La Libertad, 30 de octubre de 2024

TÉRMINOS DE REFERENCIAS

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS NUTRICIONALES CON ENTREGA PARA LOS ADULTOS MAYORES Y PERSONAS CON DISCAPACIDAD DEL CANTÓN LA LIBERTAD

2. PRESUPUESTO:

DESCRIPCIÓN	DETALLE
Código CPC	632300012 preparación de alimentos y servicios de suministro prestados 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
Tipo de Proceso de Contratación	Feria Inclusiva
Presupuesto referencial	$122.400,00 (CIENTO VEINTIDÓS MIL CUATROCIENTOS CON 00/100) DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA) sin incluir IVA

3. ANTECEDENTES:

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

El **Artículo 32** de la **Constitución de la República del Ecuador**; La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir.

El Estado garantizará este derecho mediante políticas económicas, sociales, culturales, educativas y ambientales; y el acceso permanente, oportuno y sin exclusión a programas, acciones y servicios de promoción y atención integral de salud, salud sexual y salud reproductiva. La prestación de los servicios de salud se regirá por los principios de equidad, universalidad, solidaridad, interculturalidad, calidad, eficiencia, eficacia, precaución y bioética, con enfoque de género y generacional

El **Articulo 35** de la **Constitución de la República del Ecuador;** Las personas adultas mayores, niñas, niños y adolescentes, mujeres embarazadas, personas con discapacidad, personas privadas de libertad y quienes adolezcan de enfermedades catastróficas o de alta complejidad, recibirán atención prioritaria y especializada en los ámbitos público y privado. La misma atención prioritaria recibirán las personas en situación de riesgo, las

víctimas de violencia doméstica y sexual, maltrato infantil, desastres naturales o antropogénicos. El estado prestará especial protección a las personas en condición de doble vulnerabilidad

El **Articulo 36** de la **Constitución de la República del Ecuador;** Las personas adultas mayores recibirán atención prioritaria y especializada en los ámbitos público y privado, en especial en los campos de Inclusión Económica y Social y protección contra la violencia. Se considerarán personas adultas mayores aquellas personas que hayan cumplido los sesenta y cinco años de edad.

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

El **Articulo 227** de la **Constitución de la República del Ecuador** determina que la Administración Pública constituye un servicio a la colectividad que se rige por los principios de eficacia, eficiencia, calidad, jerarquía, desconcentración, descentralización, coordinación, participación, planificación, transparencia y evaluación.
Según el **Artículo 238** de la **Constitución de la República del Ecuador** los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD), son las instituciones que conforman la organización territorial del Estado Ecuatoriano y, gozan de autonomía política, administrativa y financiera, y están regidos por los principios de solidaridad, subsidiariedad, equidad, interterritorial, integración y participación ciudadana, siendo regulados por el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomías y Descentralización (COOTAD).

CODIGO ORGANICO DE ORGANIZACION TERRITORIAL, COOTAD

El **Articulo 4**.- **Fines de los gobiernos autónomos descentralizados. -** Dentro de sus respectivas circunscripciones territoriales son fines de los gobiernos autónomos descentralizados:

"h) *La generación de condiciones que aseguren los derechos y principios reconocidos en la Constitución a través de la creación y funcionamiento de sistemas de protección integral de sus habitantes;"*

El **artículo 54** establece las **funciones de los gobiernos autónomos descentralizados municipales:**

"a) Promover el sustentable de su circunscripción territorial cantonal, para garantizar la realización del buen vivir a través de la implementación de políticas públicas cantonales, en el marco de sus competencias constitucionales y legales;"

LEY ORGÁNICA DE PERSONAS ADULTAS MAYORES

El Artículo 9, literal m); "Garantizar que las instituciones del sector público y privado cumplan con la atención prioritaria y especializada a la población adulta mayor, así como contemplen en sus políticas, programas y estrategias las necesidades de la población adulta mayor, con sujeción a la presente Ley y a la normativa vigente;".

El **Artículo 17.- Independencia y autonomía**, Se garantizará a las personas adultas mayores el derecho a decidir libre, responsable y conscientemente sobre su participación en el desarrollo del país y la definición de su proyecto de vida conforme a sus tradiciones y creencias.

