



MODELO DE PLIEGO

1

FERIAS INCLUSIVAS

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL RURAL DE SAN SALVADOR DE CAÑARIBAMBA

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO: "FI-GADPRSSC-2011-2025- 00001"

OBJETO DE CONTRATACIÓN:

CONTRATACIÓN DEL "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI NUEVO PORVENIR"

FECHA: San Salvador de Cañaribamba, Mayo de 2025



**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

**3.13. Parámetros Inclusivos de Evaluación**

3

#### **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 o términos de referencia y condiciones económicas del procedimiento

4.5 Criterios de inclusión

4.5.1 Asociatividad

4.5.2 Criterios de igualdad

4.5.2 Parámetros

4.6 Compromiso de asociación o consorcio

#### **SECCIÓN V PROYECTO DE CONTRATO**

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

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL RURAL DE SAN SALVADOR DE  
CAÑARIBAMBA INCLUSIVA

“FI-GADPRSSC-2011-2025– 00001”



SECCIÓN I CONVOCATORIA

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL RURAL DE SAN SALVADOR DE CAÑARIBAMBA; convoca a través del Portal Institucional de Servicio Nacional de Contratación Pública, de la página web del GAD Parroquial y en su página oficial de facebook, según lo previsto por el artículo 227 del Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública - RGLOSNC- , convoca a todas las personas naturales o jurídicas, ya sea de manera individual o a través de asociaciones o consorcios o por compromiso de asociación o consorcios, que estén domiciliadas en la Parroquia San Salvador de Cañaribamba, cantón Santa Isabel, provincia del Azuay, Zonal 6 para la presentación de ofertas relacionadas con la contratación de: CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI NUEVO PORVENIR, que estén habilitadas en el Registro Único de Proveedores- RUP, siempre y cuando cumplan una de las siguientes condiciones:

“Artículo 225.- Proveedores participantes.- Podrán participar en los procedimientos de feria inclusiva las personas naturales o jurídicas, que estén habilitados en el Registro Único de Proveedores RUP, en el siguiente orden:

1. Productores individuales;
2. Organizaciones de economía popular y solidaria: sectores comunitarios, asociativos, cooperativos;
3. Unidades económicas populares;
4. Agricultura familiar y campesina;
5. Actores artísticos y culturales;
6. Artesanos; y,
7. Micro y pequeñas unidades productivas.

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.

Los proveedores que participen en las ferias inclusivas, obligatoriamente deberán ser productores de todos los bienes y servicios que compongan el objeto contractual. No se utilizará a la feria inclusiva como un mecanismo de intermediación o evasión de procedimientos.”

Presupuesto Referencial y Certificación de Partida Presupuestaria: El Presupuesto Referencial es de: \$11190.15 (DOCEONCE MIL CIENTO NOVENTA CON 15/100 DÓLARES DE ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, sin incluir el IVA.) El número de partida presupuestaria es 730235 denominada “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN”

**Determinación del Código CPC**

Código CPC.- Código de Clasificador Central del Producto a utilizar No. 632300012



**Detalle: "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"**

**Precio Unitario:** El precio unitario al que el oferente deberá adherirse es de: **\$3.07, TRES CON 07/100 Dólares de Estados Unidos de América, sin incluir el IVA, conforme el cronograma valorado del proyecto 2025.**

**Forma de Pago:** Los pagos del contrato se realizarán con cargo a los fondos provenientes del Convenio Firmado con el MIES, que forman parte del presupuesto de la entidad contratante relacionados con la partida presupuestaria 730235 denominada "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN". La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la contratación incluyéndose el IVA. No se otorgará anticipo los pagos se realizarán contra entrega mensual del servicio, previo a la presentación del detalle de alimentación validado por la Coordinadora del CDI y del Representante Legal de la Entidad Contratante, así mismo se debe contar con el informe favorable del Administrador de Contrato.

**Plazo de entrega:** *Es de 135 días término, contados a partir del 18 de junio del 2025; conforme cronograma valorado del proyecto; el mismo puede variar en el caso de que el Presidente Constitucional de la República del Ecuador, declare un feriado que no haya estado programado vía Decreto Ejecutivo.*

**Las condiciones generales de esta convocatoria son las siguientes:**

1.- El pliego estará disponible, sin ningún costo, en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública, página web de la Institución [www.gadcanaribamba.gob.ec](http://www.gadcanaribamba.gob.ec) o también en documento físico, que será retirado en la oficina del GAD Parroquial Rural de San Salvador de Cañaribamba.

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

| ETAPA   | FECHA      | HORA  | DETALLE  |
|---|------------|-------|--|
| Fecha de Publicación y Convocatoria   | 16/05/2025 | 11h00 | Indicar la fecha real en la cual desea publicar el Proceso.                |
| Fecha Límite de Socialización, Preguntas, Respuestas y Aclaraciones.  | 21/05/2025 | 11h00 | Fecha límite para socialización, aclaración y atención de preguntas.       |
| Fecha Límite de Adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas. | 27/05/2025 | 11h00 | Fecha máxima para presentación y adhesión a las especificaciones técnicas. |
| Fecha Límite solicitar Convalidación.   | 28/05/2025 | 11h00 | Fecha máxima para convalidación de errores.                                |
| Fecha Límite respuesta Convalidación.   | 02/06/2025 | 11h00 | Fecha máxima para convalidación de errores.                                |
| Fecha Límite de Verificación de cumplimiento de requisitos mínimos.   | 06/06/2025 | 11h00 | Fecha máxima para Verificación de cumplimiento de requisitos.              |



|                               |            |       |                                 |
|-------------------------------|------------|-------|---------------------------------|
| Fecha Límite de Adjudicación. | 11/06/2025 | 11h00 | Fecha límite para adjudicación. |
|-------------------------------|------------|-------|---------------------------------|

**La audiencia de socialización se celebrará el día 21 de mayo de 2025, a las 08:30 en la siguiente dirección: Sala de Reuniones del Gobierno Parroquial Rural de San Salvador de Cañaribamba, ubicada en la casa comunal del centro parroquial.**

3.- Metodología de evaluación de la documentación de adhesión: La Comisión Técnica, analizará la documentación de adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas presentadas, en función del cumplimiento de las condiciones de participación establecidas en el pliego y 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.

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 Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública. La entidad contratante podrá también elaborar y publicar un listado con el total de los proveedores habilitados para efectos de adjudicación.

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

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

8.- Garantías: En este procedimiento no es aplicable ninguna garantía.

San Salvador de Cañaribamba, 16 de mayo de 2025.

Ing. Ángel Malla Lalvay  
**PRESIDENTE DEL GAD PARROQUIAL RURAL**  
**DE SAN SALVADOR DE CAÑARIBAMBA**



## SECCIÓN II CONDICIONES GENERALES

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

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

“Artículo 225.- Proveedores participantes.- Podrán participar en los procedimientos de feria inclusiva las personas naturales o jurídicas, que estén habilitados en el Registro Único de Proveedores RUP, en el siguiente orden:

1. Productores individuales;
2. Organizaciones de economía popular y solidaria: sectores comunitarios, asociativos, cooperativos;
3. Unidades económicas populares;
4. Agricultura familiar y campesina;
5. Actores artísticos y culturales;
6. Artesanos; y,
7. Micro y pequeñas unidades productivas.”

Encontrarse domiciliada en el cantón Santa Isabel, para la presentación de los documentos solicitados como requisitos mínimos relacionadas con la contratación de: “CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERENALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI NUEVO PORVENIR”

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, 251 y 252 del RGLOSNC, 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 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 55 del RGLOSNCP.

