveedor del servicio de alimentación.

## 6.8. Semaforización de resultados de la aplicación de la ficha BPM

La semaforización es una estrategia de valoración de la calidad a través de la calificación cuantitativa del servicio de alimentación que se determina según el cumplimiento de los ítems de la ficha BPM y los parámetros son:

- Menor o igual a **50%** de cumplimiento del capítulo o servicio, se le asigna con el color **Rojo**, que se lo define como proveedor crítico.
- Entre el **51 a 70%** de cumplimiento del capítulo o servicio total, se le asigna el color **Naranja**, se lo determina como proveedor regular.
- Entre el **71 al 90%** de cumplimiento del capítulo o servicio total, se le asigna el color **Amarillo**, proveedor bueno.
- Entre el **91% al 100%** de cumplimiento del capítulo o servicio total, se le asigna el color **Verde**, proveedor muy bueno.

Es obligación del/de la Coordinador/a Técnico/a Territorial, semaforizar cada capítulo y, en forma general, el servicio y registrar la calificación en el cartel de mejoramiento continuo de semaforización, tanto en el local del proveedor como en el Centro de Desarrollo Infantil, mismo que debe estar ubicado en un lugar visible, Anexo 4 (Ficha Verificación de Calidad BPM y anexos).

#### 6.9. Acciones de intervención según semaforización

De acuerdo a la semaforización alcanzada por el proveedor de alimentación contratado se sigue los siguientes pasos:

- Cuando el valor es inferior al 50% de cumplimiento en forma general, es obligación del Coordinador Zonal 8 notificar a la entidad firmante (GAD, OSC, ER) del convenio con el MIES su responsabilidad de dar por terminado el contrato del servicio de alimentación contratado.
- Cuando los valores alcanzados por el proveedor están entre el 51% hasta el 96% de cumplimiento, es obligación del/de la Coordinador/a Técnico/a Territorial y del proveedor, elaborar el plan de mejoras, basado en los ítems incumplidos, priorizando inmediatamente acciones de higiene e inocuidad alimentaria y, además debe contar con el respectivo cronograma de cumplimiento de la Ficha de Mejora Continua del servicio de alimentación (Anexo 5).
- En los proveedores que se encuentren entre el 51% al 70%, el/la Coordinador/a Técnico/a Territorial realizará dos seguimientos en el mes para verificar el cumplimiento del plan de mejoras y establecer su permanencia brindando el servicio. Dichos seguimientos quincenales se realizarán hasta que el proveedor pase a la categoría Amarilla (71% - 90%).
- El personal técnico del MIES (nacional, zonal o distrital) en sus visita técnicas de seguimiento realizarán verificación a todo el proceso a través de la ficha BPM aplicada por el/la Coordinador/a Técnico/a Territorial y el plan de mejora implementado.

#### 6.10. Reportes en el Sistema Integrado de Evaluación de la Política Pública MIES (SIEPP)

La Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral, con la finalidad de contar con información actualizada y oportuna, como una herramienta para registrar, administrar y evaluar la calidad del servicio de alimentación prestada por los proveedores de alimentación a las niñas y los niños de los Centros de Desarrollo Infantil, con base en la aplicación de la ficha BPM, determinó la obligatoriedad de registrar los datos de la aplicación de la ficha BPM y la semaforización en el Sistema Integrado de Evaluación de la Política Pública – SIEPP módulo 7 “Administración de la Ficha de Buenas Prácticas de Manufactura, para lo cual se debe cumplir lo siguiente:

- El/la Coordinador/a Técnico/a Territorial durante la primera quincena del mes aplicará la ficha técnica BPM, si cuenta con internet, registrará la información y plan de mejora en el SIEPP, el mismo día de su aplicación, por lo cual ya obtendrá los datos de semaforización y

procederá a graficar en el “Cartel de Mejora Continua de la Alimentación”, para conocimiento y seguimiento de el/la Coordinadora/or del CDI y del cumplimiento del proveedor de alimentación.

- El/La Coordinador/a Técnico/a Territorial si NO cuenta con internet, realizará el levantamiento de la información BPM de forma física, asegurando su posterior registro en el sistema como máximo a los dos días después de su aplicación.
- El/La Coordinador/a Técnico/a Territorial durante la segunda quincena del mes realizará el seguimiento al cumplimiento del plan de mejoras establecido en el día de la aplicación de la ficha BPM.
- La Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral elaborará un informe consolidado nacional de los resultados del sistema SIEPP, de forma semestral.
- En casos especiales, las técnicas nacionales con perfil en nutrición, procederán a realizar seguimiento y verificación de la calidad del servicio de alimentación a nivel nacional.

## 7. PRESUPUESTO REFERENCIAL

El Presupuesto Referencial para el proceso de contratación del Servicio de Alimentación plurianual es de USD \$ **65.996,88 (SETENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS CON 88/100 CENTAVOS) incluido IVA.**

El valor del servicio de alimentación por niña-niño corresponde a USD 3.53 diarios incluyendo IVA. Este valor cubre todos los costos necesarios para que el oferente preste los servicios de manera directa en cada uno de los puntos de los CDI.

## 8. PLAZO DE LA CONTRATACIÓN

El plazo es de **82 días del periodo 2024 - 2025**, (proceso de contratación plurianual) contados a partir de la fecha de la suscripción del contrato, o hasta que se cubran las raciones equivalentes a **18,696 ingestas**, acogiéndonos a los lineamientos y acuerdos ministeriales frente a la situación de inseguridad, como medidas de seguridad.

## 9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

Se realizará un anticipo del 30% del valor total del contrato, previo a la presentación de la garantía de Buen Uso de Anticipo y Fiel Cumplimiento de Contrato.

El valor restante es decir, el 70% se lo realizará de manera mensual previa presentación de la factura por parte del contratista dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores a la entrega del servicio; así como con la presentación del informe favorable del Administrador del Contrato, informe mensual de calidad en base a los resultados emitidos por el Módulo 7 del SIEPP y cantidad, informe de asistencia de los niños, ficha de recepción diaria de alimentos, ficha de planificación del ciclo de menús.

Con el fin de precautelar 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.

## 10. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- a. 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 descrito en el capítulo 5 del personal.

- b. Asegurar y facilitar el ingreso del Coordinador/a Técnico/a Territorial, Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil y/o personal técnico de desarrollo infantil 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.
- c. Reemplazar inmediatamente el alimento y/o preparación que presenta observación en alguna de sus características organolépticas identificadas en la recepción de alimentos por parte del Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil.
- d. Cumplir con los acuerdos y compromisos del plan de mejoras en el tiempo establecido.
- e. Garantizar la disponibilidad de vajilla de acero inoxidable de acuerdo a la edad de las niñas y niños para el consumo de los alimentos (taza, vaso, plato sopero, plato tendido, repostero, cuchara soperas y cucharita). Así como también el termómetro para el CDI para que el/la Coordinador/a de la unidad de atención proceda a verificar la temperatura de las preparaciones
- f. Reponer en los Centros de Desarrollo Infantil los porcionadores de alimentos para los procesos de distribución de las preparaciones y/o alimentos, de acuerdo a lo establecido en la presente normativa.
- g. Notificar al Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil en casos de proceder con reemplazo de alimentos por no disponibilidad en el mercado u otro factor.
- h. Cumplir al menos con una capacitación semestral sobre alimentación, nutrición, manipulación alimentos e inocuidad alimentaria.
- i. Asistir a las convocatorias por parte del MIES para talleres de Capacitación Continuas.
- j. Informar al contratante, Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil, Coordinador Territorial y Analista Distrital de Centro de Desarrollo Infantil en caso de cambio de personal y especialmente del local de la preparación de alimentos, para contar con la inspección y aprobación correspondiente.

## 11. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

- a. Contratar el servicio de alimentación considerando el cumplimiento de la norma y condiciones establecidas por el Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los CDI.
- b. Realizar seguimiento al cumplimiento de las normas y condiciones del servicio de alimentación contratado.
- c. Apoyar y acompañar el cumplimiento del plan de mejoras establecida conjuntamente con el/la Coordinador/a Técnico/a Territorial, Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil en el marco de la estrategia de semaforización para el mejoramiento continuo del servicio de alimentación.
- d. Notificar al proveedor del servicio de alimentación el término del contrato, en el caso que su valoración de semaforización sea inferior o igual al 50% de la ficha BPM, aplicada por el/la Coordinador/a Técnico/a Territorial del cantón.
- e. Gestionar conjuntamente con los proveedores de alimentación para capacitaciones para todo el personal del servicio de alimentos.
- f. Asegurar la utilización de los Kits de porcionadores (cucharones) por el servicio de alimentación contratado, para asegurar que las niñas y niños reciban las porciones de alimentos recomendadas de acuerdo a su edad

## 12. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

La metodología de evaluación será la de “Cumple o no cumple” y “Por puntaje”

Se realizará 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.