(...) "La autoridad nacional encargada de la inclusión económica y social, diseñará, implementará y ejecutará planes, programas y proyectos que permitan a las personas adultas mayores alcanzar autonomía e independencia en la toma de decisiones y la realización de sus actos, mediante el apoyo solidario de sus familias, comunas, comunidades y la sociedad. Los gobiernos autónomos descentralizados tendrán la misma responsabilidad respecto a la implementación y ejecución de las políticas públicas diseñadas para este fin, en los diferentes niveles de gobierno." (...)

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

4.1 OBJETIVO GENERAL:

Proveer de alimentación nutricional mediante almuerzos y refrigerios a adultos mayores, personas con discapacidad y mujeres en estado de gestación o lactancia.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Reducir índices de desnutrición y malnutrición
- Aportar con un porcentaje considerable de la alimentación diaria a personas de pocos recursos
- Brindar atención preferencial a grupos prioritarios
- Llevar registro de beneficiarios para identificar casos especiales y específicos para trabajos en conjunto con otras instituciones.

5. ALCANCE:

Dentro de este primer servicio de alimentación nutricional mediante almuerzos y refrigerios se pretenden brindar un total de 24.000 ingestas, para beneficiar a varios barrios del cantón La Libertad, donde el servicio será entregado de lunes a viernes durante 6 meses.

Como objetivo principal es coadyuvar de manera directa con una parte importante del consumo diario de alimento, lo que nos permitirá a largo plazo reducir los altos índices de desnutrición y malnutrición.

6. INFORMACION QUE DISPONE LA ENTIDAD:

La entidad contratante dispondrá de la información necesaria para la entrega del servicio, para ello, se realizará una reunión con la contratista y el área requirente donde se brindarán detalles como el lugar de entrega y la modalidad.

7. METODOLOGÍA DEL TRABAJO:

La metodología de trabajo iniciará con la convocatoria por parte del administrador del contrato al contratista, el cual, deberá presentar la planificación del menú para un mes con la firma de responsabilidad del profesional en nutrición y dietética.

El administrador de contrato entregará la información respecto al lugar donde se deberá entregar el servicio pudiendo modificar el horario de entrega tanto del almuerzo como del refrigerio.

Una vez revisada la información entregada por las partes, se unificará la misma mediante documento que deberá ser suscrito por los intervinientes. De la misma manera se procederá el siguiente mes de servicio.

Durante el desarrollo del servicio, la contratante y la contrista por medio del administrador de contrato y coordinador de servicio respectivamente llevarán el registro de la entrega de los almuerzos y refrigerios el cual deberá contener la firma del beneficiario.

Concluido el mes de servicio, la contratista deberá presentar la factura por el servicio entregado junto con el informe del servicio cuyo contenido debe mencionar netamente el desarrollo del servicio, es decir, cantidad de almuerzos y refrigerios, cumplimiento de menú, lugar y hora de entrega, evidencia fotográfica general. Bajo ningún concepto se deberá tomar evidencia fotográfica directa al beneficiario.

8. PRODUCTOS ESPERADOS:

ALIMENTACIÓN:

Básicamente el servicio es la preparación, entrega y servicio de mesa de almuerzos y refrigerios con ingredientes saludables para adultos mayores y personas con discapacidad y, de ser el caso, mujeres en gestación o lactancia.

Los almuerzos y refrigerios deben ser preparados con alimentos saludables, utilizando principalmente granos, verduras, frutas productos lácteos y proteínas.

REQUERIMIENTO:

ÍTEM	REQUERIMIENTO	DETALLE DEL REQUERIMIENTO	OBERVACIONES
1	**Alcance**	24.000 almuerzos 24.000 refrigerios	Se deberán realizar dos entregas de acuerdo a los horarios, una para los almuerzos y otra para los refrigerios
2	**Enfoque**	Adultos mayores, personas con discapacidad mujeres en estado de gestación o lactancia	Programa de alimentación nutricional PAN

