

TÉRMINOS DE REFERENCIA / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS							
DESCRIPCIÓN GENERAL							
Fecha	03/05/2022						
Unidad Requirente	Dirección de Diagnóstico y Desarrollo Integral						
Responsable de la Unidad Requirente	Abg. Ana María Coronel Loayza Directora de Diagnóstico y Desarrollo Integral Encargada						
Responsable de la Solicitud	Mario Mariño Chávez Funcionario de la Dirección de Diagnóstico y Desarrollo Integral						
Tipo de Compra	Bien		Servicio	X	Obra		Consultoría
Corresponde a	Gasto Corriente	X	Inversión				
Ejecución Presupuestaria	Anual		Plurianual	x			

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD Y A ADOLESCENTES INFRACTORES PARA LA DIVISIÓN ADMINISTRATIVA TERRITORIAL 1

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Servicio de alimentación para Personas Adultas Privadas de la Libertad y a Adolescentes infractores para la División Administrativa Territorial 1

RESUMEN DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

DESCRIPCIÓN	DETALLE
Código CPC a 9 dígitos	632100112
Descripción del CPC	SERVICIOS DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE COMIDAS Y SERVICIOS CONEXOS DE SUMINISTRO DE BEBIDAS PRESTADOS EN HOTELES U OTROS LUGARES DE ALOJAMIENTO O EN MEDIOS DE TRANSPORTE, POR EJEMPLO EN TRENES
Unidad requirente	Dirección de Diagnóstico y Desarrollo Integral
Tipo de servicio	Normalizado
Se encuentra catalogado	No se encuentra en catálogo electrónico

2. ANTECEDENTES

Mediante Acta de Sesión Ordinaria del Consejo Nacional de Rehabilitación Social suscrita el 24 de marzo del 2011, suscrita por el Dr. Fernando González Ortiz, Prosecretario del H. Consejo Nacional de Rehabilitación Social, donde se hace referencia a la resolución del

21 de marzo de 2011, mediante la cual, el Consejo Nacional de Rehabilitación Social estableció como valor de USD 2.50 más IVA para la provisión del servicio de alimentación que contempla las tres comidas diarias para personas privadas de libertad adultas (desayuno-almuerzo-merienda) y cinco para los adolescentes infractores (desayuno-refrigerio-almuerzo-refrigerio-merienda) que habitan en los Centros de Privación de Libertad y en los Centros de adolescentes Infractores.

El 14 de junio de 2018, se suscribió el contrato No. MJDHC-CGAJ-2018-00015, entre el Ministerio de Justicia Derechos Humanos y Cultos y la empresa LAFATTORIA S.A., con el objeto de proveer el servicio de alimentación para las personas privadas de libertad y adolescentes en conflicto con la ley a nivel nacional con el siguiente objeto:

“La contratista se obliga con el Ministerio de Justicia, Derechos Humanos y Cultos a prestar el “Servicio de alimentación para las personas privadas de la libertad y adolescentes en conflicto con la ley”; y a ejecutar el contrato a entera satisfacción de la contratante, según las características y especificaciones técnicas constantes en la oferta, pliegos y términos de referencia que se agrega y forma parte integrante de este contrato”.

El 14 de noviembre de 2018, el Lcdo. Lenin Moreno Garcés, Presidente Constitucional de la República, emite el Decreto Ejecutivo No. 560, en el mismo que DECRETA: **“Artículo 1.-** *Transfórmese el Ministerio de Justicia, Derechos Humanos y Cultos en la Secretaría de Derechos Humanos, como entidad de derecho público, con personalidad jurídica, dotada de autonomía administrativa y financiera”* (...) **“Artículo3.-** *Créase el Servicio Nacional de Atención Integral a Personas Privadas de la Libertad y a Adolescentes Infractores, como entidad de derecho público, con personería jurídica, dotada de autonomía administrativa, operativa y financiera, encargada de la gestión, seguimiento y control de las políticas, regulaciones y planes aprobados por su órgano gobernante”*.(...) **Artículo4.-** *El Servicio Nacional de Atención Integral a Personas Adultas Privadas de la Libertad y a Adolescentes Infractores ejercerá todas las atribuciones constantes en leyes y demás normativa vigente sobre rehabilitación, reinserción, seguridad, indultos, conmutación o rebaja de penas y medidas cautelares para personas adultas privadas de libertad; así como sobre desarrollo integral de adolescentes infractores; para lo cual contará con la estructura orgánica y personal especializado y diferenciado en ambas áreas. “DISPOSICIONES TRANSITORIAS: CUARTA.- En el plazo de sesenta (60) días, contados a partir de la fecha de expedición del presente Decreto Ejecutivo, el Administrador Temporal, el Ministerio de Justicia, Derechos Humanos y Cultos; el Ministerio de Trabajo, la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, y el Ministerio de Economía y Finanzas, ejecutarán las acciones legales y administrativas necesarias a fin de asegurar la correcta implementación de la nueva estructura y*

modelos de gestión de las entidades de la Función Ejecutiva establecidas en este Decreto (...)”.

Con fecha 27 de noviembre de 2018, el Ingeniero Oswaldo Muñoz Medina, en su calidad de Coordinador General Administrativo Financiero, suscribió el contrato complementario al contrato No. MJDHC-CGAJ-2018-00015 de 14 de junio de 2018, por el valor de USD \$ 1.363.913,40 (Un millón trescientos sesenta y tres mil novecientos trece con 40/100 dólares de los Estados Unidos de América), y el plazo de catorce (14) días contados a partir del 28 de noviembre al 11 de diciembre de 2018.

A fin de garantizar el derecho a la alimentación a la población penitenciaria del país, el Servicio Nacional de Atención Integral a Personas Adultas Privadas de la Libertad y a Adolescentes Infractores en el ámbito de sus competencias ha realizado procesos de contratación que por circunstancias debidamente establecidas en cada proceso y de conformidad con la normativa vigente han motivado las declaratorias de desierto, que se detallan a continuación:

AÑO	Número de Proceso de Contratación	Resolución Declaratoria Desierto
2019	Nro. LIC-SNAI-001-2019	Nro. SNAI-CGAF-2019-0042-R de 21 de noviembre del 2019
2020	Nro. LIC-SNAI-001-2020	Nro. SNAI-CGAF-2020-0015-R del 25 de mayo de 2020
2020	Nro. LIC-SNAI-002-2020	Nro. SNAI-CGAF-2020-0040-R del 07 de octubre de 2020
2020	Nro. LIC-SNAI-003-2020	Nro. SNAI-CGAF-2021-0001-R del 07 de enero de 2021
2021	Nro. LIC-SNAI-001-2021	Nro. SNAI-CGAF-2021-0027-R del 19 de mayo de 2021

Con éstos antecedentes y toda vez que la alimentación es un derecho básico, fundamental e ininterrumpido, el SNAI ha garantizado el acceso a éste servicio a todas las personas privadas de la libertad a nivel nacional, para lo cual se han adoptado las acciones e instrumentos jurídicos correspondientes que han permitido cubrir con las obligaciones por este concepto. Por lo que en ejercicio de las competencias del SNAI, es primordial la contratación del Servicio de alimentación para personas adultas privadas de libertad y a adolescentes infractores a través del procedimiento de contratación de Subasta Inversa Electrónica.

Mediante Memorando Nro. SNAI-SG-2022-0367-M, de fecha 22 de abril de 2022, el Sr. Crnl(sp) Roberto Moreno Dillon, Subdirector General del SNAI, aprueba la distribución en las tres divisiones administrativas territoriales para el servicio de alimentación para

PPL, mismas que constan el “Informe Técnico de División Administrativa Territorial para el Servicio de Alimentación de Personas Adultas Privadas de Libertad y Adolescentes Infractores a Nivel Nacional”, elaborado por el Ing. Mario Mariño, Analista de la Dirección de Diagnóstico y Desarrollo Integral y autorizado por la Abg. Ana María Coronel, Directora de Diagnóstico y Desarrollo Integral Encargada.

3. OBJETIVOS

3.1 GENERAL

Contar con el servicio de alimentación en los Centros de Privación de Libertad y los Centros de Adolescentes Infractores de la División Administrativa Territorial 1, para de esta manera garantizar el derecho de las personas privadas de libertad y de los adolescentes infractores con un servicio de alimentación de calidad, que garantice su salud y bienestar.

3.2 ESPECÍFICOS

- Contar con un servicio de alimentación simultáneo para las personas adultas privadas de libertad y adolescentes infractores, que se encuentran al interior de los Centros de Privación de Libertad y los Centros de Adolescentes Infractores distribuidos en la División Administrativa Territorial 1.
- Suministrar un servicio de alimentación de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas por el Ministerio de Salud Pública (MSP) en temas nutricionales de calidad de acuerdo a la edad, sexo y condición de salud de la población privada de libertad, con la finalidad de garantizar sus derechos y proteger su salud.
- Ofrecer un servicio de alimentación basado en normativa de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), donde establece las condiciones higiénico sanitarias y requisitos que deberán cumplir los procesos de fabricación, producción, elaboración, preparación, envasado, empacado, transporte y comercialización de alimentos para consumo de la población privada de libertad, con la finalidad de garantizar sus derechos y proteger su salud.

4. BASE LEGAL

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

Art. 3.- Son deberes primordiales del Estado: 1. Garantizar sin discriminación alguna el efectivo goce de los derechos establecidos en la Constitución y en los instrumentos internacionales, en particular la educación, la salud, la alimentación, la seguridad social y el agua para sus habitantes.

Art. 35.- Las personas adultas mayores, niñas, niños y adolescentes, mujeres embarazadas, personas con discapacidad, personas privadas de libertad y quienes adolezcan de enfermedades catastróficas o de alta complejidad, recibirán atención prioritaria y especializada en los ámbitos público y privado. La misma atención prioritaria recibirán las personas en situación de riesgo, las víctimas de violencia doméstica y sexual, maltrato infantil, desastres naturales o antropogénicos. El Estado prestará especial protección a las personas en condición de doble vulnerabilidad.

Art. 51.- Se reconoce a las personas privadas de la libertad los siguientes derechos:

1. No ser sometidas a aislamiento como sanción disciplinaria.
2. La comunicación y visita de sus familiares y profesionales del derecho.
3. Declarar ante una autoridad judicial sobre el trato que haya recibido durante la privación de la libertad.
4. Contar con los recursos humanos y materiales necesarios para garantizar su salud integral en los centros de privación de libertad.
5. La atención de sus necesidades educativas, laborales, productivas, culturales, alimenticias y recreativas.
6. Recibir un tratamiento preferente y especializado en el caso de las mujeres embarazadas y en periodo de lactancia, adolescentes, y las personas adultas mayores, enfermas o con discapacidad.
7. Contar con medidas de protección para las niñas, niños, adolescentes, personas con discapacidad y personas adultas mayores que estén bajo su cuidado y dependencia.

Art. 66.- Se reconoce y garantizará a las personas:

1. El derecho a la inviolabilidad de la vida. No habrá pena de muerte.
2. El derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social y otros servicios sociales necesarios.

El art. 226.- establece.- *“Las instituciones del Estado, sus organismos, dependencias, las servidoras o servidores públicos y las personas que actúen en virtud de una potestad estatal ejercerán solamente las competencias y facultades que les sean atribuidas en la Constitución y la ley. Tendrán el deber de coordinar acciones para el cumplimiento de sus fines y hacer efectivo el goce y ejercicio de los derechos reconocidos en la Constitución”*

Art. 201.- El sistema de rehabilitación social tendrá como finalidad la rehabilitación integral de las personas sentenciadas penalmente para reinsertarlas en la sociedad, así como la protección de las personas privadas de libertad y la garantía de sus derechos. El sistema tendrá como prioridad el desarrollo de las capacidades de las personas

sentenciadas penalmente para ejercer sus derechos y cumplir sus responsabilidades al recuperar la libertad.