**2.4 Cronograma.-** Al elaborar el cronograma del procedimiento deberá considerarse lo establecido en los Artículos 227 al 231 del Reglamento General a Ley del Sistema Nacional de Contratación Pública.

| ETAPA   | FECHA      | HORA  | DETALLE  |
|---|------------|-------|--|
| Fecha de Publicación y Convocatoria   | 16/05/2025 | 11h00 | Indicar la fecha real en la cual desea publicar el Proceso.                |
| Fecha Límite de Socialización, Preguntas, Respuestas y Aclaraciones.  | 21/05/2025 | 11h00 | Fecha límite para socialización, aclaración y atención de preguntas.       |
| Fecha Límite de Adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas. | 27/05/2025 | 11h00 | Fecha máxima para presentación y adhesión a las especificaciones técnicas. |
| Fecha Límite solicitar Convalidación.   | 28/05/2025 | 11h00 | Fecha máxima para convalidación de errores.                                |
| Fecha Límite respuesta Convalidación.   | 02/06/2025 | 11h00 | Fecha máxima para convalidación de errores.                                |
| Fecha Límite de Verificación de cumplimiento de requisitos mínimos.   | 06/06/2025 | 11h00 | Fecha máxima para Verificación de cumplimiento de requisitos.              |
| Fecha Límite de Adjudicación.   | 11/06/2025 | 11h00 | Fecha límite para adjudicación.  |

Etapas del procedimiento.- Las etapas del procedimiento de Feria Inclusiva:

| ETAPA PLAZO  | ETAPA PLAZO   |
|--|---|
| Publicación y convocatoria   | Lugar, Fecha  |
| Socialización. preguntas, respuestas, aclaraciones   | Esta etapa se desarrollará en un término mínimo de tres (3) y máximo cinco (5) días contados desde la fecha de publicación del procedimiento de Feria Inclusiva.  |
| Adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas | Esta etapa se desarrollará en un término mínimo de tres (3) y máximo ocho (8) días contados a partir de la culminación de la etapa "Etapa de socialización, preguntas, respuestas y aclaraciones",                            |
| 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 |
| Adjudicación   | La etapa de adjudicación se la realizará conforme el Art. 88 del RGLOSNCP.  |



**2.5 Verificación de la documentación presentada y convalidación de errores:** Luego de realizada la revisión y validación de la documentación de adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas presentada por el oferente, la entidad contratante podrá efectuar 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 convalidación de errores, prevista en el cronograma del procedimiento. Sin embargo si el proveedor pese a las observaciones emitidas por la máxima autoridad o su delegado 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 presentada 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 previstas para la Feria Inclusiva.

**2.6 Garantías:** En este procedimiento no se rendirá ninguna garantía.

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



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

**2.12 Verificación de cumplimiento de requisitos mínimos:** La máxima autoridad de la entidad contratante, o su delegado, analizará los documentos solicitados como requisitos mínimos presentados en función del cumplimiento de las especificaciones técnicas o términos de referencia del servicio que se hayan previsto en el pliego (metodología cumple o no cumple), con los oferentes que cumplan las condiciones establecidas en el pliego, serán puntuados atendiendo requisitos de inclusión: por asociatividad, criterios de igualdad, parámetros de calidad .

Art. 230.- Verificación de requisitos y convalidación de errores.- En esta etapa la entidad contratante realizará la apertura de ofertas, en la que verificará que se encuentren todos los requisitos mínimos solicitados en el pliego. De existir errores de forma en la oferta, la entidad contratante podrá solicitar al oferente la convalidación de los mismos.

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

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

Las ofertas que cumplan con las condiciones establecidas en el pliego serán puntuadas atendiendo los siguientes criterios de inclusión:

1. Por puntaje.- Los criterios de inclusión a ser utilizados por toda entidad contratante son:

i. Asociatividad: A efecto de realizar una participación inclusiva y promover a las organizaciones y unidades de economía popular y solidaria, se considerarán los siguientes puntajes de acuerdo a la condición jurídica de los oferentes;

ii. 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.

a) Intergeneracional: Se otorgarán diez (10) puntos a los oferentes que tengan al menos el cuatro por ciento (4%) de personas mayores de sesenta y cinco (65) años como socio o trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la feria inclusiva; para lo cual, deberán presentar la cédula de ciudadanía; adicionalmente, se presentará la nómina de socios o la planilla del IESS para verificación.

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



b) 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.

c) Beneficiarios del bono de desarrollo humano: Se otorgarán cinco (5) puntos a los oferentes que cuenten con al menos el cuatro por ciento (4%) de personas como socio o trabajador que reciban el bono de desarrollo humano, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la feria inclusiva; para lo cual, deberá presentar la certificación de ser usuario del bono de desarrollo humano.

d) 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.

iii. Parámetros de calidad: La entidad contratante al momento de elaborar el pliego podrá establecer mecanismos de aseguramiento de calidad, tales como certificación de buenas prácticas de manufactura, certificación INEN, entre otras certificaciones de calidad que se expidan para el efecto.

Se otorgará cinco (5) puntos adicionales sin perjuicio de que el oferente acredite más de un parámetro de calidad.

Estos parámetros de calidad servirán exclusivamente para otorgar puntos adicionales.

La puntuación será registrada en la herramienta del sistema, la misma que surtirá efecto al momento que la entidad contratante califique a los proveedores que ofertaron en el procedimiento de feria inclusiva.

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

### **2.13 Adjudicación y publicación**

Art. 231.- 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.

### **2.14 Contrato**

Art. 232.- Suscripción del contrato y entrega de bienes o prestación de servicios.- (Reformado por el Art. 31 del D.E. 550, R.O. 138-S, 31-VIII-2022).- 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 oferta y las cantidades establecidas en la adjudicación.



**GAD PARROQUIAL RURAL**  
**SAN SALVADOR DE CAÑARIBAMBA**  
*De los Cañaribambas Orgullo!*

ADMINISTRACIÓN 2023 - 2027

El o los proveedores deberán 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 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.



### SECCIÓN III CONDICIONES PARTICULARES

#### **3.1 Objeto de la contratación: SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI NUEVO PORVENIR**

13

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

**3.3 Plazo de Ejecución:** El plazo de ejecución será de 135 días contado a partir del 18 de junio de 2025, conforme el cronograma el mismo puede variar o terminar antes previo a ello la entidad contratante notificará al proveedor con al menos 24 horas de anticipación.

**3.4 Presupuesto referencial:** El presupuesto referencial, es de \$11190.15 ONCE MIL CIENTO NOVENTA CON 15/100 DÓLARES AMERICANOS, sin incluir el IVA conforme se certifica en el PAC y según la certificación presupuestaria conferida por la Secretaria Tesorera del GAD Parroquial Rural de San Salvador de Cañaribamba N° 16-GADPRSSC-2025.

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

**3.7 Forma de Pago:** El pago se lo realizará de manera mensual previa presentación de la factura por parte del contratista dentro de los cinco (5) días término posteriores a la entrega del servicio; previo a la presentación del informe favorable del Administrador de del contrato, detalle de alimentación (formato MIES), acta entrega recepción (Formato MIES), y la ficha SIIMIES.

Con el fin de precautelar los intereses institucionales, 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.

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.

### **3.9 Forma de presentar la oferta:**

3.9.1.- Adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia.- En esta etapa, los oferentes interesados en participar en el procedimiento, deberán manifestar electrónicamente a través del Portal COMPRAS PÚBLICAS, su voluntad de adherirse a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas del mismo y registrar su capacidad máxima de producción o de prestación del servicio con respecto a lo requerido en los pliegos; además deberán presentar su oferta de forma física, en el lugar que la entidad promotora señale para el efecto. Esta etapa es independiente de la etapa de verificación de cumplimiento de requisitos mínimos y convalidación de errores.

3.9.2.- Presentación y verificación de cumplimiento de requisitos mínimos y convalidación de errores. - Una vez que los proveedores hayan manifestado su voluntad de adherirse a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas del procedimiento de 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.

Así mismo, 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.

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

En todo caso, cualquier 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 publicará como parte de este pliego.

