

- Los alimentos deben permanecer cubiertos en los intervalos de la distribución, especialmente en el almuerzo.
- Es responsabilidad del manipulador entregar al Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil o en caso especiales a una educadora una porción de las preparaciones y/o alimentos para su verificación y valoración organoléptica.
- Los manipuladores que se encuentran en el Centro de Desarrollo Infantil no pueden distribuir los alimentos a las niñas y niños si no se cumple con la verificación organoléptica o autorización del Coordinador /a o su delegado en casos especiales.
- Los manipuladores deben servir las preparaciones y/o alimentos a las niñas y niños la porción establecida según el grupo de edad al que corresponden las niñas y niños.
- El personal del proveedor del servicio de alimentación distribuirá los alimentos a las niñas y niños según los grupos de edad o salas, para lo cual se apoyará de la educadora de desarrollo infantil integral responsable del grupo de edad.
- Las educadoras del Centro de Desarrollo Infantil responsables de la atención y cuidado de las niñas y niños en los momentos de comida deben portar la malla del cabello.

#### **5.3.9. Ropa De Trabajo, Presentación General Y Obligaciones Del Personal**

- a) En todos los casos el personal contará con identificación donde se visualice datos personales y fotografía actualizada.
  - b) Todo el personal deberá contar con uniformes completos: gorro, malla para el cabello, delantal de protección y guantes para la manipulación de alimentos, zapatos antideslizantes. El personal deberá guardar la presentación y asepsia de los uniformes en todo momento.
  - c) El personal deberá precautelar la higiene personal integral: manos limpias, uñas cortas sin esmalte laborar sin maquillaje, cabello recogido, no tener barba ni bigote (en caso de llevar barba o bigotes se deberá cubrir con un protector de boca y barba según sea el caso), no portar accesorios como anillos, pulseras, aretes u otros objetos que pudieran presentar un riesgo en la presentación del servicio.
  - d) El proveedor realizará anualmente exámenes médicos a todo el personal tal como: biometría hemática completa, serología (VDRL) y microscópico de orina, coproparasitario, coprocultivo y examen médico general.
  - e) El personal que labora en las áreas de preparación y entrega de alimentos deberá cumplir con las siguientes responsabilidades:
    - No fumar y ni consumir alimentos o bebidas en estas áreas.
    - No permitir el acceso de personas extrañas a las áreas de preparación de alimentos sin la debida protección y precauciones.
- El personal de limpieza deberá disponer de un uniforme diferenciado para el efecto.

## 6. SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

La Subsecretaría de Desarrollo Infantil a partir de la implementación de externalización del servicio de alimentación en febrero 2013, se ha preocupado por la mejora continua de la alimentación que reciben las niñas y los niños en los Centros de Desarrollo Infantil, es así que en el 2015 se implementa la aplicación mensual de la ficha de Buenas Prácticas de Manufactura, derivada del manual de BPM, que establece como principal objetivo garantizar alimentación inocua y parte de las BPM son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano y que es obligatorio en todo servicio público y privado.

La ficha de Verificación Calidad BPM contiene 11 capítulos y en cada uno de estos se establece distintos requerimientos que obligadamente se debe cumplir y que se detalla a continuación. **Anexo 3 (Ficha Verificación de Calidad BPM)**

El seguimiento y control del servicio de alimentación se lo realiza mensualmente por parte del Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil, en el cual se determina la calidad del servicio de alimentación a través de la semaforización y en base a la calificación obtenida se determina la terminación del servicio y/o elaboración de un plan de mejoras, hasta alcanzar los parámetros establecidos.

### 6.1. Aplicación mensual de la Ficha de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

- La ficha BPM incluye los 11 capítulos de las Buenas Prácticas de Manufactura, que se describe en las normas y condiciones del servicio de alimentación que debe cumplir el proveedor del servicio de alimentación contratado, cada uno de los capítulos contienen ítems, que el Coordinador/a debe verificar su cumplimiento, asignando al cumplimiento con el número **UNO (1)** y al no cumplimiento con el **CERO (0)**, con la finalidad de facilitar la sumatoria y determinar la semaforización del capítulo así como del servicio. **Anexo 3 (Ficha Verificación de Calidad BPM)**
- La aplicación de la ficha BPM se la debe hacer sin previo aviso al proveedor y en diferente horario, en caso que el mismo proveedor entregue la alimentación a más de un Centro de Desarrollo Infantil, se deberá coordinar entre los/las Coordinadoras de los Centros de Desarrollo Infantil para la aplicación de la ficha y evitar doble aplicación, resultados y confusiones.
- La ficha BPM debe permanecer en la carpeta en el Centro de Desarrollo Infantil y una copia en el local del proveedor; y si existe más de un Centro de Desarrollo Infantil deben contar con la misma información.

## 6.2. Semaforización de resultados de la aplicación de la ficha BPM

La semaforización es una estrategia de valoración de la calidad a través de la calificación cuanti-cualitativa del servicio de alimentación que se determina según el cumplimiento de los ítems de la ficha BPM y los parámetros son:

- Menos del 40% de cumplimiento del capítulo o servicio, de lo asigna con el color Rojo, que se lo define como proveedor crítico.
- Entre el 41 a 55% de cumplimiento del capítulo o servicio total se lo asigna el color Naranja, de lo determina como proveedor regular.
- Entre el 56 al 80% de cumplimiento del capítulo o servicio total se lo asigna el color Amarillo, proveedor bueno.
- Más del 80% de cumplimiento del capítulo o servicio total se lo asigna el color Verde, proveedor muy bueno.

