

**PLIEGOS DEL PROCEDIMIENTO DE
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA**

Versión SERCOP 1.1 (20 de febrero 2014)

HOSPITAL GÍNECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI

CÓDIGO DEL PROCESO: SIE-HGONA-2021-008

Objeto de Contratación: “ **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL GINECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI .”.**

QUITO , 29 de marzo del 2021

ÍNDICE

I. CONDICIONES PARTICULARES DEL PROCEDIMIENTO DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA DE BIENES Y/O SERVICIOS

SECCION I	CONVOCATORIA
SECCION II	OBJETO DE LA CONTRATACIÓN, PRESUPUESTO REFERENCIAL, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O TÉRMINOS DE REFERENCIA. 2.1 Objeto 2.2 Presupuesto referencial 2.3 Especificaciones técnicas o términos de referencia
SECCION III	CONDICIONES DEL PROCEDIMIENTO 3.1 Cronograma del procedimiento 3.2 Vigencia de la oferta 3.3 Precio de la Oferta 3.4 Forma de presentar la oferta 3.5 Plazo de Ejecución 3.6 Forma de Pago
SECCIÓN IV	EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS TECNICAS 4.1 Evaluación de la oferta 4.1.1 Integridad de las ofertas 4.1.2 Equipo Mínimo 4.1.3 Personal técnico mínimo 4.1.4 Experiencia general y específica mínima 4.1.5 Experiencia mínima del personal técnico 4.1.6 Especificaciones Técnicas o Términos de Referencia 4.1.7 Patrimonio (<i>Personas Jurídicas</i>) 4.1.8 Umbral de Valor Agregado Ecuatoriano de la oferta 4.1.9 Verificación de cumplimiento de integridad y requisitos mínimos de la oferta. 4.1.10 Información Financiera de Referencia
SECCIÓN V	PUJA 5.1 Oferta económica inicial 5.2 Puja 5.3 Negociación única
SECCIÓN VI	OBLIGACIONES DE LAS PARTES 6.1 Obligaciones del Contratista 6.2 Obligaciones de la Contratante

**SUBASTA INVERSA ELECTRONICA
SIE-HGONA-2021-008**

I. CONDICIONES PARTICULARES DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRONICA

SECCIÓN I

CONVOCATORIA

Se convoca a las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, asociaciones de éstas o consorcios o compromisos de asociación, que se encuentren habilitadas en el Registro Único de Proveedores – RUP, que tengan su domicilio fiscal en el Ecuador, legalmente capaces para contratar, a que presenten sus ofertas para **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL GINECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI.**

Aquellos proveedores que no hayan sido invitados automáticamente a través del Portal Institucional del SERCOP, siempre que estén registrados en la categoría del producto, CPC, correspondiente, podrán auto invitarse, hasta antes de la fecha límite para presentación de ofertas para participar en el procedimiento.

El presupuesto referencial es de **NO DISPONIBLE** dólares de Estados Unidos de América, sin incluir el IVA, y el plazo estimado para la ejecución del contrato es de **244 días**, contado **DESDE LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**

Las condiciones generales de esta convocatoria son las siguientes:

1. El pliego está disponible, sin ningún costo, en el Portal Institucional del SERCOP (www.compraspublicas.gob.ec); únicamente el oferente que resulte adjudicado, una vez recibida la notificación de la adjudicación, pagará a **HOSPITAL GÍNECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI** el valor de **0,00000** dólares de Estados Unidos de América, de conformidad con lo previsto en el inciso 4 del artículo 31 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública –LOSNCIP.
2. Los interesados podrán formular preguntas en el término de (*mínimo de 1 y máximo de 3 días*), contado a partir de la fecha de publicación, de acuerdo a lo que establezca **HOSPITAL GÍNECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI**. La Comisión Técnica y/o máxima autoridad o su delegado absolverá obligatoriamente todas las preguntas y realizará las aclaraciones necesarias, en un término de (*mínimo de 1 y máximo de 3 días*) subsiguientes a la conclusión del período establecido para formular preguntas y aclaraciones.
3. La oferta se presentará de forma física en **HOSPITAL GÍNECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI** o Secretaría de la Comisión Técnica, según corresponda, ubicada en **QUITUMBE ÑAN S/N y QUITUMBE ÑAN**, Referencia: **HOSPITAL GINECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA ENTREGAR LA OFERTA EN LA UNIDAD DE COMPRAS PUBICAS.**, o de forma electrónica a través del Portal Institucional del SERCOP, caso en el que para ser válida deberá estar firmada electrónicamente; hasta las **09:00** del día **12 de abril del 2021**, de acuerdo con lo establecido en el calendario del proceso y de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública -RGLOSNCIP-.

4. Si la calificación realizada por **HOSPITAL GÍNECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI** o Comisión Técnica, según corresponda ha sido aceptada por la máxima autoridad o su delegado, se dispondrá que los oferentes habilitados presenten sus ofertas económicas iniciales a través del Portal Institucional del SERCOP, las mismas que deberán ser inferiores al presupuesto referencial.

Para poder participar del mecanismo electrónico en el Portal, al momento de realizarse la puja, los oferentes interesados deberán encontrarse habilitados en el Registro Único de Proveedores.

5. En el día y hora señalados en el Convocatoria, se realizará la puja hacia la baja a través del Portal Institucional.
6. Los pagos del contrato se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la entidad contratante relacionados con la partida presupuestaria:

Número de Partida	Descripción
2021.320.9002.0000.90.00.000.005.000.1701.5302 35.000000.001.0000.0000	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL GINECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI.

La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la contratación incluyéndose el IVA. Los pagos se realizarán:

Anticipo: no se otorgará anticipo

Forma de pago: Pago contra entrega de **100%**. a contra entrega del servicio efectivamente recibido, previa presentación del informe de conformidad por parte del administrador del contrato, suscripción del acta entrega recepción correspondiente, planilla o planillas, factura, y documentos habilitante de conformidad a lo establecido, con el art. 124 del Reglamento y la respectiva factura. Los pagos se liquidarán de acuerdo a las comidas servidas: el Hospital abonará al contratista las unidades realmente servidas, durante el periodo fac

7. El procedimiento se ceñirá a las disposiciones de la LOSNCP, su Reglamento General, las resoluciones del SERCOP y el presente pliego.
8. **HOSPITAL GÍNECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI** se reserva el derecho de cancelar o declarar desierto el procedimiento de contratación, situación en la que no habrá lugar a pago de indemnización alguna.