### 13. 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		
Nómina de socios, accionistas o partícipes mayoritarios de personas jurídicas		
Listado de socios o empleados		
Adhesión a los términos y condiciones económicas del procedimiento		
Equipo mínimo requerido		
Personal Mínimo Requerido		
Experiencia del Personal Mínimo Requerido		
Capacitación del personal mínimo requerido		
Experiencia Oferente		

#### 13.1. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO, EXPERIENCIA Y CAPACITACIÓN

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

**NOTA:** Este grupo de trabajo está en capacidad de atender hasta 40 usuarios diarios, por lo tanto, se considera 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.

#### 13.2. EXPERIENCIA DEL OFERENTE

	TIPO DE EXPERIENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPORALIDAD	NÚMERO DE PROYECTOS SIMILARES	VALOR DEL MONTO MÍNIMO	CONTRATOS PERMITIDOS	MONTO MÍNIMO POR CONTRATO
1	GENERAL	Experiencia en preparación de alimentos servidos o eventos como el servicio de catering, en empresas públicas o	15 años				

	empresas privadas					
--	-------------------	--	--	--	--	--

**Nota aclaratoria:** “EXPERIENCIA DEL OFERENTE”, específicamente en la denominada “Temporalidad”, debe entenderse que ésta hace referencia, a la experiencia acreditada dentro de los 15 años previos a la publicación del procedimiento de contratación, de conformidad con el artículo 25 de la Resolución 077 del SERCOP, que reforma la Resolución 072, Codificación de las resoluciones del SERCOP

- Número de proyectos similares: 1 (siempre)
- Valor del Monto Mínimo: Se establece conforme lo indica la Resolución 078 considerando el coeficiente respecto al presupuesto inicial del Estado.
- Contratos Permitidos es opcional, se recomienda no considerar este ITEM.

### 13.3. EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO

- 1 cocina industrial
- 1 congelador
- 1 refrigerador
- 1 horno
- 1 licuadora semi industrial o 3 licuadoras domésticas
- 1 batidora
- 1 Vehículo para transporte de alimentos

#### Menaje:

- Ollas y sartenes, menaje menor
- Menaje de cocina de acero inoxidable
- Vajilla para el servicio (adecuada para niños y niñas de 1 a 3 años), 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 operario. Además, el material de elaboración no deberá interferir en la calidad de los alimentos.
- Utensilios de acero inoxidable para el traslado de alimentos desde el lugar de preparación hasta el CDI.
- Cubertería 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.

### 14. 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 determina la Ley de Economía Popular y Solidaria y deberán guardar relación con el objeto de la contratación, adicional para verificar el cumplimiento de la asociatividad se deberá realizar una visita insitu, para identificar que los socios correspondan al documento constitutivo, y de esta manera, obtendrán un puntaje de hasta 60 puntos, de acuerdo al siguiente detalle:

ASOCIATIVIDAD	
TIPOS DE OFERENTES	Puntaje
<b>Grupo 1.-</b> 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 pequeñas unidades productivas	5

Para comprobar los principios de la EPS, se debe revisar los resultados obtenidos en el Registro Único de Economía Popular y Solidaria - RUEPS, conforme a lo establecido en la normativa legal y vigente.

**b) Calidad:** se evaluará en base al cumplimiento de las condiciones establecidas en la ficha de Buenas 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 (anexa), de conformidad con la metodología de semaforización de la ficha, previa visita de la comisión técnica al oferente participante, de acuerdo al siguiente detalle:

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

Parámetros de Evaluación	Calificación máxima
<b>1. Requisitos técnicos</b>	
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
Gestión de Residuos	0.5
Manipuladores (personal)	0.5
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>

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

Capítulo	Semaforización Verde	Semaforización Amarillo	Semaforización 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

Previo a la calificación de carpetas la Coordinación Zonal 8 a través de la Coordinadora territorial deberá aplicar la Ficha BPM en los 7 capítulos a los proveedores de alimentación externalizada que hayan brindado sus servicios en Centros de Desarrollo Infantil. En el caso de

tener puntajes inferiores a 50 % (rojo) por tanto, no se les considerará en el nuevo proceso de contratación y, en el caso de puntuaciones entre 51% y 70% se requerirá la presentación de un plan de mejoras.

**c) Criterios de Igualdad.** Este parámetro permitirá priorizar la compra inclusiva a los oferentes que cuenten con miembros 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 otorgarán 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
Persona con discapacidad	10
Beneficiarios del Bono de Desarrollo Humano	5
Igualdad de Genero	5

El puntaje máximo que se otorgará por este 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 (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 nómina de socios o la planilla del IESS para Verificación. (Resolución 092 del SERCOP).

Se otorgarán diez (10) puntos a los oferentes que tengan al menos el cuatro por ciento (4%) de persona 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. (Resolución 092 del SERCOP)

**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 SERCOP)

**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 SERCOP)

**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 SERCOP)

## 15. 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 posee concentración de contratos de igual u otro valor.	5
Emprendimientos generados con el Crédito de Desarrollo Humano.	5
Oferente de la Economía Popular y Solidaria, registrado en el RUEPS, conforme a la normativa legal y vigente.	5
Puntaje mayor obtenido en la prestación del servicio externalizado en el año anterior.	5
Compra de al menos un 10% del monto monetario total de los productos alimenticios inocuos (seguros) a los productores y comerciantes del Bono y Crédito de Desarrollo Humano.	10

## 16. GARANTÍAS

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

- Garantía de Buen Uso del Anticipo se rendirá por un valor igual al determinado y previsto en el presente Término de Referencia, que respalde el 100% del monto a recibir por ese concepto.
- La garantía de fiel cumplimiento del contrato, si la cuantía de la misma es mayor al valor que resulte 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.

## 17. INFRACCIONES, SANCIONES Y 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 menús APROBADOS POR LA COORDINADORA DEL CDI 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. ESTE YA NO DEBE IR, SE DEBE PRESENTAR AL PROCESO CON TODO COMPLETO”	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 las ingestas, señalado por la entidad contratante.	
Por el incumplimiento de las condiciones de las fichas BPM.	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 BPM 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 BPM está en 41% al 56%.
Ante el incumplimiento del proveedor respecto de la ficha BPM con un porcentaje menor al 40%.	La entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido, para tales fines la entidad contratante se registrará a los establecido en los artículos 94 y 95 de la LOSNCP.
<b>INFRACCIONES</b>	<b>MULTA</b>
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 menús preestablecidos 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 horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante.	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 de las condiciones de las fichas BPM.	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 BPM 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 BPM está en 41% al 56%.

## **18. TIPO DE CONTRATACIÓN: FERIAS INCLUSIVAS**

### **18.1. CÓDIGO CPC**

632300012 – PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y SERVICIOS DE SUMINISTRO PRESTADO POR ENCARGO A CASAS PARTICULARES, SUMINISTRO DE COMIDAS PREPARADAS PARA BANQUETES, EN EL PROPIO LOCAL O EN OTRAS INSTALACIONES SE PUEDE INCLUIR TAMBIÉN EL SERVICIO DE LA COMIDA

## **19. ADMINISTRADOR DE CONTROL Y SUPERVISIÓN**

La Coordinación Zonal 8 del MIES, designará como administrador del contrato al Servidor Público sea este Analista Zonal o Coordinador/a del CDI, quien velará por el cabal cumplimiento de las obligaciones contractuales.

El Administrador del contrato deberá observar lo estipulado en el artículo 70 y 80 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, y en el 295 y 325 del Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, adicional a lo cual se establece como responsabilidades:

1. Dar cabal cumplimiento a la normativa legal vigente para la ejecución del contrato
2. El Administrador del Contrato velará por el cabal y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato.
3. El Administrador del Contrato queda autorizado para realizar las gestiones inherentes a su ejecución incluyendo aquello que se relaciona con la aceptación o no de los pedidos de prórroga que pudiera formular la CONTRATISTA.