### 3.10. TERMINOS DE REFERENCIA

#### TÉRMINOS DE REFERENCIA

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>ÁREA REQUIRENTE:</b>        | CDI NUEVO PORVENIR  |
| <b>OBJETO DE CONTRATACIÓN:</b> | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI NUEVO PORVENIR |

|   |  |
|---|--|
| <b>Código CPC</b>                           | 632300012- Preparación de alimentos y servicios de sumini prestado por encargo a casas particulares, suministro de com preparada para banquetes en el propio local o en o instalaciones se puede incluir servicio de comida. |
| <b>Plazo Ejecución:</b>                     | 135 días término   |
| <b>La ejecución del contrato inicia en:</b> | 18-06-2025   |
| <b>Tipo de Adjudicación:</b>                | Total  |
| <b>Vigencia de las Ofertas:</b>             | 30 días  |

## 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.

La Máxima Autoridad del Ministerio de Inclusión Económica y Social, emitió el Acuerdo Ministerial No. MIES2023-038, de 09 de agosto de 2023, mediante el cual, se expidió la Norma Técnica del Servicio de Centros de Desarrollo Infantil CDI, la misma que regula y viabiliza los procesos de implementación y funcionamiento de dichos servicios.

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”*.

Así mismo, el artículo 288 de la Constitución de la República del Ecuador establece que *“Las compras públicas cumplirán con criterios de eficiencia, transparencia, calidad, responsabilidad ambiental y social. Se priorizarán los productos y servicios nacionales, en particular los provenientes de la economía popular y solidaria y de las micro, pequeñas y medianas unidades productivas”*.

La Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria, en su artículo 3 establece como objetivo: *“a) 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 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 Decreto Ejecutivo No. 092, de fecha 06 de julio de 2021, el señor Presidente de la República, en el Artículo 1 dispuso transformar la Secretaría Técnica Plan Toda una Vida en la Secretaría Técnica Ecuador Crece Sin Desnutrición Infantil, como un organismo de derecho, público con personalidad jurídica patrimonio propio dotada de autonomía presupuestaria, financiera y administrativa y de gestión, adscrita a la Presidencia de la República.

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.



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. 072, de 27 de febrero de 2019, el Ministerio de Inclusión Económica y Social –MIES, expide la Norma Técnica de la Modalidad Misión Ternura de Centros de Desarrollo Infantil – CDI, que en su objetivo general describe: *“Promover la protección integral de las niñas y niños de cero a tres años de edad y de las mujeres gestantes para el pleno ejercicio de sus derechos y responsabilidades, a través de la Ruta Integral de Atenciones que se ejecuta mediante la atención diaria, la consejería familiar a mujeres gestantes y familias de los niños y niñas y la articulación intersectorial.”*

Con fecha 15-01-2025; se firma el CONVENIO DE COOPERACIÓN TÉCNICO ECONÓMICA No. DI-06-01D01-26099-D ENTRE EL MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL - MIES Y GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL RURAL DE SAN SALVADOR DE CAÑARIBAMBA (GAD) PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE SERVICIOS DE DESARROLLO INFANTIL INTEGRAL EN LA MODALIDAD CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL-CDI-MIES(DIRECTOS - CONVENIOS).

Con Memorando Nro. 051-2025-GADPRSSC-LCST, de fecha 05 de mayo de 2025, la Ing. Ligia Sigcha envía al Sr. Presidente del GADPRSSC Ing. Ángel Malla, el informe de la Orden de Compra N° IC-GADPRSSC-00002-2025, CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CDI) NUEVO PORVENIR.

Con Memorando Nro. 084-2025-ASML de fecha 07 de mayo de 2025, el Sr. Presidente, indica: *“En atención al Memorando Nro. 051-2025-GADPRSSC-LCS de fecha 05 de mayo de 2025, le informo que he revisado el Informe y he revisado la respectiva Orden de Compra N° IC-GADPRSSC-00002-2025, estoy conforme con lo indicado en su Memorando y a su vez le delego y solicito realice la etapa preparatoria y la precontractual del proceso de Feria Inclusiva para contratar el SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CDI) NUEVO PORVENIR.”*

Con Memorando Nro. 052-2025-GADPRSSC-LCST, de fecha 08 de mayo de 2025, la Ing. Ligia Sigcha envía al Sr. Presidente del GADPRSSC Ing. Ángel Malla, el Informe de Necesidad del proceso de contratación del *“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CDI) NUEVO PORVENIR,”* para su revisión y aprobación.

Con Memorando Nro. 085-2025-ASML de fecha 12 de mayo de 2025, el Sr. Presidente, indica: *“En atención al Memorando Nro. 052-2025-GADPRSSC-LCS de fecha 08 de mayo de 2025, le informo que he revisado y Apruebo el Informe de*



Necesidad, para contratar el SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI NUEVO PORVENIR.”

Con Acuerdo Ministerial Nro. 029, de 20 de mayo de 2022, 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.”

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**

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

**Fuente:** Recomendaciones nutricionales FAO-OMS

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**

| 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

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 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.

## 2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el Servicio externalizado de alimentación para el Centro de Desarrollo Infantil Nuevo Porvenir.

## 3. OBJETIVOS DEL PROCESO

### 3.1. Objetivo General

Contratar el servicio externalizado de alimentación para niñas y niños de 1 a 3 años de edad que asisten al Centro de Desarrollo Infantil bajo la administración del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de San Salvador de Cañaribamba; en base a lo estipulado en el Protocolo de Externalización de los Centros de Desarrollo Infantil.

### 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 Acuerdo Ministerial 029 de 20 de mayo 2022.

## 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. 029 de 20 de mayo 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.

## 5. PRODUCTOS Y SERVICIOS ESPERADOS

### 5.1 Características Técnicas del Servicio

Las especificaciones técnicas están contenidas en el Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación del MIES, conforme al Acuerdo Ministerial Nro. 029 de mayo 2022, cuyo cumplimiento es obligatorio, para el presente proceso de contratación del servicio de Externalización del Servicio de Alimentación del Centro de Desarrollo infantil CDI Nuevo Porvenir.

### 5.2 Beneficiarios /Alcance

Los beneficiarios directos del servicio externalizado de alimentación a ser contratado son las niñas y niños de 1 a 3 años de edad que asisten diariamente al Centro de Desarrollo Infantil Nuevo Porvenir, de acuerdo al siguiente detalle:

| NOMBRE DEL CDI | NO DE NIÑOS /AS | UBICACIÓN (DIRECCIÓN)  | LOCALIDAD (RECINTO, ANEJO.) | PARROQUIA                   | CANTÓN       | ZONA |
|----------------|-----------------|--|-----------------------------|-----------------------------|--------------|------|
| NUEVO PORVENIR | 27              | VIA A CHALCALO, A DOS CAUDRAS DE LA UNIDAD EDUCATIVA EMILIANO HINOSTROZA | CAÑARIBAMBA CENTRO          | SAN SALVADOR DE CAÑARIBAMBA | SANTA ISABEL | 6    |

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 07h30 a 16h30, por lo que se requiere una asistencia alimentaria con 4 tiempos de comida, que cubra el 75% de sus necesidades alimentarias - nutricionales diarias.

#### 5.2.1. 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.



### 5.2.2. 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 pequeños 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 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, tallarín, 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> |       |     |   |

### 5.2.3. 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**

| <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> |   |     |   |

#### 5.2.4. 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, mayonesa 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.

27

### 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 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.
- 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 lavados, secados y guardados luego de cada tiempo de comida.
- Los utensilios de cocina utilizados para el almacenamiento y conservación de los alimentos deben estar identificados, ser lavados, desinfectados, secados 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 cuales podrán ser validados con la presentación del certificado del Ministerio de Salud o un Centro de Salud Privado
- 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.

**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 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.

32

**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**

- 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 adecuadas, 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"**, el cual será socializado al proveedor para que pueda cumplir correctamente con el proceso 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, que podrá ser realizado en un centro de salud público o privado.**
- 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.