QUITO, 29 de marzo del 2021

VICTOR OSWALDO JARRIN GARZON

GERENTE (E)

HOSPITAL GÍNECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI

SECCIÓN II

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN, PRESUPUESTO REFERENCIAL, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O TÉRMINOS DE REFERENCIA.

2.1 Objeto: Este procedimiento precontractual tiene como propósito seleccionar a la oferta de origen ecuatoriano de mejor costo, en los términos del numeral 17 del artículo 6 de la LOSNCP, para la **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL GINECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI**

Si en el procedimiento de contratación no hubiere oferta u ofertas consideradas de origen ecuatoriano, la entidad contratante considerará y analizará las ofertas que no se consideren ecuatorianas que se hubieren presentado.

2.2 Presupuesto referencial: El presupuesto referencial es de **NO DISPONIBLE**, con sujeción al Plan Anual de Contratación respectivo), **NO INCLUYE IVA**.

No.	Rubro	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
1	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL GINECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI	u	1	NO DISPONIBLE	NO DISPONIBLE
Total:					NO DISPONIBLE

2.3 Especificaciones técnicas o términos de referencia: Las especificaciones técnicas y/o términos de referencia para la presente contratación se detallan a continuación:

Términos de Referencia**• Antecedentes**

Mediante Acuerdo Ministerial Nro. 5208 de 17 de diciembre de 2014, se crea la Entidad Operativa desconcentrada "Hospital Gineco Obstétrico de Nueva Aurora "Luz Elena Arismendi", con Autonomía Administrativa, Financiera y de Talento Humano. Con fecha 13 de junio de 2017 suscriben Acta de Traspaso a perpetuidad entre la Coordinación Zonal 9 Salud y el Hospital Gineco Obstétrico Pediátrico de Nueva Aurora Luz Elena Arismendi SIE-CZ9S- 021-2015 Adquisición de Equipos de Cocina, en la que se recibe lo detallado a continuación: CANT. BIEN SERIE MODELO MARCA 1EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/AMASADORA 7230364 SP20 GLOBE 1EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/COCINA 25450843 4QEA CODEHOTEL 1EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/COCINA 25450844 4QEA CODEHOTEL 1EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/PLANCHA FREIDORA 25450845 S/N CODEHOTEL 1EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/REFRIGERADORE000454570000551- 125 VFV-520 INDURAMA 1EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/HORNO 2015L0072968XVC- 305E UNOX 1EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/SARTEN VOLCABLE S/N S/N CODEHOTEL 1EQUIPO

INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/MARMITA 111915S30075-3699KLS- 30DS BLODGETT 1EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/MARMITA 111915S3077-3701KLS- 30DS BLODGETT 1EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/MARMITA 11195S3076-3700KLS- 30DS BLODGETT 1EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/LAVADORA DE VAJILLA 4264487 H66 OBART 1EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/BALANZA ENSACADORA DE PESO BRUTO 8335220256 R31P30 OHAUS 1EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/BALANZA ENSACADORA DE PESO BRUTO B53319220 T31P OHAUS 1EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/BALANZA ENSACADORA DE PESO BRUTO B533316524 T31P OHAUS 1EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/REFRIGERADORE000392100- 001610175 R1470 INDURAMA 1EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/MARMITA 11195S3074-3702 KLS20DS BLODGETT Acuerdo Ministerial 91 Registro Oficial Edición Especial 20 de 28-jun.-201, EMÍTE LA NORMA TÉCNICA SUSTITUTIVA DE RELACIONAMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ENTRE INSTITUCIONES DE LA RED PÚBLICA INTEGRAL DE SALUD Y DE LA RED PRIVADA COMPLEMENTARIA, Y SU RECONOCIMIENTO ECONÓMICO, Art. 31.- Cobertura al acompañante y Art. 32.- Casos.- Las coberturas detalladas en el artículo 31, se otorgarán en los siguientes casos, dependiendo de la funcionalidad y capacidad del establecimiento de salud. Mediante Acuerdo Ministerial Nro. 0259-2018, de fecha 23 de agosto del 2018, la Dra. Verónica Espinosa Serrano, Ministra de Salud Pública, Acuerda: “Expedir la oferta actualizada de los establecimientos de salud del Ministerio de Salud Pública, para el primer segundo y tercer nivel de atención, para el año 2018, en su Art. 4, dispone lo siguiente: Los establecimientos de Salud del Tercer Nivel de Atención correspondientes al Ministerio de Salud Pública son treinta y siete (37), mismos que se detallan a continuación: HOSPITAL GINECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA - LUZ ELENA ARISMENDI. NIVEL 3 HOSPITAL. Con acta de reunión de fecha 16 de mayo del 2020, con agenda: “Organizar el traslado de la neonatología del Hospital Enrique Garcés al HGONA”. punto 11 “Emitir horarios del personal de la salud para coordinar el derecho alimentación” Con Memorando Nro. MSP-CZ9-HGONA-2020-1531-M, de 31 de julio de 2020, suscrito por el Abg. Víctor Jarrín Garzón Gerente de esta Casa de Salud, solicita al Ing. Diego Roberto Tello, Gerente del Hospital Provincial General Pablo Arturo Suárez, el análisis de la continuidad de contingencia del área de tuberculosos del HPAS, al que emite respuesta el al Ing. Diego Roberto Tello, mediante Memorando MSP-CZ9-HPASGEHO-2020-2334-M, de 03 de agosto de 2020, en el que indica que se encuentran en espera de las directrices y resolución de las autoridades de Coordinación Zonal, con respecto a la continuidad del contingente. Mediante Memorando Nro.MSP-CZ9-HGONA-2020-2819-M de 30 de diciembre de 2020; el Abg. Víctor Jarrín Garzón, Gerente Hospitalario, remite la matriz POA 2021, en el cual describen las necesidades reales y prioritarias de esta Casa de Salud, al Espc. Rene Enríquez Navarro, Coordinador Zonal 9- Salud. Con Memorando Nro. MSP-CZ9-2021-1791-M de 04 de febrero de 2021; el Espc. Rene Enríquez Navarro Coordinador Zonal 9 – SALUD, con Asunto: Socialización - POA y PAI 2021: Ministerio de Salud Pública y lineamientos generales, en el que menciona en su parte pertinente “(...) así también mediante memorando Nro. MSP-CZ9-CZ-P-0089-M, en el que la Dirección Zonal 9 – Salud para iniciar los diferentes procesos, el cual es autorizado.” Con Memorando Nro. MSP-CZ9-HGONA-AF-2021-0092-M, de 08 de febrero de 2021 el Ing. David Morejón Badillo Coordinador de la Gestión Administrativa Financiera, emite “socialización de POA y PAI 2021: Ministerio de Salud pública y lineamien

