

FERIAS INCLUSIVAS

ANDEC S.A

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

FI-ANDEC-2026-001

Objeto de Contratación:

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE - DESAYUNO O ALMUERZO O MERIENDA PARA ANDEC S.A

Guayaquil, 12 de mayo de 2026

**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 Requisitos mínimos

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

SECCIÓN IV - MODELO DE 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

5.1. Condiciones particulares de los contratos de feria inclusiva de bienes y/o servicios

5.2. Condiciones generales de los contratos de feria inclusiva de bienes y/o servicios

FERIA INCLUSIVA FI-ANDEC-2026-001

SECCIÓN I

1. CONVOCATORIA

ANDEC S.A , convoca a través del Portal Institucional de Servicio Nacional de Contratación Pública y la página web: www.andec.com.ec; 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 provincia del Guayas, cantón Guayaquil y que estén habilitadas en el Registro Único de Proveedores “RUP”, para que presenten sus ofertas relacionadas con el SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE - DESAYUNO O ALMUERZO O MERIENDA PARA ANDEC S.A”, siempre y cuando cumplan una de las siguientes condiciones:

El Reglamento a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, Art. 275.- *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. Organizaciones de economía popular y solidaria: sectores comunitarios, asociativos, cooperativos;
2. Unidades económicas populares;
3. Artesanos;
4. Agricultura familiar y campesina;
5. Emprendedores con énfasis en mujeres emprendedoras formalizadas; y,
6. Micro y pequeñas empresas.

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

Los proveedores señalados en este artículo podrán presentar sus ofertas individualmente o consorciados, o con compromiso de consorcio.

Los proveedores que participen en la feria inclusiva, obligatoriamente deberán ser productores nacionales de todos los bienes o 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: es de USD. \$299.736,00 (DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS TREINA Y SEIS CON 00/100) dólares de los Estados Unidos de América, no incluye IVA, con el siguiente desglose de precios unitarios:

Tipo	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Desayuno	30	900	10800	2,20	\$ 23.760,00
Almuerzo	268	8040	96480	2,42	\$233.481,60
Merienda	52	1560	18720	2,27	\$ 42.494,40
TOTAL	350	10500	126000		\$299.736,00

- 1.1. Forma de Pago:** Los pagos del contrato se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes de la certificación GF-PRE-2026-00591 del 8 de mayo del 2026.

Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de cada entidad contratante, contra servicio prestado con frecuencia de pago mensual. Para liquidación de las órdenes de compra, se tomarán en cuenta los siguientes criterios:

- Se realizará el pago por servicio prestado, es decir por el número efectivo de ingestas servidas. La entidad contratante deberá confirmar este número de ingestas diariamente.
- Se generará el contrato por el número de usuarios y la liquidación se realizará según la cantidad de raciones consumidas y que han sido confirmadas previamente, contemplando el precio establecido para cada tiempo de comida.

1.2. Plazo de entrega: 365 días aproximadamente. La ejecución de prestación del servicio iniciará en el plazo mínimo de siete (7) días contados desde la formalización del contrato, tiempo en el cual la entidad contratante y el proveedor deberán aprobar el menú y cronograma de entrega, salvo acuerdo expreso entre las partes, mismo que no podrá ser mayor a 15 días

1.3. El CPC y su UMBRAL VAE para este procedimiento es del 44.15%. El CPC cuenta con autorización de desbloqueo AUTEC-04-26-1159, por lo que se puede publicar el proceso de contratación al haberse demostrado que no existe capacidad productiva en el Guayas del servicio catalogado.

Identificador del Producto CPC N9	Descripción del producto CPC N9	Umbral VAE (29-12-2025)
632300212	SERVICIOS DE ALMUERZOS Y REFRIGERIOS PARA INSTITUCIONES	44,15%

Las condiciones generales de esta convocatoria son las siguientes:

- 1.4.** El pliego estará disponible sin ningún costo en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública.
- 1.5.** El cronograma del presente procedimiento es el siguiente:

Fecha de Publicación y Convocatoria	2026-05-12 15:00	Indicar la fecha real en la cual desea publicar el Proceso.
Fecha Límite de Socialización, Preguntas, Respuestas y Aclaraciones.	2026-05-15 15:00	Fecha límite para socialización, aclaración y atención de preguntas.
Fecha Límite de Adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas.	2026-05-20 15:00	Fecha máxima para presentación y adhesión a las especificaciones técnicas.
Verificación de cumplimiento de requisitos mínimos y convalidación de errores		
Fecha Límite solicitar Convalidación.	2026-05-21 15:00	Fecha máxima para convalidación de errores.
Fecha Límite respuesta Convalidación.	2026-05-27 15:00	Fecha máxima para convalidación de errores.
Fecha Límite de Verificación de cumplimiento de requisitos mínimos.	2026-05-29 15:00	Fecha máxima para Verificación de cumplimiento de requisitos.
Fecha Límite de Adjudicación.	2026-06-03 15:00	Fecha límite para adjudicación.

- 1.6. La audiencia de socialización se celebrará el día 15 de mayo de 2026, a las 15h00 en la siguiente dirección: Av Las Esclusas Solar 9 Primer Pasaje Guasmo Central Guayaquil, Guayas, en caso de tener preguntas remitirlas al correo institucional floza@andec.com.ec, la hora y fecha antes señalada.
- 1.7. Metodología de evaluación de la documentación de adhesión: La Comisión Técnica del Proceso de Contratación, 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.
- 1.8. 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 y puede ser:

- **De forma presencial:** En sobre cerrado, Impreso, con firma manual, con los formatos de caratula y anexos constantes en los pliegos de contratación, hojas debidamente enumeradas en los plazos y tiempos establecidos para tal efecto.
 - **De forma electrónica:** Presencial, en sobre cerrado, medio de almacenamiento CD, pendrive y/o disco duro, con firma digital, con los formatos de caratula y anexos constantes en los pliegos de contratación en los plazos y tiempos establecidos para tal efecto.
ANDEC S.A comprobará la validez de la firma en el aplicativo FIRMA EC.
El procedimiento para apertura de ofertas presentadas de manera física y/o electrónica se lo registrará en el acta correspondiente y será responsabilidad de la entidad contratante.
- 1.9.** Los requisitos mínimos presentados por los proveedores contendrán obligatoriamente los documentos (formularios) descritos en el presente pliego, y toda la documentación que ANDEC S.A 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. ANDEC S.A comunicará los resultados de la revisión y validación de la documentación presentada por los participantes, publicando el acta respectiva en el Portal Institucional del SERCOP. ANDEC S.A podrá también elaborar y publicar un listado con el total de los proveedores habilitados para efectos de adjudicación.
- 1.10.** 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.
- 1.11.** 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. Si aplica garantía de fiel cumplimiento.