#### 6.7. 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.

#### **(Ficha Verificación de Calidad BPM)**

El seguimiento y control del servicio de alimentación se lo realiza mensualmente por parte del Coordinador/a Territorial, en acompañamiento de un técnico de productividad y calidad del Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria en el caso de que el proveedor sea una organización EPS, en el cual se determina la calidad del servicio de alimentación a través de la semaforización y en base a la calificación obtenida se determina la terminación del servicio y/o elaboración de un plan de mejoras, hasta alcanzar los parámetros establecidos.

#### **6.8. 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 Coordinador/a debe verificar su cumplimiento, asignando al cumplimiento el número **UNO (1)** y al no cumplimiento el **CERO (0)**, con la finalidad de facilitar la sumatoria y determinar la semaforización del capítulo así como del servicio. **Anexo 3 (Ficha Verificación de Calidad BPM)**
- La aplicación de la ficha BPM se la debe hacer sin previo aviso al proveedor y en diferente horario, en caso de que el mismo proveedor entregue la alimentación a más de un Centro de Desarrollo Infantil, se deberá coordinar entre los/las Coordinadoras de los Centros de Desarrollo Infantil para la aplicación de la ficha y evitar doble aplicación, resultados y confusiones.
- La ficha BPM debe permanecer en la carpeta en el Centro de Desarrollo Infantil y una copia en el local del proveedor; y si existe más de un Centro de Desarrollo Infantil deben contar con la misma información.

#### **6.9. 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 cuanti-cualitativa 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, (Ficha Verificación de Calidad BPM y anexos)

### **6.10. 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 igual o inferior al 50% de cumplimiento en forma general, es obligación del Director Distrital 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.

□ 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.

### **6.11. 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 de la calidad del servicio de alimentación prestada por los proveedores de alimentación a las niñas y niños de los Centro de Desarrollo Infantil en base a la aplicación de la ficha BPM, determinó la obligatoriedad de registrar mensualmente por parte de las/los Coordinadores Territoriales los datos de la semaforización en el Módulo 16 denominado Calidad del Servicios de



Alimentación en los CDI (BPM) que forma parte del SIEPP), y debe cumplir lo siguiente:

- El/la Coordinador/a Territorial ingresará directamente la información en el módulo a medida que aplique la ficha BPM y en casos excepcionales lo realizará manualmente para su registro a más tardar en las 24 horas siguientes
- La Analista Misión Ternura Distrital procederá a revisar los resultados de la aplicación de la ficha BPM mensualmente en el Módulo 16 del SIEPP, que permita elaborar un informe distrital de los proveedores de alimentación de los CDI, en el que incluya recomendaciones y acciones de seguimiento y asistencia técnica.
- Las Analistas Nacionales hasta el 15 de cada mes, elaborarán el informe nacional de resultados de la calidad de la alimentación según la semaforización, en las que incluirá recomendaciones para cada uno de los distritos.
- En base a los resultados nacionales obtenidos, el informe nacional procederá a notificar a la zona y distrito, realizar seguimiento y asistencia técnica a los proveedores del servicio de alimentación que han obtenido resultados muy bajos, así como muy altos, con la finalidad de contar con mayor información de conformidad.
- 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

Se lo realizará conforme la normativa del Sistema Nacional de Contratación Pública vigentes.

## 8. PLAZO DE LA CONTRATACIÓN

El plazo es de 135 días término (lunes a viernes no incluye feriado), contados a partir del día 18 de junio hasta el 31 de diciembre de 2025, el plazo puede variar en el caso de que la entidad contratante así lo estipule conveniente. El contrato puede darse por terminada antes del plazo establecido, por cualquier causa conforme la LOSNCP, su reglamento general y la normativa secundaria, lo cual será notificado al proveedor por escrito con al menos 24 horas de anticipación. Las entregas son mensuales, conforme el siguiente cuadro.

| MES          | Nº DÍAS    | TOTAL NIÑOS | TOTAL       |
|--------------|------------|-------------|-------------|
| JUNIO        | 9          | 27          | 243         |
| JULIO        | 23         | 27          | 621         |
| AGOSTO       | 20         | 27          | 540         |
| SEPTIEMBRE   | 22         | 27          | 594         |
| OCTUBRE      | 22         | 27          | 594         |
| NOVIEMBRE    | 18         | 27          | 486         |
| DICIEMBRE    | 21         | 27          | 567         |
| <b>TOTAL</b> | <b>135</b> | <b>27</b>   | <b>3645</b> |



## 9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago se lo realizará de manera mensual previa a la entrega del detalle de alimentación (formato MIES), acta entrega recepción (Formato MIES), la ficha SIIMIES, del informe favorable del Administrador del contrato y la factura por parte del contratista dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores a la entrega del servicio.

**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.**

38

## 10. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- a) Prestar el servicio cumpliendo con el Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación Para los Centros de Desarrollo Infantil.
- b) Realizar el menú mensual conjuntamente con el Coordinador del Centro de Desarrollo Infantil Nuevo Porvenir.
- c) Comunicar por escrito a la entidad contratante y al Coordinador del CDI Nuevo Porvenir, los cambios en el menú en el caso de presentarse el caso.
- d) Remitir al administrador del contrato, todos los documentos para el pago del servicio, hasta cinco (5) días posteriores a la finalizado el mes.

## 11. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

- a. Contratar el servicio de alimentación considerando el cumplimiento de todas las normas y condiciones establecidas en el Acuerdo Ministerial No. 029 del 20 de mayo de 2022 que oficializa el protocolo de externalización del servicio de alimentación.
- 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 Coordinador/a Territorial 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 casos que su valoración de semaforización sea inferior al 40% de la ficha BPM, aplicada por el Coordinador/a Territorial.
- e. Gestionar conjuntamente con los proveedores capacitaciones para los manipuladores de alimentos en instancias del Estado u autogestión.
- f. Realizar seguimiento, apoyo y asistencia técnica al cumplimiento del protocolo de la externalización del servicio de alimentación, lineamientos, protocolos y procedimientos establecidos por el Ministerio de Inclusión Económica y Social en concordancia con las políticas del Ministerio de Salud Pública.



- g. El MIES a través de la Subsecretaría de Emprendimientos y Gestión del Conocimiento, a través de las Unidad de Inclusión Económica o el Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria, entregará la información sobre los potenciales proveedores de alimentos del Bono y Crédito de Desarrollo Humano, así como Organizaciones de la EPS calificados y con capacidad operativa para el servicio y además coordinará mecanismos de negociación (Rueda de Comercio "Nosotras Emprendemos", encadenamientos productivos entre organizaciones EPS), entre el contratista del servicio externalizado de alimentación y los proveedores para su efectivo cumplimiento.

## 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 (adjuntar a la oferta copia del RUC, RUP, dirección, teléfono, correo electrónico) |        |           |
| 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 |  |  |
| 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 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 o buenas prácticas de manufactura, otorgado por un organismo competente</li></ul> |
| 1        | 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.</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. (no aplica al CDI Nuevo Porvenir)



### 13.2. EXPERIENCIA DEL OFERENTE

|   | TIPO DE EXPERIENCIA | DESCRIPCIÓN   | TEMPORALIDAD | NÚMERO DE PROYECTOS SIMILARES | VALOR DEL MONTO MÍNIMO | CONTRATOS PERMITIDOS | MONTO MÍNIMO POR CONTRATO / ORDEN DE COMPRA |
|---|---------------------|---|--------------|-------------------------------|------------------------|----------------------|---|
| 1 | GENERAL             | CONTRATOS / ORDENES DE COMPRA EN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN | 15 años      | 2                             | 11190.02               | 2                    | 11190.02                                    |

- Número de proyectos similares: al menos 1 (siempre)

### 13.3. EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO

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

#### 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. GARANTÍAS



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

- En este proceso no aplica garantía alguna.