4. El Administrador del Contrato adoptará las acciones que sean necesarias para evitar retrasos injustificados e impondrá las multas y sanciones a que hubiere lugar, así como también deberá atenerse a las condiciones generales y específicas de los pliegos.
5. Deberá elaborar y firmar conjuntamente con el Técnico designado para el efecto los informes y suscribir las actas respectivas para el cierre del contrato.
6. Deberá mantener una comunicación escrita con el/la contratista y estará presto a solventar cualquier inconveniente.
7. Recibir la(s) factura(s) correspondiente(s) al proceso de contratación.
8. Deberá hacer cumplir con el/los plazos/s establecido/s en el contrato.
9. Publicar la documentación relevante de la fase contractual en el Sistema Oficial de Contratación Pública – SOCE.

### 3.11 REQUISITOS MÍNIMOS:

La entidad contratante podrá solicitar los documentos que estime pertinentes conforme al objeto de contratación misma que serán considerados como requisitos mínimos. **VER ARCHIVO DENOMINADO REQUISITOS MÍNIMOS.**

UNIDAD REQUIRENTE	DESARROLLO INFANTIL INTEGRAL
-------------------	------------------------------

#### 1. PRESUPUESTO REFERENCIAL

El Presupuesto Referencial para el proceso de contratación del Servicio de Alimentación plurianual es de USD \$ **65.996,88 (SETENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS CON 88/100 CENTAVOS)** incluido IVA

No.	CPC	BIEN/ SERVICIO	CARACTERÍSTICAS, REQUISITOS FUNCIONALES O TECNOLÓGICOS	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	632300012	SERVICIO DE ALIMENTACION PARA CENTROS DEDESARROLLO INFANTIL CDI	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y SERVICIOS DE SUMINISTRO PRESTADO POR ENCARGO A CASAS PARTICULARES, SUMINISTRO DE COMIDAS PREPARADAS PARA BANQUETES, EN EL PROPIO LOCAL O EN OTRAS INSTALACIONES SE PUEDE INCLUIR TAMBIÉN EL SERVICIO DE LA COMIDA	U	18696	\$ 3.53	\$65.996,88
TOTAL, INCLUIDO 15% IVA							<b>\$65.996,88</b>

#### 2. VIGENCIA DE LA OFERTA

Se deberá establecer el tiempo mínimo de vigencia de la oferta, recomendable 90 días (este punto tiene coherencia con el plazo de ejecución/entrega).

### 3. PLAZO DE EJECUCION

El plazo es de 82 días del periodo 2024 - 2025, (proceso de contratación plurianual) contados a partir de la fecha de la suscripción del contrato, o hasta que se cubran las raciones equivalentes a 18,696 ingestas, acogiéndonos a los lineamientos y acuerdos ministeriales frente a la situación de inseguridad, como medidas de seguridad.

### 4. FORMA DE PAGO

Se realizará un anticipo del 30% del valor total del contrato, previo a la presentación de la garantía de Buen Uso de Anticipo y Fiel Cumplimiento de Contrato.

El valor restante es decir, el 70% se lo realizará de manera mensual previa presentación de la factura por parte del contratista dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores a la entrega del servicio; así como con la presentación del informe favorable del Administrador del Contrato, informe mensual de calidad en base a los resultados emitidos por el Módulo 7 del SIEPP y cantidad, informe de asistencia de los niños, ficha de recepción diaria de alimentos, ficha de planificación del ciclo de menús.

Con el fin de precautelar 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.

Tipo	Descripción	Porcentaje%
ANTICIPO	El cincuenta por ciento (30 por ciento) del valor contractual, se entregará por concepto de anticipo, previa entrega de la garantía del buen uso del anticipo, el cual deberá cubrir el 100 por ciento del valor del mismo.	30 %
PAGO CONTRA ENTREGA (mensual)	El 70 por ciento restante del valor del contrato se pagará contra entrega del servicio, una vez suscrita el acta de entrega recepción a entera satisfacción del administrador de contrato, de forma mensual.	70 %

En el caso de contemplar anticipo, se debe considerar que el mismo no podrá exceder del 50% del monto total de la contratación y que éste será utilizado directamente en actividades relacionadas al contrato.

### 5. CÓDIGO CPC

632300012 – Preparación de Alimentos y Servicios de suministro prestado por encargo a casas particulares, suministro de comidas preparadas para banquetes, en el propio local o en otras instalaciones se puede incluir también el servicio de la comida.

### 6. COSTO DE LEVANTAMIENTO DE TEXTO, REPRODUCCIÓN DE EDICIÓN DE LOS PLIEGOS: No se considera.

### 7. AMBITO TERRITORIAL

El ámbito territorial de la contratación será en la provincia de Guayas – cantón Guayaquil - parroquia: **Tarqui**

## **8. OBLIGACIONES DE LAS PARTES**

### **8.1 Obligaciones del Contratista**

1. 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 descrito en el capítulo 5 del personal.
2. Asegurar y facilitar el ingreso del Coordinador/a Técnico/a Territorial, Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil y/o personal técnico de desarrollo infantil 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.
3. Reemplazar inmediatamente el alimento y/o preparación que presenta observación en alguna de sus características organolépticas identificadas en la recepción de alimentos por parte del Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil.
4. Cumplir con los acuerdos y compromisos del plan de mejoras en el tiempo establecido.
5. Garantizar la disponibilidad de vajilla de acero inoxidable de acuerdo a la edad de las niñas y niños para el consumo de los alimentos (taza, vaso, plato soper, plato tendido, repostero, cuchara soper y cucharita). Así como también el termómetro para el CDI para que el/la Coordinadora/or de la unidad de atención proceda a verificar la temperatura de las preparaciones
6. Reponer en los Centros de Desarrollo Infantil los porcionadores de alimentos para los procesos de distribución de las preparaciones y/o alimentos, de acuerdo a lo establecido en la presente normativa.
7. Notificar al Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil en casos de proceder con reemplazo de alimentos por no disponibilidad en el mercado u otro factor.
8. Cumplir al menos con una capacitación semestral sobre alimentación, nutrición, manipulación alimentos e inocuidad alimentaria.
9. Asistir a las convocatorias por parte del MIES para talleres de Capacitación Continuas.
10. Informar al contratante, Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil, Coordinador Territorial y Analista Distrital de Centro de Desarrollo Infantil en caso de cambio de personal y especialmente del local de la preparación de alimentos, para contar con la inspección y aprobación correspondiente.

### **8.2 Obligaciones del Contratante**

1. Contratar el servicio de alimentación considerando el cumplimiento de la norma y condiciones establecidas por el Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los CDI.
2. Realizar seguimiento al cumplimiento de las normas y condiciones del servicio de alimentación contratado.
3. Apoyar y acompañar el cumplimiento del plan de mejoras establecida conjuntamente con el/la Coordinador/a Técnico/a Territorial, Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil en el marco de la estrategia de semaforización para el mejoramiento continuo del servicio de alimentación.

4. Notificar al proveedor del servicio de alimentación el término del contrato, en el caso que su valoración de semaforización sea inferior o igual al 50% de la ficha BPM, aplicada por el/la Coordinador/a Técnico/a Territorial del cantón.
5. Gestionar conjuntamente con los proveedores de alimentación para capacitaciones para todo el personal del servicio de alimentos.
6. Asegurar la utilización de los Kits de porcionadores (cucharones) por el servicio de alimentación contratado, para asegurar que las niñas y niños reciban las porciones de alimentos recomendadas de acuerdo a su edad

## 9. TÉRMINO PARA LA ATENCIÓN O SOLUCIÓN DE PETICIONES O PROBLEMAS

Se consideran 10 días en el cual se dará solución a las peticiones y problemas que se presenten en la ejecución del contrato a partir de la identificación de su necesidad o petición formal.

## 10. NÚMERO DE DÍAS PARA CELEBRAR CONTRATOS COMPLEMENTARIOS

Se recomienda 15 días para celebrar los contratos complementarios, dentro del proceso.

## 11. ÍNDICES FINANCIEROS

Se recomienda determinar:

No.	Tipo	Descripción Índices	Indicador Solicitado
1	Financiero	Índice de Solvencia	mayor o igual a 1,0
2	Financiero	Índice de Endeudamiento	menor a 1,5

**Nota:** Se deberá presentar la declaración de impuesto a la renta del ejercicio fiscal inmediato anterior que fue entregada al Servicio de Rentas Internas SRI.

El incumplimiento por parte de los oferentes de los índices financieros mínimos establecidos en estos pliegos no se será causal de rechazo de las ofertas.