3	**Contenido de almuerzo**	**ALMUERZOS** ***Sopa, caldo o crema:*** *250ml* ***Plato Fuerte:*** *Proteína 150gr – carbohidrato 120gr – verduras legumbres 120 gr* ***Bebida:*** *250ml (bebida natural)*	Almuerzo compuesto de sopa, caldo o crema, plato fuerte y bebida
4	**Contenido de refrigerios**	**REFRIGERIOS** ***Solido:*** *Principalmente fruta o porción individual de preparación natural de sal o dulce,* *Bebida de 250ml de preparación natural, Yogurt, Quaker, coladas, morocho, arroz con leche o leche*	Refrigerio compuesto de un sólido y un liquido
5	**Equipos, menaje y utensilios**	***Equipos:*** *Cocina industrial, congelador, refrigerador* ***Menaje Utensilios:*** *Menaje de cocina acero inoxidable, Vajilla para el servicio acero inoxidable, Cubertería de acero inoxidable.*	El menaje y los utensilios de acero o de metal para una mejor calidad en la preparación de alimentos
6	**Localidad**	La Libertad	El servicio se desarrollará en distintos barrios del cantón La Libertad, la planificación será realizada en conjunto con la contratista.
7	**Transporte**	Transporte de la contratista donde se asegure un adecuado traslado de los alimentos mediante Cajones de transporte térmicos.	No se exige un transporte en específico, no obstante, se verificará que se cumpla con parámetros de limpieza y aseo.
8	**Entrega**	La contratista deberá contar con el menaje, utensilios y personal necesario para la repartición de los almuerzos en el lugar de acuerdo a la planificación.	El requerimiento de almuerzos comprende el servicio de entrega a la mesa mientras el requerimiento de refrigerio se entrega en contenedores personales.
9	**Personal**	Coordinador del servicio, jefe de cocina, 5 ayudantes de cocina, 10 ayudantes de servicio y 1 profesional en nutrición y dietética	Adicional al personal involucrado en la preparación de los alimentos, se requiere la disponibilidad de un profesional en nutrición y dietética para la preparación del menú y una asistencia semanal.

RECOMENDACIONES NUTRICIONALES:

Adultos mayores

Se aconseja una ingesta de 2300 kcal. para varones de 70 kg. de peso a partir de los 60 años de edad, y unas 1.900 kcal. para mujeres de 55 kg. de peso y la misma edad. Se deberá considerar una posible reducción de un 10% en la ingestión calórica entre los 60-70 años y otro 10 % de descenso a partir de los 70, la cual, no deberá afectar a aquellos alimentos que

contengan proteínas, minerales y vitaminas sino a aquellos alimentos que contengan mayor cantidad de grasas y azúcares. (*fuente: OMS ONU)*

Mujeres en estado de gestación o lactancia

En el caso de las mujeres embarazadas, el consumo de calorías diarias no debe significar un aumento o disminución por el embarazo, pero si debe priorizarse los alimentos saludables altos en proteína, hierro, calcio y vitaminas
Por otra, parte las mujeres que están amamantando necesitan aproximadamente 450 a 500 calorías más por día respecto a su consumo regular, la cual, debe ser variada y equilibrada suficiente para satisfacer las necesidades del organismo. Aumentar o no la ingesta de calorías durante el amamantamiento es una decisión que debe tomar con la ayuda de un profesional de la salud. *(Fuente: instituto Nacional de la Salud infantil y Desarrollo Humano Eunice Kennedy)*

Lo expuesto, se trata de una recomendación nutricional, por ello de la necesidad de contar con un profesional en nutrición o dietética para el desarrollo de los menús y el seguimiento en conjunto con demás áreas o instituciones para lograr mejores resultados.

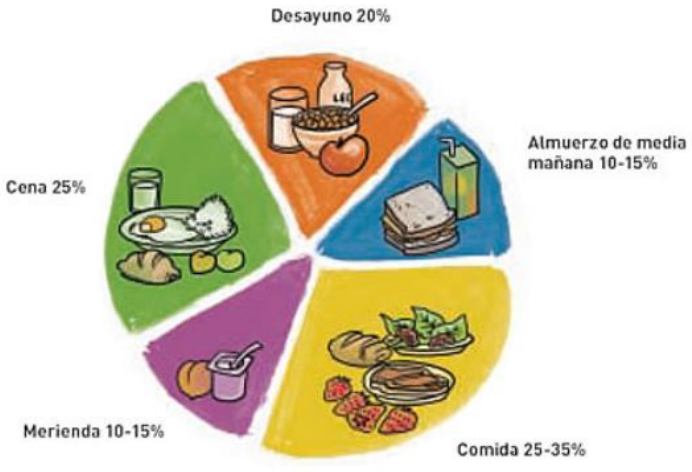
ALCANCE

La Organización Mundial de la Salud (OMS); *"La energía que el cuerpo requiere para poder funcionar: respirar, hacer latir el corazón, trabajar, realizar las tareas diarias cifra entre 1.600 y 2.500 calorías al día para un individuo adulto sano".*

Lo expuesto anteriormente se trata de una referencia general del consumo diario de un adulto, pero permite evidenciar la cantidad de calorías o la capacidad que debe tener cada comida del día, en este caso, nos permite asegurar la cobertura de un 50% aproximadamente de la ingesta diaria de los beneficiarios.