Guayaquil 12 de mayo del 2026

ING. GUSTAVO MARCELO MURILLO CARRILLO
GERENTE GENERAL
ANDEC S.A

FERIA INCLUSIVA

2. CONDICIONES GENERALES

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.

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:

- a) Organizaciones de economía popular y solidaria: sectores comunitarios, asociativos,
- b) cooperativos;
- c) Unidades económicas populares;
- d) Artesanos;
- e) Agricultura familiar y campesina;
- f) Emprendedores con énfasis en mujeres emprendedoras formalizadas; y,
- g) Micro y pequeñas empresas.
- h) En el caso de personas jurídicas: micro y pequeñas empresas, los accionistas o socios de éstas también deberán cumplir con la condición de ser de micro o pequeño tamaño.

Los proveedores señalados en este artículo podrán presentar sus ofertas individualmente o consorciados, o con compromiso de consorcio.

Los proveedores que participen en la feria inclusiva, obligatoriamente deberán ser productores nacionales de todos los bienes o servicios que compongan el objeto contractual.

No se utilizará a la feria inclusiva como un mecanismo de intermediación o evasión de procedimientos. Deberán encontrarse domiciliados en la provincia del Guayas, para la presentación de los documentos solicitados como requisitos mínimos relacionadas con la contratación del **“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE - DESAYUNO O ALMUERZO**

O MERIENDA PARA ANDEC S.A”.

ANDEC S.A 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.

- 2.1. 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 75 y 76 de la LOSNCP. 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.
- 2.2. Uso del Pliego:** ANDEC 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.
- 2.3. Cronograma.** El cronograma consta en la convocatoria y portal de compras.
- 2.4. 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 de Contratación Pública, su voluntad de adherirse a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas del mismo y registrar su capacidad máxima de producción o de prestación del servicio con respecto a lo requerido en los pliegos. Además, deberán presentar su oferta de forma física, en el lugar que la entidad promotora señale para el efecto, en caso de que la entidad lo considere necesario. Esta etapa es independiente de la etapa de verificación de cumplimiento de requisitos mínimos y convalidación de errores.
- 2.5. Verificación de la documentación presentada:** 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 metodología "Cumple o no cumple".

Esta metodología consiste en la verificación de los documentos y requisitos mínimos solicitados en el pliego. Aquellas ofertas que cumplan integralmente esta metodología serán evaluadas de acuerdo con los criterios de inclusión. Las ofertas que cumplan con las condiciones establecidas en el pliego serán puntuadas atendiendo los criterios de inclusión establecidos en el modelo de pliego que para el efecto emitirá el SERCOP.

CRITERIOS DE INCLUSIÓN

CRITERIO ASOCIATIVIDAD	DESCRIPCIÓN	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

Puntaje máximo: 60 puntos

CRITERIOS DE IGUALDAD	DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
Intergeneracional	...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	10
	...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	10
Beneficiarios del Bono de Desarrollo Humano	...a los oferentes que cuenten con al menos con 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	5

Puntaje máximo: 20 puntos

Personas con Discapacidad	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	10
Igualdad de Género	...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	5

Puntaje adicional: 15 puntos

CALIDAD	DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
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.	5

Puntaje adicional: 5 puntos

TOTAL: 100 puntos

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

2.6. Garantía aplicable: DE FIEL CUMPLIMIENTO 5%

2.7. Cancelación del Procedimiento: En cualquier momento entre la convocatoria y 24 horas antes de la fecha de presentación de las ofertas, la máxima autoridad de la entidad podrá declarar cancelado el procedimiento, sin que dé lugar a ningún tipo de reparación o indemnización, mediante acto administrativo motivado, en los siguientes casos:

- De no persistir la necesidad, en cuyo caso se archivará el expediente;
- Cuando sea necesario introducir una reforma sustancial que cambie el objeto de la contratación; en cuyo caso se deberá convocar a un nuevo procedimiento; y,

c) Por violación sustancial de un procedimiento precontractual.

2.8. Declaratoria de Procedimiento Desierto: La máxima autoridad de la entidad contratante o su delegado, declarará desierto el procedimiento de manera total o parcial, en los siguientes casos:

a. Por no haberse presentado oferta alguna;

b. Por haber sido inhabilitadas todas las ofertas o la única presentada, de conformidad con la ley;

c. Por considerarse inconveniente para los intereses nacionales o institucionales todas las ofertas, la única presentada, o la continuación del procedimiento de contratación, siempre y cuando no se haya adjudicado el contrato. La declaratoria de inconveniencia deberá estar sustentada en razones económicas, técnicas o jurídicas, debidamente motivadas;

d. Si una vez adjudicado el contrato, se encontrare que existe inconsistencia, simulación o inexactitud en la información presentada por el adjudicatario, detectada por la Entidad Contratante, la máxima autoridad de ésta o su delegado, de no existir otras ofertas calificadas que convengan técnica y económicamente a los intereses nacionales o institucionales, declarará desierto el procedimiento sin perjuicio del inicio de las acciones que correspondan en contra del adjudicatario fallido; y,

e. Por no celebrarse el contrato por causas imputables al adjudicatario, siempre que no sea posible adjudicar el contrato a otro oferente, sin perjuicio del inicio de las acciones que correspondan en contra del adjudicatario fallido;

Una vez declarado desierto el procedimiento, la máxima autoridad o su delegado, podrá disponer su archivo o su reapertura. La declaratoria definitiva de desierto terminará el procedimiento de contratación y por consiguiente se archivará el expediente.

La declaratoria definitiva de desierto cancelará el proceso de contratación y por consiguiente se archivará el expediente. Podrá declararse el procedimiento desierto parcialmente, cuando se hubiere convocado a un proceso de contratación con la posibilidad de adjudicaciones parciales o por ítems.

La declaratoria de desierto o cancelación no dará lugar a ningún tipo de reparación o indemnización a los oferentes.

En todo caso la declaratoria de desierto se plasmará en una resolución motivada y razonada. En ningún caso se permitirá el ejercicio del poder arbitrario.

2.9. Adjudicatario Fallido: si el adjudicatario o los adjudicatarios no celebraren el contrato por causas que les sean imputables, la máxima autoridad de la entidad, declarará fallido al adjudicatario o a los adjudicatarios y notificará de esta condición al SERCOP.