• Objetivos

3.1 GENERAL: CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL GINECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI, se podrá proporcionar una alimentación de óptima calidad, para satisfacer las necesidades nutricionales de los pacientes hospitalizados para contribuir a mejorar su estado de salud garantizando que su estancia hospitalaria sea satisfactoria ; así mismo al suministrar una alimentación balanceada que fomente la salud y rendimiento del personal en sus actividades. 3.2 ESPECIFICO: -Contribuir con el restablecimiento de la salud y bienestar al usuario interno y externo a través de una nutrición completa y acorde a los estándares de calidad. -Proporcionar al paciente hospitalizado un tratamiento dieto terapéutico inocuo, equilibrado acorde a prescripciones médicas. -Mantener un ciclo de menú, que permita la variedad en preparaciones y alimentos, y una rotación de las características organolépticas (FORMA, COLOR, TAMAÑO, FIRMEZA, SABOR). -Contar con un servicio de alimentación para los pacientes y personal médico legalmente autorizado para el HGONA -Proporcionar una alimentación de óptima calidad, abastecer las necesidades nutricionales de los pacientes hospitalizados para contribuir al mejoramiento del estado de salud de los mismos garantizando el bienestar del paciente y optimizando su estancia hospitalaria en esta casa de salud. -Suministrar

una alimentación balanceada que fomente la salud y rendimiento del personal en sus actividades diarias, conforme a los estándares de higiene, calidad y un óptimo manejo de todos los insumos, equipamiento e instrumentos utilizados para la preparación de alimentos así como la dotación de la totalidad de los requerimientos de control y puntos críticos en el manejo de alimentos que deben ser considerados según las normas de bioseguridad, prácticas existentes y uso de buenas prácticas de manufactura (BPM) en la elaboración de alimentos

• Alcance

El alcance que tendrá la contratación del SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL GINECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI, será el cumplimiento de compromisos establecidos en esta casa de salud, brindar una alimentación colectiva con altos estándares de calidad, y terapéutica que satisfaga y cubra las necesidades nutricionales de los pacientes en un número de 269 camas en general (172 censables), 6 quirófanos de cirugía general y cirugía mayor, 2 quirófanos obstétricos atendiendo a la población Nacional, 8 Salas de partos, y del personal autorizado 556 personas por servicio (art. 1,2,4,6 y disposición primera del acuerdo ministerial No.MRL-2014-0114) que requieren de distintos tipos de dietas y sus combinaciones, con la finalidad de complementar sus tratamientos médicos y lograr hacer de su estancia hospitalaria más agradable y llevadera. DIETAS PARA FAMILIARES: El Parágrafo 7mo De la Cobertura por Gastos del Acompañante de la NORMA TÉCNICA SUSTITUTIVA DE RELACIONAMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ENTRE INSTITUCIONES DE LA RED PÚBLICA INTEGRAL DE SALUD Y DE LA RED PRIVADA COMPLEMENTARIA, Y SU RECONOCIMIENTO ECONÓMICO “Art. 31.- Cobertura al acompañante.- La Red Pública Integral de Salud dará cobertura a un solo acompañante, con los siguientes beneficios: a) Dieta: alimentación provista por el establecimiento de salud. b) Cama de acompañante: cuando la disponibilidad del establecimiento de salud lo permita, excepto cuando el paciente se encuentre ingresado en servicios críticos como: Terapia intensiva, terapia intensiva neonatal, servicio de quemado y aislamiento.....”. “Art. 32.- Casos.- Las coberturas detalladas en el artículo 31, se otorgarán en los siguientes casos, dependiendo de la funcionalidad y capacidad del establecimiento de salud: a. Cuando se trate de niñas, niños o adolescentes, menores a 18 años. b. Personas con discapacidades severas o condiciones discapacitantes permanente o temporales. c. Adultos, mayores de 75 años. d. Cuando haya absoluta necesidad de un intérprete o traductor.”

• Metodología de trabajo

Los oferentes presentarán en su propuesta un Manual de Dietas con una planificación de un menú para el primer mes de ejecución contractual que incluya la preparación y variedad de dietas hospitalarias según patología. La metodología del servicio comprenderá una fase de planificación y ejecución de acuerdo a las instrucciones del Administrador/a del Contrato. Todo el personal técnico solicitado, deberá estar siempre a disposición del HGONA en los horarios indicados, cubriendo las necesidades del servicio en las diferentes modalidades y horarios de trabajo. En caso que la contratista dejase de proveer cualquiera de las comidas desayuno, almuerzo, merienda, y 2 colaciones para pacientes hospitalizados y desayuno, almuerzo, merienda y para personal con derecho a la alimentación se reserva el derecho de aplicar el doble de la multa correspondiente de acuerdo al número de incumplimientos señaladas en este documento, aplicando de ser el caso lo señalado en el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública. El proveedor para la prestación del servicio de alimentación para pacientes y personal operativo proveerá todos los materiales, equipos, personal y suministros necesarios para el cumplimiento del servicio a contratar, además de los equipos que ya dispone el Hospital en calidad de préstamo, los cuales el contratista se compromete a entregarlos en las mismas condiciones en las que le fueron entregados, el personal deberá portar durante las labores y permanencia en el Hospital el respectivo uniforme conforme a detalle e implementos de higiene como gorras o redes para el cabello guantes, mascarillas y otros. El proveedor entregará por escrito la programación de 4 semanas de menús para pacientes y de 4 semanas para personal de turno autorizado, menús que deben ser revisados por el personal del servicio de nutrición de esta Casa de Salud y aprobados por el administrador del contrato, los mismos que deberán venir con las respectivas firmas al igual que las modificaciones y se coordinará con cinco días de anticipación El menú especial para determinadas festividades o eventos (año nuevo, navidad, carnaval, jueves o viernes santo, entre otras. Se planificará un menú especial), sin que esto implique un costo adicional para la contratante. El menú diario constará de los siguientes alimentos como alternativas para su elaboración y planificación, dependiendo del tipo de dieta y