DISTRIBUCIÓN ALIMENTICIA DE CALORIAS AL DÍA EN PORCENTAJES

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MERIENDA	CENA
20%	10%	35%	15%	20%
		Programa PAN	Programa PAN	
		50%		



Con el servicio esperado el programa de alimentación nutricional PAN cubrirá el 50% de la alimentación o ingesta diaria de los beneficiarios, dejando el 50% restante a cubrir por el beneficiario y/o las familias.

HORARIO DE LAS COMIDAS

- La Comida deberá ser entregada a los beneficiarios al medio día de lunes a viernes en el lugar designado mediante el documento "menú y planificación para la entrega de alimentos", por lo tanto, la contratista deberá estar lista media hora antes de la hora planificada.
- El refrigerio (merienda) deberá ser entregado a las 16h00 de lunes a viernes en el lugar designado mediante menú y cronograma de entrega de alimentos.

PLANIFICACIÓN MENÚ

El menú será elaborado por la contrista a través del profesional en nutrición y dietética mismo que podrá ser validado y/o revisado por el Ministerio de Salud Pública del Ecuador.

TRANSPORTE

El transporte estará a cargo de la contratista y será responsabilidad el cumplimiento de los horarios establecidos. El medio de transporte debe estar totalmente limpio sin peligro de contaminación regular o cruzada.

ALIMENTOS PROHIBIDOS

- Condimentos artificiales
- Embutidos procesados: salchichas, mortadelas, chorizos.
- Enlatados: sardinas, carnes enlatadas, frutas enlatadas, verduras enlatadas, etc.
- jugos con colorantes de todo tipo.
- Gaseosas 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 refrigerios.
- Preparaciones como canguil con dulce en los refrigerios.

LOCAL PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

La contratista deberá contar con local propio para el almacenamiento, limpieza y preparación de los alimentos, el cual, debe cumplir con lo que se menciona en el punto "espacio" del presente documento.

CALIDAD

Manejar productos frescos y de calidad cuidando el manejo de los mismos desde su adquisición a proveedores locales, tomando en cuenta que los lugares donde se adquieran tengan las debidas normas de seguridad e higiene, así como también el control de los productos en cuando a su vigencia.

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.

ESPACIO

- 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.
- 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 anti plagas, para impedir el ingreso de vectores, polvo y/o basuras.
- El espacio debe garantizar iluminación y ventilación natural o artificial adecuada.
- Disponibilidad de baño sin comunicación directa con el área de preparación, equipado con lavabo para los manipuladores.
- Baño con disponibilidad de material de aseo: jabón líquido, desinfectante de manos y toallas desechables.
- Los desagües serán funcionales y deben permitir el flujo normal de aguas servidas y su correspondiente protección.
- Disponibilidad de trampa de grasa y campana.
- Su interior y alrededores se mantendrán limpios y libres de agentes contaminantes de plagas y fauna nociva.

LIMPIEZA

Control 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.

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.

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.
- Diariamente deben ser eliminados y/o recogidos y eliminados los residuos de: baños y espacio de preparación de alimentos.

MANIPULADORES

- 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.
- 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.
- 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.
- 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

RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

- Los alimentos y/o preparaciones deben ser recibidas de acuerdo a los tiempos de consumo.
- Se dispondrá de un lugar exclusivo para la recepción de los alimentos.
- Verificar las temperaturas de entrega-recepción de las preparaciones que deben estar de acuerdo con el tipo de preparaciones y las temperaturas recomendadas.
- 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.

DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

- 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.

OBLIGACIONES RECOMENDACIONES Y PROHIBICIONES

Seguridad en la cocina

Una vez que tenemos nuestros alimentos en casa debemos conservarlos y manipularlos de forma adecuada para evitar posibles contaminaciones que puedan ocasionarnos algún daño o enfermedad.

Conservación de alimentos:

Perecederos: Son aquellos alimentos que tienden a deteriorarse rápidamente, su composición nutricional favorece el crecimiento de microorganismos. Dentro de este grupo tenemos alimentos frescos como la carne, el pescado, los huevos, los lácteos, las hortalizas y las frutas.