El adjudicatario fallido será inhabilitado del RUP por el plazo de tres (3) años, tiempo durante el cual no podrá contratar con las Entidades Contratantes previstas en esta Ley.

Con la declaratoria de adjudicatario fallido, la máxima autoridad o su delegado, adjudicará el contrato al siguiente oferente según un orden de prelación, de convenir a los intereses nacionales o institucionales.

Si no es posible adjudicar el contrato al oferente según el orden de prelación, el procedimiento será declarado desierto por oferta fallida; en dicha declaratoria deberá constar de forma motivada los justificativos para la no adjudicación al segundo lugar.

2.10. Reclamaciones: Para todos los efectos de esta Ley, y en los términos previstos en este artículo, quienes tengan interés directo y se consideren afectados por las actuaciones realizadas por las entidades contratantes previstas en el artículo 1 de esta Ley, podrán presentar un reclamo fundamentado de hecho y de derecho ante el SERCOP; que en caso de considerar la existencia de indicios de incumplimiento de las disposiciones normativas de la presente Ley, su Reglamento y las regulaciones, normas técnicas y demás normativa, notificará de este particular a la máxima autoridad de la entidad contratante en el término máximo de siete (7) días, con los documentos de sustento del reclamo. Los requisitos de admisibilidad del reclamo serán establecidos por el SERCOP, y en caso de no ser cumplidos, el reclamo podrá inadmitirse a trámite sin más diligencia alguna.

El SERCOP controlará el proceso, objeto de reclamo, revisando el cumplimiento de la normativa, para lo cual utilizará herramientas tecnológicas automatizadas y criterios de control objetivos, oportunos y previamente establecidos, sin que el criterio subjetivo de los servidores públicos revisores influya en la acción de control.

El SERCOP podrá suspender provisionalmente el procedimiento precontractual de considerarlo pertinente; sin perjuicio que los reclamantes también soliciten la suspensión de este. Los requisitos de esta suspensión serán regulados en el Reglamento General de esta Ley.

La entidad contratante deberá en el término de siete (7) días presentar las pruebas y argumentos técnicos correspondientes de descargo.

El SERCOP luego del proceso de supervisión, emitirá las observaciones, hallazgos, disposiciones o recomendaciones de cumplimiento obligatorio pertinentes, y/o notificará a los respectivos organismos de control. En caso de ser pertinente, se establecerá la obligación de retrotraer el procedimiento hasta el momento en el que se emitió la actuación que fue motivo de la observación por parte del SERCOP para subsanarla, caso contrario se requerirá la declaratoria de desierto. En todos los casos, el SERCOP tendrá el término máximo de quince (15) días para pronunciarse.

Quien tenga interés directo podrá presentar la reclamación exclusivamente a través del Portal de Contratación Pública.

Operará la preclusión del derecho a reclamar, una vez transcurrido el término de tres (3) días después de concluida cada etapa del procedimiento de contratación pública.

(...) La supervisión por parte del SERCOP podrá realizarse en cualquier momento de la fase precontractual, de oficio, sin necesidad de la presentación de un reclamo, inclusive respecto a los casos previstos en esta Ley.

La suspensión del procedimiento no dará lugar a ningún tipo de reparación o indemnización a los oferentes o adjudicatarios.

2.11. Administración del Contrato: ANDEC S.A 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. Cumplimiento de requisitos mínimos: El delegado o la Comisión Técnica 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 y criterios de igualdad, parámetros de calidad.

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

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:

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

Las ofertas que cumplan con las condiciones establecidas en el pliego, serán puntuadas atendiendo los siguientes criterios de inclusión: por asociatividad, criterios de igualdad, parámetros de calidad.

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 Dirección Distrital San Cristóbal asistencia a fin de que puedan presentar correctamente su oferta física, así como su adhesión a través del Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública.

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

La adjudicación deberá realizarse de acuerdo al orden de prelación del puntaje obtenido en la calificación de los criterios de inclusión; pudiendo la entidad contratante adjudicar a él o los proveedores que obtengan la mayor puntuación. En caso de que se tratase de varios proveedores el monto adjudicado a cada uno será definido por la entidad.

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

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.

FERIA INCLUSIVA

3. SECCIÓN III CONDICIONES PARTICULARES

- 3.1. 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.
- 3.2. Plazo de Ejecución:** El plazo de ejecución es 365 días. La ejecución de prestación del servicio, iniciará en el plazo mínimo de siete (7) días contados desde la formalización del contrato, tiempo en el cual la entidad contratante y el proveedor deberán aprobar el menú y cronograma de entrega, salvo acuerdo expreso entre las partes, mismo que no podrá ser mayor a 15 días
- 3.3. Presupuesto Referencial y Certificación de Partida Presupuestaria:** es de USD. \$299.736,00 (DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS TREINA Y SEIS CON 00/100) dólares de los Estados Unidos de América, no incluye IVA, con el siguiente desglose de precios unitarios:

Tipo	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Desayuno	30	900	10800	2,20	\$ 23.760,00
Almuerzo	268	8040	96480	2,42	\$233.481,60
Merienda	52	1560	18720	2,27	\$ 42.494,40
TOTAL	350	10500	126000		\$299.736,00

Los pagos del contrato se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes de la certificación GF-PRE-2026-00591 del 8 de mayo del 2026.

- 3.4.** El presupuesto referencial para la prestación de servicios, se obtuvo en base a estudios previos, diseños completos, definitivos y actualizados, especificaciones técnicas, criterios de valoración, tal como se detalla en el documento denominado “ESTUDIO DE MERCADO”.
- 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, para este caso por estabilidad laboral (un año) no se pueden hacer adjudicaciones parciales, por lo tanto la oferta deberá ser por la totalidad.
- 3.6. Costos del bien o servicio:** 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:** Los pagos del contrato se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes de la certificación GF-PRE-2026-00591 del 8 de mayo del 2026.
- El pago se realizará previo a la presentación de los siguientes documentos: -Factura. -Informe mensual de conformidad del servicio realizado por el personal designado para el efecto en el cual conste el detalle del cuadro de control de ingestas, uno por parte de la entidad contratante y otro por parte del proveedor. -Presentación ante la entidad contratante de credenciales de el/la nutricionista encargado de la validación del menú, así como sus datos de contacto (nombre, número de teléfono celular y correo electrónico). -Acta de entrega recepción del servicio e informe del administrador del contrato. -Planilla de pago mensual de afiliaciones al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social en los casos que corresponda.
- 3.8. Metodología de Evaluación:** La máxima autoridad y/o la Comisión Técnica realizará la evaluación de los documentos solicitados como requisitos mínimos, sobre la base de la metodología cumple/no cumple, con los

oferentes que cumplan las condiciones establecidas en el pliego, serán puntuados atendiendo requisitos de inclusión: por asociatividad y criterios de igualdad; así como por parámetros de calidad.