tiempo de comida al que correspondan tanto para pacientes como a usuarios internos de comedor de lunes a domingo durante la ejecución del contrato. Desayuno Almuerzo y Merienda Colaciones Pacientes Bebidas: Leche con café, con chocolate, con cereal, ponche, coladas, infusión, yogurt con cereal. Pan: De sal, de dulce, integral, de agua, tostadas, tortillas de verde, de maduro, de yuca, cereal con fruta, tortillas de maíz. Fruta: Al natural o en jugos. Huevo: tibio, duro, revuelto, omelet, tortilla, claras cocidas. Queso: Con sal y sin sal. Gelatinas: Con azúcar y dietética. Extras: Mermelada, mantequilla. Ensaladas: De verduras, de leguminosas, de carnes, de masa, de pasta, mixta etc. Sopas: Caldos, locros, cremas, consomé. Sopa de cereales, de leguminosas, de verduras, de tubérculos, con carne, con pollo, con pescado, con queso. Carnes: De res, pollo, cerdo pescado y mariscos en todo tipo de preparaciones. Proteína de origen vegetal: de lenteja, soya, quinua. Bebidas: Jugos, infusiones. Postres: Fruta al natural, compotas, papillas, pasteles, tortas, flanes, gelatinas, mousses, sorbet, etc. Extras: sobres de sal. Edulcorantes, sorbetes, vajilla descartable. Lácteos con cereal, con fruta, yogurt, flanes, galletas, fruta, espumilla. Postres de masa, de cereal. Bebidas: Jugos, infusión, compotas, papillas. La colación será de acuerdo al requerimiento de los pacientes. El proveedor correrá con el gasto de consumo de energía eléctrica y agua según el cálculo que resultare del consumo mensual por la vigencia del contrato, previo coordinación entre las partes. Los desechos se deberán mantener en recipientes apropiados, con tapa y clasificados según las normas de eliminación de desechos determinadas por este nosocomio Las cocinas, hornos, cuartos fríos, equipo de utilería de cocina, deberán limpiarse y desinfectarse diariamente utilizando productos químicos de grado alimenticio, y deberán cumplir un cronograma avalado por el administrador del contrato de desinfección profunda. La cocina, áreas de almacenamiento y comedor deben ser fumigados periódicamente una vez al mes por parte del contratista con una empresa certificada en la prestación de este servicio la cual deberá presentar un cronograma de fumigación y controles de verificación, además de las fichas técnicas de los productos utilizados lo que permitirá que estas áreas tengan la asepsia correspondi

• **Información que dispone la entidad**

? El Hospital entregará el inventario de mobiliario, equipo y existencias, en caso de pérdidas o daños los mismos deberán ser reemplazados por un bien de igual valor al entregado en el inicio del Contrato. ? Entrega de protocolos de manejo de desechos ? Entrega de protocolos de limpieza y desinfección ? Entrega del manual de bioseguridad ? Entrega de lineamientos de prevención y control para casos SARS Cov-2/COVID-19

• **Productos o servicios esperados**

Tres comidas al día para los pacientes y el personal (desayuno, almuerzo, merienda) Una o dos colaciones para los pacientes de acuerdo a los requerimientos y tipo de dieta. REVISAR EL PUNTO 9. DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO DEL TERMINO DE REFERENCIA ADJUNTO

• **Plazo de ejecución**

Plazo de ejecución: **244 días**, tipo: **DESDE LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO**

• **Personal técnico / equipo de trabajo / recursos**

REVISAR EL PUNTO 9. DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO DEL TERMINO DE REFERENCIA ADJUNTO, PERSONAL TÉCNICO / EQUIPO DE TRABAJO / RECURSOS Personal técnico:

• **Formas y condiciones de pago**

Se otorgará un anticipo de **0%**.

Pago contra entrega de 100%. a contra entrega del servicio efectivamente recibido, previa presentación del informe de conformidad por parte del administrador del contrato, suscripción del acta entrega recepción correspondiente, planilla o planillas, factura, y documentos habilitante de conformidad a lo establecido, con el art. 124 del Reglamento y la respectiva factura. Los pagos se liquidarán de acuerdo a las comidas servidas: el Hospital abonará al contratista las unidades realmente servidas, durante el periodo fac

• **Condiciones de pago**

La forma de pago se realizará 100por ciento a contra entrega del servicio efectivamente recibido, previa presentación del informe de conformidad por parte del administrador del contrato, suscripción del acta entrega recepción correspondiente, planilla o planillas, factura, y documentos habilitante de conformidad a lo establecido, con el art. 124 del Reglamento y la respectiva factura. Los pagos se liquidarán de acuerdo a las comidas servidas: el Hospital abonará al contratista las unidades realmente servidas, durante el periodo facturado. Los valores determinados por componente de la dieta en los valores referenciales de este proceso de contratación, son fijos y no estarán sujetos a reajuste de precios por ningún concepto. DOCUMENTOS HABILITANTES ? Acta entrega recepción parcial o definitiva. ? Informes de Administrador de Contrato (incluye validación técnica del servicio e instrumentos de verificación de supervisiones y auditorías realizadas por el Administrador de Contrato y la Contratista, fallos y penalidades aplicadas). ? Informe de Raciones por componente de comida, presentada por el Contratista. ? Resultados de los Estudios microbiológicos realizados por la Contratista.(de manera trimestral) ? Respaldo del cumplimiento del cronograma de Capacitaciones presentado por el Contratista a la firma del contrato. ? Planillas del IESS del Personal del Contratista ? Roles de pago, con respectiva evidencia de transferencia o comprobante de pago a empleados. ? Informe de descuentos de los Servicios Básicos elaborado por el Servicio de Mantenimiento y Administrador de Contrato del Hospital. ? Respaldos físicos del personal operativo ? Respaldos físicos de pacientes ? Informe de la encuesta de satisfacción (de manera trimestral) ? Informe de verificación de gramaje (de manera trimestral)

SECCION III

CONDICIONES DEL PROCEDIMIENTO

3.1 Cronograma del procedimiento: El cronograma que regirá el procedimiento será el siguiente:

No.	Concepto	Día	Hora
1	Fecha de publicación del proceso en el portal	2021/04/06	12:45
2	Fecha límite para efectuar preguntas	2021/04/08	12:45
3	Fecha límite para emitir respuestas y aclaraciones	2021/04/09	17:30
4	Fecha límite recepción oferta técnica	2021/04/12	09:00
5	Fecha límite para solicitar convalidación de errores	2021/04/14	18:30
6	Fecha límite para convalidación de errores	2021/04/16	18:30
7	Fecha límite calificación técnica de participantes	2021/04/20	15:30
8	Fecha inicio de puja	2021/04/20	17:30
9	Fecha fin de puja	2021/04/20	17:45
10	Fecha estimada de adjudicación	2021/04/22	18:30

El término para la convalidación de errores será de **2** días.

3.2 Vigencia de la oferta: Las ofertas se entenderán vigentes hasta **90** días calendario. En caso de que no se señale una fecha estará vigente hasta la celebración del contrato, de acuerdo a lo establecido en el artículo 30 de la LOSNCP.