Art. 202.- El sistema garantizará sus finalidades mediante un organismo técnico encargado de evaluar la eficacia de sus políticas, administrar los centros de privación de libertad y fijar los estándares de cumplimiento de los fines del sistema. Los centros de privación de libertad podrán ser administrados por los gobiernos autónomos descentralizados, de acuerdo con la ley.

El directorio del organismo de rehabilitación social se integrará por representantes de la Función Ejecutiva y profesionales que serán designados de acuerdo con la ley. La Presidenta o Presidente de la República designará a la ministra o ministro de Estado que presidirá el organismo.

El personal de seguridad, técnico y administrativo del sistema de rehabilitación social será nombrado por el organismo de rehabilitación social, previa evaluación de sus condiciones técnicas, cognoscitivas y psicológicas.

El art. 227.- determina.- “La administración pública constituye un servicio a la colectividad que se rige por los principios de eficacia, eficiencia, calidad, jerarquía, desconcentración, descentralización, coordinación, participación, planificación, transparencia y evaluación”.

El artículo 288 *Ibidem* 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”.

El art. 427.- “Las normas constitucionales se interpretarán por el tenor literal que más se ajuste a la Constitución en su integralidad. En caso de duda, se interpretarán en el sentido que más favorezca a la plena vigencia de los derechos y que mejor respete la voluntad del constituyente, y de acuerdo con los principios generales de la interpretación constitucional”.

✓ **CÓDIGO ORGÁNICO DE PLANIFICACIÓN Y FINANZAS PÚBLICAS.**

El art. 115.- prescribe: “Certificación Presupuestaria.- Ninguna entidad u organismo público podrán contraer compromisos, celebrar contratos, ni autorizar o contraer obligaciones, sin la emisión de la respectiva certificación presupuestaria.”

El art. 116.- señala: *“Establecimiento de Compromisos.- Los créditos presupuestarios quedarán comprometidos en el momento en que la autoridad competente, mediante acto administrativo expreso, decida la realización de los gastos, con o sin contraprestación cumplida o por cumplir y siempre que exista la respectiva certificación presupuestaria. En ningún caso se adquirirán compromisos para una finalidad distinta a la prevista en el respectivo presupuesto. El compromiso subsistirá hasta que las obras se realicen, los bienes se entreguen o los servicios se presten. En tanto no sea exigible la obligación para adquisiciones nacionales e internacionales, se podrá anular total o parcialmente el compromiso.”*

• **CÓDIGO ORGÁNICO INTEGRAL PENAL.**

El artículo 12 numeral 12 establece: *“Alimentación: la persona privada de libertad tiene derecho a una nutrición adecuada, en cuanto a calidad y cantidad, en lugares apropiados para el efecto. Tendrá derecho al acceso a agua potable en todo momento.”*

• **LEY ORGÁNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA.**

El art. 1.- *“Objeto y Ámbito.- Esta Ley establece el Sistema Nacional de Contratación Pública y determina los principios y normas para regular los procedimientos de contratación para la adquisición o arrendamiento de bienes, ejecución de obras y prestación de servicios, incluidos los de consultoría, que realicen: 1. Los Organismos y dependencias de las Funciones del Estado”.*

El art. 4 determina referente a los principios: *“Para la aplicación de esta Ley y de los contratos que de ella deriven, se observarán los principios de legalidad, trato justo, igualdad, calidad, vigencia tecnológica, oportunidad, concurrencia, transparencia, publicidad; y, participación nacional.”*

Art. 47.- Subasta Inversa.- *“Para la adquisición de bienes y servicios normalizados que no consten en el catálogo electrónico, las Entidades Contratantes deberán realizar subastas inversas en las cuales los proveedores de bienes y servicios equivalentes, pujan hacia la baja el precio ofertado, en acto público o por medios electrónicos a través del Portal de COMPRASPUBLICAS. Los resultados de los procesos de adjudicación por subasta inversa serán publicados en el Portal COMPRASPUBLICAS para que se realicen las auditorías correspondientes. De existir una sola oferta técnica calificada o si luego de ésta un solo proveedor habilitado presenta su oferta económica inicial en el portal, no se realizará la puja y en su lugar se efectuará la sesión única de negociación entre la entidad contratante y el oferente. El único objetivo de la sesión será mejorar la oferta económica.”*

Si después de la sesión de negociación se obtiene una oferta definitiva favorable a los intereses nacionales o institucionales, la entidad procederá a contratar con el único oferente.”

REGLAMENTO DEL SISTEMA NACIONAL DE REHABILITACIÓN SOCIAL

El artículo 50 señala: *“Alimentación a personas privadas de libertad.- La administración del centro de privación de libertad, a través de los proveedores del servicio de alimentación, proporcionará a las personas privadas de libertad tres comidas diarias, garantizando alimentos que sean sanos, suficientes y nutritivos, preferentemente producidos a nivel local y según las diversas tradiciones culturales, en vajilla homologada y adecuada al contexto de privación de libertad, según los criterios técnicos establecidos. Se prohíbe ingresar alimentos adicionales al servicio de alimentación que brinda la entidad a cargo del Sistema Nacional de Rehabilitación Social y al servicio de economato”.*

La alimentación, es un servicio que el Estado debe proveer todos los días del año a las personas privadas de la libertad y a los adolescentes infractores en conflicto con la ley, debido a que estos se encuentran bajo custodia y responsabilidad del mismo, a fin de dar cumplimiento al mandato constitucional, demás normativa conexas y cumplir la misión para la que fue creada este Servicio de Estado.

5. JUSTIFICACIÓN

La alimentación es un servicio que el Estado debe proveer todos los días del año a las personas adultas privadas de la libertad y a los adolescentes infractores, debido a que estos se encuentran bajo custodia y responsabilidad del mismo.

El Servicio Nacional de Atención Integral a Personas Adultas Privadas de la Libertad y a Adolescentes Infractores es responsable del bienestar de las personas adultas privadas de libertad y de los adolescentes infractores, por lo que es necesario contratar el servicio de alimentación, a fin de garantizar el derecho de dichas personas a recibir una alimentación de buena calidad y cantidad necesarios para cubrir las necesidades alimenticias distribuidas en tres comidas (desayuno, almuerzo, merienda) para las personas adultas privadas de la libertad y cinco comidas (desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio, merienda) para el caso de los Adolescentes Infractores .

6. ALCANCE

Contratar el servicio de alimentación en todos y cada uno de los Centros de Privación de Libertad y los Centros de Adolescentes Infractores, agrupados para la División Administrativa Territorial 1.

Se entregará el servicio de alimentación de manera simultánea de la siguiente forma: tres comidas diarias: (desayuno, almuerzo y merienda) para las personas adultas privadas de libertad y cinco comidas diarias para los adolescentes en conflicto con la ley (desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio y merienda). Dicho servicio debe asegurar la provisión de no menos 2.000 kilocalorías para las personas adultas, y 2.200 kilocalorías para los adolescentes infractores.

LUGARES DONDE SE DEBE PROVEER EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS CENTROS AGRUPADOS Y QUE SE DESCRIBEN EN EL SIGUIENTE CUADRO DE DIVISIÓN ADMINISTRATIVA TERRITORIAL 1

NO.	CENTRO	UBICACIÓN
1	Centro de Privación de Libertad Carchi N°1	Av. Manabí y Argentina
2	Centro de Privación de Libertad Cotopaxi N°1	Carretera E-35, Kilómetro 34 1/2 Entrada a Saquisilí, Sector Brigada Patria
3	Centro de Privación de Libertad Esmeraldas N°2	Km. 7 1/2 Vía Atacames
4	Centro de Privación de Libertad Esmeraldas N°1	Río Cayapas y Teaone - Santas Vainas
5	Centro de Atención Adolescentes Esmeraldas	Alberto Perdomo - Barrio Nuevo México
6	Unidad de Aseguramiento Transitorio Esmeraldas	Sector la Propicia 1, Av. Hurtado del Comando de la Policía
7	Centro de Privación de Libertad Imbabura N°1	Salinas No. 246 entre Grijalva y Eusebio Borrero
8	Centro de Atención Adolescentes Ibarra	El Oro y 13 de Abril - Sector Huertos Familiares Azaya
9	Centro de Privación de Libertad Napo N°1	Sctr. Santa Elena - Cárcel Pública 4MANABISANTO
10	Centro de Privación Provisional de Libertad Masculino Pichincha N°1	Las Toronjas N47-220 y Av. El Inca
11	Centro de Privación de Libertad Pichincha N°3	Chillo Gallo frente a Fundeporte
12	Centro de Rehabilitación Social Masculino Pichincha N°2	Av. de la Prensa No. 73-43
13	Centro de Adolescente Infractor (CAI-Mujeres) de Quito	Mideros s/n Sector La Moya
14	Unidad de Aseguramiento Transitorio Norte	Av. Patria y 9 de Octubre
15	Unidad de Aseguramiento Transitorio (Sur)	Llira Ñam y Otoya Ñam junto al cuerpo de bomberos
16	Unidad de Aseguramiento Transitorio (Iñaquito)	Av. Amazonas y Villalengua
17	Centro de Adolescentes Infractores Virgilio Guerrero	Isaac Albeniz No. 300 y Manuel Lizarzaburo
18	Centro de Privación de Libertad Santo Domingo de los Tsáchilas N°1	Km. 3 1/2 Vía Quito-Quevedo, Sector Bellavista
19	Centro de Privación de Libertad Santo Domingo de los Tsáchilas N°2	Av. del Cooperativismo y Av. Jacinto Cortéz (Junto a UPC Santa Martha)
20	Centro de Privación de Libertad Sucumbíos N°1	Vía al Coca Km. 8 1/2 (Por el puente)

7. INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD**7.1 LUGARES Y POBLACIÓN DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE RECIBIRÁN EL SERVICIO DIVISIÓN ADMINISTRATIVA TERRITORIAL 1.**

El servicio de alimentación deberá entregarse en los siguientes Centros de Privación de Libertad y Centros de Adolescentes Infractores correspondientes a la División Administrativa Territorial 1

Tabla 1. Lugares y población de personas privadas de la libertad para las que se debe proveer el servicio de alimentación División Administrativa Territorial 1

N°.	CENTRO	UBICACIÓN	POBLACIÓN A MARZO 2022 (PPL)
1	Centro de Privación de Libertad Carchi N°1	Av. Manabí y Argentina	824
2	Centro de Privación de Libertad Cotopaxi N°1	Carretera E-35, Kilómetro 34 1/2 Entrada a Saquisilí, Sector Brigada Patria	4.570
3	Centro de Privación de Libertad Esmeraldas N°2	Km. 7 1/2 Vía Atacames	1.380
4	Centro de Privación de Libertad Esmeraldas N°1	Río Cayapas y Teaone - Santas Vainas	100
5	Centro de Atención Adolescentes Esmeraldas	Alberto Perdomo - Barrio Nuevo México	38
6	Unidad de Aseguramiento Transitorio Esmeraldas	Sector la Propicia 1, Av. Hurtado del Comando de la Policía	15
7	Centro de Privación de Libertad Imbabura N°1	Salinas No. 246 entre Grijalva y Eusebio Borrero	463
8	Centro de Atención Adolescentes Ibarra	El Oro y 13 de Abril - Sector Huertos Familiares Azaya	31
9	Centro de Privación de Libertad Napo N°1	Sctr. Santa Elena - Cárcel Pública4MANABISANTO	422
10	Centro de Privación Provisional de Libertad Masculino Pichincha N°1	Las Toronjas N47-220 y Av. El Inca	1.264
11	Centro de Privación de Libertad Pichincha N°3	Chillogallo frente a Fundeporte	37
12	Centro de Rehabilitación Social Masculino Pichincha N°2	Av. de la Prensa No. 73-43	52
13	Centro de Adolescente Infractor (CAI-Mujeres) de Quito	Mideros s/n Sector La Moya	13