No perecederos: son alimentos duraderos que tienen una vida útil más larga y tardan en deteriorarse porque han sido sometidos a un tratamiento de conservación o porque en su composición tienen baja cantidad de agua. Encontramos en este grupo las conservas, las legumbres, los aceites, las harinas, el arroz, la pasta Los alimentos perecederos necesitan que los conservemos de forma específica para no estropearse, lo más frecuente es que lo guardemos en la nevera o congelador. Cuando nos disponemos a colocar la nevera debemos tener en cuenta que cada espacio de ella está pensado para alimentos en concreto, debido a los cambios de temperatura.

BUENAS PRÁCTICAS AL MANIPULAR LOS ALIMENTOS

Para protegernos de posibles enfermedades o daños debemos manipular los alimentos durante su preparación y conservación de una forma adecuada.

Lavado adecuado de manos antes de manipular los alimentos y cada vez que hagamos cualquier tarea que pueda ensuciarlas como ir al baño.

Limpiar las superficies y utensilios con agua y jabón y aclarar. Los utensilios podremos fregarlos a mano con agua y jabón o usar el lavavajillas.
Lavar frutas y verduras antes de consumirlas en crudo y también antes de cocinarlas

9. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución de los servicios requeridos será de 185 días, los cuales, inician al día siguiente de la notificación por escrito por parte del administrador del contrato sobre la disponibilidad del anticipo.

9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO:

La entidad contratante entregará el 30% del valor de contrato como anticipo y el restante, es decir, el 70% se entregará de manera mensual.

Para el proceso de pago, la contratista deberá presentar la factura y el informe del servicio al administrador del contrato.

El administrador de contrato elaborará el acta entrega recepción parcial o definitiva según corresponda y el informe de cumplimiento. Además, deberá adjuntar la planificación del menú, el documento suscrito por las partes previo al desarrollo y el registro de beneficiarios

10. LOCALIDAD EN DONDE SE EJECUTARÁ LA CONTRATACIÓN:

Los alimentos preparados serán entregados en distintos barrios del Cantón La Libertad, para lo cual, se desarrollará una planificación en conjunto.

11. REQUISITOS MÍNIMOS

PARÁMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
Carta de presentación y compromiso		
Datos generales del oferente		
Tabla de cantidades y precios		
Nómina de socios, accionistas o participes 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		

12. EXPERIENCIA DEL OFERENTE

No.	TIPO DE EXPERIENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPORALIDAD	NÚMERO DE PROYECTOS SIMILARES	VALOR DEL MONTO MÍNIMO
1	General	Se solicita experiencia en servicio de alimentación	En los últimos 15 años	10	$24.480.00
2	Especifica	Se solicita experiencia en haber entregado servicio de alimentación	En los últimos 5 años	10	$12.240.00

Parámetro de experiencia general y especifica será evaluado con la presentación de actas entrega recepción definitivas, contratos o facturas con su respectiva retención donde se evidencia la contratante, sea esta pública o privada.

13. PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO

ÍTEM	CANT	CARGO	TITULO PROFESIONAL	AÑOS DE EXPERIENCIA	DETALLE DE LA EXPERIENCIA
1	1	Coordinador	Licenciado o ingeniero en administración o afines.	5 años	**Titulo;** copia de título o certificado electrónico del SENESCYT según corresponda. **Experiencia;** Los años de experiencia serán contabilizados a partir de la obtención del título profesional mediante certificado laboral. Certificado de salud vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un de salud privado

2	1	Jefe de cocina	Chef profesional o cocinero	5 años	Certificado que acredite formación o capacitación en Gastronomía y/o Preparación de alimentos de mínimo 40 horas o título o certificación artesanal en las áreas antes mencionadas. En el caso de chef: título de instrucción superior en la rama de Gastronomía. Certificado de salud vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud privado
3	5	Ayudantes de cocina	Bachiller	2 años	Certificado que acredite capacitación y/o experiencia en servicios de preparación de alimentos Certificado de salud vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud privado
4	10	Ayudantes de servicio	Bachiller	1 año	Certificado que acredite capacitación y/o experiencia en servicios de mesa Certificado de salud vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud privado.
5	1	NUTRICIONISTA	Licenciatura en nutrición y dietética	5 años	**Titulo;** Copia de título o certificado electrónico del SENESCYT según corresponda. **Experiencia;** Los años de experiencia serán contabilizados a partir de la obtención del título profesional mediante certificado laboral.