3.9. Forma de presentar la oferta:

- 3.9.1. Presentación y verificación de cumplimiento de requisitos mínimos y convalidación de errores.** - Una vez que los proveedores hayan manifestado su voluntad de adherirse a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas del procedimiento de Feria Inclusiva podrán presentar los documentos solicitados como requisitos mínimos y el formulario de la oferta, dentro del período establecido y en el lugar señalado en el pliego del procedimiento.
La entidad contratante solicitará el cumplimiento de las especificaciones técnicas o términos de referencia y capacidad instalada o condiciones del servicio.

El participante presentará los documentos mínimos en un sobre, utilizando el formato de carátula que es parte de este pliego. Los documentos mínimos solicitados deberán incluir la presentación de todos los numerales del formulario de la oferta previstos en el pliego (con excepción del formulario de asociación o compromiso), más la documentación que la entidad contratante considere necesaria para determinar que la condición del participante se adecue a las condiciones previstas en esta convocatoria, siempre que esa documentación no conste en un registro público de libre consulta o que haya sido entregada previamente para la habilitación en el Registro Único de Proveedores - RUP.

El formulario de la oferta puede ser elaborado a mano, en letra imprenta o en una máquina u ordenador a condición que la información sea legible; los documentos mínimos solicitados serán numerados y debidamente rubricados por el participante.

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

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

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

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 difiere 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.

La carátula de la documentación solicitada será la siguiente:

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE - DESAYUNO O ALMUERZO O MERIENDA PARA ANDEC S.A
FI-ANDEC-2026-001
Ing. Marcelo Murillo, Gerente General de ANDEC S.A
OFERTA PRESENTADA POR:
RUC:

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

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

- 3.9.2. Adhesión a las especificaciones técnicas y condiciones económicas.** - En esta etapa los proveedores interesados en participar en el procedimiento convocado por ANDEC S.A deberán ingresar en el Portal Institucional del SERCOP su manifestación de interés, aceptando y adhiriéndose a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas del procedimiento.

4. TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. DESCRIPCIÓN:

ACTIVIDADES QUE INCLUYEN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Todas las detalladas en el presente instrumento

OBJETIVO:

- Proporcionar a los trabajadores de ANDEC una alimentación nutritiva, equilibrada, variada y saludable y así también con la hidratación adecuada según necesidades, con normas y directrices de control de calidad, que garanticen la seguridad y la inocuidad alimentaria del consumidor final. Objetivos específicos.

- Proveer el servicio de alimentación saludable y equilibrada al personal de ANDEC S.A basado en los requerimientos nutricionales, 365 días al año.

➤ Desayuno

➤ Almuerzo

➤ Merienda

ALCANCE

El proveedor deberá cumplir con la Resolución ARCSA-DE-057-2015-GGG o vigente en el año 2026 que señala la Norma técnica sanitaria sobre prácticas correctas de higiene para establecimientos procesadores de alimentos categorizados como artesanales y organizaciones del Sistema de Economía Popular y Solidaria además el proveedor garantizará la calidad del servicio de acuerdo a la Guía de usuario: Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Restaurantes y Cafeterías del ARCSA.

Al menos una vez a la semana se realizará la desinfección profunda del menaje utilizado para la prestación del servicio (vajilla, ollas, etc.).

El lugar de preparación de alimentos parte de la prestación del servicio, deberá limpiarse antes y después de la prestación de este, asegurándose que este se encuentre en condiciones óptimas para garantizar la inocuidad de los alimentos.

La entidad contratante directamente o a través de terceros, de ser el caso, verificará el cumplimiento de las condiciones específicas del servicio señaladas en la presente ficha técnica, para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que le sea requerida.

El mantenimiento y reparación de las instalaciones pertenecientes a la entidad contratante es responsabilidad de la misma, salvo aquellos deterioros que se produzcan por mal uso o negligencia en el cuidado de dichos bienes, en cuyo caso la reparación estará a cargo del proveedor.

En caso de existir un incidente de transgresión alimentaria (intoxicación) la entidad contratante se reserva el derecho de realizar, a través de laboratorios especializados, el análisis físico, químico y microbiológico a todos los insumos utilizados en la elaboración de los alimentos, así como su producto final, además del espacio dónde se elaboran las diferentes comidas. Este costo será asumido por el proveedor del servicio. Elaboración de alimentos:

El proveedor mantendrá limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos.

Los alimentos se colocarán en estanterías, no en el piso, deben estar separados de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras. No se almacenará ningún tipo de jabón, detergente, desinfectante, insecticida, raticida o solventes junto a los víveres.

Las áreas de conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos deben guardar independencia en relación al baño y/o baterías sanitarias. Se mantendrá la inocuidad de los alimentos. No debe estar cerca de animales, materiales de limpieza o productos químicos.

Los alimentos procesados a utilizarse en la preparación de los menús, deberán tener registro sanitario o notificación sanitaria vigente, otorgado por la autoridad sanitaria nacional, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento que se detallen en el mismo. El tiempo de consumo de los mismos, no puede ser posterior a la fecha de caducidad del producto establecido en el mismo.

Todos los alimentos deberán almacenarse en envases limpios y con tapas, debidamente etiquetados y fechados.

Los alimentos perecibles deben colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro.

El menú preferiblemente será bajo en grasas, azúcares y sal. Las carnes serán preferiblemente cocidas al vapor, a la plancha, etc., evitando los fritos.

Las preparaciones deberán tener consistencia y color variados, temperatura adecuada, etc

ANTECEDENTES

El Código de Trabajo, en su artículo 42, numeral 4, dice “...*Establecer comedores para los trabajadores cuando éstos laboren en número de cincuenta o más en la fábrica o empresa, y los locales de trabajo estuvieren situados a más de dos kilómetros de la población más cercana...*”

Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores, Ministerio del Trabajo.

Art. 37.- COMEDORES.

Los comedores que instalen los empleadores para sus trabajadores no estarán alejados de los lugares de trabajo y se ubicarán independiente y aisladamente de focos insalubres.

- Tendrán iluminación, ventilación y temperatura adecuadas.