14	Unidad de Aseguramiento Transitorio Norte	Av. Patria y 9 de Octubre	19
15	Unidad de Aseguramiento Transitorio (Sur)	Llira Ñam y Otoya Ñam junto al cuerpo de bomberos	5
16	Unidad de Aseguramiento Transitorio (Iñaquito)	Av. Amazonas y Villalengua	2
17	Centro de Adolescentes Infractores Virgilio Guerrero	Isaac Albeniz No. 300 y Manuel Lizarzaburo	94
18	Centro de Privación de Libertad Santo Domingo de los Tsáchilas N°1	Km. 3 1/2 Vía Quito-Quevedo, Sector Bellavista	1.579
19	Centro de Privación de Libertad Santo Domingo de los Tsáchilas N°2	Av. del Cooperativismo y Av. Jacinto Cortéz (Junto a UPC Santa Martha)	54
20	Centro de Privación de Libertad Sucumbíos N°1	Vía al Coca Km. 8 1/2 (Por el puente)	784
	Total Personas Privadas de Libertad División Administrativa Territorial 1		11.746

El servicio de alimentación para personas privadas de libertad y adolescentes infractores debe brindarse en todos y cada uno de los Centros listados en la tabla 1 correspondientes a la División Administrativa Territorial 1 de manera simultánea. **En caso de apertura, reapertura o cierre de centros (CPL), Unidad (UAT), Centros de Adolescentes Infractores durante la ejecución del contrato, quien fuese adjudicado como contratista, se obliga a prestar el servicio de alimentación bajo las mismas condiciones técnicas y económicas estipuladas dentro del contrato y en caso de cierre no tendrá derecho a ningún reclamo, una vez que este Servicio de Estado notifique el particular por escrito y se cumpla con la normativa establecida para el efecto.**

7.2 EQUIPAMIENTO DE LOS CENTROS.

Se adjunta archivo electrónico como anexo a los TDR del equipamiento existente dentro de los centros que podrá ser utilizado para brindar el servicio de alimentación.

DETALLE DE LOS CENTROS QUE TIENEN COCINA O PUNTO DE SERVICIO

No.	CRS	DETALLE
1	Centro de Privación de Libertad Carchi N°1	Cocina y punto de servicio
2	Centro de Privación de Libertad Cotopaxi N°1	Cocina y punto de servicio
3	Centro de Privación de Libertad Esmeraldas N°2	Cocina y punto de servicio
4	Centro de Privación de Libertad Esmeraldas N°1	Cocina y punto de servicio

5	Centro de Atención Adolescentes Esmeraldas	Cocina y punto de servicio
6	Unidad de Aseguramiento Transitorio Esmeraldas	Solo punto de servicio
7	Centro de Privación de Libertad Imbabura N°1	Cocina y punto de servicio
8	Centro de Atención Adolescentes Ibarra	Cocina y punto de servicio
9	Centro de Privación de Libertad Napo N°1	Cocina y punto de servicio
10	Centro de Privación Provisional de Libertad Masculino Pichincha N°1	Cocina y punto de servicio
11	Centro de Privación de Libertad Pichincha N°3	Cocina y punto de servicio
12	Centro de Rehabilitación Social Masculino Pichincha N°2	Cocina y punto de servicio
13	Centro de Adolescente Infractor (CAI-Mujeres) de Quito	Cocina y punto de servicio
14	Unidad de Aseguramiento Transitorio Norte	Solo punto de servicio
15	Unidad de Aseguramiento Transitorio (Sur)	Solo punto de servicio
16	Unidad de Aseguramiento Transitorio (Iñaquito)	Solo punto de servicio
17	Centro de Adolescentes Infractores Virgilio Guerrero	Cocina y punto de servicio
18	Centro de Privación de Libertad Santo Domingo de los Tsáchilas N°1	Cocina y punto de servicio
19	Centro de Privación de Libertad Santo Domingo de los Tsachilas N°2	Solo punto de servicio
20	Centro de Privación de Libertad Sucumbíos N°1	Cocina y punto de servicio

8. METODOLOGÍA DE TRABAJO

El proceso de provisión del servicio de alimentación para las personas privadas de libertad y adolescentes infractores tiene las siguientes fases:

8.1 ELABORACIÓN DE MENÚS.

Para la elaboración de los menús y el aseguramiento de los requerimientos técnicos nutricionales es necesario dar estricto cumplimiento a los establecidos en el capítulo # 2 – ANEXO TÉCNICO NUTRICIONAL.

El Oferente a través de su personal experto en nutrición deberá elaborar un menú proyectado para un mes que será variado y equilibrado en cantidad y calidad establecida de acuerdo a la edad, sexo y condición de salud de la población privada de libertad, con la finalidad de que no existan problemas de sobrepeso y obesidad y no aumente el riesgo de padecer enfermedades crónicas y no transmisibles como son: diabetes, hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares y cerebrovasculares.

El menú debe contener una programación alimenticia que garantice la salud y nutrición adecuada de la población privada de libertad ajustada a las recomendaciones establecidas por la autoridad sanitaria.

El cálculo de requerimiento de macronutrientes se realizó considerando una distribución porcentual de 12% para proteínas, 30% para grasas y 58% para carbohidratos.

Una vez adjudicada la propuesta, el menú ofertado y calificado será aprobado mensualmente por el Administrador de Contrato, quien remitirá a su vez a cada Director o Coordinador de cada Centro de Privación de Libertad, **con 15 días de anticipación**

La cantidad de calorías señaladas en el anexo técnico nutricional, debe cubrirse en los tres servicios mencionados (desayuno, almuerzo y merienda) más los dos refrigerios a proveer para los adolescentes infractores.

8.2 REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES.

La provisión del servicio de alimentación para las personas privadas de libertad y adolescentes infractores, será brindada de manera ininterrumpida durante todo el tiempo de ejecución del Contrato. Dicho servicio debe asegurar la provisión de 2000 Kcal/día establecidas para los adultos y de 2200 Kcal/día para los adolescentes privados de la libertad, mismas que se verificarán al menos dos veces durante la ejecución del contrato, con un nutricionista, para una distribución porcentual de macronutrientes de 12% de proteína, 30% de grasa y 58% de carbohidratos para la población adulta y adolescentes infractores. Lo anterior teniendo en cuenta el promedio de las recomendaciones establecidas en las Guías Alimentarias para la población de Ecuador 2018.

La alimentación para las personas privadas de la libertad de los Centros de Privación de Libertad y Centros de Adolescentes Infractores a nivel de la División Administrativa Territorial 1 determinados en los presentes términos de referencia, debe cumplir con las especificaciones descritas en el Anexo Técnico Nutricional, denominado “CONDICIONES TÉCNICAS NUTRICIONALES” que hacen parte del presente documento.

Para la provisión del servicio de alimentación se debe elaborar un menú variado, proyectado para el mes, en su oferta la empresa presentará la planificación del menú mensual incluidos los días festivos. Al ser una propuesta la entidad contratante previa la aprobación del menú por parte del Director o Coordinador del CPL o CAI, podrá solicitar cambios. Durante la vigencia del contrato la Contratista presentará la planificación del menú mensual con 15 días de anticipación.

Además de la alimentación regular se dispondrá de manera obligatoria de un menú de dieta para personas privadas de la libertad o adolescentes infractores con problemas de salud, para cuyo efecto, el coordinador del establecimiento de salud del Ministerio de Salud Pública en el Centro de Privación de Libertad o CAI, remitirá el listado de dietas según la necesidad, a la máxima autoridad del Centro de Privación de Libertad o CAI, con la finalidad de que el mismo entregue a la persona responsable de la provisión del servicio de alimentación en el CPL.

El personal médico responsable del Ministerio de Salud Pública, emitirá los listados de dietas necesarias de forma semanal. Una vez que la máxima autoridad del CPL o CAI cuente con el listado de dietas proporcionado por el servidor responsable de la unidad médica, coordinará acciones con el responsable de la alimentación, para que se dé estricto cumplimiento con la entrega las mismas.

De suscitarse alguna novedad en cuanto a la prestación del servicio de alimentación, el responsable del centro informará de manera inmediata al Administrador de contrato, a fin de que se coordine la adopción de correctivos de manera inmediata.

De manera trimestral, aleatoriamente el administrador del contrato recogerá una muestra para realizar el cálculo del requerimiento de macronutrientes considerando los porcentajes establecidos; y, realizará el análisis de inocuidad de los alimentos en un laboratorio público o privado, acreditado por la ARCSA a elección de la entidad contratante, con costo del proveedor del servicio.

En los siguientes días festivos: Navidad, Año Nuevo, Día del Recluso, Día del Padre y Día de la madre, la Contratista se obliga a entregar una comida especial (esta comida diferenciada reemplazará al almuerzo a entregarse el día festivo mencionado).

8.3 ENTREGA DEL NUMÉRICO PROYECTADO.

El Director del CPL o CAI entregará mediante correo electrónico al Administrador del Contrato con ocho días plazo de anticipación al término de cada mes el número de personas privadas de libertad y adolescentes infractores a las que se deberá

proporcionar el servicio del siguiente mes, a fin de que el Administrador del Contrato notifique **por escrito al Contratista al menos con cuatro días de anticipación, dicho documento tendrá efecto netamente informativo para el proveedor.**

8.4 PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

La preparación de los alimentos se realizará al interior de los Centros de Privación de Libertad y Centros de Adolescentes Infractores, en los espacios designados para el efecto, excepto en aquellos que no cuenten con las áreas necesarias.

La Contratista deberá cumplir con el proceso de preparación previa y cocción de los alimentos, así como el transporte y entrega en los establecimientos de alimentación colectiva que debe ser adecuado para el uso de esta actividad cumpliendo con las condiciones higiénicas y sanitarias establecidas en la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG Normativa Técnica Sanitaria Para Alimentos Procesados o normativa vigente para el efecto.

Además, deberá asegurar que la preparación se haga observando los más altos estándares de calidad e inocuidad, cumpliendo con todas las normas sanitarias vigentes establecidas por el Ministerio de Salud Pública y la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.

8.5 CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Existen dos fases dentro de este paso que son:

8.5.1 CONTROL PREVIO

La Contratista garantizará la calidad de las materias primas e insumos que se van a utilizar para brindar el servicio de alimentación, de conformidad con lo establecido en la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG Normativa Técnica Sanitaria Para Alimentos Procesados, a través de los Formularios de Control Previo.

El administrador de contrato comunicará al inicio del contrato y de manera semestral a la ARCSA, sobre la provisión del servicio para que efectúe los controles de conformidad a la normativa legal vigente relacionada para el efecto.

Es importante mencionar que para productos procesados, estos deberán tener obligatoriamente registro sanitario, sin perjuicio de la marca que la contratista seleccione, con respecto a carnes, mariscos y pescados, los mismos deben conservar la

cadena de frío, de conformidad con la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1338:2012 “Carne y productos cárnicos [...]”, a través de los Formularios de Control Previo.

Los análisis para el control de calidad e inocuidad de los alimentos procesados se realizarán trimestralmente, en los laboratorios acreditados por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria-ARCSA, la petición la realizará el Administrador de Contrato del servicio de alimentación de manera aleatoria sobre una muestra representativa que varía en el año de acuerdo a la región geográfica del país. El valor de los análisis será cancelado por la Contratista.

8.5.2 PROCESO DE CONTROL DE LA CALIDAD DE LAS PREPARACIONES ALIMENTICIAS:

- **INFORMES MENSUALES DE CONTROL DE CALIDAD:**

- Control de recepción de materia prima
- Proteínas
- Frutas y Legumbres
- Lácteos, huevos y embutidos
- Producto terminado
- Control de temperaturas de equipos de frío

- **PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD NUTRICIONAL**

Las características nutricionales propias de los alimentos (proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales) deben procurar mantenerse durante todos los procesos a los que se someten.