3.3 Precio de la Oferta:

El precio de la oferta se formulará a través de la herramienta del Portal Institucional del SERCOP y no será visible para la entidad contratante ni los oferentes interesados hasta cuando **HOSPITAL GÍNECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI** haya habilitado al oferente para subir la oferta económica inicial.

Los precios presentados por el oferente son de su exclusiva responsabilidad. Cualquier omisión se interpretará como voluntaria y tendiente a conseguir precios que le permitan presentar una oferta más ventajosa.

*(Para el caso de bienes: La entidad contratante requiere la provisión de **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE CON EQUIPAMIENTO PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL GINECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI** que cumpla con todas las especificaciones y características establecidas en los pliegos, a fin de que la entrega se realice a plena satisfacción de la entidad contratante).*

El precio de la oferta además deberá incluir lo siguiente:

(Para el caso de prestación de servicios: El precio de la oferta deberá cubrir todas las actividades y costos necesarios para que el oferente preste los servicios objeto de la contratación en cumplimiento de los términos de

referencia correspondientes y a plena satisfacción de la entidad contratante).

3.4 Forma de presentar la oferta: La oferta se presentará en un sobre único en **HOSPITAL GÍNECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI** o Secretaría de la Comisión Técnica, según corresponda, hasta la fecha y hora indicadas en la convocatoria.

La oferta se podrá presentar a través del Portal Institucional completando el formulario electrónico, o bien en forma física. Para este segundo caso, se presentará En un sobre que contenga la siguiente ilustración:

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA “CÓDIGO DEL PROCESO: SIE-HGONA-2021-008” SOBRE ÚNICO Señor(a) VICTOR OSWALDO JARRIN GARZON HOSPITAL GÍNECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI Presente PRESENTADA POR: _____
--

No se tomarán en cuenta las ofertas entregadas en otro lugar o después del día y hora fijados para su entrega-recepción.

HOSPITAL GÍNECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI o *Secretaría de la Comisión Técnica, según corresponda* recibirá las ofertas técnicas, conferirá comprobantes de recepción por cada oferta entregada y anotará, tanto en los recibos como en el sobre de la oferta, la fecha y hora de recepción.

No se exigirá a los oferentes la entrega de documentos que previamente hayan sido entregados para efectos de habilitarse en el Registro Único de Proveedores. Tampoco se exigirá que la documentación presentada por los oferentes sea notariada; únicamente el oferente adjudicatario deberá cumplir con la entrega notariada de documentos para la suscripción del contrato, (de ser el caso).

3.5 Plazo de Ejecución: El plazo de entrega de los bienes y/o prestación de los servicios normalizados es de **244 días**, contado **DESDE LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO** .

3.6 Forma de pago: Los pagos se realizarán de la manera prevista en el numeral 6 del la Convocatoria.

3.6.1 Anticipo:no se otorgará anticipo.

Valor restante del contrato: Pago contra entrega de **100%**. a contra entrega del servicio efectivamente recibido, previa presentación del informe de conformidad por parte del administrador del contrato, suscripción del acta entrega recepción correspondiente, planilla o planillas, factura, y documentos habilitante de conformidad a lo establecido, con el art. 124 del Reglamento y la respectiva factura. Los pagos se liquidarán de acuerdo a las comidas servidas: el Hospital abonará al contratista las unidades realmente servidas, durante el periodo fac.

SECCIÓN IV

EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS TÉCNICAS

4.1 Evaluación de la oferta: Para la verificación del cumplimiento de los requisitos mínimos es estará a la metodología “cumple o no cumple”.

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

I Formulario de la Oferta

- 1.1 Presentación y compromiso;
- 1.2 Datos generales del oferente;
- 1.3 Identificación de socios, accionistas, partícipes mayoritarios del oferente en caso de ser persona jurídica;
- 1.4 Situación financiera del oferente;
- 1.5 Componente de los bienes y servicios ofertados;
- 1.6 Oferta Económica Inicial;
- 1.7 Experiencia del oferente.
- Soporte técnico en caso de haber sido exigido)*
- 1.8 Personal técnico propuesto para el proyecto.
- 1.9 Equipo mínimo requerido
- 1.10 Umbral de Valor Agregado Ecuatoriano de la oferta
- 1.11 Cálculo del porcentaje de valor agregado ecuatoriano de la oferta.

II. Formulario de compromiso de asociación o consorcio *(de ser procedente)*

Observación:

EN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA SE ESPECIFICA LA DOCUMENTACIÓN QUE DEBE PRESENTAR EL OFERENTE PARA SUSTENTAR CON CADA UNO DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS Y SE EVALUARÁ DE ACUERDO A LO ESTIPULADO EN LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE. ES IMPORTANTE QUE LOS OFERENTES PARA PARTICIPAR DEBAN CONSIDERAR TODAS LAS MODIFICACIONES Y FORMATOS ESTABLECIDOS POR EL SERCOP, DISPONIBLES EN LA BIBLIOTECA DEL SOCE. En cumplimiento a Circular Nro. SERCOP-SERCOP-2020-0022-C, suscrita el 27 de octubre de 2020, el SERCOP emitió las directrices para la presentación de ofertas por parte de los proveedores dentro de los procesos de contratación pública. El Hospital Gineco Obstétrico Pediátrico de Nueva Aurora Luz Elena Arismendi para el presente procedimiento ha establecido que las ofertas en el presente proceso deben cumplir los siguientes parámetros: 1.- Los Proveedores interesados en participar en este proceso deberán subirla a través del Portal de COMPRAS PÚBLICAS, sitio web oficial donde la oferta será subida con firma electrónica, tomar en cuenta que deben firmar los formularios correspondientes; 2.- LA PRESENTACION DE LAS OFERTAS SERÁ ÚNICAMENTE SERA DE MANERA FÍSICA IMPRESA CON FIRMA ELECTRONIUCA, la entrega se podrá realizar a través del servicio de courier o de forma personal en las instalaciones del Hospital. En caso de firma electrónica la presentación de los formularios o documentación firmada electrónicamente deberá adjuntarse a la oferta física impresa un medio de almacenamiento (CD, FLASH MEMORY), para poder realizar la constatación de la veracidad de firma y fecha de suscripción en los medios de verificación de “firma electrónica” establecidos para el efecto. 3.- Es importante considerar que la firma manuscrita escaneada no puede ser considerada como firma electrónica; las entidades y proveedores deberán tomar las medidas necesarias para evitar esta práctica.