## 15. INFRACCIONES, SANCIONES Y MULTAS

42

| 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 párrafo segundo del artículo 292 del Reglamento General del a la Ley Sistema Nacional de Contratación Pública. |
| Por el cambio de menú, sin previa autorización del coordinador/a     | 0.8x1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el párrafo segundo del artículo 292 del Reglamento General del a la Ley Sistema Nacional de Contratación Pública. |
| Por la entrega incompleta del servicio externalizado de alimentación | 0.7x1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el párrafo segundo del artículo 292 del Reglamento General del a la Ley Sistema Nacional de Contratación Pública. |
| Por tener menos 60% en la ficha mensual BPM                          | 0.6x1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el párrafo segundo del artículo 292 del Reglamento General del a la Ley Sistema Nacional de Contratación Pública. |

## 16. TIPO DE CONTRATACIÓN: SERVICIOS

### 17.1. CÓDIGO CPC

El artículo 52 de la Normativa Secundaria del Sistema Nacional de Contratación Pública: *“Correcta definición del objeto de contratación.- (Reformado por el Art. 1 num. 24 de la Res. RE-SERCOP-2024-0145, R.O. 682-5S, 13-XI-2024) El área requirente, en uso de las herramientas informáticas del Sistema Oficial de Contratación Pública del Ecuador, deberá seleccionar el código del Clasificador Central de Productos -CPC que se relacione al objeto de la contratación, y garantizará que no se excluya arbitrariamente a proveedores por el uso erróneo de un CPC específico o la omisión en el uso de un CPC cuando éste se encuentre oculto dentro de la descripción de las especificaciones técnicas o términos de referencia del procedimiento de contratación.”*

Mediante Memorando Nro. MIES-VIS-2024-0226-M, de fecha Quito, D.M., 02 de abril de 2024 Mgs. Harold Andrés Burbano Villarreal VICEMINISTRO DE INCLUSIÓN SOCIAL, comunica: **“(...) 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)”**

| CÓDIGO CPC | DETALLE  |
|------------|--|
| 632300012  | Preparación de alimentos y servicios de suministro prestado por encargo a casas particulares, suministro de comida preparada para banquetes en el propio local o en otras instalaciones se puede incluir servicio de comida. |

## 17.2 DETALLE DE LA PUBLICACIÓN DEL PROCESO

Tipo de Compra: Servicio

Lugar de entrega del Servicio: Centro de Desarrollo Infantil Nuevo Porvenir de la Parroquia San Salvador de Cañaribamba

Forma de recepción de las ofertas: la oferta se recibirá conforme lo establece el artículo 229 del Reglamento General a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

Funcionario responsable del proceso: [ligiasigcha1530@gmail.com](mailto:ligiasigcha1530@gmail.com)

Provincia: Azuay

Cantón: Santa Isabel

Parroquia: San Salvador de Cañaribamba.

Dirección: Centro Parroquial, Casa Comunal Parroquial.

## 18. ADMINISTRADOR DE CONTROL Y SUPERVISIÓN

El Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de San Salvador de Cañaribamba, designará a la persona administradora del contrato de servicio, quien velará por el cabal cumplimiento de las obligaciones contractuales.

1. El Administrador del contrato deberá observar lo estipulado en el artículo 303 del Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

2. Dar cabal cumplimiento a la normativa legal vigente para la ejecución del contrato.

3. El Administrador del Contrato velará por el cabal y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato.

4. 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.



5. 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.

6. Deberá elaborar y firmar conjuntamente con el Técnico designado para el efecto los informes y suscribir las actas respectivas para el cierre del contrato.

7. Deberá mantener una comunicación escrita con el/la contratista y estará presto a solventar cualquier inconveniente.

8. Recibir la(s) factura(s) correspondiente(s) al proceso de contratación.

9. Deberá hacer cumplir con el/los plazo/s establecido/s en el contrato.

10. Publicar el contrato en el Sistema Oficial de Contratación Pública – SOCE.

### 19. COMISIÓN DE CALIFICACIÓN DE OFERTAS

Para el presente proceso el Sr. Presidente nombrará a un responsable o responsables, para la revisión y calificación de las ofertas.

### 20. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD

| ACTIVIDAD                   | NOMBRE            | CARGO   | FIRMA |
|-----------------------------|-------------------|---|-------|
| Elaborado por:              | Ing. Ligia Sigcha | TÉCNICA DEL GADPRSSC<br>- ASIGNADA AL<br>PROYECTO CDI NUEVO<br>PORVENIR |       |
| Revisado y<br>Aprobado por: | Ing. Ángel Malla  | PRESIDENTE DEL<br>GADPRSSC  |       |

San Salvador de Cañaribamba, 12 de Mayo de 2025.

#### 3.11. REQUISITOS MÍNIMOS

Los Oferentes tendrán que cumplir los siguientes 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                         |  |  |
| Experiencia Oferente   |  |  |

### 3.12 PARÁMETROS DE CALIFICACIÓN

#### 3.12.1. 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 un organismo competente.</li></ul> |
| 1        | 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.</li><li>•</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.

#### 3.12.2. EXPERIENCIA DEL OFERENTE



| TIPO DE EXPERIENCIA | DESCRIPCIÓN   | TEMPORALIDAD | NÚMERO DE PROYECTOS SIMILARES | VALOR MONTO MÍNIMO DEL | CONTRATOS PERMITIDOS | MONTO MÍNIMO POR CONTRATO |
|---------------------|---|--------------|-------------------------------|------------------------|----------------------|---------------------------|
| 1 GENERAL           | PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A ENTIDADES PÚBLICAS Y/O PRIVADAS | 15 AÑOS      | 1                             | 1190.02                | 1                    | 1190.02                   |

- Número de proyectos similares: 1 (siempre)
- Contratos Permitidos es opcional, se recomienda no considerar este ITEM.

### 3.12.3. EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO

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

#### 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

### 3.13. 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 |
| 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) 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 Dirección Distrital 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 40 % (rojo) por tanto, no se les considerará en el nuevo proceso de contratación y, en el caso de puntuaciones entre 41% y 56% 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 Género                          | 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.

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.

**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.

**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.

**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.

#### 14. OTROS PARÁMETROS DE EVALUACIÓN

En caso de una paridad de resultados, con la finalidad de evitar la selección automática de los proveedores se procederá a realizar una evaluación de los siguientes criterios. Adicional estos parámetros servirán para la distribución de CDI a los proveedores adjudicados, según el puntaje y de manera equitativa.

| 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      |

#### 15. GARANTÍAS



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

- La garantía de fiel cumplimiento del contrato, si la cuantía de la misma es mayor al valor que 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.

. En este proceso no habrá anticipo y por el monto no aplica ninguna garantía.

## 15. 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 la contrato por cada día de servicio no prestado.   |
| Por el cambio en los menús APROBADOS POR LA COORDINADOR 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 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 ficha 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 registrá a los establecido en los Artículos 94 y 95 de la LOSNCP. |

### 15.1. Requisitos Mínimos



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

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

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

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:**

FERIA INCLUSIVA: CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI DE NUEVO PORVENIR  
"FI-GADPRSSC-2011-2025- 00001"  
Señores:  
GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL RURAL DE SAN SALVADOR DE CAÑARIBAMBA  
Presente  
OFERTA PRESENTADA POR:  
(Nombre del Oferente)  
(RUC del oferente)

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 MODELO DE FORMULARIO

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL RURAL DE SAN SALVADOR DE CAÑARIBAMBA

FERIA INCLUSIVA

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO: "FI-GADPRSSC-2011-2025- 00001"

52

**4.1. Carta de presentación y compromiso**

Nombre del oferente: .....

**1.1 Presentación y Compromiso**

El que suscribe, en atención a la convocatoria efectuada por el GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL RURAL DE SAN SALVADOR DE CAÑARIBAMBA para ser incluido en la Feria Inclusiva como proveedor DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI NUEVO PORVENIR; luego de examinar el pliego del presente procedimiento, al presentar esta oferta de acuerdo a la información registrada en el Registro Único de Proveedores -RUP declara que:

1. El oferente es proveedor elegible de conformidad con las disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, LOSNCP, y su Reglamento General.
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 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, 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 respecto de su capacidad máxima mensual de producción para esta contratación son fijas, siempre y cuando el proveedor adjudicado o pre-adjudicado no haya actualizado en el Servicio Nacional de Contratación Pública -SERCOP la misma.