- **PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS**

Por una parte, están las características organolépticas, relativas a las sensaciones visuales, olfativas, gustativas, de tacto e inclusive de sonido del alimento, las cuales deben ser óptimas y estarán en concordancia con el tipo de alimento o comida, y, por otra parte, están las características digestivas que son las que se experimentan después de ingerir los alimentos y/o preparaciones alimenticias y no deberán provocar síntomas gastrointestinales adversos en los usuarios.

- **PARÁMETROS INDICADORES DE HIGIENE, CALIDAD, SUPERVISIÓN Y PROVEEDORES**

Los requisitos solicitados a continuación son de acuerdo al Código de Práctica Ecuatoriano CPE INEN-CODEX39:2013 (Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades) emitido por el Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN, Código de Práctica Ecuatoriano CPE INEN-

CODEX1: 2013 (Principios Generales de Higiene de los Alimentos), Resolución ARCSA: ARCSA-DE-067-2015-GGG Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para alimentos procesados.

Productos	Requisitos de Calidad
Embutidos	Sellados al vacío, deben incluir registro sanitario, fecha de elaboración y vencimiento.
Carnes Rojas	Muestra y número de lote derivado del sistema de trazabilidad del oferente adjudicado. Se aceptarán cortes de res, cerdo, chivo y borrego que sean mayoritariamente magros sin piltrafa o elementos no nutritivos. Las carnes deberán ser provistas libres de hueso y grasa, con el fin de reducir desechos.
Carnes Blancas	Pollo o pavo y cortes empacados al vacío y con número de lote derivado del sistema de trazabilidad del oferente adjudicado. Se aceptarán: pechugas, pierna, pospierna. El ave y sus cortes deberán ser provistos libres de grasa con el fin de reducir los desechos.
Pescado y Mariscos	De calidad y fresca comprobable. Se aceptará: filetes de especies no amenazadas, asequibles en la región del servicio, de agua dulce o salada, aptos para el consumo humano, de preferencia de carne blanca. El pescado y los mariscos deberán ser provistos pelados, sin escamas y sin hueso, con el fin de reducir los desechos. El pescado y los mariscos deberán presentar etiquetado que identifique su trazabilidad. El Administrador del contrato solicitará al Delegado del Centro de Privación una ficha de control mensual.
Derivados lácteos	Queso y derivados con registro sanitario, fecha de elaboración y vencimiento. Se aceptará: queso fresco, mozzarella, queso de hoja.
Leche	Se aceptará únicamente leche pasteurizada baja en grasa, entera o sin lactosa de acuerdo a la necesidad de los usuarios con un envase que tenga registro sanitario, fecha de elaboración y de vencimiento.
Granos	Arroz de grano largo, limpio, de excelente calidad. Frijoles, lentejas y demás granos deberán ser secos y limpios, libre de plagas y hongos, envasados apropiadamente. El Administrador del contrato solicitará al responsable del Centro de Privación una ficha de control mensual de éstos productos.
Frutas	Frutas de excelente calidad y presentación, no golpeadas, limpias, sin señales de plagas, con características organolépticas necesarias.

Enlatados	Con registro sanitario, fecha de elaboración y vencimiento, no golpeadas ni sin etiquetas de proveedor.
Abarrotos en general y cereales	Con registro sanitario, fecha de elaboración y vencimiento. Envases en perfecto estado, limpios, secos, en presentaciones de fábrica, no trasvasados.

Todos los alimentos deberán tener un control estricto de temperatura para la conservación, las cuales serán regidas por la normativa establecida por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria especificados en el acuerdo ministerial N° 2018 053 Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas.

Obligatoriamente se deberá contar con el apoyo de los Directores y Coordinadores o su Delegado de cada Centro de Privación de Libertad y Centros de Adolescentes Infractores, los mismos que tendrán que supervisar diariamente el Servicio de Alimentación.

- **CONTROL DE CALIDAD**

La Entidad a través de los Directores y Coordinadores o su Delegado se encargará de realizar por lo menos 1 vez por semana insitu, la verificación de la calidad de las materias primas e insumos que se van a utilizar para brindar el servicio. Tomando en cuenta lo siguiente:

- Para productos procesados, estos deberán tener obligatoriamente registro sanitario, sin perjuicio de la marca que la contratista seleccione, productos que no estarán caducados, quien informará en formato 1
- Para productos semiprocados, estos deben tener registro sanitario, no estar caducados, condiciones que serán verificadas periódicamente por un Delegado del Centro, quien informará en formato 2
- Para carnes, mariscos y pescados, los mismos deben conservar la cadena de frío, de conformidad con la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1338:2012 "Carne y productos cárnicos [...]", condiciones que serán verificadas periódicamente por un Delegado del Centro quien informará en formato 3
- Para frutas y verduras, se realizará una inspección organoléptica para asegurar el estado de frescura de los mismos, y que no haya productos en estado de descomposición, inspeccionados por el Delegado del Centro, quien informará en formato 4

8.6 GESTIÓN DE ALIMENTOS DENTRO DE LOS CENTROS

La Contratista dispondrá del transporte adecuado, seguro y necesario para el traslado de su personal y de los productos destinados para la alimentación, los mismos que serán debidamente empacados en gavetas herméticas y con la debida precaución para su transportación cumpliendo con las condiciones higiénicas y sanitarias establecidas en la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG Normativa Técnica Sanitaria Para Alimentos Procesados o normativa legal vigente.

De presentarse circunstancias que se ajusten a lo dispuesto en los artículos 275 y 718 del Código Orgánico Integral Penal, en concordancia con el artículo 158 del Reglamento del Sistema Nacional de Rehabilitación Social respecto de la prohibición de ingreso de objetos y sustancias sujetas a fiscalización, bajo la responsabilidad del Director de CPL y CAI quien adoptara las acciones legales correspondientes.

En todo momento la contratista debe garantizar que mediante el uso de mecanismos de seguridad (candados, bloqueos, sellos de seguridad, entre otros) que en las rutas de los transportes de alimentos ingresen objetos y sustancias sujetas a fiscalización.

El contratista deberá cumplir con las políticas emitidas por la Subdirección de Protección y Seguridad Penitenciaria, las mismas que serán entregadas por el administrador de contrato a la firma del contrato.

8.7 CONDICIONES SANITARIAS DE LOS ESPACIOS ASIGNADOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:

La Contratista deberá garantizar higiene total y manipulación correcta de los alimentos de acuerdo a la Normativa Técnica Sanitaria para Alimentos Procesados o normativa legal vigente. El personal hará limpieza de las instalaciones de la cocina de manera permanente y la limpieza final diaria será posterior a la terminación del último turno establecido para la alimentación. El lavado de: equipos y utensilios de cocina se hará en los sitios asignados por la máxima autoridad de los Centros de Privación de Libertad y Centros de Adolescentes Infractores pertenecientes a la División Administrativa Territorial 1.

Además, la Contratista deberá cumplir con las condiciones sanitarias de los espacios de alimentación colectiva al interior de los Centros de Privación de Libertad y Centros de Adolescentes Infractores, conforme a lo establecido en la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG Normativa Técnica Sanitaria Para Alimentos Procesados o normativa legal vigente.

8.8 CONDICIONES HIGIÉNICAS PARA EL PERSONAL

El personal que manipula los alimentos deberá cumplir con normas de higiene antes, durante y después del proceso de preparación de alimentos, poseer un buen estado de salud y estar en constante capacitación. Tal como se establece la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG Normativa Técnica Sanitaria Para Alimentos Procesados o normativa legal vigente. El contratista deberá llevar un control adecuado observando la normativa citada en todo momento y registrarlo en fichas de control de reporte mensual y serán entregadas en cada centro.

El administrador del contrato solicitará se realicen capacitaciones semestrales al personal que participa en la manipulación, preparación, servicio de los alimentos, las que serán certificadas con el documentos que acredite la capacitación.

8.9 CONDICIONES HIGIÉNICAS DE MANIPULACIÓN

El personal encargado de la recepción y almacenamiento de los alimentos deberá cumplir con los parámetros donde se describe: espacios limpios, verificación de alimentos, envases y recipientes por parte del personal encargado de la cocina asignado por la contratista, establecidos e la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG Normativa Técnica Sanitaria Para Alimentos Procesados.

8.10 MANEJO Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS

La Contratista garantizará un manejo adecuado de los desechos producidos en la prestación de servicio de alimentación, para lo cual, la recolección, transporte y eliminación será de su exclusiva responsabilidad, por lo tanto, coordinará con entidades públicas y/o privadas competentes.

La supervisión de la eliminación de desechos la debe realizar el Director o Coordinador del CPL y CAI, en caso de detectarse novedades este elaborará un informe de incumplimiento de este parámetro y enviará al Administrador de Contrato para que comunique a la contratista y establecer la multa de ser el caso.

8.11 BIENES, EQUIPOS Y MENAJE DE COCINA PARA BRINDAR EL SERVICIO

La Contratista deberá dotar a los CPL y CAI que no disponen del menaje de cocina, equipos, bienes, utensilios necesarios para la producción de alimentos al interior de los Centros de Privación de Libertad y Centros de Adolescentes Infractores, para lo cual se adjunta archivo en medio electrónico del equipamiento existente dentro de los CPL y CAI de la División Administrativa Territorial 1.

El mantenimiento del espacio físico será asignado a la contratista y será de su estricta responsabilidad el mantenerlo en adecuadas condiciones.

El contratista deberá presentar trimestralmente un cronograma de mantenimiento de los equipos en los CPL y CAI.

Las mejoras en las que incurra la Contratista no implicarán erogación de recursos por parte de este Servicio de Estado y las mismas formarán parte del patrimonio de la institución.

Para brindar el servicio de alimentación a las personas privadas de libertad y adolescentes infractores, el Contratista deberá dotar a los PPL de vajilla la misma que se entregarán hasta 60 días plazo posteriores a la suscripción del contrato, situación que será verificada e informada por el Director o Coordinador del CPL y CAI a través del informe o certificado de entrega al administrador del contrato dentro del plazo indicado, la que deben tener las siguientes características:

8.11.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE BANDEJA CON DIVISIONES

- Material: Formulación polimérica propia (POLICARBONATO) – material reutilizable y reciclable
- Máxima seguridad: no se puede adaptar a un arma
- Durabilidad optimizada: resistencia a rotura, astillado y agrietamiento
- Resistente a temperaturas de -4.44 a 107 grados Celsius
- Apto para lavavajillas/microondas
- Debe ser de impacto débil si se quiere utilizar como un arma
- La bandeja deberá incluir: Espacio cóncavo para sopa, espacio para segundo y una cavidad para el vaso o jarro y sujetador de bandeja
- Color: Claro
- Dimensiones aproximadas:

Bandeja en general: 380 mm de largo x 160 mm de ancho y 35 mm de profundidad.

Espacio para Segundo 190 mm de largo por 140 mm de ancho y 31 mm de profundidad.

Espacio para Sopa: 125 mm de diámetro y 31 mm de profundidad.

Soporte para jarro o vaso: 70 mm de diámetro y 31 mm de profundidad.

8.11.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA CUCHARA –TENEDOR

- Material: Formulación polimérica propia (POLICARBONATO) - material reutilizable y reciclable

- Máxima seguridad: no se puede adaptar a un arma
- Durabilidad optimizada: resistencia a rotura, astillado y agrietamiento
- Resistente a temperaturas de -4.44 a 107 grados Celsius
- Apto para lavavajillas/microondas
- Debe ser de impacto débil si se quiere utilizar como un arma
- Color: Claro
- Dimensiones aproximadas:
- 186 mm de alto, 40 mm de ancho en la parte de la chuchara, 18 mm de ancho en el mango, debe ser una cuchara sopera con la parte superior en forma de trinche para que tenga doble función cuchara-tenedor.