## 12. EVALUACIÓN, METODOLOGÍA. REQUISITOS MINIMOS “CUMPLE NO CUMPLE”

### 12.1 Integridad de la oferta

La integridad de la oferta se evaluará considerando la presentación de los Formularios y requisitos mínimos previstos en el pliego, de acuerdo con el siguiente detalle:

1. Carta de presentación y compromiso
2. Datos generales del proveedor
3. Tabla de cantidades
4. Adhesión a las especificaciones técnicas y condiciones económicas del procedimiento
5. Compromiso de asociación o consorcio (de ser el caso)

## 12.2 EQUIPO MÍNIMO

Nro.	Equipo / Característica	Cantidad
1	Cocina Industrial	1
2	Congelador	1
3	Refrigerador	1
4	Horno	1
5	Licuadora Semi Industrial O 3 Licuadoras Domésticas	1
6	Batidora	1
7	Vehículo Para Transporte De Alimentos	1

### Menaje:

- Ollas y sartenes, menaje menor
- Menaje de cocina de acero inoxidable
- Vajilla para el servicio (adecuada para niños y niñas de 1 a 3 años), 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 operario. Además, el material de elaboración no deberá interferir en la calidad de los alimentos.
- Utensilios de acero inoxidable para el traslado de alimentos desde el lugar de preparación hasta el CDI.
- Cubertería 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.

**Medios de comprobación.-** Para justificar la disponibilidad del equipo mínimo, se deben presentar:

En el caso de ser propietario: Presentar copias de las facturas de compra de los equipos.

En el caso de compromiso de arrendamiento: Presentar compromiso de arrendamiento con los respectivos documentos que acrediten la calidad del arrendador y arrendatario.

En el caso de compromiso de compra: Presentar compromiso compra venta de equipo nuevo, para lo cual deberán anexar documentos que lo certifiquen.

## 12.3 Personal técnico mínimo

CANTIDAD	Función	EXPERIENCIA	CAPACITACIÓN
1	Cocinero o jefe de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado que acredite al menos un año en servicios de preparación de alimentos.</li> <li>• Certificado de Salud vigente otorgado por el MSP o por centro de salud privado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado que acredite haber cursado y/o aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura, otorgado por ARCSA.</li> </ul>

2	Ayudante de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado que acredite capacitación /o experiencia de al menos seis meses en servicios de preparación de alimentos.</li> <li>• Certificado de Salud vigente otorgado por el MSP o por centro de salud privado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado que acredite haber cursado y/o aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de manufactura, otorgado por ARCSA.</li> </ul>
1	Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado que acredite capacitación o experiencia de al menos un año en servicios de nutrición.</li> <li>• Certificado de Salud vigente otorgado por el MSP o por Centro de Salud Privado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado que acredite haber cursado y/o aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de manufactura, otorgado por ARCSA.</li> </ul>

NOTA: Este grupo de trabajo está en capacidad de atender hasta 40 usuarios diarios, por lo tanto, se considera 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.

El oferente puede formar parte del equipo técnico, desempeñándose en una sola función.

## 12.4 Experiencia mínima del personal técnico

<b>Persona/Función</b>	Cocinero o jefe de cocina / Ayudante de cocina / Nutricionista
<b>Descripción de la experiencia</b>	Se deberá demostrar experiencia con uno o varios proyectos en los que haya coordinado el servicio de alimentación externalizada.
<b>Tiempo de participación en el proyecto</b>	1 año
<b>Número de proyectos</b>	Al menos 1
<b>Monto del proyecto</b>	1.0000,00 (Establecer un monto solo de ser necesario)

**Medios de comprobación.-** Para justificar la experiencia del personal técnico, se deben presentar:

Presentación de certificados laborales y/o copias de contratos de trabajo, emitidos o suscritos por el empleador, (se sugiere se acompañe este documento adjuntando mecanizado del IESS en el caso de relación de dependencia o copias de facturas de cobro en el caso de servicios profesionales).

El certificado laboral y/o contrato deberá contener al menos la siguiente información:

- Monto del proyecto en el cual laboró (de ser el caso).
- Nombre o razón social del empleador.
- RUC del empleador.
- Fecha de emisión del certificado laboral.
- Firma de responsabilidad.
- Datos de contacto (Número telefónico, dirección, correo electrónico, etc.).

## 12.5 Experiencia general y específica mínima

### 12.5.1 Experiencia general

No.	Descripción	Temporalidad	Número de proyectos	Monto mínimo	Monto mínimo requerido por cada contrato
-----	-------------	--------------	---------------------	--------------	--

1	Para acreditar experiencia general mínima, los oferentes deberán demostrar haber efectuado servicios de alimentación	15 años	Al menos 1	\$ 80.095,89 (En base a la tabla de cálculo de experiencia)	\$ 12.014,38 (En base a la tabla de cálculo de experiencia)
---	--	---------	------------	--	--

### 12.5.2 Experiencia específica

No.	Descripción	Temporalidad	Número de proyectos	Monto mínimo Experiencia Específica	Monto mínimo requerido por cada contrato
1	Para acreditar experiencia específica mínima, los oferentes deberán demostrar haber efectuado servicios de alimentación externalizada para centros infantiles	5 años (En base a la tabla de cálculo de experiencia)	Al menos 1	USD. 40.047,94 (En base a la tabla de cálculo de experiencia)	USD. 6.007,19 (En base a la tabla de cálculo de experiencia)

Estas condiciones no estarán sujetas al número de contratos o instrumentos presentados por el oferente para acreditar la experiencia mínima general o específica requerida, sino, al cumplimiento de estas condiciones en relación a los montos mínimos requeridos para cada tipo de experiencia.

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

Los montos de los proyectos serán considerados sin incluir el IVA.

**Medios de comprobación de experiencia general y específica mínima del oferente.-** Para justificar la experiencia general y específica mínima, se deben presentar:

1. Actas de entrega recepción parciales o definitivas o;
2. Contratos adjuntando facturas de cobro con su respectiva retención; o,
3. Facturas de cobro.

Los montos de los proyectos serán considerados sin incluir el IVA.

### 12.6 Patrimonio (aplicable a personas jurídicas)

En el caso de personas jurídicas, el MIES verificará que el patrimonio sea igual o superior a la relación con el presupuesto referencial del procedimiento de contratación, de conformidad con el cálculo realizado por el Módulo Facilitador de la Contratación Pública (MFC).

### 12.7 Cuadro resumen de requisitos mínimos

PARÁMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Integridad de la Oferta			
Equipo mínimo			
Personal técnico mínimo			

Experiencia general mínima			
Experiencia específica mínima			
Experiencia mínima del personal técnico			
Patrimonio (Personas Jurídicas)			

### 13. SEGUNDA ETAPA DE EVALUACIÓN, PARÁMETROS INCLUSIVOS DE EVALUACIÓN

Conforme al Art. 230 del Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, para determinar los criterios 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 en el Registro Único de la Economía Popular y Solidaria según lo determina la Ley de Economía Popular y Solidaria en su artículo 6 y deberán guardar relación con el objeto de la contratación, adicional para verificar el cumplimiento de la asociatividad se deberá solicitar el Certificado de acreditación de cumplimiento de principios RUEPS.

ASOCIATIVIDAD	
TIPOS DE OFERENTES	PUNTAJE
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 pequeñas unidades productivas	5

Para comprobar los principios de la EPS, se debe revisar los resultados obtenidos en el Registro Único de Economía Popular y Solidaria - RUEPS, conforme a lo establecido en la normativa legal y vigente.

#### B. 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 otorgarán 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.

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

### **C. Calidad**

Se evaluará en base al cumplimiento de las condiciones establecidas en la ficha de Buenas 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 (anexa), de conformidad con la metodología de semaforización de la ficha, previa visita de la comisión técnica al oferente participante, de acuerdo al siguiente detalle:

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

<b>Parámetros de Evaluación</b>	<b>Calificación máxima</b>
<b>1. Requisitos técnicos</b>	
Disponibilidad de Transporte (Propiedad y/o alquiler)	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
Gestión de Residuos	0.5
Manipuladores (personal)	0.5
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>

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

<b>CAPÍTULO</b>	<b>SEMAFORIZACIÓN VERDE</b>	<b>SEMAFORIZACIÓN AMARILLO</b>	<b>SEMAFORIZACIÓN ANARANJADO</b>
Transporte, infraestructura disponibilidad agua	1	0.75	0.5
Equipos, control integrado de plagas, gestión de residuos y Manipuladores	0.5	0.25	0

Previo a la calificación de carpetas de la Coordinación Zonal 8 a través de la Coordinadora territorial deberá aplicar la Ficha BPM en los 7 capítulos a los proveedores de alimentación externalizada que hayan brindado sus servicios en Centros de Desarrollo Infantil. En el caso de tener puntajes inferiores a 50 % (rojo) por tanto, no se les considerará en el nuevo proceso de contratación y, en el caso de puntuaciones entre 51% y 70% se requerirá la presentación de un plan de mejoras.