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



12. De resultar adjudicado o pre- adjudicado, manifiesta que comprará 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.

13. 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.

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

15. Garantiza la veracidad y exactitud de la información y documentación, así como de las declaraciones incluidas en los documentos de su oferta, formularios y otros anexos, así como de toda la información que como proveedor consta en el Portal Institucional del SERCOP, al tiempo que autoriza a la entidad contratante a efectuar averiguaciones para comprobar 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.

16. 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.

17. 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 251 y 252 de su Reglamento General y demás normativa aplicable.

#### 4.2 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

#### 4.3. Tabla de cantidades y precios

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 o términos de referencia 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:

| No. ÍTEM | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD OFERTADA | P. UNI. | P.TOTAL |
|----------|-------------|-------------------|---------|---------|
|          |             |                   |         |         |
|          |             |                   |         |         |



**4.4. Adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas del procedimiento:**

(Nombre del proveedor), en atención a la convocatoria efectuada por el GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL RURAL DE SAN SALVADOR DE CAÑARIBAMBA, con el objeto de ser calificado favorablemente en la Feria Inclusiva como proveedor del CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI NUEVO PORVENIR, luego de examinar el pliego del presente procedimiento, dejo constancia de mi conformidad con las especificaciones técnicas o términos de referencia 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)



#### 4.5. Criterios de inclusión

##### 4.5.1 Asociatividad:

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

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

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

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

##### 4.5.2. CRITERIOS DE IGUALDAD

| OTROS PARÁMETROS |         |   |
|------------------|---------|---|
| CRITERIOS        | PUNTAJE | Lista de Socios o trabajadores que otorguen acceso a puntaje acorde el % establecido. |
|                  |         |   |



|   |   |   |
|---|---|---|
| Intergeneracional                           | <p><b>Diez (10) puntos</b> a los oferentes que tengan al menor <b>cuatro (4) por ciento de personas mayores a 65 años</b></p> <p><b>Diez (10) puntos</b> a los oferentes que tengan al menor <b>cuatro (4) por ciento de personas entre 18 y 29 años.</b></p>                     | <p>1.....</p> <p>2.....</p> <p>3.....</p> |
| Persona con Discapacidad                    | <p><b>Diez (10) puntos</b> a los oferentes que tengan al menor <b>cuatro (4) por ciento de personas con discapacidad como socio o trabajador</b>, con al menos seis meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva.</p>  | <p>1.....</p> <p>2.....</p> <p>3.....</p> |
| Beneficiarios del Bono de Desarrollo humano | <p><b>Cinco (5) puntos</b> a los oferentes que tengan al menor <b>cuatro (4) por ciento de personas de personas que reciban el Bono de Desarrollo Humano</b>, con al menos seis meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva.</p>                              | <p>1.....</p> <p>2.....</p> <p>3.....</p> |
| Identidad de Género                         | <p><b>Cinco (5) puntos</b> a los oferentes que estén conformados <b>con al menos el 65% de mujeres</b>, con al menos seis meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva y para lo cual deberá presentar la nómina o la planilla del IESS para verificación.</p> | <p>1.....</p> <p>2.....</p> <p>3.....</p> |

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

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

Intergeneracional: Se otorgarán diez (10) puntos a los oferentes que tengan al menos el cuatro por ciento (4%) de personas mayores de sesenta y cinco (65) años como socio o trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo o/lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual, deberán presentar la cédula de ciudadanía; adicionalmente, se presentará la nómina de socios o la planilla del IESS para verificación.

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



Personas con discapacidad: Se otorgará 10 puntos a los oferentes que cuenten con al menos el cuatro por ciento (4%) de personas con discapacidad como socio o trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual, deberá presentar el carnet de discapacidad otorgado por la entidad pública competente.

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

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.

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



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

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

60

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 convocado por ..... para .....

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 emitida por el SERCOP, aplicable a este caso.

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

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

Atentamente,

Promitente Consorciado 1

Promitente Consorciado 2

RUC No.

RUC No.

Promitente Consorciado (n)

RUC No.



ANEXO 13

MODELO ÚNICO DE CONTRATO

SECCIÓN V PROYECTO DE CONTRATO

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 el/la "Contratista".

61

Las partes se obligan en virtud del presente contrato, al tenor de las siguientes cláusulas:

**Cláusula Primera.- ANTECEDENTES**

**1.1.** De conformidad con la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública; y su Reglamento General, el Plan Anual de Contratación de la contratante, contempla la ejecución de: (describir objeto de la contratación).

**1.2.** La máxima autoridad de la entidad contratante resolvió aprobar el pliego de (*señalar el procedimiento de contratación*) para (*describir objeto de la contratación*).

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

**1.4.** Se realizó la respectiva convocatoria el (*día*) (*mes*) (*año*), a través del Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública.

**1.5.** Luego del procedimiento correspondiente, (*nombre*) en su calidad de máxima autoridad de la entidad contratante (*o su delegado*), mediante resolución (*No.*) de (*día*) de (*mes*) de (*año*), adjudicó el contrato para la ejecución de la obra (*establecer objeto del contrato*) al oferente (*nombre del adjudicatario*).

**Cláusula Segunda.- DOCUMENTOS DEL CONTRATO**

**2.1.** Forman parte integrante del contrato los siguientes documentos:

- a) El pliego (*Conforme a la normativa vigente, de acuerdo al procedimiento de contratación*) incluyendo las especificaciones técnicas y/o términos de referencia.
- b) La oferta presentada por el/la Contratista, con todos sus documentos que la conforman.
- c) Las garantías presentadas por el/la Contratista. (De ser el caso)
- d) La resolución de adjudicación.



- e) 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.
- f) Los requerimientos correspondientes al nivel de Transferencia de Tecnología, cuando sea aplicable conforme a la normativa vigente.

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

**3.1.** El/La Contratista se obliga para con la entidad contratante a ejecutar, terminar y entregar a entera satisfacción de la misma (*describir detalladamente el objeto de la contratación*).

(*En el caso de bienes*) Asimismo, se obliga con la (*entidad contratante*) a cumplir con todos los requerimientos y compromisos determinados según el nivel de transferencia de tecnología que se requiera para uno de los bienes que constan en la Normativa Secundaria del Sistema Nacional de Contratación Pública.

### **Cláusula Cuarta.- PRECIO DEL CONTRATO**

**4.1.** El valor del presente contrato, es el de (*cantidad exacta en números y letras*) dólares de los Estados Unidos de América, más IVA, de conformidad con la oferta presentada por el/La 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.

### **Cláusula Quinta.- FORMA DE PAGO**

**5.1.** La entidad contratante cancelará el valor del contrato de la siguiente manera (*establecer conforme lo que determine la entidad contratante en observancia de la normativa vigente*).

**5.2. Discrepancias (según lo aplicable a cada procedimiento):** Si existieren discrepancias respecto a la ejecución del contrato, se notificará al/La Contratista conforme a la normativa vigente; si no se receptare respuesta, dentro del término de (*número días*) siguientes a la fecha de la notificación, se entenderá que el/La Contratista ha aceptado la liquidación y se dará paso al pago; cuando se consiga un acuerdo sobre tales divergencias, se procederá como se indica en el presente contrato.

*Nota: (En caso de haberse estipulado reajuste de precios: en cada planilla de obra ejecutada, el fiscalizador calculará el reajuste de precios provisional, aplicando las fórmulas de reajuste que se indican en este contrato. El fiscalizador realizará el reajuste definitivo tan pronto se publiquen los índices del INEC que sean aplicables).*

### **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 Pliego para las contrataciones de obras que es parte integrante del presente contrato*).