8.11.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL VASO O JARRO

- Material: Formulación polimérica propia (POLICARBONATO) - material reutilizable y reciclable
- Máxima seguridad: no se puede adaptar a un arma
- Durabilidad optimizada: resistencia a rotura, astillado y agrietamiento
- Resistente a temperaturas de -4.44 a 107 grados Celsius
- Apto para lavavajillas/microondas
- Debe ser de impacto débil si se quiere utilizar como un arma
- Color: Claro
- Dimensiones aproximadas: 100 mm de alto, 71 mm de diámetro externo y 68 mm de diámetro interno.

8.12 MANO DE OBRA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

La mano de obra de la contratista para la presente contratación, debe estar compuesta por al menos un 30% de personas privadas de libertad de la nómina total de trabajadores de la contratista para que trabajen en la cocina, para cuyo efecto, el Servicio Nacional de Atención Integral a Personas Adultas Privadas de la Libertad y a Adolescentes Infractores a través del Eje Laboral de la Dirección de Diagnóstico y Desarrollo Integral o quien haga sus veces, entregará con 5 días de anterioridad al mes de inicio de actividades, la lista de perfiles previamente seleccionados y aprobados de personas privadas de la libertad que podrían ser contratados, posteriormente el SNAI gestionará la apertura de una cuenta de ahorros en BANECUADOR u otro Banco Estatal, para el depósito de la remuneración, con excepción de los Centros de Adolescentes Infractores. Todo esto de acuerdo al Reglamento expedido dentro del Acuerdo Interministerial No. MDT-2015-0004 suscrito por el Ministerio de Trabajo y del Informe de la Subdirección de Protección y Seguridad Penitenciaria.

8.12.1 INCLUSIÓN PROYECTOS PRODUCTIVOS DE CRS (PANADERÍAS Y AGRICULTURA Y OTROS)

La Contratista dará preferencia a la adquisición de la producción que se realice en las panaderías, granjas agrícolas y demás proyectos productivos de los Centros de Privación de Libertad y Centros de Adolescentes Infractores, a través de los Economatos y/o Socio Estratégico; los mismos que se incluirán en los menús del servicio de alimentación que deben entregar a los centros.

8.12.2 PARTICIPACIÓN DE PRODUCTORES DE LA ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA

El artículo 281 de la Constitución de la República del Ecuador en sus numerales 1 y 14 determina lo siguiente "La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente."

La Contratista deberá priorizar la compra a los pequeños y medianos agricultores y productores pecuarios; evidenciando mediante comprobantes de venta autorizados, la participación – compra de estos productos para el servicio de alimentación, que permita cubrir con los productos de origen local para la provisión de alimentos de los CPL y CAI de la División Administrativa Territorial 1.

8.12.3 BODEGAJE Y LOGÍSTICA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

El Contratista siguiendo la Normativa ARCSA-DE-067-2015-GGG y estableciendo registros mensuales deberá llevar su control y registro, situación que será verificada e informada por el Director o Coordinador del CPL y CAI a través del check list entregado al administrador del contrato, referente a lo siguiente:

- Bodega Víveres Secos
- Bodega de Producto Cárnicos

- Bodega de Víveres Frescos
- Área de producción

- Personal
- Recepción de alimentos

-Almacenamiento producto:

Almacenamiento menaje o utensilios

-Elaboración

-Transporte: (proveedores)

-Limpieza

8.13 CONTROL POSTERIOR

Es responsabilidad de la contratista garantizar que la alimentación recibida por las personas privadas de la libertad, cumplan con las condiciones óptimas del servicio, como la temperatura de los alimentos dando cumplimiento a la norma técnica ecuatoriana NTE INEC 3039:2015. Situación que será verificada e informada de manera mensual por el Director o Coordinador del CPL y CAI a través del check list entregado al administrador del contrato.

Los controles posteriores mediante:

- Control de temperatura de producto “cocción”
- Control de temperatura de servicio
- Control de temperatura de producto terminado
- Registros de verificación de termómetro “Cocinas en CPL”
- Controles de limpieza de instalaciones y equipos
- Controles de limpieza y Sanitación de frutas y vegetales
- Inspección de vehículos de transporte.

8.14 ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

8.14.1 HORARIO

El horario de la entrega de los alimentos (desayuno, almuerzo y merienda), para personas privadas de la libertad adultos, será dentro del rango detallado a continuación:

DESAYUNO: De 07H00 a 08H30;

ALMUERZO: De 12H00 a 14H00;

MERIENDA: De 16H30 a 18H30

El rango de horarios para la entrega de los alimentos (desayuno, almuerzo y merienda), y refrigerios (dos), a los adolescentes infractores, es el siguiente:

DESAYUNO: De 07H00 a 08H30
PRIMER REFRIGERIO: De 10H00 a 10H30
ALMUERZO: De 12H00 a 14H00
SEGUNDO REFRIGERIO: De 15H30 a 16H00
MERIENDA: De 17H30 a 18H30

Situación que será incorporada en el informe mensual del Director o Coordinador del CPL y CAI al administrador del contrato.

Se aceptarán modificaciones al horario establecido soportado en situaciones adversas, particulares o permanentes por solicitud del Director o Coordinador de los centros de privación de libertad y Centros de Adolescentes Infractores; solicitud que deberá ser aprobada por el administrador de contrato y socializada al contratista de la variación de los horarios mencionados anteriormente.

8.14.2 PUNTOS DE REPARTICIÓN

La Contratista, llegará a los puntos de repartición de los alimentos de forma simultánea, que serán determinados por la máxima autoridad del Centro de Privación de Libertad, acto seguido las personas privadas de libertad o adolescentes infractores, según sea el caso, pasarán ordenadamente con la vajilla.

Es responsabilidad de la Contratista proveer la vajilla para las personas privadas de la libertad y adolescentes infractores, la misma que deberá ser entregada dentro del plazo dispuesto en el numeral 8.11. La vajilla que será repuesta por una vez por la contratista, en caso de que existieran deterioro por el propio uso de la misma. La vajilla quedará como propiedad del Servicio Nacional de Atención Integral a Personas Adultas Privadas de la Libertad y Adolescentes Infractores, al final del contrato.

8.14.3 LIMPIEZA Y ORDEN

La Contratista deberá:

- 1 Mantener limpias las instalaciones de la cocina y el área de lavado y libre de plagas.
- 2 Depositar los residuos y desperdicios en recipientes adecuados luego de haber terminado de prestar el servicio.
- 3 Transportar la basura producida en el área de cocina de los centros a los lugares destinados para su acopio dentro de los CPL y CAI y posterior traslado por parte de

los responsables de la recolección, transporte y destino de los desperdicios a cargo de la entidad municipal correspondiente.

- 4 Los mesones, pisos, paredes, estanterías, refrigeradoras, congeladores, equipo y menaje en general que se utilice para este fin, se mantendrán completamente limpios, antes, durante y después de ser entregado el servicio de alimentación al personal.
- 5 Informes de limpieza, desinfección y eliminación de residuos en los CPL y en los Centros de Adolescentes Infractores.

Todas las normas de limpieza serán aplicadas adecuadamente de forma tal que beneficien a la higiene del lugar en donde se almacenan, procesan, transportan y distribuyen los alimentos.

La Contratista es responsable de verificar el aseo de la vajilla de cada persona privada de libertad y adolescente infractor, previo a servir los alimentos.

INDICADOR	INSTRUMENTO	REQUERIDO POR SNAI	EJECUTADO POR CONTRATISTA
CALIDAD NUTRICIONAL			
CALIDAD SENSORIAL			
HIGIENE, CALIDAD, SUPERVISIÓN Y PROVEEDORES			
CONTROL DE CALIDAD			

9 SERVICIO ESPERADO

El servicio de alimentación debe ser entregado durante todo el plazo de ejecución del Contrato, sin posibilidad a interrupciones, salvo que este no pueda entregarse debido a un caso fortuito o fuerza mayor y que sea debidamente justificado por el Director o Coordinador del Centro de Privación de Libertad o CAI y/o contratista de la División Administrativa Territorial 1 de acuerdo a los horarios establecidos en el presente Término de Referencia, mediante documento enviado al Administrador del Contrato, mismo que incorporará dentro del informe que se emitirá mensualmente, previo al pago del servicio prestado.

La provisión del servicio de alimentación para las personas privadas de libertad y adolescentes infractores, será brindada de manera ininterrumpida durante todo el tiempo de duración del Contrato, en tres servicios principales (desayuno, almuerzo y merienda) para adultos y en cinco servicios principales (desayuno – refrigerio – almuerzo – refrigerio – merienda) en adolescentes infractores. Dicho servicio debe asegurar la provisión, nutricional establecida presente Término de Referencia, Capítulo 2 Anexo Técnico Nutricional.

Además de la alimentación regular se dispondrá de manera obligatoria de un menú de dieta para personas con problemas de salud, para cuyo efecto, el coordinador del Ministerio de Salud Pública en el CPL y CAI, remitirá el listado de dietas según la necesidad, a la máxima autoridad del Centro, con la finalidad de que el mismo entregue a la persona responsable de la provisión del servicio de alimentación.

Durante los siguientes días festivos: Navidad, Año Nuevo, Día de la Persona Privada de Libertad, Día del Padre y Día de la Madre, la Contratista se obliga a entregar un tipo de comida especial (esta comida diferenciada reemplaza al almuerzo a entregarse el día festivo mencionado).

El servicio de alimentación debe ser entregado durante todo el plazo de duración del Contrato, sin posibilidad a interrupciones; la empresa no podrá suspender el servicio de alimentación, argumentando la falta oportuna del pago por parte del Estado.

De producirse eventos de amotinamientos o hechos que impidan la prestación del servicio, el administrador de contrato de forma inmediata se trasladará a aquellos centros a verificar la preparación, entrega recepción y distribución de las comidas en aquellos centros, de existir eventos simultáneos, el administrador del contrato delegará esa función con la autorización del Director(a) de la unidad requirente a personal de esa área.

De no ser factible la distribución y una vez que se haya verificado que se ha preparado la alimentación, esta será recibida a la empresa proveedora y se informará de manera expresa, sobre cuando se reanude el servicio.

Aquellos alimentos preparados y recibidos se procurará la entrega al personal del SNAI que se encuentre en el Centro o en sus alrededores, personal Policial y personal Militar que se encuentre resguardando el centro, a personas que se encuentren en el perímetro externo (es preferible dar esta alimentación a personas que desecharla, el proveedor implementará los contenedores para su distribución).

En el evento de que sobrara, se coordinará con la entidad encargada de la recolección de basura para su destrucción. Estas actividades se las documentará gráficamente,

fotografías y filmaciones de ser el caso. Para la eliminación se integrará una comisión que será presidida por el Administrador del Contrato, el Director del Centro y el Jefe de Guías que actúe en ese momento, levantando el acta de destrucción de los bienes recibidos del proveedor; todas estas actividades se informarán en el documento mensual para proceder al pago.

10 PRESUPUESTO REFERENCIAL

Para el presente proceso se ha definido un presupuesto referencial para la División Administrativa Territorial 1 conforme lo establece el estudio de mercado

El valor cancelado corresponderá al servicio efectivamente prestado, considerando el valor unitario establecido en el estudio de mercado.

11 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato es de setecientos treinta uno (731) días calendario contados a partir del día siguiente de la notificación del inicio del plazo del contrato, por parte del Administrador del contrato o hasta que se agoten los recursos, lo que suceda primero.

Esta notificación será realizada por el Administrador del Contrato, en el plazo máximo de 30 días desde el día siguiente a la fecha de suscripción del contrato.

12 FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El valor del servicio será pagado por la Contratante contra prestación del servicio mensual de lo consumido efectivamente recibido; se procederá con el trámite de pago una vez que se presente los siguientes documentos por parte del administrador del contrato:

- ✓ Reporte del Cumplimiento de menú y numérico mensual hasta el día 10 del siguiente mes, de manera improrrogable, de acuerdo al formato establecido para el efecto suscrito por el Director o Coordinador del CPL o CAI.
- ✓ Roles de pago de Personal Operativo que labora en los en los CPL y CAI.
- ✓ Roles de pago del Personal Técnico.
- ✓ Roles de pago de los PPL que laboran en cada CPL.
- ✓ Certificados Médicos del Personal Operativo, Técnico, PPL.
- ✓ Consolidado de las planillas del IESS del Personal Operativo, Técnico, PPL.