- Los pisos, paredes y techos serán lisos y susceptibles de fácil limpieza; teniendo estos últimos una altura mínima de 2,30 metros.

- Estarán provistos de mesas y dotados de vasos, platos y cubiertos para cada trabajador.

- Dispondrán de agua corriente potable para la limpieza de utensilios y vajillas, con sus respectivos medios de desinfección.

- Serán de obligado establecimiento en los centros de trabajo con cincuenta o más trabajadores y situados a más de dos kilómetros de la población más cercana.

AREA DE INTERVENCIÓN

CAPACIDAD DE PRESTACIÓN DE SERVICIO

CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN

La capacidad productiva se establece de la siguiente manera:

Cada grupo de trabajo estará conformado por: -

Un (1) cocinero o jefe de cocina o chef -

Dos (2) ayudantes de cocina Este grupo de trabajo estará en la capacidad para atender hasta 100 usuarios diarios (un usuario consume una ración = desayuno o almuerzo o merienda).

Tomando en cuenta lo antes expuesto se considerará un (1) ayudante de cocina extra por cada 50 usuarios adicionales (hasta los 350), a partir de lo cual el incremento será de un (1) ayudante de cocina cada 100 usuarios adicionales.

Para los jefes de cocina se tomará en cuenta la siguiente relación: un (1) jefe de cocina o cocinero o chef extra por cada 100 usuarios adicionales (hasta los 400), a partir de lo cual el incremento será de un (1) jefe de cocina o cocinero o chef por cada 200 usuarios adicionales.

Por el número de ingestas ANDEC S.A necesita el siguiente personal técnico:

Tipo	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL
Desayuno	30	900	10800
Almuerzo	268	8040	96480
Merienda	52	1560	18720
TOTAL	350	10500	126000

3 jefes de cocina o cocinero o chef.

7 ayudantes de cocina.

CARACTERÍSTICAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Condiciones generales:

Una vez generada suscrito el contrato la entidad contratante y el proveedor verificarán que la distancia para el transporte de las ingestas se encuentre dentro de un rango conveniente para las dos partes, tomando como referencia órdenes de compra menores de 50 ingestas por tiempo de comida.

El proveedor deberá cumplir con la Resolución ARCSA-DE-057-2015-GGG que señala la Norma técnica sanitaria sobre prácticas correctas de higiene para establecimientos procesadores de alimentos categorizados como artesanales y organizaciones del Sistema de Economía Popular y Solidaria además el proveedor garantizará la calidad del servicio de acuerdo a la Guía de usuario: Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Restaurantes y Cafeterías del ARCSA. *Al menos una vez a la semana se realizará la desinfección profunda del menaje utilizado para la prestación del servicio (vajilla, ollas, etc.).

El lugar de preparación de alimentos parte de la prestación del servicio, deberá limpiarse antes y después de la prestación del mismo, asegurándose que este se encuentre en condiciones óptimas para garantizar la inocuidad de los alimentos.

La entidad contratante directamente o a través de terceros, de ser el caso, verificará el cumplimiento de las condiciones específicas del servicio señaladas en la presente ficha técnica, para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que le sea requerida.

El mantenimiento y reparación de las instalaciones pertenecientes a la entidad contratante es responsabilidad de la misma, salvo aquellos deterioros que se produzcan por mal uso o negligencia en el cuidado de dichos bienes, en cuyo caso la reparación estará a cargo del proveedor.

En caso de existir un incidente de transgresión alimentaria (intoxicación) la entidad contratante se reserva el derecho de realizar, a través de laboratorios especializados, el análisis físico, químico y microbiológico a todos los insumos utilizados en la elaboración de los alimentos, así como su producto final, además del espacio dónde se elaboran las diferentes comidas. Este costo será asumido por el proveedor del servicio. Elaboración de alimentos:

El proveedor mantendrá limpias las instalaciones prestadas para la recepción, preparación y distribución de los alimentos.

Los alimentos se colocarán en estanterías, no en el piso, deben estar separados de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras. No se almacenará ningún tipo de jabón, detergente, desinfectante, insecticida, raticida o solventes junto a los viveres.

Las áreas de conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos deben guardar independencia en relación al baño y/o baterías sanitarias. Se mantendrá la inocuidad de los alimentos. No debe estar cerca de animales, materiales de limpieza o productos químicos.

Los alimentos procesados a utilizarse en la preparación de los menús, deberán tener registro sanitario o notificación sanitaria vigente, otorgado por la autoridad sanitaria nacional, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento que se detallan en el mismo. El tiempo de consumo de los mismos, no puede ser posterior a la fecha de caducidad del producto establecido en el mismo.

Todos los alimentos deberán almacenarse en envases limpios y con tapas, debidamente etiquetados y fechados.

Los alimentos perecibles deben colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro.

El menú preferiblemente será bajo en grasas, azúcares y sal. Las carnes serán preferiblemente cocidas al vapor, a la plancha, etc., evitando los fritos.

Las preparaciones deberán tener consistencia y color variados, temperatura adecuada, etc.

En la elaboración de jugos se utilizarán frutas naturales (frescas o cocinadas).

Las frutas y hortalizas utilizadas en la preparación de los alimentos deberán estar frescas, en buen estado para el consumidor, deben ser de muy buena calidad en sus características organolépticas (olor, color, sabor, textura, consistencia).

Los alimentos frescos y semiprocesados utilizados en el servicio de alimentación deberán mantener óptimas condiciones, para que no alteren la calidad e inocuidad de los mismos.

Los insumos a ser utilizados (alimentos) deberán ser de producción nacional, priorizando la compra de los mismos a la Economía Popular y Solidaria y sus emprendimientos disponibles en la localidad donde será prestado el servicio así como de las organizaciones de la Agricultura Familiar Campesina e Indígena, deberán aplicar con criterios de pertinencia territorial de acuerdo con la zona en donde se presta el servicio para el cumplimiento de las resoluciones RE-SERCOP-2015-0032 y RE-SERCOP-2015-0034.

Los alimentos deberán ser preparados el mismo día del consumo para garantizar la ingesta de alimentos frescos.

Los proveedores dentro de su cronograma mensual deberán incluir menús que contengan productos locales, utilizando productos (vegetales / frutas) de temporada incentivando los hábitos y costumbres propios de la localidad.

En la elaboración de comidas se deberá utilizar agua tratada o potable apta para el consumo humano. La entidad contratante de considerar necesario podrá realizar a través de laboratorios especializados, el análisis físico –químico y microbiológico del agua a ser utilizada en la elaboración de los alimentos, debiendo cubrir el costo de dicho procedimiento. La entidad de contratante se reserva el derecho de realizar estos análisis en cualquier momento.