4.1.2 Equipo mínimo:

No.	Descripción	Cantidad	Características
1	EL OFERENTE DEBERA VERIFICAR EK PUNTO 17.2 EQUIPO MINIMO A MOMENTO DE PRESENTAR SU OFERTA	1	EL OFERENTE DEBERA VERIFICAR EK PUNTO 17.2 EQUIPO MINIMO A MOMENTO DE PRESENTAR SU OFERTA

4.1.3 Personal técnico mínimo:

No.	Función	Nivel de Estudio	Titulación Académica	Cantidad
1	Administrador	TERCER NIVEL CON TÍTULO	Título de tercer nivel en administración de empresas, administración gastronómica y/o afines reconocido por el SENEYC	1
2	Supervisor de Calidad	TERCER NIVEL CON TÍTULO	Título de tercer nivel en Ingeniería en Alimentos o en Calidad, registrado en el SENESCYT.	1
3	Nutricionista	TERCER NIVEL CON TÍTULO	Título universitario de Licenciatura en Nutrición y Dietética reconocido por el SENEYC	2
4	Chef o Jefe de Cocina	TERCER NIVEL CON TÍTULO	Título de instrucción superior en la rama de Gastronomía. o Administrador Gastronómico, reconocido por el SENEYC	2
5	Ayudantes de cocina	BACHILLER	Título de Bachiller.	8
6	Auxiliares de Dieta	BACHILLER	Titulo Bachiller	4
7	Postillero polifuncional	EDUCACION BASICA	Primaria o básico	2
8	Bodeguero polifuncional	BACHILLER	Titulo Bachiller	1
9	Auxiliar de Línea	BACHILLER	Titulo Bachiller	1

4.1.4 Experiencia general y específica mínima:

No.	Descripción	Tipo	Tempor alidad	Numero Proyecto s	Monto Minimo	Contrato s Permiti dos	Monto Minimo Por Contrato
1	El proveedor deberá acreditar experiencia en servicio de alimentación general, para el sector público o privado, Presentar al menos una Acta Entrega-Recepción, contrato y/o factura	Experiencia General	15	1	203.909,06000	1	40.787,81000
2	El proveedor deberá acreditar experiencia en servicio de alimentación Hospitalaria, en el sector público o privado en hospitales de tercer nivel de atención y/o especializados u hospitales que cuenten con 340 camas o más, Presentar al menos una Acta Entrega-Recepción, contrato y/o factura	Experiencia Específica	5	1	101.954,53000	1	20.390,91000

4.1.5 Experiencia mínima del personal técnico:

No.	Función	Nivel de estudio	Titulación Académica	Cantidad
1	Administrador	TERCER NIVEL CON TÍTULO	Título de tercer nivel en administración de	1

No.	Función	Nivel de estudio	Titulación Académica	Cantidad
			empresas, administración gastronómica y/o afines reconocido por el SENECYT	

No.	Descripción	Tiempo	Número de Proyectos	Monto de Proyectos
1.1	administración de contratos de alimentación.	2 años	1	1,00000
1.1	Certificado de cursos o capacitaciones que sumadas entre todas sean mínimo 60 horas, realizados en: -Atención al cliente - Manejo de talento humano -Administración - Buenas Prácticas de Manufactura. (BPM)	60 horas	1	1,00000

No.	Función	Nivel de estudio	Titulación Académica	Cantidad
2	Supervisor de Calidad	TERCER NIVEL CON TÍTULO	Título de tercer nivel en Ingeniería en Alimentos o en Calidad, registrado en el SENESCYT.	1

No.	Descripción	Tiempo	Número de Proyectos	Monto de Proyectos
2.1	servicios de alimentación.	2 años	1	1,00000
2.1	Certificado de cursos o capacitaciones que sumadas entre todas sean mínimo 60 horas, realizados en:-Buenas Prácticas de Manufactura. (BPM). - Saneamiento higiene y Seguridad Industrial. -Química de Alimentos.	60 horas	1	1,00000

No.	Función	Nivel de estudio	Titulación Académica	Cantidad
3	Nutricionista	TERCER NIVEL CON TÍTULO	Título universitario de Licenciatura en Nutrición y Dietética reconocido por el SENECYT	2

No.	Descripción	Tiempo	Número de Proyectos	Monto de Proyectos
3.1	alimentación colectiva.	1 años	1	1,00000
3.1	Certificado de cursos o capacitaciones que sumadas entre todas sean mínimo 60 horas, realizados en: Buenas Prácticas de Manufactura. (BPM) -Nutrición Clínica. -Dieto terapia. - Manipulación de alimentos-	60 horas	1	1,00000

No.	Función	Nivel de estudio	Titulación Académica	Cantidad
4	Chef o Jefe de Cocina	TERCER NIVEL CON TÍTULO	Título de instrucción superior en la rama de Gastronomía. o Administrador Gastronómico, reconocido por el SENECYT	2

No.	Descripción	Tiempo	Número de Proyectos	Monto de Proyectos
4.1	alimentación colectiva	2 años	1	1,00000
4.1	Certificado de cursos o capacitaciones que sumadas entre todas sean mínimo 40 horas, realizados en: ? Costos de Alimentos y Bebidas. / Buenas Prácticas de Manufactura. (BPM) / Cocina internacional y nacional. / Panadería – Pastelería. / Manipulación de alimentos	40 horas	1	1,00000

No.	Función	Nivel de estudio	Titulación Académica	Cantidad
5	Ayudantes de cocina	BACHILLER	Título de Bachiller.	8

No.	Descripción	Tiempo	Número de Proyectos	Monto de Proyectos
5.1	alimentación colectiva	2 años	1	1,00000
5.1	Certificado de cursos o capacitaciones que sumadas entre todas sean mínimo 20 horas, realizados en: Buenas prácticas de manufactura. (BPM) -Alimentación - Manipulación de alimentos.-	20 horas	1	1,00000

No.	Función	Nivel de estudio	Titulación Académica	Cantidad
6	Auxiliares de Dieta	BACHILLER	Título Bachiller	4

No.	Descripción	Tiempo	Número de Proyectos	Monto de Proyectos
6.1	alimentación colectiva	1 años	1	1,00000
6.1	Certificado de cursos o capacitaciones que sumadas entre todas sean mínimo 20 horas, realizados en: Buenas Prácticas de Manufactura. - Manipulación de alimentos.-	20 horas	1	1,00000

No.	Función	Nivel de estudio	Titulación Académica	Cantidad
7	Postillero polifuncional	EDUCACION BASICA	Primaria o básico	2