Con estos documentos el Administrador del Contrato procederá a elaborar y suscribir conjuntamente con el Técnico que no haya intervenido en el proceso de ejecución del contrato y la Contratista el Acta - Entrega - Recepción Parcial, previo al pago mensual; y, para el último pago se deberá suscribir el acta entrega recepción definitiva de conformidad a lo establecido en el artículo 124 del RGLOSNCP

13 METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

En cumplimiento a lo establecido en el numeral 1 del artículo 167 de la Codificación Y Actualización de Resoluciones emitidas por el SERCOP, la evaluación de las ofertas se realizará utilizando una única etapa a través de la metodología "CUMPLE / NO CUMPLE", de los siguientes requisitos mínimos:

REQUISITOS MÍNIMOS	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Integridad de la oferta			
Cumplimiento de términos de referencia			
Equipo mínimo			
Personal técnico mínimo			
Experiencia mínima del personal técnico			
Experiencia General mínima			
Experiencia específica mínima			
Existencia legal			
Patrimonio (personas jurídicas)			
Porcentaje de Valor Agregado Ecuatoriano mínimo			
Otros parámetros requeridos por el SNAI			

El incumplimiento de cualquiera de los requisitos mínimos bajo la metodología "CUMPLE / NO CUMPLE" será causal de rechazo de la oferta.

13.1 INTEGRIDAD DE LA OFERTA

El oferente deberá presentar el formulario de la oferta suscrito electrónicamente, el mismo que es generado en el MFC, conforme lo indicado en la resolución 072 SERCOP firma EC artículo 10.1.

13.2 CUMPLIMIENTO DE TÉRMINOS DE REFERENCIA

El oferente deberá incluir en su oferta, lo correspondiente a los numerales 8 y 9 del presente documento.

13.3 EQUIPO MÍNIMO

El SNAI para la División Administrativa Territorial 1, ha considerado el siguiente equipo mínimo, sin embargo el oferente que resulte adjudicado, durante la vigencia del contrato deberá contar con todo el equipamiento necesario incluidos en la metodología y en los servicios esperados como (vajilla, utensilios, menaje de cocina, equipos, entre otros), necesarios para cubrir con las necesidades alimenticias de la población penitenciaria de cada centro.

Nro.	Equipos y/o Instrumentos	Cantidad	Características	Medio de Comprobación
1	Camiones furgones con metálicos	2	Capacidad mínima de 1 tonelada y media	Para lo cual se deberá presentar copias de las matrículas vigentes, compromiso de compra venta o alquiler, carta de compromiso en la que indique que contará con el equipo descrito en caso de ser adjudicado.

13.4 PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO

No.	Función	Nivel de estudio	Titulación académica	Cantidad
1	Nutricionista	Tercer Nivel (Titulado)	Nutrición o dietética	2
2	Jefe de Control de Calidad	Tercer Nivel (Titulado)	Química de alimentos o Ingeniero de alimentos o Ingeniero Agroindustrial o Ingeniero en Procesos, sistemas de calidad y emprendimiento; o, Nutrición o dietética, Ingenieros Comerciales, Administradores de Empresas	2

3	Supervisor	Tercer Nivel (Titulado)	Gastronomía o Ingeniero Industrial o Ingeniero en Procesos o Ingeniero en Alimentos, o Bioquímico o Microbiología o Ingenieros Comerciales o Administradores de Empresas o afines	2
4	Jefe de partida o Chef	Tercer Nivel (titulado)	Gastronomía.	2
6	Cocineros	Bachiller	Bachiller	15

El proveedor adjudicado deberá cumplir a cabalidad con el personal requerido y deberá colocar de manera inmediata un reemplazo en caso de enfermedad o calamidad doméstica de alguno de los empleados citados y que son un requerimiento por parte del SNAI. El personal asignado deberá cumplir con los parámetros requeridos y deberá contar con la autorización del administrador de contrato.

El oferente debe presentar en su oferta, el detalle del personal técnico señalando claramente el cargo, nombre del funcionario propuesto y la formación profesional acreditada de acuerdo al cargo requerido, con la documentación de sustento correspondiente al título solicitado

13.5 EXPERIENCIA MÍNIMA DEL PERSONAL TÉCNICO

No.	Descripción	Número de Proyectos	Tiempo Mínimo	Medio de Comprobación
1	Nutricionista Experiencia en elaboración de menús nutricionales.	1	1 año	Adjuntar por lo menos un certificado laboral que acredite la experiencia en elaboración de menús nutricionales, emitidos por la empresa donde prestó sus servicios, que detalle el cargo, función o actividades desempeñadas y periodo de actuación. Emitido dentro de los últimos 5 años, previos a la publicación del proceso.
2	Jefe de Control de Calidad. Experiencia como Jefe de control de calidad en preparación de comidas	1	1 año	Adjuntar por lo menos un certificado laboral que acredite la experiencia como jefe de control de calidad en preparación de comidas, emitidos por la empresa donde prestó sus servicios, que detalle el cargo, función o actividades desempeñadas y periodo de actuación. Emitido dentro de los

				últimos 5 años, previos a la publicación del proceso.
3	Supervisor Experiencia como supervisor en el procesamiento de alimentos y/o temas de logística de alimentos, compras y/o negociación.	1	1 año	Adjuntar por lo menos un certificado laboral que acredite la experiencia como supervisor en el procesamiento de alimentos y/o temas de logística de alimentos, compras y/o negociación, emitidos por la empresa donde prestó sus servicios, que detalle el cargo, función o actividades desempeñadas y periodo de actuación. Emitido dentro de los últimos 5 años, previos a la publicación del proceso.
4	Jefe de partida o Chef Experiencia en preparación de alimentos de manera simultánea	1	1 año	Adjuntar por lo menos un certificado laboral que acredite la experiencia en preparación de alimentos de manera simultánea, emitidos por la empresa donde prestó sus servicios, que detalle el cargo, función o actividades desempeñadas y periodo de actuación. Emitido dentro de los últimos 5 años, previos a la publicación del proceso.
6	Cocineros	1	1 año	Adjuntar por lo menos un Certificado laboral que acredita la experiencia como cocineros para lo cual deberá presentar certificados de trabajo emitidos por la empresa donde prestó sus servicios, en el que se señale el cargo, función o actividades desempeñadas y periodo de actuación. Emitido dentro de los últimos 5 años, previos a la publicación del proceso.

13.6 EXPERIENCIA GENERAL MÍNIMA

DESCRIPCIÓN	TEMPORALIDAD	NÚMERO DE PROYECTOS	MONTO MÍNIMO	CONTRATOS PERMITIDOS MÍNIMOS	MONTO MÍNIMO POR CONTRATO
Para acreditar la experiencia	Durante los últimos 15 años	1	USD 5.000.000,00	1	USD 500.000,00

<p>general del oferente, se considerará la presentación de copias de contratos, actas entrega recepción definitivas o facturas que acrediten la prestación del servicio de alimentación, en el sector público o privado, nacional y/o extranjero durante los últimos 15 años, para lo cual el monto mínimo será de USD 5.000.000 Se aceptará sumatoria de contratos, actas entrega recepción definitivas o facturas para lo cual el monto mínimo de estos documentos será de USD 500.000,00</p>					
---	--	--	--	--	--

13.7 EXPERIENCIA ESPECÍFICA MÍNIMA

DESCRIPCIÓN	TEMPORALIDAD	NÚMERO DE PROYECTOS	MONTO MÍNIMO	CONTRATOS PERMITIDOS MÍNIMOS	MONTO MÍNIMO POR CONTRATO
<p>Para acreditar la experiencia específica del oferente, se considerará la presentación de copias de contratos, actas entrega recepción definitivas o facturas que acrediten la prestación del servicio de alimentación para grupos mayores a 1.000 personas, en el sector público o privado, nacional y/o extranjero durante los últimos 10 años, para lo cual el monto mínimo será de USD 2.000.000,00.</p> <p>Se aceptará sumatoria de contratos, actas entrega recepción definitivas o facturas para lo</p>	Durante los últimos 10 años	1	USD 2.000.000,00	1	USD 200.000,00

cual el monto mínimo de estos documentos será de USD 200.000,00					
---	--	--	--	--	--

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

13.8 EXISTENCIA LEGAL

Se verificará que se dé cumplimiento a lo establecido en el numeral 2 del artículo 65, Capítulo II Reglas de Participación sobre Experiencia, Existencia Legal y Patrimonio para los Procedimientos de Contratación Pública de la Resolución No. RE-SERCOP-2016-0000072. En caso de incumplimiento de las reglas de participación, las ofertas presentadas serán rechazadas según lo determina el artículo 66 de la Resolución No. RE-SERCOP-2016-0000072.

El tiempo de existencia legal de los proveedores deberá ser mínimo de 3 años.

13.9 PATRIMONIO (PERSONAS JURÍDICAS)

El SNAI verificará que el patrimonio cumpla con la normativa expedida por el Servicio Nacional de Contratación Pública para el efecto, según consta en el artículo 65 numeral 3 de la Resolución No. RE-SERCOP-2016-0000072.

Para la verificación del patrimonio, el oferente debe presentar la declaración del Impuesto a la Renta del ejercicio fiscal del año 2020 presentado ante el Servicio de Rentas Internas, que contenga el código de barras QR o por el documento equivalente en el país de origen para aquellas ofertas extranjeras, el mismo que deberá estar traducido al idioma español.

13.10 PORCENTAJE DE VALOR AGREGADO ECUATORIANO MÍNIMO

El oferente deberá cumplir con el porcentaje de valor agregado ecuatoriano mínimo, el mismo que constará en los pliegos.

13.11 OTROS PARÁMETROS REQUERIDOS POR EL SNAI

Se deberá presentar los menús proyectados para 30 días, los mismos que deberán cumplir con los requisitos calóricos correspondientes a 2000 KC (kilocalorías) para personas adultas y 2200 KC (kilocalorías) para adolescentes; documento que deberá ser suscrito electrónicamente por el oferente y por el profesional en nutrición, en donde refiera que ha realizado los cálculos teniendo en cuenta el presente documento.

Análisis nutricional:

Se debe cumplir con los análisis nutricionales para la población penitenciaria del país.

GRUPO	KILOCALORÍAS	TIEMPO DE COMIDA	NÚMERO DE MENÚS
Adulto	2000 Kc	Desayuno, almuerzo y merienda	30
Adolescente	2200 Kc	Desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio y merienda	30

Los análisis nutricionales de los menús deberán presentarse en el formato previsto en Excel de manera digital. Deben presentar un porcentaje de adecuación de más o menos el 5 % para calorías y macronutrientes, es decir, entre el 95% y el 105%.

Para el caso de los menús de los adolescentes deberán contener los tiempos de comida (Desayuno, Refrigerio Mañana, Almuerzo, Refrigerio Tarde y Merienda), de tal manera que las preparaciones, productos, gramajes y demás condiciones correspondientes al desayuno, almuerzo y cena deberán ser iguales al menú de adultos ofertado.

MENÚS: Se deben elaborar treinta (30) menús para desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y merienda, analizados cualitativa y cuantitativamente, y se deben relacionar en formato 1, Ciclos de menú. Para la elaboración de los 30 menús se deben utilizar los alimentos en las cantidades que fueron relacionados en el Menú Patrón, que consta en el Anexo Técnico Nutricional de los presentes pliegos.

Los menús deben presentar un porcentaje de adecuación de más o menos el 5% para calorías y macro nutrientes con relación a los valores aportados en el Menú Patrón.