En caso de no disponibilidad algún alimento, sustituir por otro del mismo valor nutricional y referencia de costo, por ejemplo: carne por carne, fruta por fruta, verdura por verdura, cereal por cereal, lácteo por lácteo, leguminosa por leguminosa, grano tierno por grano tierno, etc.

Cuando existan dos opciones de un alimento (proteína, frutas, bebidas, carbohidratos, jugos, etc.) el usuario tendrá derecho a elegir una de las dos opciones en base al menú diario aprobado. Transporte y entrega de alimentos:

Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos y otras actividades relacionadas a la provisión del servicio incurrirán por parte del proveedor.

Para el transporte de alimentos se dispondrán los mismos en recipientes adecuados que conserven su temperatura (frío o caliente). *El proveedor entregará los alimentos preparados en el lugar y hora que se establezcan previo acuerdo con la entidad contratante. *Para el transporte de los alimentos preparados se utilizará un vehículo adecuado para tal propósito que asegure la inocuidad y calidad de los alimentos desde que salen del sitio de preparación hasta el lugar de entrega.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

La presente ficha tiene como rango referencial la atención de 50 a 100 usuarios por día, por tanto el incremento de equipos, herramientas y cualquier insumo adicional será directamente proporcional al número de usuarios diarios.

La prestación del servicio radica en la preparación, transporte y entrega de desayunos o almuerzos o meriendas (de acuerdo con un cronograma preestablecido de mutuo acuerdo entre la entidad y el proveedor).

Se realizará una programación mensual de menús que deben ser aprobados por el administrador del contrato, designado por la máxima autoridad o delegado de la entidad contratante. El menú diario no se repetirá dentro del lapso de un mes.

Un desayuno contiene: DESAYUNO OPCIÓN 1 -1 bebida (leche, aromática, colada) -1 porción de fruta fresca o en compota -1 vaso de jugo -1 opción del grupo de proteínas -1 opción de carbohidratos DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: DESAYUNO OPCIÓN 1 BEBIDA PROTEÍNA CARBOHIDRATO JUGO FRUTA VOL. PESO PESO VOL. PESO 200 ml 30-50 gr 60 gr 200 ml 60 gr v Un almuerzo contiene: ALMUERZO *Sopa (1 opción) *Segundo plato: -2 opciones de proteína -2 opciones de ensalada/guarnición -1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.) -1 vaso de jugo -1 opción postre/fruta DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: ALMUERZO SOPA CARBOHIDRATO PROTEÍNA ENSALADA/ JUGO POSTRE GUARNICIÓN VOL. PESO PESO PESO VOL. PESO 250 ml 100 gr 100 gr 70 gr 200 ml 60 gr v Una merienda contiene: MERIENDA *Sopa o entrada *Segundo plato: -2 opciones de proteína -2 opciones de ensalada/guarnición -1 opción de carbohidrato (arroz, papa, yuca, tallarín, verde, etc.) -1 vaso de jugo DETALLE REFERENCIAL DE PORCIONES POR INGESTA: MERIENDA SOPA CARBOHIDRATO PROTEÍNA ENSALADA/ JUGO GUARNICIÓN VOL. PESO PESO PESO VOL. 250 ml 100 gr 100 gr 70 gr 200 ml

Tipo	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL
Desayuno	30	900	10800
Almuerzo	268	8040	96480
Merienda	52	1560	18720
TOTAL	350	10500	126000

La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la entrega de los alimentos (comedor).

Después de culminar con el servicio, el proveedor, procederá a realizar la limpieza y recolección de residuos. El proveedor es responsable por las condiciones de asepsia de todos los espacios relacionados con su trabajo, en especial el área de manipulación de alimentos. Para esta área se deberán contemplar las normas de salud biológica, ambientales y sanitarias vigentes que se apliquen a los servicios de alimentación y que estén determinadas para la zona o región de prestación del servicio.

Se establece la limpieza profunda de carácter semanal del lugar de preparación de alimentos, tomando en cuenta la limpieza de trampas de grasa. De la misma manera se contempla el uso de desinfectante de manos antes de iniciar el servicio de preparación de alimentos. *Los proveedores interesados en ofertar para el presente servicio tendrán la libertad de asociarse dentro de los cánones de la Economía Popular y Solidaria, la Agricultura Familiar y todas las prácticas que permitan y promuevan la inclusión de los emprendimientos económicos con base social a los procesos de Contratación Estatal.

ELABORACIÓN DE MENÚS

EQUIPO REQUERIDO

Equipo necesario:

*1 cocina industrial *1 congelador de carnes *1 congelador para verduras *1 refrigerador *1 horno semi industrial *1 horno microondas *1 mesón metálico de trabajo *1 licuadora semi industrial o 3 licuadoras domésticas Menaje: *Ollas y sartenes. *Utensilios de cocina de acero inoxidable. *Vajilla de cerámica o acero inoxidable (el material de la vajilla se acordará entre la entidad contratante y el proveedor). La calidad de la vajilla será adecuada para 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. *Cubertería de acero inoxidable. *Empaque desechables adecuados para el transporte de alimentos. *Servilletas desechables de papel. *Otros equipos, utensilios y demás implementos que sean necesarios y estén enmarcados en la normativa de buenas

prácticas de manipulación de alimentos y que aseguren la inocuidad de los alimentos. Otro: *Vehículo para el transporte de alimentos. Nota: *El proveedor proporcionará las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la elaboración de los alimentos. *Los utensilios no deben ser utilizados al mismo tiempo para la preparación de dos tipos de alimentos diferentes, para evitar la contaminación cruzada. El proveedor como requisito para catalogarse deberá presentar documentos que respalden la disponibilidad del equipo mínimo (facturas, títulos de propiedad, contratos de compra-venta, declaraciones juramentadas de propiedad, o de arrendamiento).

FRECUENCIA Y FORMA DE PAGO

Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de cada entidad contratante, contra servicio prestado con frecuencia de pago mensual. Para liquidación de las órdenes de compra, se tomarán en cuenta los siguientes criterios:

1. Se realizará el pago por servicio prestado, es decir por el número efectivo de ingestas servidas. La entidad contratante deberá confirmar este número de ingestas diariamente.
2. Se generará el contrato por el número de usuarios y la liquidación se realizará según la cantidad de raciones consumidas y que han sido confirmadas previamente, contemplando el precio establecido para cada tiempo de comida.