No.	Descripción	Tiempo	Número de Proyectos	Monto de Proyectos
7.1	alimentación colectiva	6 meses	1	1,00000
7.1	Certificado de cursos o capacitaciones que	20 horas	1	1,00000

No.	Descripción	Tiempo	Número de Proyectos	Monto de Proyectos
	sumadas entre todas sean mínimo 20 horas, realizados en Manejo de desechos. Lavado de vajilla, utensilios - Buenas prácticas de manufactura-			

No.	Función	Nivel de estudio	Titulación Académica	Cantidad
8	Bodeguero polifuncional	BACHILLER	Titulo Bachiller	1

No.	Descripción	Tiempo	Número de Proyectos	Monto de Proyectos
8.1	alimentación colectiva	1 años	1	1,00000
8.1	Certificado de cursos o capacitaciones que sumadas entre todas sean mínimo 20 horas, realizados en: Buenas Prácticas de Manufactura. - Manipulación de alimentos. - Paquetes informáticos. - Guías de despacho y órdenes de entrega. - Manejo de KARDEX -Participar en la toma física de inventarios-	20 horas	1	1,00000

No.	Función	Nivel de estudio	Titulación Académica	Cantidad
9	Auxiliar de Línea	BACHILLER	Titulo Bachiller	1

No.	Descripción	Tiempo	Número de Proyectos	Monto de Proyectos
9.1	Certificado de cursos o capacitaciones que sumadas entre todas sean mínimo 20 horas, realizados en: ? Buenas Prácticas de Manufactura. - Manipulación de	20 horas	1	1,00000

No.	Descripción	Tiempo	Número de Proyectos	Monto de Proyectos
	alimentos. - Paquetes informáticos. -Guías de despacho y órdenes de entrega. -Manejo de KARDEX -Participar en la toma física de inventarios			

4.1.6 Especificaciones técnicas o Términos de referencia:

La entidad contratante deberá verificar que cada oferente en la oferta que ha presentado, dé cumplimiento expreso y puntual a las especificaciones técnicas de los bienes que se pretende adquirir o, términos de referencia para los servicios que se pretende contratar, de conformidad con lo detallado en el numeral 2.3 del pliego.

4.1.7 Patrimonio (Aplicable a personas jurídicas):

HOSPITAL GÍNECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI, verificará que el patrimonio del oferente sea igual o superior a la relación que se determine con respecto del presupuesto referencial conforme las regulaciones expedidas por el SERCOP. Para este procedimiento el monto mínimo de patrimonio que el oferente debe justificar es de: **15.977,26300** dólares de Estados Unidos de América.

4.1.8 Umbral de Valor Agregado Ecuatoriano Mínimo:

La entidad contratante deberá verificar si alguno o algunos o todos los oferentes cumplen con el porcentaje mínimo sectorial ecuatoriano, determinado por el SERCOP. Sólo él o los participantes que cumplen con el porcentaje mínimo sectorial ecuatoriano continuarán en el procedimiento.

Únicamente cuando en los procedimientos de contratación no hubiere oferta u ofertas de bienes y/o servicios considerados de origen ecuatoriano, **HOSPITAL GÍNECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI**, continuará el procedimiento con las ofertas de origen extranjero.

Umbrales de VAE del Procedimiento		
Descripción	Umbral VAE	
Lote 1 63230 SERVICIOS DE COMIDAS POR ENCARGO SUMINISTRADAS AL EXTERIOR		44,15%

Otro(s) parámetro(s) resuelto por la entidad contratante:

No.	Parámetro	Dimesión
1	Carta compromiso de certificados de salud	Los oferentes participantes deberán presentar una carta compromiso que si resultan adjudicados, entregaran al administrador del contrato previo al inicio de la prestación del servicio.

No.	Parámetro	Dimesión
2	Carta Compromiso del sistema informático	Los oferentes participantes deberán presentar una Carta Compromiso que contarán con un sistema biométrico informáticos de registro y control de usuarios desde el inicio de ejecución del contrato.
3	Carta Compromiso de dotación de menaje Ecuador	Los oferentes presentaran una carta compromiso que entregaran completamente el menaje y equipos descritos en los términos de referencia numeral 7. Metodología del Servicio.
4	Carta compromiso de la contratación del laborator	El oferente deberá presentar una carta compromiso en la cual especifique la contratación de un laboratorio que realice análisis físico, químico y microbiológico a todos los insumos utilizados en la elaboración de los alimentos, así como su producto final, el mismo que se va
5	Carta compromiso de Manual de Dietas	El oferente deberá presentar el Manual de Dietas que deberá ser aprobado por el administrador de contrato, y revisado con la periodicidad que se establezca, incluyendo cuantas mejoras resulten pertinentes para la prestación del mismo. Dicho Manual será
6	Listado de EPP y ropa de trabajo a ser utilizados	El oferente deberá presentar el listado de los EPP y ropa de trabajo a ser utilizados en la prestación del servicio en el que adjuntará fichas técnica o fotografías
7	Carta compromiso de Protocolo de Manejo	El oferente deberá presentar el Protocolo de Manejo de residuos Alimenticios en base al Reglamento "Manejo de los desechos infecciosos para la red de servicios de salud en el Ecuador". Dicho protocolo será presentado al administrador de contrato para su aprobación antes de la entrada en funcio...
8	Carta compromiso de Plan de capacitación contin.	El oferente deberá presentar el Plan de Capacitación continua y permanente con su respectivo permanente con su respectivo cronograma para el personal en cuanto cronograma para el personal.

4.1.9 Verificación de cumplimiento de integridad y requisitos mínimos de la oferta:

Parámetro	Cumple	No Cumple	Observaciones
Integridad de la oferta			
Equipo mínimo			

Parámetro	Cumple	No Cumple	Observaciones
Personal técnico mínimo			
Umbral de Valor Agregado Ecuatoriano Mínimo (VAE)			
Experiencia general mínima			
Experiencia mínima del personal técnico			
Patrimonio (Personas Jurídicas)*			
Especificaciones técnicas o Términos de referencia			
Experiencia específica mínima			
Carta compromiso de certificados de salud			
Carta Compromiso del sistema informático			
Carta Compromiso de dotación de menaje Ecuador			
Carta compromiso de la contratación del laboratorio			
Carta compromiso de Manual de Dietas			
Listado de EPP y ropa de trabajo a ser utilizados			
Carta compromiso de Protocolo de Manejo			
Carta compromiso de Plan de capacitación contin.			