#### **14. PARIDAD DE RESULTADOS**

En caso de una paridad de resultados, se calificara de acuerdo al siguiente criterio de evaluación:

<b>CRITERIOS</b>	<b>PUNTAJE</b>
Cercanía al CDI (conforme a los horarios de entrega del servicio)	5
Emprendimientos generados con el Bono y Crédito de Desarrollo Humano.	5
Oferente que dentro de sus socios o personal tenga mayor número de personas consideradas como parte de grupos vulnerables o atención prioritaria.	5
Compra de al menos un 10% del monto monetario total de los productos alimenticios inocuos (seguros) a los productores y comerciantes del Bono y Crédito de Desarrollo Humano, así como a organizaciones de la Economía Popular y Solidaria, para lo cual, deberán presentar facturas de compras anteriores y certificado de ser beneficiario de	10

bono o crédito de Desarrollo Humano.	
--------------------------------------	--

**FERIA INCLUSIVA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION  
PARA LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LOS CDI DE ATENCION DIRECTA**

**3.12 Adhesión a las especificaciones técnicas 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, a

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

La carátula de la documentación solicitada será la siguiente:

**Código del proceso: FI-CZ8-2024-0005**

**Objeto:** CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LOS CDI DE ATENCION DIRECTA

**ING. TAMARA ELIZABETH ZAMBRANO FERNÁNDEZ  
COORDINADORA ZONAL 8 - MIES  
PRESENTE:**

**OFERTA PRESENTADA POR:  
RUC:**

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

#### COORDINACIÓN ZONA 8 DEL MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL

FI-CZ8-2024-0005

NOMBRE DEL OFERENTE: .....

#### 1.1 PRESENTACIÓN Y COMPROMISO.

El que suscribe, en atención a la convocatoria efectuada por (nombre de la entidad contratante) para la ejecución de (detalle de los bienes o servicios), luego de examinar el pliego del presente procedimiento, al presentar esta oferta por (sus propios derechos, si es persona natural) / (representante legal o apoderado de ..... si es persona jurídica), (procurador común de..., si se trata de asociación o consorcio) declara que:

1. El oferente es proveedor elegible de conformidad con las disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, LOSNCP, su Reglamento General, y demás normativa expedida por el Servicio Nacional de Contratación Pública.
2. La única persona o personas interesadas en este procedimiento está o están nombradas en ella, sin que incurra en actos de ocultamiento o simulación con el fin de que no aparezcan sujetos inhabilitados 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, es 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 o 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 contratación. En tal virtud, declara conocer que se presumirá la existencia de una práctica restrictiva, 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 forma que adopten, ya sea en la presentación de su ofertas, 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 arrendados 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 conformidad con las características detalladas en esta oferta y las especificaciones técnicas o condiciones solicitados 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; entretenimiento, viajes u obsequios, a ningún funcionario o trabajador de la entidad contratante que hubiera 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, preadjudicación, 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 comprobare una violación a los compromisos establecidos en los numerales 2, 3, 4, 5 y 6 que anteceden, la entidad contratante le descalifique como oferente, o dé por terminado en forma inmediata el contrato, observando el debido procedimiento, para lo cual se allana a responder por los daños y perjuicios que tales violaciones hayan ocasionado.
8. Declara que se obliga a guardar absoluta reserva de la información confiada y a la que pueda tener acceso durante las visitas 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 inobservancia 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 estas causas.
10. Entiende que las cantidades indicadas en el formulario de Oferta para esta contratación son exactas y, por tanto, no podrán variar por ningún concepto.

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 inconformidad, 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 conviniere 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, de las resoluciones del SERCOP 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, al tiempo que autoriza a la entidad contratante a efectuar averiguaciones para comprobar u obtener aclaraciones e información adicional sobre las condiciones técnicas, económicas y legales del oferente. Acepta que, en caso de que se comprobare administrativamente por parte de las entidades contratantes que el oferente o contratista hubiere alterado o faltado a la verdad sobre la documentación o información que conforma su oferta, dicha falsedad ideológica será causal para descalificarlo 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 hubiera lugar.
15. No contratará a personas menores de edad para realizar actividad alguna durante la ejecución contractual; y que, en caso de que las autoridades del ramo determinen o descubrieren tal práctica, se someterán y aceptarán las sanciones que de tal práctica puedan 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 generales 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.
17. Autoriza a la entidad contratante y/o al Servicio Nacional de Contratación Pública, el levantamiento del sigilo de las cuentas bancarias que se encuentran a nombre del oferente y a nombre de las personas naturales o jurídicas a las que representa, durante las fases de ejecución del contrato y de evaluación del mismo, dentro del procedimiento en el que participa con su oferta y mientras sea proveedor del Estado.

Adicionalmente, en virtud de lo dispuesto en la Disposición General Décima de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, en concordancia con el artículo 61 de la Codificación y Actualización de Resoluciones emitidas por el SERCOP; las cuentas bancarias y sus movimientos, de todas las personas naturales o jurídicas que consten como socios o accionistas, en cualquier nivel de la estructura accionaria de una persona jurídica o

consorcio oferente, cuando estén relacionadas con el flujo de los recursos públicos, no estarán sujetas a sigilo bancario, tributario, societario ni bursátil. Estarán sujetas a esta disposición, inclusive las personas declaradas como beneficiarios finales, o cualquier persona que se beneficie de transacciones bancarias en el flujo de los recursos públicos.

En consecuencia, los representantes legales de las personas jurídicas contratistas o subcontratistas del Estado, así como el procurador común de los compromisos de asociación o consorcio o de las asociaciones o consorcios constituidos, declararán la identidad de la persona natural que será el beneficiario final de los recursos públicos y/o quien ejerza el control de las cuentas bancarias relacionadas o inmersas en el flujo de los recursos públicos obtenidos como consecuencia del contrato respectivo.”

18. Declaro que, en caso de ser una persona que ejerza una dignidad de elección popular o ejerza un cargo en calidad de servidor público, no utilizaré para el presente procedimiento de contratación pública de forma directa o indirecta fondos o recursos provenientes de bienes o capitales de cualquier naturaleza que se encuentren domiciliados en aquellos territorios considerados por la entidad competente como paraísos fiscales.

En caso de personas jurídicas o que la oferta se presente a través de un compromiso de asociación o consorcio o, de una asociación o consorcio constituido, declaro que si uno o más accionistas, partícipes mayoritarios o socios que conforman la misma, así como representantes legales o procuradores comunes, según corresponda, ejerzan una dignidad de elección popular o ejerzan un cargo de servidor público, no utilizarán para el presente procedimiento de contratación pública de forma directa o indirecta fondos o recursos provenientes de bienes o capitales de cualquier naturaleza que se encuentren domiciliados en aquellos territorios considerados por la entidad competente como paraísos fiscales.

19. Declaro libre y voluntariamente que la procedencia de los fondos y recursos utilizados para el presente procedimiento de contratación pública son de origen lícito; para lo cual, proporcionaré a la entidad contratante, al Servicio Nacional de Contratación Pública y a los organismos de control competentes, la información necesaria referente al representante legal, en el caso de personas jurídicas; o, del procurador común de los compromisos de asociación o consorcio o de las asociaciones o consorcios constituidos; así como de sus socios o partícipes, hasta identificar a la última persona natural. Información que le permitirá a la entidad contratante, al Servicio Nacional de Contratación Pública y a los organismos de control competentes, verificar que el oferente se encuentra debidamente habilitado para participar del presente procedimiento de contratación pública.

Así también, en la letra D, del numeral 1.3 de la Sección I del presente formulario, declaro la identidad de la persona natural que será el beneficiario final de los recursos públicos y/o quien ejerza el control de las cuentas bancarias relacionadas o inmersas en el flujo de los recursos públicos obtenidos como consecuencia del contrato respectivo, de conformidad con lo dispuesto en la Disposición General Décima de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, en concordancia con el artículo 61 de la Codificación y Actualización de Resoluciones emitidas por el SERCOP.