**6.2.** Las garantías entregadas se devolverán de acuerdo a lo establecido en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y el Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública; entre tanto, deberán mantenerse vigentes, lo que será vigilado y exigido por la entidad contratante.

### **Cláusula Séptima.- PLAZO**

**7.1.** El plazo para la ejecución y terminación de la totalidad del/ de los (bien/es, obra o servicio/s) contratado/s/a es de *(establecer periodo en letras – días)*, contados a partir de *(establecer conforme a lo establecido en la normativa vigente)*, de conformidad con lo establecido en la oferta.

### **Cláusula Octava.- MULTAS**

**8.1.** Por cada día de retardo en el cumplimiento de la ejecución de las obligaciones contractuales conforme al cronograma valorado, se aplicará la multa de *(valor establecido por la entidad contratante, de acuerdo a la naturaleza del contrato)*.

*(El porcentaje para el cálculo de las multas lo determinará la entidad contratante de conformidad con lo establecido en la normativa vigente)*

### **Cláusula Novena.- DEL REAJUSTE DE PRECIOS (Cuando sea aplicable)**

**9.1** -El reajuste de precios para efectos del pago de las planillas se calculará de acuerdo con la(s) siguientes fórmula(s): *(Incorporar la fórmula de reajuste en base a aquella establecida en el Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública)*.

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

### **Cláusula Décima.- SUBCONTRATACIÓN (Cuando sea aplicable)**

**10.1.** El/La Contratista se obliga a subcontratar los trabajos que han sido comprometidos en su oferta y por el monto establecido.

En caso de que el/la Contratista no haya ofertado subcontratación, la cláusula 10.1, dirá: *“El/La Contratista podrá subcontratar determinados trabajos previa autorización de la entidad contratante siempre que el monto de la totalidad de lo subcontratado no exceda del 30% del valor total del contrato principal, y el subcontratista esté habilitado en el Registro Único de Proveedores”*.

*Nota: (La entidad contratante escogerá una de las dos opciones, dependiendo de si el contratista ofertó o no la subcontratación)*



**10.2.** El/La Contratista será el/la único/a responsable ante la entidad contratante por los actos u omisiones de sus subcontratistas y de las personas directa o indirectamente empleadas por ellos.

#### **Cláusula Undécima.- DE LA ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO:**

**11.1.** La entidad contratante designa al (*nombre del designado*), en calidad de administrador del contrato, quien deberá atenerse a las condiciones del pliego que forma parte del presente contrato, y velará por el cabal cumplimiento del mismo en base a lo dispuesto en el Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

**11.2.** La entidad contratante podrá cambiar de administrador del contrato, para lo cual bastará notificar a al/la Contratista la respectiva comunicación; sin que sea necesaria la modificación del texto contractual.

#### **Cláusula Duodécima.- TERMINACIÓN DEL CONTRATO**

**12.1. Terminación del contrato.-** El contrato termina conforme lo previsto en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y las Condiciones del Contrato.

**12.2. Causales de Terminación unilateral del contrato.-** Tratándose de incumplimiento del/de la Contratista, procederá la declaración anticipada y unilateral por parte de la entidad contratante, en los casos establecidos en la LOSNCP, el RGLOSNCP y la Normativa Secundaria del Sistema Nacional de Contratación Pública.

*(La entidad contratante podrá incorporar causales adicionales de terminación unilateral, conforme a lo previsto en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública)*

**12.3. Procedimiento de terminación unilateral.-** El procedimiento a seguirse para la terminación unilateral del contrato será el previsto en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su Reglamento General.

#### **Cláusula Décima Tercera.- SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**

Las partes podrán establecer los términos específicos del convenio arbitral, para el efecto se propone el siguiente texto:

En caso de que, respecto de las divergencias o controversias suscitadas sobre el cumplimiento, interpretación y ejecución del presente contrato, no se logre un acuerdo directo entre las partes, éstas acuerdan someterse a los mecanismos alternativos de resolución de conflictos previstos en la Ley de Arbitraje y Mediación, al reglamento de funcionamiento del centro de mediación y arbitraje de (*determinar el centro de mediación acordado entre las partes*) y a las siguientes normas:

- a) Previo a iniciar el trámite del arbitraje, las partes someterán la controversia a mediación para lograr un acuerdo mutuamente satisfactorio.



- b) En el evento de que el conflicto no fuere resuelto mediante la mediación, las partes se someterán a arbitraje administrado por el centro de arbitraje y mediación de (determinar el centro de mediación acordado entre las partes).
- c) El contratista renuncia a utilizar la vía diplomática para todo reclamo relacionado con este contrato. Si el contratista incumpliere este compromiso, la contratante podrá dar por terminado unilateralmente el contrato y ejecutar las garantías.
- d) 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.)

*(De no pactarse cláusula compromisoria o no acordarse ventilar mediante solución arbitral, las controversias derivadas de la suscripción y ejecución del contrato se sustanciarán ante el órgano jurisdiccional competente, en observancia de lo previsto en el ordenamiento jurídico vigente)*

#### **Cláusula Décima Cuarta: COMUNICACIONES ENTRE LAS PARTES**

**14.1.** Todas las comunicaciones entre las partes sin excepción, serán formuladas por escrito o medios electrónicos y en idioma español. Las comunicaciones entre el administrador del contrato, la fiscalización (*cuando sea aplicable*) y el/la Contratista se harán a través de documentos escritos o medios electrónicos, cuya constancia de entrega debe encontrarse en la copia del documento y registrada en el libro de obra (*cuando sea aplicable*).

#### **Cláusula Décima Quinta.- DOMICILIO**

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

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

- a) La contratante: (*dirección y teléfonos, correo electrónico*).
- b) El/La Contratista:(*dirección y teléfonos, correo electrónico*).

#### **Cláusula Décima Sexta.- ACEPTACIÓN DE LAS PARTES**

**16.1. Declaración.-** Las partes libre, voluntaria y expresamente declaran que conocen y aceptan el texto íntegro de las Condiciones Generales de (*indicar procedimiento de contratación*), publicado en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación



**GAD PARROQUIAL RURAL**  
**SAN SALVADOR DE CAÑARIBAMBA**  
*De los Cañaribambas Orgullo!*

ADMINISTRACIÓN 2023 - 2027

Pública, vigente a la fecha de la convocatoria del procedimiento de contratación, y que forma parte integrante del presente contrato.

Dado, en la ciudad de \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
LA CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
EL/LA CONTRATISTA



## V.I CONDICIONES GENERALES DE LOS CONTRATOS DE FERIA INCLUSIVA DE BIENES Y/O DE SERVICIOS

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

67

### Cláusula Primera.- INTERPRETACIÓN DEL CONTRATO Y DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

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

- a. Cuando los términos están definidos en la normativa del Sistema Nacional de Contratación Pública o en este contrato, se atenderá su tenor literal.
- b. Si no están definidos se estará a lo dispuesto en el contrato en su sentido natural y obvio, de conformidad con el objeto contractual y la intención de los contratantes. De existir contradicciones entre el contrato y los documentos del mismo, prevalecerán las normas del contrato.
- c. El contexto servirá para ilustrar el sentido de cada una de sus partes, de manera que haya entre todas ellas la debida correspondencia y armonía.
- d. En su falta o insuficiencia se aplicarán las normas contenidas en el Título XIII del Libro IV de la Codificación del Código Civil, "De la Interpretación de los Contratos".