14 GARANTÍAS

De conformidad con el artículo 74 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, el adjudicatario rendirá la garantía de fiel cumplimiento del contrato, para seguridad del cumplimiento del mismo y para responder por las obligaciones que contrajeran a favor de terceros, relacionadas con el contrato. El adjudicatario, antes de la firma del contrato, rendirá una garantía por un monto equivalente al cinco (5%) por ciento del contrato.

El adjudicatario tendrá la obligación de mantener vigentes las garantías hasta la suscripción del acta de entrega recepción definitiva del servicio.

15 VIGENCIA DE LA OFERTA

La oferta deberá estar vigente durante 90 días calendario, posterior a su presentación.

16 MULTAS Y SANCIONES

Las multas se calcularán conforme lo establece Art. 71 de la Ley Orgánica del Servicio Nacional de Contratación Pública que indica.- *“En los contratos sometidos a esta Ley se estipulará obligatoriamente cláusulas de multas, así como una relacionada con el plazo en que la entidad deberá proceder al pago del anticipo, en caso de haberlo; el que no podrá exceder del término de treinta (30) días. Las multas se impondrán por retardo en la ejecución de las obligaciones contractuales conforme al cronograma valorado, así como por incumplimientos de las demás obligaciones contractuales, las que se determinarán por cada día de retardo; las multas se calcularán sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato.”*

De no brindarse el servicio desayuno, almuerzo, merienda y/o refrigerios, según corresponda, de acuerdo al menú aprobado de cualquiera de sus combinaciones se aplicará una multa del uno por mil (1/1000) del valor total de la facturación mensual por cada día que no se brinde el servicio de alimentación y el no pago del servicio por los días indicados.

Esta multa no será aplicable en los casos en que la prestación del servicio no pueda darse debido a circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, debidamente justificados por la parte que alegue.

En el caso de que la circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito sea alegado por la contratista, este deberá comunicar inmediatamente de suscitado el evento, al Administrador del Contrato, quien en el término de 5 días notificará con la aplicación o

no de la multa, la Contratista tendrá un término de 5 días a partir de la recepción de la notificación de la multa, para refutar la misma y presentar los justificativos pertinentes en cuyo caso será el Administrador del Contrato, quien resolverá en el término de 3 días ratificar o no la multa impuesta.

Para aspectos particulares al Servicio de alimentación para PPL se considera las siguientes multas:

a) En caso de presentarse una ETA (enfermedad transmitida por alimentos) en cualquiera de los CPL y CAI, el Administrador del Contrato deberá sancionar a la Contratista con el (siete) 7% del valor facturado total en el día del evento. Para comprobar que efectivamente el problema reportado es imputable a la Contratista, el Administrador del Contrato deberá sujetarse al informe médico emitido por el Coordinador del Departamento Médico del Centro de Privación de Libertad, donde debe constar el diagnóstico de la enfermedad y su causa debidamente justificada con los análisis médicos correspondientes.

El Director o Coordinador de los Centros de Privación de Libertad y/o Centro de Adolescentes Infractores deben informar al Administrador del Contrato por escrito adjuntando el informe médico donde debe constar la causa de la infección y el número de personas afectadas, soportado con los debidos análisis de laboratorio y protocolos correspondientes.

Una vez recibido el informe médico, el Administrador de Contrato en el término de 3 días emitirá el informe donde se establezca la multa correspondiente y notificará a la Contratista, quien tendrá el término de 5 días a partir de la recepción del informe para impugnar el mismo presentando los justificativos pertinentes, en cuyo caso será el Administrador del Contrato, quien resolverá en el término de 3 días ratificar o no la multa impuesta.

b) Cuando la Entidad de Control, el Administrador de Contrato o el Director/Coordinador del CPL o CAI encuentre inconformidades relacionadas con el Servicio:

1. Desorden o suciedad en el sitio de preparación de los alimentos,
2. Implementos en mal estado, a,
3. Mala calidad de los alimentos servidos,
4. Inconformidades en los registros de calidad,
5. Falta de registros de control de calidad,
6. Indebido manejo de desechos y plagas,

Se aplicará una multa del 2 x 1000 del valor total facturado en el mes por cada evento.

El Administrador de Contrato una vez recibido los reportes de los Directores y/o Coordinadores de los CPL y CAI, en el término de 3 días emitirá el informe donde se establezca la multa correspondiente y notificará a la Contratista, quien tendrá el término de 5 días a partir de la recepción del informe para impugnar el mismo presentando los justificativos pertinentes, en cuyo caso será el Administrador del Contrato, quien resolverá en el término de 3 días ratificar o no la multa impuesta, debidamente motivada.

c) En caso de evidenciarse inconformidades relacionadas con el Servicio:

1. Un mal comportamiento del personal empleado por la contratista
2. Retraso en los horarios de repartición,
3. Incumplimiento en el menú general, de dietas y de días festivos y/o de las kilo calorías entregadas en el menú diario es decir 2000 Kcal/día establecidas para los adultos y de 2200 para los adolescentes privados de la libertad.

El Director o Coordinador del centro emitirá un informe motivado al Administrador de Contrato, quien notificará en el término de 3 días a la Contratista y se procederá a multarla con un valor del 5% del valor facturado en el día del evento en el Centro de Privación de Libertad o Centro de Adolescentes Infractores donde ocurrió el mismo.

La Contratista tendrá en el término de 5 días a partir de la recepción del informe para refutar el mismo presentando los justificativos pertinentes en cuyo caso será el Administrador del Contrato, quien resolverá en el término de 3 días ratificar o no la multa impuesta.

d) En caso de tener dos o más calificaciones: "Regular" en el numeral 2.- Aspectos Cualitativos constate en el Reporte de cumplimiento del servicio de alimentación recibido emitido por el Director o Coordinador de cada CPL O CAI, el Administrador de Contrato deberá multar a la contratista con el 5% del valor total del pago por el servicio mensual recibido en el Centro de Privación de libertad y Centro de Adolescentes Infractores que reporta.

e) En caso de incumplimiento de la entrega por parte de la contratista de la vajilla constante en el numeral 8.11 de los presentes términos de referencia se multara con un valor de USD 1.000,00 por cada día de retraso.

17 ÍNDICES FINANCIEROS

Los índices financieros constituirán información de referencia de los participantes en el procedimiento y en tal medida, su análisis se registrará conforme el detalle a continuación:

Índice	Indicador solicitado	Observaciones
Índice de Solvencia	<i>Mayor o igual a 1,00</i>	<i>Activo corriente / pasivo corriente</i>
Índice de Endeudamiento	<i>Menor a 1,50</i>	<i>Total pasivo / patrimonio</i>

18 TIEMPO DE PUJA

En caso de darse la etapa de puja, la misma durará un tiempo de 20 minutos.

19 VARIACIÓN MÍNIMA DE PUJA

La variación mínima de la puja es del 1%.

20 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

20.1 OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA

- ✓ Cumplir a cabalidad con todas y cada una de las cláusulas del contrato.
- ✓ Informar al Administrador de Contrato de cualquier inconveniente que se presente en la ejecución del contrato en un plazo máximo de 48 horas de ocurrido el evento.
- ✓ Proporcionar un servicio de alimentación basado en normativa de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), donde establece las condiciones higiénico sanitarias y requisitos que deberán cumplir los procesos de fabricación, producción, elaboración, preparación, envasado, empacado, transporte y comercialización de alimentos para consumo de la población privada de libertad, con la finalidad de garantizar sus derechos y proteger su salud.
- ✓ Cumplir con lo establecido en la Norma Técnica Ecuatoriana emitida por el INEC, relacionada con el servicio de alimentación.

- ✓ La 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 del pleno conocimiento técnico relacionado con la ejecución del contrato.
- ✓ La contratista está obligada a cumplir con cualquier otra que se derive natural y legalmente del objeto del contrato y sea exigible por constar en cualquier documento del mismo o en norma legal específicamente aplicable.
- ✓ La contratista se obliga al cumplimiento de las disposiciones establecidas en el Código de Trabajo y en la Ley de Seguridad Social, adquiriendo respecto de sus trabajadores, la calidad de patrono sin que la contratante tenga responsabilidad de tales cargas, ni relación con el personal que labora en la ejecución del contrato, ni con el personal de la sub contratista.

20.2 OBLIGACIONES DE LA CONTRATANTE

- ✓ Dar solución a las peticiones y problemas que se presenten en la ejecución del contrato, a partir de la identificación de su necesidad y petición formal al SNAI, dentro del término de los diez días.
- ✓ En caso de requerir la celebración de un contrato complementario, el administrador del contrato deberá realizar los trámites respectivos, conforme lo dispone la normativa vigente, al menos con 30 días de anticipación a la finalización del plazo contractual.
- ✓ La entidad contratante tiene 10 días laborables a partir de la suscripción del contrato, para proporcionar documentos, accesos e información que guarde relación con la ejecución del contrato.
- ✓ Facilitar el instrumento que refiere las normas de seguridad en los Centros de Privación de Libertad “Protocolo de Seguridad y Vigilancia Penitenciaria Centros Privación” y más normativa vigente y disposiciones referente a seguridad de los CPL y CAI.

21. CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN

Toda información recibida y entregada por el Servicio Nacional de Atención Integral a Personas Privadas de la Libertad y a Adolescentes Infractores, debe ser manejada con confidencialidad por parte de la contratista y no puede ser reproducida de ninguna forma y por ningún medio; a menos que la entidad contratante exprese lo contrario.

22. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO

Se designará como Administrador del contrato de la División Administrativa Territorial 1 al Señor Mario Mariño Chávez de la Dirección de Diagnóstico y Desarrollo Integral, quien será responsable de velar por el cabal y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato. Adoptará las acciones que sean necesarias, quién podrá ser asistido por el Director, Coordinador o su delegado, de cada Centro de Privación de Libertad y Centro de Adolescentes Infractores, para la verificación, evaluación y control de la ejecución del contrato en territorio, para evitar retrasos injustificados e impondrá las multas y sanciones a que hubiere lugar.

NOMBRE Y APELLIDO	NÚMERO DE CÉDULA	CARGO
MARIO MARIÑO	0201087525	ANALISTA DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

23. TÉCNICO DE RECEPCIÓN

El técnico de recepción será designado por la autoridad contratante y no deberá haber intervenido en la etapa contractual.

NOMBRE Y APELLIDO	NÚMERO DE CÉDULA	CARGO
PEDRO GALLEGOS	1712706165	ANALISTA DE LA D.O.L.E.

24. RECOMENDACIÓN DE COMISIÓN TÉCNICA

NOMBRE Y APELLIDO	NÚMERO DE CÉDULA	CARGO	DESIGNACIÓN
MARCO VINICIO DÍAZ ENCALADA	1711890127	DIRECTOR ADMINISTRATIVO	Profesional designado por la máxima autoridad,
CRISTINA BELEN FIERRO SILVA	1803964020	ANALISTA DE VINCULACIÓN FAMILIAR Y SOCIAL	Titular del área requirente o su delegado

VERÓNICA ELIZABETH TAPIA VELETANGA	1718759507	ESPECIALISTA	Un profesional afín al objeto de la contratación designado por la máxima autoridad o su delegado
---------------------------------------	------------	--------------	--

Elaborado por:

Revisado por:

Ing. Mario Murkel Mariño Chávez
**Analista de la Dirección de Diagnóstico y
Desarrollo Integral**
Aprobado por:

Abg. Ana María Coronel Loaiza
**Directora de la Dirección de Diagnóstico
y Desarrollo Integral Encargada**

Mgs. Noemí Mogollón Ruiz
Subdirectora de Rehabilitación Social y Reinserción

CAPÍTULO II

ANEXO TÉCNICO NUTRICIONAL

1. CONDICIONES TÉCNICAS NUTRICIONALES EN LOS CENTROS DE PRIVACIÓN DE LA LIBERTAD, LOS CENTROS DE ADOLESCENTES INFRACTORES

Las condiciones técnicas descritas a continuación son de obligatorio cumplimiento para la presentación de la oferta y durante la ejecución del contrato en caso de resultar adjudicatario.