20. Para la presentación de la oferta registraré en el Registro Único de Proveedores RUP todos los subcontratistas o subproveedores que emplearé para la ejecución del contrato en caso de resultar adjudicado. Adicionalmente me comprometo a realizar todas las gestiones necesarias a fin que estos subcontratistas o subproveedores obtengan su inscripción en el Registro Único de Proveedores RUP administrado por el Servicio Nacional de Contratación Pública. En caso de no presentar documentación comprobable de las gestiones realizadas, autorizo a la entidad contratante para que descalifique mi oferta.
21. El oferente, de resultar adjudicado, declara que cumplirá con las obligaciones de pago que se deriven del cumplimiento del contrato a sus subcontratistas o subproveedores. En caso de que el Servicio Nacional de Contratación Pública identifique el incumplimiento de dichas obligaciones, aplicará el procedimiento de sanción establecido en los artículos 107 y 108 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, por haber incurrido en lo establecido en el literal c) del artículo 106 de la referida Ley, al considerarse una declaración errónea por parte del proveedor.
22. En caso de que sea adjudicatario, conviene en:
- a) Firmar el contrato dentro del término de quince (15) días desde la notificación con la resolución de adjudicación. Como requisito indispensable previo a la suscripción del contrato presentará las garantías correspondientes. *(Para el caso de Consorcio se tendrá un término no mayor de treinta días)*
  - b) Aceptar que, en caso de negarse a suscribir el respectivo contrato dentro del término señalado, se aplicará la sanción indicada en los artículos 35 y 69 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.
  - c) Garantizar todo el trabajo que efectuará de conformidad con los documentos del contrato.
  - d) Presentar, previo a la suscripción del contrato, los requerimientos correspondientes al nivel de transferencia de tecnología que corresponda, conforme al listado de CPCs publicados en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública, que constan en el Anexo 20 de la Codificación de las Resoluciones del SERCOP.
  - e) Autorizar al Servicio Nacional de Contratación Pública o a los organismos de control correspondientes, el levantamiento del sigilo bancario de las cuentas nacionales y extranjeras, que se encuentran a nombre del oferente y a nombre de su representante legal, en el caso de personas jurídicas; o, del procurador común de los compromisos de asociación o consorcio o de las asociaciones o consorcios constituidos; a partir de la etapa contractual del procedimiento en el cual participa con su oferta.

Adicionalmente, en virtud de lo dispuesto en la Disposición General Décima de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, en concordancia con el artículo 61 de la Codificación y Actualización de Resoluciones emitidas por el SERCOP; las cuentas

bancarias y sus movimientos, de todas las personas naturales o jurídicas que consten como socios o accionistas, en cualquier nivel de la estructura accionaria de una persona jurídica o consorcio oferente, cuando estén relacionadas con el flujo de los recursos públicos, no estarán sujetas a sigilo bancario, tributario, societario ni bursátil. Estarán sujetas a esta disposición, inclusive las personas declaradas como beneficiarios finales, o cualquier persona que se beneficie de transacciones bancarias en el flujo de los recursos públicos.

En consecuencia, en la letra D, del numeral 1.3 de la Sección I del presente formulario, declaro la identidad de la persona natural que será el beneficiario final de los recursos públicos y/o quien ejerza el control de las cuentas bancarias relacionadas o inmersas en el flujo de los recursos públicos obtenidos como consecuencia del contrato respectivo

Así mismo, declaro conocer que toda la información relacionada con los pagos recibidos como contratista o subcontratista del Estado; así como, sus movimientos financieros, tendrán el carácter de públicos y deberán ser difundidos a través de un portal de información o página web destinada para el efecto, que permitan detectar con certeza el flujo de los fondos públicos. No se podrá alegar reserva tributaria, societaria, bursátil ni bancaria sobre este tipo de información.”

*(Si el oferente fuere extranjero, se añadirá un literal que dirá: d) Previamente a la firma del contrato, el oferente se compromete a domiciliarse en el país conforme lo disponen el artículo 6 y la Sección XIII de la Ley de Compañías; y, a obtener el RUP).*

*(Si el lugar donde se va a ejecutar la obra o se destinarán los bienes y servicios objeto de la contratación pertenece al ámbito territorial determinado en el artículo 2 de la Ley Orgánica para la Planificación Integral de la Circunscripción Territorial Especial Amazónica, se agregará un numeral que dirá: El oferente, de resultar adjudicado, declara y acepta que para la ejecución del contrato, contará con al menos el 70% de servicios o mano de obra de residentes de esa Circunscripción, con excepción de aquellas actividades para las que no exista personal calificado o que el bien sea de imposible manufacturación en esa Circunscripción.)*

## 1.2 DATOS GENERALES DEL PROVEEDOR.

NOMBRE DEL PROVEEDOR: (determinar si es persona natural, jurídica, consorcio o asociación; Se determinará al representante legal, apoderado o procurador común, de ser el caso).

Ciudad:	
Calle (principal)	
No:	
Calle (intersección)	
Teléfono(s):	
Correo electrónico	
Cédula de Ciudadanía (Pasaporte):	
R.U.C:	

Dirección: (Para verificación de la entidad contratante – adjuntar croquis)

(La dirección debe estar actualizada en el Registro Único de Proveedores RUP-SERCOP)

RUC  
Fecha

### 1.3 NÓMINA DE SOCIO(S), ACCIONISTA(S) O PARTÍCIPE(S) DE PERSONAS JURÍDICAS, Y DISPOSICIONES ESPECÍFICAS PARA PERSONAS NATURALES, OFERENTES.

#### A. DECLARACIÓN

En mi calidad de representante legal de ..... (*razón social*) declaro bajo juramento y en pleno conocimiento de las consecuencias legales que conlleva faltar a la verdad, que:

1. Libre y voluntariamente presento la nómina de socios, accionistas o partícipes mayoritarios que detallo más adelante, para la verificación de que ninguno de ellos esté inhabilitado en el RUP para participar en los procedimientos de contratación pública;

1.1.- Libre y voluntariamente autorizo a SERCOP a publicar la información declarada en esta oferta sobre las personas naturales identificadas como beneficiarios finales y/o que ejerzan el control de las cuentas bancarias relacionadas o inmersas en el flujo de los recursos públicos obtenidos como consecuencia del contrato respectivo, conjuntamente con el listado de partícipes, socios y accionistas que consta registrada en la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros. Información que le permitirá a la entidad contratante, al Servicio Nacional de Contratación Pública y a los organismos de control competentes, en un primer momento, verificar que el oferente se encuentra debidamente habilitado para participar del presente procedimiento de contratación pública; y, en un segundo momento, detectar con certeza el flujo de los fondos públicos, otorgados en calidad de pagos a los contratistas y subcontratistas del Estado.

2. Que la compañía a la que represento .....(*el oferente deberá agregar la palabra SI, o la palabra, NO, según corresponda a la realidad*) está registrada en la *BOLSA DE VALORES*.

*(En caso de que la persona jurídica tenga registro en alguna bolsa de valores, deberá agregar un párrafo en el que conste la fecha de tal registro, y declarar que en tal virtud sus acciones se cotizan en la mencionada Bolsa de Valores.)*

3. Me comprometo a notificar a la entidad contratante la transferencia, cesión, enajenación, bajo cualquier modalidad de las acciones, participaciones o cualquier otra forma de participación, que realice la persona jurídica a la que represento. En caso de no hacerlo, acepto que la entidad contratante declare unilateralmente terminado el contrato respectivo. *(Esta declaración del representante legal solo será obligatoria y generará efectos jurídicos si la compañía o persona jurídica NO cotiza en bolsa)*

4. Acepto que en caso de que el accionista, partícipe o socio de mi representada se encuentre inhabilitado por alguna de las causales previstas en los artículos 62 y 63 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública; y, 110 y 111 de su Reglamento General, la entidad contratante descalifique a mi representada.

5. Garantizo la veracidad y exactitud de la información; y, autorizo a la entidad contratante, al Servicio Nacional de Contratación Pública, o a los órganos de control, a efectuar averiguaciones para comprobar tal información.

6. En caso de que la persona jurídica tenga entre sus socios, accionistas, partícipes o sus representantes legales a alguien considerada como “Persona Expuesta Políticamente (PEP)” de conformidad a lo

previsto en los artículos 42 y 45 del Reglamento General a la Ley Orgánica de Prevención, Detección y Erradicación del Delito de Lavado de Activos y del Financiamiento de Delitos deberá detallar a continuación los nombres, apellidos y números de identificación de los mismos.”