1.2 Definiciones: En el presente contrato, los siguientes términos serán interpretados de la manera que se indica a continuación:

- a. "Adjudicatario", es el oferente a quien la ENTIDAD CONTRATANTE le adjudica el contrato.
- b. "Comisión Técnica", es la responsable de llevar adelante el proceso licitatorio, a la que le corresponde actuar de conformidad con la LOSNCP, su Reglamento General, la normativa emitida por el SERCOP, el pliego aprobado, y las disposiciones administrativas que fueren aplicables.
- c. "Contratista", es el oferente adjudicatario.
- d. "Contratante" "Entidad Contratante", es la entidad pública que ha tramitado el procedimiento del cual surge o se deriva el presente contrato.
- e. "LOSNCP", Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.
- f. "RGLOSNCP", Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.
- g. "Oferente", es la persona natural o jurídica, asociación o consorcio que presenta una "oferta", en atención al llamado a licitación / cotización o menor cuantía.
- h. "Oferta", es la propuesta para contratar, ceñida al pliego, presentada por el oferente a través de la cual se obliga, en caso de ser adjudicada, a suscribir el contrato y a la provisión de bienes o prestación de servicios.
- i. "SERCOP", Servicio Nacional de Contratación Pública.



j. “Feria Inclusiva”, es el procedimiento de contratación destinado exclusivamente a la participación inclusiva de actores de la economía popular y solidaria AEPYS, micro y pequeñas empresas MYPES que ofrecen bienes y servicios de producción nacional, normalizados o no normalizados.

k. “Feria Inclusiva Corporativa”, es el procedimiento a través del cual dos o más entidades contratantes llevarán a cabo de manera simultánea una feria inclusiva con el objeto de adquirir similares bienes o servicios normalizados o no normalizados.

l. “Catálogo Dinámico Inclusivo (CDI)”, es un sistema de compra directa que garantiza la participación incluyente y exclusiva de actores de la economía popular y solidaria; micro y pequeños proveedores; proveedores pertenecientes a grupos vulnerables; o grupos de atención prioritaria, que permite a las entidades contratantes agilizar, simplificar y transparentar sus adquisiciones de bienes y servicios normalizados, exclusivamente.

m. “Ficha Técnica”, descripción genérica de las características físicas, materiales, propiedades distintivas o especificaciones técnicas del bien o servicio normalizado que se publica en el Catálogo Dinámico Inclusivo, para cada procedimiento.

Las fichas técnicas serán elaboradas y actualizadas por el SERCOP con el objeto de normalizar los bienes y servicios que demanda el Estado.

n. “Acuerdo de compromiso (Convenio Marco de FI)”, es el Convenio Marco de Ferias Inclusivas, instrumento mediante el cual un proveedor se compromete con el SERCOP a proveer de manera permanente y hasta su capacidad máxima de producción, un determinado bien o servicio a través del Catálogo Dinámico Inclusivo, adhiriéndose a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas establecidas para el mismo.

o. “Reserva de mercado”, mecanismo a través del cual el SERCOP habilitará la adquisición de un determinado bien o servicio exclusivamente a los actores de la Economía Popular y Solidaria, Micro y Pequeñas Empresas; oferentes pertenecientes a los grupos vulnerables; o, a personas y grupos de atención prioritaria, entre otros.

p. “Orden de Compra”, es el acuerdo de voluntades por el cual se formaliza la adquisición de bienes o servicios normalizados a través de Catálogo Dinámico Inclusivo, mediante la cual la entidad contratante establece los bienes o servicios objeto de la contratación y su entrega; y, el proveedor seleccionado se obliga a su cumplimiento conforme el precio, plazo, forma y condiciones previstas en el Acuerdo de Compromiso.

q. “Cupo de compra en Bienes”, es la cantidad mínima de un bien o lotes de bienes a ser adquiridos a los proveedores adjudicados en el procedimiento de Feria Inclusiva por cada una de las órdenes de compra que se generen.

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.

r. “Sistema Rotativo de Órdenes de Compra”, es el mecanismo de alternancia de órdenes de compra de bienes y servicios que se encuentran incorporados en el Catálogo Dinámico Inclusivo. Consiste en que no podrá generarse una nueva orden de compra a favor de un proveedor hasta cuando éste realice la entrega de los bienes o servicios contratados y existan proveedores que todavía no se hayan beneficiado de órdenes de compra.



s. "Monto de contratación acumulado", es la sumatoria de los montos contratados a un solo proveedor para la prestación de servicios a través de órdenes de compra generadas en el Catálogo Dinámico Inclusivo.

t. "Pliegos de Feria Inclusiva", es el documento precontractual sumarísimo en el que las entidades contratantes establecen las condiciones de participación de los AEPYS, MYPES, grupos vulnerables o grupos de atención prioritaria en Ferias Inclusivas. El modelo de pliego de uso obligatorio para Ferias Inclusivas se expide con la presente resolución y consta en el Anexo "A".

#### Cláusula Segunda.- FORMA DE PAGO

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

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

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

2.2 La amortización del anticipo entregado en el caso de la prestación de servicios se realizará conforme lo establecido en el Art. 265.1 del Reglamento General de la LOSNCP.

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

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

2.5 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.

Adicional, remitir al administrador del contrato, las copias de los comprobantes de ventas de las adquisiciones realizadas por los contratistas a los usuarios del Bono y Crédito de Desarrollo Humano de forma mensual y este será habilitante para el pago.

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

#### Cláusula Tercera.- GARANTÍAS



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

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

3.2.1 La de fiel cumplimiento del contrato:

a) Cuando la CONTRATANTE declare anticipada y unilateralmente terminado el contrato por causas imputables al CONTRATISTA.

b) Si la CONTRATISTA no la renovare cinco (5) días antes de su vencimiento.

3.2.2 La del anticipo:

a) Si el CONTRATISTA no la renovare cinco (5) días antes de su vencimiento.

b) En caso de terminación unilateral del contrato y que el CONTRATISTA no pague a la CONTRATANTE el saldo adeudado del anticipo, después de diez (10) días de notificado con la liquidación del contrato.

3.2.3 La técnica:

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

Cláusula Cuarta.- PRÓRROGAS DE PLAZO

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

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

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

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

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

Cláusula Quinta.- OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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



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

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

Los delegados o responsables técnicos de la entidad contratante, como el administrador del contrato, deberán tener el conocimiento suficiente de la ejecución del contrato, así como la eventual realización de ulteriores desarrollos. Para el efecto, el contratista se compromete durante el tiempo de ejecución contractual, a facilitar a las personas designadas por la entidad contratante toda la información y documentación que le sea requerida, relacionada y/o atinente al desarrollo y ejecución del contrato.

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

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

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

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

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

#### Cláusula Sexta.- OBLIGACIONES DE LA CONTRATANTE

Son obligaciones de la CONTRATANTE las establecidas en el numeral 5.2 de las condiciones particulares del pliego que son parte del presente contrato, además de las obligaciones vinculadas al convenio técnico económico No.....

#### Cláusula Séptima.- CONTRATOS COMPLEMENTARIOS (Aplica únicamente para Servicios),

Por causas justificadas, las partes podrán firmar contratos complementarios, de conformidad con lo establecido en los artículos 85 y 87 de la LOSNCP, y en el artículo 274 del RGLOSNC.



#### Cláusula Octava.- RECEPCIÓN DEFINITIVA DEL CONTRATO

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

La recepción del [objeto de la contratación] se realizará a entera satisfacción de la CONTRATANTE, y será necesaria la suscripción de la respectiva Acta suscrita por el CONTRATISTA y los integrantes de la comisión designada por la CONTRATANTE, en los términos del artículo 320 del Reglamento General de la LOSNCP. La liquidación final del contrato se realizará en los términos previstos por el artículo 326 del reglamento mencionado, y formará parte del acta.

8.1 LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: La liquidación final del contrato suscrita entre las partes se realizará en los términos previstos por el artículo 326 del RGLOSNCP.

#### Cláusula Novena.- TRIBUTOS, RETENCIONES Y GASTOS

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

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

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

#### Cláusula Décima.- TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO

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

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

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

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



**GAD PARROQUIAL RURAL**  
**SAN SALVADOR DE CAÑARIBAMBA**  
*De los Cañaribambas Orgullo!*

ADMINISTRACIÓN 2023 - 2027

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)

73

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

Nombres y Apellidos  
RUC  
Fecha

\_\_\_\_\_  
(Nombre del representante)