* El patrimonio del oferente, como parámetro de evaluación, se aplicará siempre que el presupuesto referencial sea igual o superior al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0,000002 por el presupuesto inicial del estado del correspondiente.

Únicamente aquellas ofertas que cumplan integralmente con los parámetros mínimos requeridos por **HOSPITAL GÍNECO OBSTÉTRICO PEDIÁTRICO DE NUEVA AURORA LUZ ELENA ARISMENDI**, se habilitarán a fin de que los oferentes envíen sus ofertas a través del portal institucional del SERCOP para participar en la puja.

4.1.10 Información Financiera de Referencia:

Análisis de los Índices Financieros:

Los índices financieros constituirán información de referencia respecto 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	1,00	Los factores para su cálculo estarán respaldados en la correspondiente declaración de impuesto a la renta del ejercicio fiscal correspondiente y/o los balances presentados al órgano de control respectivo.
Índice de endeudamiento	1,50	Los factores para su cálculo estarán

		respaldados en la correspondiente declaración de impuesto a la renta del ejercicio fiscal correspondiente y/o los balances presentados al órgano de control respectivo.
--	--	---

SECCIÓN V

PUJA

5.1 Oferta económica inicial: Los proveedores cuya oferta haya sido calificada y habilitada, deberán enviar la oferta económica inicial a través del Portal Institucional del SERCOP a fin de participar en la puja.

Las ofertas económicas iniciales presentadas a través del Portal Institucional del SERCOP, obligan al oferente a cumplir las condiciones técnicas y económicas ofertadas en el caso de resultar adjudicado, aun cuando no participe en el acto de la puja.

El oferente deberá presentar en la oferta, el formulario -Oferta Económica Inicial- con los precios unitarios inicialmente propuestos de los bienes y servicios a suministrar, cuyo valor total será subido por el oferente al portal como oferta económica inicial, en caso de resultar habilitado. Concluida la puja o negociación, en caso de que el oferente resulte adjudicado, el valor resultante de la puja o negociación deberá adecuarse a lo previsto en el cuadro del formulario indicado, con los precios unitarios que justifican el monto final adjudicado, información que se trasladará al contrato.

5.2 Puja: En el día y hora señalados en la convocatoria, se realizará la puja hacia la baja a través del Portal Institucional del SERCOP, en la cual participarán únicamente los proveedores que hayan enviado su oferta económica inicial.

El porcentaje de variación mínimo durante la puja será del: **2%**.

5.3 Negociación: De existir una sola oferta calificada, o si una sola oferta resultare habilitada, o un solo oferente presentare su oferta económica inicial, se realizará una sesión de negociación de acuerdo a lo establecido en el artículo 47 del RGLOSNC.

SECCIÓN VI

OBLIGACIONES DE LAS PARTES

6.1 Obligaciones del Contratista:

- Garantizar el cumplimiento de porcentaje Valor Agregado Ecuatoriano ofertado.
- Dar cumplimiento cabal a lo establecido en el presente pliego de acuerdo con los términos y condiciones del contrato.

Cumplir con todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato y del objeto del mismo -El contratista tendrá un plazo no mayor a 30 días calendario contados a partir de la subscripción del contrato, para la entrega del equipo y menaje solicitado. - Cumplir con las condiciones y términos establecidos en su oferta -Entregar al contratante, los informes periódicos mensuales requeridos por el administrador del contrato, en los términos, plazos y formatos para ello definido previamente, de forma que se pueda verificar el cumplimiento -El contratista deberá entregar el valor de cada tiempo de comida que corresponde a una ración. (desayuno, almuerzo, merienda, colaciones y jarra de agua). Insumo que servirá para el pago mensual por parte del administrador de contrato. -Se debe utilizar aceites de maíz, girasol, oliva, linaza, pero no aceites cuya única especificación indique aceite vegetal puesto que puede incluir aceite de palma, que no se desea forme parte la dieta. -El personal adscrito al servicio dependerá íntegramente del contratista, no estableciéndose hacia el centro en el que desarrolla su labor ni hacia el MSP ningún tipo de relación laboral o de afiliación. -El contratista facilitará a su personal la ropa de trabajo necesaria para realizar adecuadamente su trabajo, así como los elementos de protección personal necesarios para salvaguardar su integridad y seguridad. -Se deberá notificar a la entidad el ingreso de personal nuevo por escrito, el mismo que deberá cumplir con todas las condiciones establecidas en el presente TDR, tomando en cuenta los requisitos establecidos para cada uno del personal técnico, para lo cual deberá presentar la hoja de vida de cada uno de ellos con sus respectivos respaldos, al Administrador de contrato para el inicio de sus actividades. -Dotar al personal con uniformes, carnets de identificación y equipos de protección personal conforme a los requerimientos de la Contratante. -En caso de inasistencias del personal operativo de limpieza, el contratista se responsabilizará de los debidos reemplazos en un plazo máximo de dos horas a partir del inicio de la prestación del servicio del personal que no asistiere. - El contratista deberá realizar el control de plagas.

6.2 Obligaciones de la Contratante:

- Dar solución a las peticiones y problemas que se presentaren en la ejecución del contrato, en un plazo 5 días contados a partir de la petición escrita formulada por el contratista.
- Para el caso de servicios, de ser necesario, previo el trámite legal y administrativo respectivo, celebrar los contratos complementarios en un plazo 8 días contados a partir de la decisión de la máxima autoridad.
- Suscribir las actas de entrega recepción de los trabajos recibidos, siempre que se haya cumplido con lo previsto en la ley para la entrega recepción; y, en general, cumplir con las obligaciones derivadas del contrato.

Dar solución a las peticiones y problemas que se presentaren en la ejecución del contrato, en un plazo de 8 días calendario contados a partir de la petición escrita formulada por el contratista. Proceder con los pagos una vez que el contratista ha dado cumplimiento a lo determinado en el contrato, observando para el efecto cada una de sus cláusulas. Verificar los documentos que el proveedor debe presentar, de conformidad con los intereses institucionales;

Índice de archivos		
No.	Descripción	Link
1	0_indice_de_subasta_inversa_electronica1	descargar
2	1_condiciones_particulares_del_pliego_de_subasta_i	descargar
3	2_condiciones_generales_del_pliego_de_subasta_inve	descargar
4	3_formulario_de_la_oferta_de_subasta_inversa_elect	descargar
5	5_condiciones_generales_del_contrato_de_subasta_in	descargar
6	4_formulario_de_compromiso_de_asociacion_o_consortio	descargar
7	condiciones_particulares_del_contrato_de_subasta_i	descargar
8	formulario_de_la_oferta_de_subasta_inversa_electro	descargar