7. En caso de personas jurídicas o que la oferta se presente a través de un compromiso de asociación o consorcio o, de una asociación o consorcio constituido, declaro que uno o más accionistas, partícipes, socios que conforman la misma, así como representantes legales o procuradores comunes, según corresponda, ejercen una dignidad de elección popular o un cargo en calidad de servidor público. (El oferente deberá agregar la palabra SI, o la palabra, NO, según corresponda).

En caso de que la declaración sea afirmativa, el oferente deberá completar la siguiente información:

<b>Nombres completos del servidor público/ dignatario</b>	<b>Cédula o RUC</b>	<b>Cargo o dignidad que ejerce</b>	<b>Entidad o Institución que ejerce el cargo o dignidad</b>

8. Acepto que en caso de que el contenido de la presente declaración no corresponda a la verdad, la entidad contratante:

- a) Observando el debido proceso, aplique la sanción indicada en el último inciso del artículo 19 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública;
- b) Descalifique a mi representada como oferente; o,
- c) Proceda a la terminación unilateral del contrato respectivo, en cumplimiento del artículo 64 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, si tal comprobación ocurriere durante la vigencia de la relación contractual.

Además, me allano a responder por los daños y perjuicios que estos actos ocasionen.

## **B. NÓMINA DE SOCIOS, ACCIONISTAS O PARTÍCIPES:**

### **TIPO DE PERSONA JURÍDICA:**

- Compañía Anónima
- Compañía de Responsabilidad Limitada
- Compañía Mixta
- Compañía en Nombre Colectivo
- Compañía en Comandita Simple
- Sociedad Civil
- Corporación
- Fundación
- Asociación o consorcio
- Otra

Nombres completos del socio(s), accionista(s), partícipe(s)	Número de cédula de identidad, ruc o identificación similar emitida por país extranjero, de ser el caso	Porcentaje de participación en la estructura de propiedad de la persona jurídica	Domicilio Fiscal

NOTA: Si el socio (s), accionista (s) o partícipe (s) es una persona jurídica, de igual forma, se deberá identificar los nombres completos de todos los socio (s), accionista (s) o partícipe (s) hasta persona natural, para lo que se usará el siguiente formato:

Nombres completos del socio(s), accionista(s), partícipe(s)	Número de cédula de identidad, ruc o identificación similar emitida por país extranjero, de ser el caso	Porcentaje de participación en la estructura de propiedad de la persona jurídica	Domicilio Fiscal

### C. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS PARA PERSONAS NATURALES.

1. Declaro ser una “Persona Expuesta Políticamente (PEP)” de conformidad a lo previsto en los artículos 42 y 45 del Reglamento General a la Ley Orgánica de Prevención, Detección y Erradicación del Delito de Lavado de Activos y del Financiamiento de Delitos:    **SÍ ( )**

2. Declaro que ejerzo una dignidad de elección popular o un cargo en calidad de servidor público. (El oferente deberá agregar la palabra SI, o la palabra, NO, según corresponda).

En caso de que la declaración sea afirmativa, el oferente deberá completar la siguiente información:

Nombres completos	Cédula o RUC	Cargo o dignidad que ejerce	Entidad o Institución que ejerce el cargo o dignidad

### D. DECLARACIÓN DE BENEFICIARIO FINAL

1. De conformidad a lo previsto en el artículo 61 de la Codificación y Actualización de Resoluciones emitidas por el SERCOP, sin perjuicio de la normativa secundaria que para el efecto emita la Unidad

de Análisis Financiero y Económico (UAFE), se entenderá por beneficiario final a la o las personas naturales que, través de sociedades u otros mecanismos societarios o asociativos, ejercen el control efectivo en la toma de decisiones de una persona jurídica o consorcio determinado, y/o a la o las personas naturales que, a través de un tercero, realizan o se benefician de una transacción financiera derivada del flujo de los recursos públicos obtenidos de un contrato sujeto a la LOSNCP; todo esto, sin perjuicio de poseer, directa o indirectamente, una participación accionaria o derechos a voto de la persona jurídica contratista.

2. Por consiguiente, declaro que la(s) siguiente(s) persona(s) natural(es), sea que consten o no como socios o accionistas, en cualquier nivel de la estructura accionaria de la persona jurídica, son los beneficiarios finales y/o ejercen el control efectivo final de los movimientos financieros del oferente:

<i>Nombre</i>	<i>Cédula/Pasaporte</i>	<i>Nacionalidad</i>	<i>No (s). de Cuenta (s)</i>	<i>Institución Financiera</i>

*Notas:*

- La presente Sección del Formulario de la oferta será llenado por personas jurídicas y personas naturales. (Esta obligación será aplicable también a los partícipes de las asociaciones o consorcios que sean personas jurídicas o naturales, constituidos de conformidad con el artículo 26 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.)*

*La falta de presentación de esta Sección por parte de la persona jurídica o persona natural, será causal de descalificación de la oferta.*

#### **1.4. TABLA DE CANTIDADES**

**(DETALLAR)**

El que suscribe, luego de examinar el pliego respectivo, al presentar esta oferta declaro mi aceptación y adhesión expresa de acogerme a la (entrega de bienes o prestación de servicios especificar conforme objeto de contratación) de acuerdo a las especificaciones técnicas y condiciones establecidas en el presente pliego con código del procedimiento No. (Especificar código del procedimiento) así como también a los precios establecidos conforme al siguiente cuadro:

<b>No. Ítem</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad Ofertada</b>

#### **1.5. ADHESIÓN A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CONDICIONES ECONÓMICAS DEL PROCEDIMIENTO:**

(nombre del proveedor), en atención a la convocatoria efectuada por (nombre de la entidad contratante) con el objeto de ser calificado favorablemente en la Feria Inclusiva como proveedor

de ....., luego de examinar el pliego del presente procedimiento, dejo constancia de mi conformidad con las especificaciones técnicas y condiciones económicas previstas por la entidad contratante para la Feria Inclusiva, por lo que con la suscripción del presente formulario me adhiero a las mismas.

Para constancia de lo ofertado, suscribo este formulario,

**FIRMA DEL OFERENTE, SU REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO (según el caso)**

(LUGAR Y FECHA)

### 1.6. COMPROMISO DE ASOCIACIÓN O CONSORCIO (de ser el caso).

Comparecen a la suscripción del presente compromiso, por una parte, .....(persona natural o representante legal de persona jurídica), debidamente representada por .....; y, por otra parte, (personas natural o representante legal de persona jurídica), ..... representada por....., todos debidamente registrados y habilitados en el RUP.

Los comparecientes, en las calidades que intervienen, capaces para contratar y obligarse, acuerdan suscribir el presente compromiso de Asociación o Consorcio para participar en el procedimiento de contratación No. ...., cuyo objeto es..... y por lo tanto expresamos lo siguiente:

- a) El Procurador Común de la Asociación o Consorcio será (*indicar el nombre*), con cédula de ciudadanía o pasaporte No. \_\_\_\_\_ de (*Nacionalidad*), quien está expresamente facultado representar en la fase precontractual.
- b) El detalle valorado de los aportes de cada uno de los miembros es el siguiente: (*incluir el detalle de los aportes sea en monetario o en especies, así como en aportes intangibles, de así acordarse*).
- c) Los compromisos y obligaciones que asumirán las partes en la fase de ejecución contractual, de resultar adjudicada; son los siguientes: (*detallar*)
- d) En caso de resultar adjudicados, los oferentes comprometidos en la conformación de la asociación o consorcio, declaran 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 expedida por el Servicio Nacional de Contratación Pública, aplicable a este caso.
- e) La asociación o consorcio está integrado por:

Número	Asociados o Consorciados	Porcentaje de participación
1		
2		

El total de la columna, es decir la suma de los porcentajes de participación de los miembros, debe ser igual al 100%.

- f) La responsabilidad de los integrantes de la asociación o consorcio es solidaria e indivisible para el cumplimiento de todas y cada una de las responsabilidades y obligaciones emanadas del procedimiento precontractual, con renuncia a los beneficios de orden y excusión;
- g) La constitución de la asociación o consorcio se la realizará dentro del plazo establecido en la normativa vigente o en el pliego, previo a la suscripción del contrato.

- h) El plazo del compromiso de asociación o consorcio y plazo del acuerdo en caso de resultar adjudicatario, cubrirá la totalidad del plazo precontractual, hasta antes de suscribir el contrato de asociación o consorcio respectivo, y noventa días adicionales.

Además, manifestamos que el consorcio cumplirá con todo lo determinado en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento General, así como con lo establecido en la normativa que expida el Servicio Nacional de Contratación Pública.