FUNCIONES La asignación de funciones para el personal será total responsabilidad del proveedor.

GARANTÍA Y ANTICIPO El proveedor dependiendo de los montos de contratación deberá presentar a la entidad contratante generadora del contrato las respectivas garantías:

La garantía de fiel cumplimiento del contrato, si la cuantía de la misma generada 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 del contrato.

HORARIO Los horarios de alimentación deberán ser acordados entre el proveedor y la entidad contratante.

INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS En los casos de retrasos injustificados respecto del cumplimiento del objeto contractual, se establece, por cada día de retardo en la ejecución de las obligaciones contractuales por parte del contratista, una multa del 1 x 1.000 de la valoración de la obligación incumplida, conforme lo determinen los pliegos.

En caso de ser obligaciones que no pueden cuantificarse, para obtener el valor de multa se aplicará el valor del 1 x 1.000 del monto del contrato, el cual en ningún caso superará los quinientos dólares diarios (USD 500).

En el caso de obras, las multas se calcularán de conformidad con el retraso injustificado imputable a la planilla que corresponda.

Procedimiento para la imposición de multas al contratista. - En cualquier caso, que el contratista incurra en las causales para la determinación de una multa, la entidad contratante deberá seguir obligatoriamente el siguiente procedimiento: 1. El administrador del contrato de manera justificada a través de un informe motivado determinará los incumplimientos y los valores de las multas a las que hubiere lugar. Este informe se emitirá dentro del término máximo de siete (7) días contados a partir del hecho que motiva el incumplimiento.

2. Este informe será puesto en conocimiento del contratista, a efectos de respetar el debido proceso. El contratista tendrá el término de cinco (5) días para ejercer su derecho a la defensa. Con su respuesta o en ausencia de ella, el administrador del contrato impondrá las multas a las que hubiere lugar de manera justificada y razonada, mediante acto administrativo que será notificado al contratista dentro del término máximo de siete (7) días posteriores a la fecha de vencimiento del término de defensa del contratista. Una vez notificada, la multa será descontada al momento de hacerse el pago correspondiente. En el caso de obras, las multas serán calculadas por el fiscalizador y serán puestas en conocimiento del administrador del contrato, para que proceda de conformidad con el procedimiento descrito en este artículo

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO cocineros o jefes de cocina o chefs: *Certificado que acredite formación o capacitación en Gastronomía y/o Preparación de alimentos de mínimo 40 horas o título o certificación artesanal en las áreas antes mencionadas o título de instrucción superior en la rama de Gastronomía. *Certificado que acredite haber cursado y/o aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura. *Certificado que acredite experiencia de al menos un año en servicios de preparación de alimentos. *Certificado de salud vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud privado.

Ayudantes de cocina: *Certificado que acredite haber cursado y aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura. *Certificado que acredite capacitación o experiencia de al menos seis meses en servicios de preparación de alimentos, de preferencia en servicios de para unidades de salud. *Certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud autorizado.

Por el número de ingestas ANDEC S.A necesita el siguiente personal técnico:

- **3 jefes de cocina o cocinero o chef.**
- **7 ayudantes de cocina.**

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO La ejecución de prestación del servicio, iniciará en el plazo mínimo de siete (7) días contados desde la formalización del contrato, tiempo en el cual la entidad contratante y el proveedor deberán aprobar el menú y cronograma de entrega, salvo acuerdo expreso entre las partes, mismo que no podrá ser mayor a 15 días.

PRECIOS PARA LA LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO:

Se utilizarán los siguientes precios para la liquidación del contrato por parte de la entidad contratante: INGESTA (PRECIO SIN IVA) Desayuno US\$ 2,20 c/u Almuerzo US\$ 2,42 c/u Merienda US\$ 2,27 c/u *La liquidación del contrato se realizará de acuerdo con el número de ingestas solicitadas y el registro de ingestas servidas de manera efectiva por el proveedor. Adicionalmente, el proveedor presentará un informe de servicios prestados con el número de ingestas servidas o confirmadas. La entidad contratante acogerá este informe como insumo para la elaboración de su informe de satisfacción previo al pago mensual del contrato.

REQUISITOS MÍNIMOS

REQUISITOS PARA EL PAGO El pago se realizará previo a la presentación de los siguientes documentos: -Factura. -Informe mensual de conformidad del servicio realizado por el personal designado para el efecto en el cual conste el detalle del cuadro de control de ingestas, uno por parte de la entidad contratante y otro por parte del proveedor. -Presentación ante la entidad contratante de credenciales de el/la nutricionista encargado de la validación del menú, así como sus datos de contacto (nombre, número de teléfono celular y correo electrónico). -Acta de entrega recepción del servicio e informe del administrador del contrato. -Planilla de pago mensual de afiliaciones al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social en los casos que corresponda.

ROPA DE TRABAJO

En todos los casos el personal contará con equipos de protección.

*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. *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 prestación del servicio. *El personal que realice la prestación del servicio no podrá tener heridas o infecciones cutáneas. *El proveedor realizará anualmente exámenes médicos a todo su personal. Estos exámenes son los siguientes: Biometría hemática completa, serología (VDRL), elemental y microscópico de orina, coproparasitario, coprocultivo, examen médico general. *El personal que labora en las áreas de preparación, envase, almacenamiento y entrega de alimentos deberá cumplir con las siguientes responsabilidades: - No fumar y consumir alimentos o bebidas en estas áreas. - Permitir el acceso de personas extrañas a las áreas de preparación de alimentos sin la debida protección y precauciones.

TIEMPO MINIMO PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO: 1 año -356 Días.

UNIDAD DE MEDIDA Desayuno o almuerzo o merienda

10. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

11.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

El contratista se compromete a ejecutar el contrato derivado del procedimiento de contratación tramitado, sobre la base de las especificaciones técnicas y en tal virtud, no podrá aducir error, falencia o cualquier inconformidad con los mismos, como causal para solicitar ampliación del plazo.

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.

Queda expresamente establecido que constituye obligación del contratista ejecutar el contrato conforme a las especificaciones técnicas establecidos en el pliego, y cumplir con el porcentaje mínimo de Valor Agregado Ecuatoriano ofertado. 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.

El contratista se obliga al cumplimiento de las disposiciones establecidas en el Código del Trabajo y en la Ley de Seguridad 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.

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.

11.2. OBLIGACIONES DE LA CONTRATANTE

Entregar información oportuna para la correcta ejecución del contrato
 Designar personal técnico y administrativo para la correcta ejecución del contrato.
 Realizar los pagos según lo estipulado en la norma vigente
 Brindar todas las facilidades para el éxito de la contratación.