14. EQUIPO Y MAQUINARIA MÍNIMO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	Cocina industrial	1
2	Congelador de alta capacidad	1
3	Refrigerador	1
4	horno	1
5	Utensilios de acero inoxidable para traslado de alimentos	1
6	Vajilla para el servicio para la totalidad de los beneficiarios	1

Medio de verificación: La propiedad de lo requerido podrá ser demostrado mediante títulos de propiedad o facturas a nombre del oferente, las cuales, deberán tener la descripción.

Alquiler o por adquirir: En caso de que los equipos o menaje mínimos sean alquilados o por adquirir, el oferente deberá presentar la carta de compromiso de alquiler o carta de compromiso de compra donde conste los datos de los procesos a desarrollarse, cantidades, equipos junto con la copia de cédula de identidad, RUC, número de teléfono y correo electrónico del arrendador o del vendedor según corresponda. En el caso de personas jurídicas presentar nombramiento legal.

15. EVALUACIÓN:

15.1. PARÁMETROS INCLUSIVOS DE EVALUACIÓN

De acuerdo al Art. 230 del Reglamento a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, una vez realizada la verificación de los documentos y requisitos mínimos y, habiendo determinado su cumplimiento, se procederá a la evaluación por puntaje de acuerdo a los siguientes criterios de inclusión:

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 in situ, 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**
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
Puntaje máximo	**60**

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) CALIDAD. - se evaluará en base al cumplimiento de la experiencia del personal técnico de acuerdo a los certificados; con un puntaje de hasta (5) puntos.

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 prejuicio 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: 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 género: Se otorgarán cinco (5) puntos a los oferentes que estén conformados con al menos el sesenta y cinco por ciento (65%) de mujeres, con al menos seis (6) meses de

antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual deberá presentar la nómina de socios o la planilla del IESS para Verificación. (Resolución 092 del SERCOP).

16. 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 incumplimiento en el horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante.	0.50 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada día de incumplimiento.

17. GARANTÍAS:

De acuerdo a la forma de pago establecida, la contratista deberá entregar una garantía equivalente al 100% del valor del anticipo a entregarse.

En caso de que el monto del contrato supere el 0,000002 del Presupuesto Inicial del Estado, el proveedor antes o al momento de la suscripción del contrato deberá rendir una garantía correspondiente al 5% del monto del contrato, en atención a lo que menciona Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública en el Art.74.

18. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- Asistir y suscribir a conformidad el acta de la coordinación y calendario del servicio, donde la entidad contratante a través del administrador del contrato, proveerá la información disponible y relevante para la ejecución del servicio.
- Mantener contacto permanente con el administrador de contrato para la planificación, organización y ejecución conforme lo establecido en el calendario de entrega.
- Brindar el servicio el día y la hora establecida.
- Atender la solicitud del administrador del contrato en caso de que se requiera algún tipo de modificación de fecha, hora y lugar dentro del mismo mes y debidamente justificado mediante escrito.
- Solicitar la atención o solución de un problema mediante escrito con un día de anticipación.
- Ejecutar el contrato conforme los términos de referencia establecidas en el pliego.
- Suscribir las actas de entrega recepción parciales y definitivas.
- Entregar los documentos habilitantes para el pago dentro de la fecha límite.

OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:

- Informar al proveedor adjudicado con mínimo 24 horas de anticipación la necesidad de cambio de fechas, horas o lugares mediante un escrito que deberá constar la debida justificación.
- Brinda la información solicitada por el proveedor en relación a la ejecución del servicio.
- Resolver los problemas o inconvenientes que presente el proveedor en un máximo de 24 horas, luego de la petición formulada por escrito.
- Suscribir acta de entregas recepción parcial y definitiva siempre que se haya cumplido a cabalidad el servicio.
- Solicitar el pago a entera satisfacción.

Elaborado por:	**Revisado por:**
Firmado electrónicamente por: JOSE ELIAS LATORRE PENA	Firmado electrónicamente por: GILDA ELIZABETH VELOZ ZAMBRANO
Sr. José Elías Latorre Peña	Mgs. Gilda Veloz Zambrano
Coordinador de Proyectos en convenio	**Directora de Desarrollo Comunitario y Acción Social**