Atentamente,

**Asociado o consorciado 1.-**

**Firma:** Representante Legal o persona natural.

**Nombre:** Representante Legal o persona natural.

**Domicilio:**

**Lugar de recepción de notificaciones:**

**Asociado o consorciado 2.-**

**Firma:** Representante Legal o persona natural

**Nombre:** Representante Legal o persona natural.

**Domicilio:**

**Lugar de recepción de notificaciones:**

**1.7. Criterios de inclusión**

**1.7.1 Asociatividad:**

<b>ASOCIATIVIDAD</b>	
<b>TIPOS DE OFERENTES</b>	<b>PUNTAJE MÁXIMO</b>
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

**1.7.2 Criterios de Igualdad**

<b>CRITERIOS</b>	<b>Puntajes</b>	<b>Criterio de Evaluación</b>
------------------	-----------------	-------------------------------

Intergeneracional	20	<p>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.</p> <p>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.</p>
Persona con discapacidad	10	<p>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.</p>
Beneficiarios del bono de desarrollo humano:	5	<p>Se otorgarán cinco (5) puntos a los oferentes que cuenten con al menos el cuatro por ciento (4%) de personas como socio o trabajador que reciban el Bono de Desarrollo Humano, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual, deberá presentar la certificación de ser usuario del Bono de Desarrollo Humano.</p>

Nro.	Nombre de socio o trabajador	Indicar si es socio o trabajador	Cédula de identidad	Fecha de Nacimiento	Edad	*Personas mayores de sesenta y cinco (65) años	*Personas entre 18 y 29 años	*Personas con discapacidad	*Personas que reciben el Bono de Desarrollo Humano	*Mujeres
1	Nombre y Apellido									
2										
.										
.										
n										
<b>Total</b>										

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

*El listado con los socios/accionistas/trabajadores de la Compañía que cumplan con los criterios establecidos en la tabla anterior, debe ir acompañado de los respectivos verificables siendo esto Copia simple de Cédula, Carnet de discapacidad emitido por la entidad competente de acuerdo al caso, nómina de socios o accionistas, certificado o documento donde conste fecha de ingreso de socio emitido por la entidad competente, la planilla del IESS para verificación.*

*El puntaje máximo que se otorgarán 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.*

- 1.7.3 Parámetros de calidad.-** Presentar copia de certificado, acta entrega recepción u otro documento que avale la prestación del servicio.

## SECCIÓN V PROYECTO DE CONTRATO

### V.I 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 en 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 en adelante se le denominará CONTRATISTA. Las partes se obligan en virtud del presente contrato, al tenor de las siguientes cláusulas:

#### **Cláusula Primera. - ANTECEDENTES**

De conformidad con los artículos 22 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública -LOSNC- y 25 y 26 de su Reglamento General -RGLOSNC-, el Plan Anual de Contrataciones de la CONTRATANTE, contempla la (describir objeto de la contratación).

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).

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).

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

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:

- a) 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.
- b) 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 la página institucional del SERCOP.
- c) La oferta presentada por el CONTRATISTA, con todos sus documentos que la conforman.
- d) Las garantías presentadas por el CONTRATISTA.
- e) La resolución de adjudicación.
- f) 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.

#### **Cláusula Tercera. - OBJETO DEL CONTRATO**

El Contratista se obliga con la (CONTRATANTE) a (suministrar, instalar y entregar debidamente funcionando los bienes) (proveer 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 \_\_\_\_\_, que se agrega y forma parte integrante de este contrato.

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.

(Caso de servicios) (Estipúlese DE LA COORDINACION ZONA 8-MIES considere pertinente en cuanto a correctivos o actualizaciones del servicio que recibirá, incluyendo riesgos, de ser el caso).

#### **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 adhesión a las condiciones económicas efectuada por el CONTRATISTA.

4.2 Los precios acordados en el contrato, constituirán 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**

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 COORDINACION ZONA 8- MIES). No habrá lugar a alegar mora de la CONTRATANTE, mientras no se amortice la totalidad del anticipo otorgado.

#### **Cláusula Sexta. - GARANTÍAS**

6.1 En este contrato se rendirán 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 RGLOSNC. 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 (número 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 COORDINACION ZONA 8-MIES, de acuerdo a la naturaleza del contrato, en ningún caso podrá ser menos 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 atenerse 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 Undécima. - 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 causales:

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 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 compromiso;

El caso de que la COORDINACION ZONA 8- MIES encontrare 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 causales de terminación unilateral del contrato por lo que, la máxima autoridad de la COORDINACION ZONA 8- MIES o su delegado, lo declarará contratista incumplido, sin perjuicio además, de las acciones judiciales a que hubiera lugar.

- f) La COORDINACION ZONA 8-MIES podrá incorporar causales 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.

#### **Cláusula Duodécima. - SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**

12.1 Si respecto de la divergencia o controversia existentes no se lograre un acuerdo directo entre las partes, éstas se someterán al procedimiento establecido en la Ley de la Jurisdicción Contencioso Administrativa; siendo competente para conocer la controversia el Tribunal Distrital de lo Contencioso Administrativo que ejerce jurisdicción en el domicilio de la COORDINACION ZONA 8- MIES.

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.

#### **Cláusula 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.

#### **Cláusula 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.

**Cláusula 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 forma 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 Guayaquil,

**EL CONTRATANTE**

**EL CONTRATISTA**

## SECCIÓN VI

### FORMATOS SUGERIDOS PARA USO DE LAS ENTIDADES CONTRATANTES (no deben ser presentados por los proveedores en su oferta)

#### 1.- GARANTÍA TÉCNICA PARA BIENES Y/O SERVICIOS.

La entidad contratante indicará el alcance de la garantía técnica para bienes y/o servicios que el contratista brindará la misma.

El que suscribe, en atención a la convocatoria (nombre del evento, código), efectuada por (nombre entidad contratante), luego de examinar el pliego, presento toda la documentación mínima y declaro que:

1. Todos los bienes provistos son nuevos de fábrica, completos, listos
2. En consecuencia, en mi calidad de proveedor de los bienes, doy fe de que los mismos cumplen con (las especificaciones técnicas o términos de referencia, según el caso) que constan en la ficha técnica correspondiente.
3. Con el fin de precautelar mi buen nombre y participar en nuevos procesos de contratación, garantizo la calidad de los bienes de la siguiente manera: a) Si la Entidad Contratante solicitare el cambio de piezas o partes de los bienes objeto del contrato, consideradas defectuosas, éstas serán reemplazadas por otras nuevas de la misma calidad y condición sin costo adicional alguno para la Institución. b) Si la Entidad Contratante solicitare el cambio total del bien debido a un daño o defecto que impida que el bien funcione normalmente, tal bien o bienes serán cambiados por otros nuevos, sin que ello signifique costo adicional para la Entidad Contratante.
4. Limitación de la Garantía Técnica. Esta garantía no cubre los siguientes casos: • Si los daños hubieren sido ocasionados por el mal uso de los mismos por parte del personal de la Institución.
5. Plazo: El plazo para esta garantía es de: (plazo requerido por la Entidad Contratante, que constará en el contrato).
6. En caso de no cumplir de manera satisfactoria las obligaciones derivadas de esta garantía, acepto que se dé por terminado mi contrato o que se me excluya de participar en nuevos procesos de contratación, sea directa o indirectamente.

#### 3.- ACTA ENTREGA – RECEPCIÓN (para el caso de adquisición de bienes, al momento de la entrega de éstos).

En la ciudad de (nombre), en el Cantón (nombre), el .....del mes de ....., del ....., los suscritos señores:

(Nombre del funcionario que recibe), en representación de la (Nombre de la Entidad Contratante) según el documento habilitante adjunto, y (Nombre del proveedor o representante del proveedor), en representación de (Nombre del proveedor) según el documento habilitante adjunto.

Suscriben la presente ACTA DE ENTREGA-RECEPCIÓN de los siguientes bienes:

Ord.	Cant.	Bien	Características técnicas	Precio total


Se deja constancia que los bienes cumplen con las características técnicas señaladas en el pliego elaborado para el procedimiento de FERIA INCLUSIVA, y que se recibe la garantía técnica correspondiente (si ésta ha sido prevista por la entidad contratante).

(Entidad Contratante)

(Proveedor)

FIRMA DEL OFERENTE Y/O,  
SU REPRESENTANTE LEGAL  
O PROCURADOR COMÚN (según el caso)

(Nombre del representante)

Nombres y Apellidos  
RUC  
Fecha