12. GARANTÍA TECNICA <i>(en caso de aplicar)</i> La garantía técnica no se encuentra sujeta a ninguna condición jurídica adicional para que pueda cumplirse, salvo las propias que habilitan su ejecución. En caso de incumplimiento de las obligaciones derivadas de la garantía técnica, ANDEC S.A podrá declarar al contratista como incumplido.	SI		NO	X	
13. GARANTÍAS ECONÓMICAS	SI	X	NO		Se deberá presentar la respectiva garantías, según normativa legal ecuatoriana.
14. INDICES FINANCIEROS: Los factores para su cálculo estarán respaldados en la declaración de impuesto a la renta del ejercicio fiscal correspondiente; y/o, los balances presentados al órgano de control respectivo. Las entidades contratantes que, al momento de revisar los índices financieros, detectaren alguna irregularidad deberán inmediatamente alertar a la Unidad de Análisis Financiero y Económico, a fin de evitar y erradicar cualquier tipo de conducta relacionada al lavado de activos y financiamiento de delitos en la contratación pública. El incumplimiento de los valores de los índices financieros establecidos por la entidad contratante <u>no será causal de rechazo de la oferta, por no ser estos requisitos mínimos de obligatorio cumplimiento.</u> En caso de compromisos de consorcio, el análisis de los índices financieros se realizará a partir del ponderado de la suma de los índices de cada uno de los partícipes	SOLVENCIA	ACTIVO CORRIENTE/PASIVO CORRIENTE		ENDEUDAMIENTO	TOTAL, PASIVO/PATRIMONIO

No aplica para procedimientos de ínfima cuantía.				
15. Con la finalidad de revisión de actividades económicas según lo establece la norma de control interno de la CGE 406-03, literal C) se solicita que conjuntamente con la oferta se entregue una copia simple del RUC en donde se visualicen las actividades principales y secundarias, puesto que la información pública que se puede consultar se limita a las activades principales.	PRESENTAR COPIA SIMPLE Y <u>ACTUALIZADA</u> DEL RUC DONDE SE EVIDENCIEN ACITIVIDADES PRINCIPALES Y SECUNDARIAS.			
16. OTROS: Por la especificidad del servicio el área requirente podrá requerir: certificados, permisos, etc.				
17. CUMPLIMIENTO DE NORMAS AMBIENTALES DE TRABAJO Y DE SEGURIDAD.	Se anexan: a) INSTRUCTIVO DE CONTROL OPERACIONAL AMBIENTAL SSAR/ANDEC- Ambiente y RSE (ARSE) y b) CONTROLES OPERACIONALES CONTRATISTAS, SUBCONTRATISTAS, FISCALIZADORES Y OTROS. c) INSTRUCTIVO PARA VERIFICACIÓN DE PAGOS Y MOVIMIENTOS BANCARIOS. Estos documentos son de obligatoria adhesión y se refieren al cumplimiento de norma legal dependiendo del bien o servicio suministrado		Estimado Oferente usted solamente deberá adherirse al cumplimiento. Si presenta su oferta se entenderá que está de acuerdo con estos requisitos y controles legales y obligatorios	
PRESENTAR COPIA SIMPLE Y ACTUALIZADA DEL RUC DONDE SE EVIDENCIEN ACTIVIDADES PRINCIPALES Y SECUNDARIAS				

**RESUMEN DE PARAMETROS DE CALIFICACIÓN
CUMPLE -NO CUMPLE**

PARAMETROS DE CALIFICACIÓN		OFERENTE		OBSERVACIONES
		CUMPLE	NO CUMPLE	
INTEGRIDAD DE LA OFERTA	FORMULARIO 1.1 PRESENTACIÓN Y COMPROMISO			
	FORMULARIO 1.2 DATOS GENERALES DEL OFERENTE			
	FORMULARIO 1.3 NÓMINA DE SOCIOS ACCIONISTAS O PARTÍCIPES			
	FORMULARIO 1.4 SITUACIÓN FINANCIERA			
	FORMULARIO 1.5 TABLA DE CANTIDADES Y PRECIOS			
	FORMULARIO 1.6 COMPONENTES DE LOS BIENES O SERVICIOS OFERTADOS			
	FORMULARIO 1.7 EXPERIENCIA DEL OFERENTE	N/A		
	FORMULARIO 1.8 PERSONAL TÉCNICO			
	FORMULARIO 1.9 EQUIPO MINIMO			
	FORMULARIO 1.10 DECLARACION DEL VALOR AGREGADO DE LA OFERTA			
TÉRMINOS DE REFERENCIA				
EQUIPO MINIMO				
PROYECTO GARANTIA TECNICA		NO APLICA		
OTROS PARÁMETROS DE CALIFICACIÓN				
COPIA SIMPLE Y ACTUALIZADA DEL RUC DONDE SE EVIDENCIE ACTIVIDADES PRINCIPALES Y SECUNDARIAS				

Compromiso CUMPLIMIENTO DE NORMAS AMBIENTALES DE TRABAJO Y DE SEGURIDAD				
OFERTA ECONÓMICA				
VERIFICACION INDICES FINANCIEROS	Índice de Solvencia: Activo Corriente / Pasivo Corriente			
	Índice de Endeudamiento: Pasivo Total / Patrimonio			

Luego de que el oferente cumpla la etapa inicial (mínima) se ejecutará la puntuación.

ASOCIATIVIDAD	
<p>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.</p> <p>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. 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, obtendrán un puntaje de hasta 60 puntos, de acuerdo al siguiente detalle</p>	
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
IGUALDAD	
<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: 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 con lo siguiente</p>	
TIPOS DE OFERENTES	Puntaje
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.	10
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.	10
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.	5

PERSONAS CON DISCAPACIDAD: Se otorgarán diez (10) puntos a los oferentes que cuenten con al menos el cuatro por ciento (4%) de personas con discapacidad como socio o trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual, deberá presentar el carnet de discapacidad otorgado por la entidad pública competente.	10
IGUALDAD DE GENERO: Se otorgarán cinco (5) puntos a los oferentes que estén conformados con al menos el sesenta y cinco por ciento (65%) de mujeres, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual deberá presentar la nómina de socios o la planilla del IESS para Verificación.	5
PARÁMETRO DE CALIDAD: Se entregarán 5 puntos adicionales al oferente que puede brindar aseguramiento de calidad, tales como: Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura, certificación INEN o cualquier otra.	5