1.1. MENÚ PATRÓN

El oferente en la etapa de presentación de la oferta y contratista en el caso de que sea adjudicado, deberá ofrecer una alimentación equilibrada, suficiente y adecuada para ello deberá cumplir con lo determinado en el menú patrón.

El menú patrón es una lista de preparaciones que conforman la dieta diaria de los privados de libertad (PPL). Incluye grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes, de acuerdo con las Guías Alimentarias para Ecuador 2018.

MENÚ PATRON CENTROS DE PRIVACIÓN DE LA LIBERTAD ADULTOS					
TIEMPO COMIDA	DE	TIPO DE ALIMENTO	PESO NETO (CRUDO) g o cc	FRECUENCIA	PESO SERVIDO g o cc
Desayuno		Bebida con leche	200	DIARIO	200
		Proteico	20-50	DIARIO	20-40
		Cereal	60	DIARIA	60
		Fruta entera	120	DIARIA	120
Almuerzo		Sopa	200 cc	DIARIA	200 cc
		Proteico	90-60	DIARIA	60
		Cereal (arroz)	80	DIARIA	160
		Leguminosa	70	DOS 2 VECES POR SEMANA	140
		Tubérculo	100	5 VECES POR SEMANA	80
		Ensalada	50	DIARIA	40
		Bebida en agua	250	DIARIA	250
Merienda		Proteico	90-60	DIARIA	60
		Cereal (arroz)	80	4 VECES POR SEMANA	160
		Tubérculo	100	3 VECES POR SEMANA	80
		Ensalada	50	DIARIA	40
		Bebida en agua	250	DIARIA	250

MENÚ PATRON CENTROS DE PRIVACIÓN DE LA LIBERTAD ADOLESCENTES				
TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE ALIMENTO	PESO NETO g o cc	FRECUENCIA	PESO NETO g o cc
Desayuno	Bebida con leche	200	DIARIO	200
	Proteico	20-50	DIARIO	20-40
	Cereal	60	DIARIA	60
	Fruta entera	120	DIARIA	120
Refrigerio Mañana	Jugo de fruta	150	DIARIO	150
	Energético	35	DIARIO	35
Almuerzo	Sopa	200 cc	DIARIA	200 cc
	Proteico	90-60	DIARIA	60
	Cereal (arroz)	80	DIARIA	160
	Leguminosa	70	DOS 2 VECES POR SEMANA	140
	Tubérculo	100	5 VECES POR SEMANA	80
	Ensalada	50	DIARIA	40
	Bebida en agua	250	DIARIA	250
Refrigerio Tarde	Jugo de fruta	150	DIARIO	150
	Energético	35	DIARIO	35
Merienda	Proteico	90-60	DIARIA	60
	Cereal (arroz)	80	4 VECES POR SEMANA	160
	Tubérculo	100	3 VECES POR SEMANA	80
	Ensalada	50	DIARIA	40
	Bebida en agua	250	DIARIA	250

*Las cantidad de azúcar adicionada diaria por persona debe ser entre 30-45 g/día

Los tiempos de comida, tipos de alimentos y el tamaño de las porciones corresponden a lo mínimo exigido en la minuta patrón, por tanto la oferta debe ajustarse al 100% de dichos requerimientos.

En todos los centros de privación de la libertad de adultos, se deben entregar 3 comidas diarias, (desayuno, almuerzo cena). En el caso de los CAI (Centro de Adolescentes

Infractores), se deben asegurar 5 tiempos de comida (desayuno, almuerzo cena y dos refrigerios Mañana-Tarde)

2. PRESENTACIÓN DE CICLOS DE MENÚS.

El oferente debe realizar la planeación de un ciclo de menús para 30 días que incluya los tiempos de comida definidos para los CPL y CAI. Esta Planeación deberá entregarse en el formato 1., Ciclos de menú.

Las preparaciones ofertadas deben utilizar combinaciones de alimentos que deben ser organolépticamente aceptables y corresponder a los hábitos alimentarios y guías alimentarias de la población ecuatoriana.

2.1 REQUISITOS TÉCNICOS NUTRICIONALES

Para la población privada de la libertad se considera la recomendación de energía de 2000 Kcal/día establecida para un adulto y de 2200 para los adolescentes privados de la libertad. La distribución porcentual es de 12% de proteína, 30% de grasa y 58% de carbohidratos para adultos y adolescentes infractores.

2.2 ANÁLISIS NUTRICIONAL DE LOS MENÚS

Debe realizarse el análisis de los 30 menús utilizando la Tabla de Composición de Alimentos de Ecuador versión 2012 – COMPILACIÓN EQUIPO TÉCNICO DE LA ENSANUT – ECU 2012 . En el caso de no encontrarse un alimento en la Tabla se debe anexar la ficha técnica del producto donde se soporte el aporte nutricional del producto en 100 g comestible.

Los nutrientes a analizar son: calorías, proteínas, grasa, carbohidratos.

Las preparaciones ofertadas deben utilizar ingredientes en cantidades reales. De acuerdo con lo anterior, el oferente tendrá en cuenta el peso neto y el porcentaje comestible.

El oferente para presentar la información de cada menú deberá contar con preparaciones estándar que correspondan a lo referenciado en el ciclo de menús, para describir los ingredientes de cada preparación.

Para efectos de la evaluación se revisará que los ingredientes, las porciones y la calidad de plato servido sea el mismo ofrecido en el menú, utilizando dispositivos de medición, balanza, taza de medida, etc. En cuanto a las características

organolépticas de los alimentos se basará en la experiencia técnica del evaluador (Director o su delegado).

No se aceptaran análisis nutricionales de preparaciones cocidas

Información que se debe presentar por cada menú: A continuación, en la figura número 1, se ejemplifica el cómo se debe presentar la información nutricional de cada día por tiempo de comida, preparación, nombre de los ingredientes, peso neto en gramos (g) /centímetros cúbicos (cc) y nutrientes. A final de cada menú se debe calcular el porcentaje de adecuación de tal manera que cumpla con los requisitos técnicos nutricionales.

FORMATO 1 CICLOS DE MENU

MENU ADULTO Nro.									
NOMBRE ESPECÍFICO DE LA PREPARACIÓN	ALIMENTOS INGREDIENTES	CÓDIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS	GRAMOS	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA					
DESAYUNO									
SUBTOTAL					0,00	0,	0	0,00	
ALMUERZO									

SUBTOTAL					0,00	0	0	0,00
MERIENDA								
SUBTOTAL					0,00	0	0	0
TOTAL					0,00	0	0	0,00

MENU ADOLESCENTE Nro.								
NOMBRE ESPECÍFICO DE LA PREPARACIÓN	ALIMENTOS INGREDIENTES	CÓDIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS PESO NETO	GRAMOS PORCIÓN SERVIDA	CALORÍAS	PROTEÍNAS G	GRASA g	CARBOHIDRATOS
DESAYUNO								
SUBTOTAL					0,00	0	0	0,00
REFRIGERIO 1								
SUBTOTAL					0,00	0	0	0,00
ALMUERZO								

SUBTOTAL					0,00	0	0	0,00
REFRIGERIO 2								
SUBTOTAL					0,00	0	0	0,00
MERIENDA								
SUBTOTAL					0,00	0	0	0,00
TOTAL					0,00	0	0	0,00

PARA EFECTOS DE LOS CÁLCULOS MATEMÁTICOS DE LA MINUTA PATRÓN Y DE LOS MENÚS, SE DEBEN UTILIZAR Y REGISTRAR TRES (3) DÉCIMALES. SE TRUNCA EN EL TERCER DÉCIMAL, CON LO CUAL SE GARANTIZA QUE NO HAY APROXIMACIONES.

Todos los ciclos de menú deberán estar avalados y firmados por un Profesional Certificado en Nutrición y por el Representante Legal de la empresa. Adjunto a los ciclos y análisis nutricionales, el profesional deberá anexar una certificación firmada donde se refiera que ha realizado los cálculos teniendo en cuenta el presente pliego de condiciones. Adicional los oferentes cuando es el caso de presentación de la oferta deberán presentar para la etapa de calificación los 30 menús proyectados en donde se pueda verificar el cumplimiento de cada menú diario, debiendo asegurar la provisión de no menos 2.000 kilocalorías para las personas adultas, y 2.200 kilocalorías para los adolescentes en conflicto con la ley; y de igual forma en la ejecución del contrato.

2.3 HABITOS ALIMENTARIOS

Ofrecer a los Internos de los diferentes Establecimientos preparaciones Típicas Ecuatorianas, para ser suministrada en el almuerzo una vez en cada semana que se ajusten a la región, hábitos y gustos de los usuarios, de la población Ecuatoriana. Esta preparación debe ser analizada nutricionalmente.

2.4 ELABORACIÓN DE MENÚS

Además de todos lo descrito en los numerales anteriores se deben tener las siguientes consideraciones para la elaboración de los menús:

- a. Considerar la disponibilidad de los alimentos de la región para elaborar los menús.
- b. La preparaciones deben tener en cuenta los patrones alimentarios con relación a las preparaciones presentadas
- c. Las preparaciones ofertadas deben utilizar ingredientes en cantidades reales y combinaciones de alimentos que sean agradables y organolépticamente aceptables Para dar variedad y soportados en la guías alimentarias del Ecuador se debe incluir:
 - mínimo tres (3) preparaciones con leguminosa por semana.
 - mínimo tres (3) preparaciones con carnes blancas por semana.

2.5 CAMBIOS DE MENÚ

Para realizar modificaciones a los menús contratados, se deberá contar con la aprobación de la Dirección o Coordinación en cada CPL y Centros de Adolescentes Infractores.

Para cumplir con lo anterior es necesario que la Contratista presente la comunicación correspondiente, debidamente firmada por el Nutricionista anexando los cambios propuestos de alimentación y basándose en la minuta patrón estipulada para la actual vigencia.

Para poder realizar el cambio se debe tener en cuenta que el alimento a intercambiar pertenezca al mismo grupo de alimentos, determinados en las guías alimentarias ecuatorianas, de tal manera que su aporte nutricional sea similar al del alimento ofertado.

Se pueden presentar intercambios de alimentos contenidos en los menús cuando no se encuentre disponibilidad en el mercado y será informado por escrito.

2.6 INFORMACIÓN QUE SE DEBE PRESENTAR POR CADA MENÚ:

- Número del menú.
- Tipo de comida: desayuno, Refrigerios Mañana, almuerzo, Refrigerio Tarde y Merienda.

- Nombre específico de cada preparación y no confundir el nombre de la preparación con el nombre del alimento, ejemplo: Los NOMBRES DE LA PREPARACIÓN serían CHORIZO FRITO o CAFÉ CON LECHE.
- Nombre de los alimentos ingredientes de la preparación de acuerdo con la tabla utilizada. Siguiendo el ejemplo anterior, serían CHORIZO Y ACEITES COMESTIBLES o CAFÉ CORRIENTE TOSTADO, LECHE EN POLVO Y AZÚCAR.
- Código del alimento de acuerdo a la tabla utilizada.
- Peso Neto: Gramos (g) o Centímetros Cúbicos (cc), Porción Servida: Solo se deben registrar las porciones servidas de los jugos o agua de panela (210cc), bebidas con leche (240 cc) y sopas o cremas (300 cc).
- Calorías.
- Proteína.
- Grasa.
- Carbohidratos.
- Subtotales de calorías y nutrientes por tipo de comida.
- Totales de calorías, nutrientes y porcentajes de proteína, grasa y carbohidratos por menú.
- Porcentaje de grasa de origen vegetal.
- Porcentaje de proteína de origen animal.
- Valores obtenidos en la Minuta Patrón.
- Porcentajes de adecuación.

Nota: Los nombres y siglas utilizados para identificar los gramos o centímetros cúbicos, solo se deben registrar en el encabezado de las columnas, y no deben ser registrados junto al gramaje o valores de cada alimento.