Es obligación del Coordinador/a semaforizar cada capítulo y en forma general el servicio y registrar la calificación en el cartel de mejoramiento continuo de semaforización, tanto en el local del proveedor como en el Centro de Desarrollo Infantil, mismo que debe estar ubicado en un lugar visible. Anexo 3 (Ficha Verificación de Calidad BPM)

## 6.3. Acciones de intervención según semaforización

De acuerdo a la semaforización alcanzada por el proveedor de alimentación contratado se sigue los siguientes pasos:

- Cuando el valor es inferior al 40% de cumplimiento en forma general, es obligación del Director Distrital notificar a la entidad firmante (GAD, OSC, ER) del convenio con el MIES su responsabilidad de dar por terminado el contrato del servicio de alimentación contratado.
- Cuando el valor es inferior al 40% de cumplimiento en forma general, es obligación del Director Distrital notificar al proveedor del servicio de alimentación contratado en caso de los Centros de Desarrollo Infantil de atención directa y emblemático del MIES, la terminación del contrato.
- Cuando los valores alcanzados por el proveedor están entre 41 hasta el 99% de cumplimiento, es obligación del Coordinador/a de Centro de Desarrollo Infantil y el proveedor elaborar el plan de mejoras, basado en los ítems incumplidos, priorizando inmediatamente acciones de higiene e inocuidad alimentaria y además debe contar con el respectivo cronograma de cumplimiento. Anexo 4 (Ficha de Mejora Continua de Alimentación)
- Es obligación del Coordinador/a de Centro de Desarrollo Infantil realizar seguimiento al cumplimiento de las actividades y compromisos descritos en el plan de mejora según el cronograma establecido, para lo cual deberá asistir al local del proveedor más de una vez en el mes.
- El personal técnico del MIES (nacional, zonal o distrital) en sus visita técnicas de seguimiento realizarán verificación a todo el proceso a través de la ficha BPM

aplicada por el Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil y el plan de mejoras implementado

#### **6.4. Reportes al sistema DRIVE**

La Subsecretaría de Desarrollo Infantil con la finalidad de contar con información actualizada de la calidad del servicio de alimentación prestada por los proveedores de alimentación a las niñas y niños de los Centro de Desarrollo Infantil en base a la aplicación de la ficha BPM, determinó la obligatoriedad de registrar los datos de la semaforización en una hoja Excel, misma que utiliza en el DRIVE google, para lo cual se debe cumplir lo siguiente:

- El Coordinador/a de Centro de Desarrollo Infantil entregará una copia de la ficha BPM y plan de mejora a la Analistas Junior de Centro de Desarrollo Infantil del Distrito hasta el último día laborable del mes que decurre.
- La Analista Junior de Centro de Desarrollo Infantil del Distrito, hasta el quinto día laborable del mes siguiente deberá subir los resultados de cada uno de los capítulos y servicio en general al sistema DRIVE.
- Las Analistas Nacionales hasta el 15 de cada mes, elaborarán el informe nacional de resultados de la calidad de la alimentación según la semaforización, en las que incluirá recomendaciones para cada uno de los distritos.
- En base a los resultados nacionales obtenidos, el informe nacional procederá a notificar a la zona y distrito, realizar seguimiento y asistencia técnica a los proveedores del servicio de alimentación que han obtenido resultados muy bajos, así como muy altos, con la finalidad de contar con mayor información de conformidad.
- En casos especiales las técnicas nacionales con perfil en nutrición, procederán a realizar seguimiento y verificación de la calidad del servicio de alimentación a nivel nacional.

#### **7. PRESUPUESTO REFERENCIAL**

El Presupuesto Referencial es de USD \$34336,80: *(SON TREINTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y SEIS CON 80/100)* dólares de Estados Unidos de América, sin incluir el IVA. El número de partida presupuestaria es *270.7.3.02.99 denominada otros servicios* de fecha 17 de mayo de 2018.

El valor del servicio de alimentación por niña-niño corresponde a USD 2,51 diarios más IVA. Este valor cubre todos los costos necesarios para que el oferente preste los servicios de manera directa en cada uno de los puntos de los CDI.

#### **8. PLAZO DE LA CONTRATACIÓN**

El plazo *será todos los días laborables, desde julio de 2018 hasta diciembre de 2018*, contados a partir de la suscripción del contrato

#### **9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO**

El pago se lo realizará de manera mensual previa presentación de la factura por parte del contratista dentro de los cinco días hábiles posteriores a la entrega del servicio; así como con la

presentación del informe favorable del Administrador del Contrato, informe mensual de calidad y cantidad, informe de asistencia de los niños, ficha de recepción diaria de alimentos, ficha de planificación mensual del ciclo de menús.

Con el fin de precautelar los intereses institucionales de esta Cartera de Estado, el pago de la alimentación se lo realizará por CONSUMO, es decir por el número de servicio de alimentación recibido por día y no por cantidades fijas mensuales.

Una vez recibida la factura el pago se realizará en un plazo máximo de 10 días hábiles

#### **10. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

- a. El personal responsable de la manipulación y preparación de alimentos del proveedor contratado deberá cumplir con las normas y condiciones a aplicarse en el servicio contratado descrito en el capítulo 5 del personal.
- b. Asegurar y facilitar el ingreso del Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil y/o personal técnico de desarrollo infantil distrital, zonal o nacional del MIES y/o Instituciones del **Estado** para realizar las inspecciones de las instalaciones destinadas a la preparación de los alimentos.
- c. Reemplazar inmediatamente el alimento y/o preparación que presenta observación en alguna de sus características organolépticas identificadas en la recepción de alimentos por parte del Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil.
- d. Cumplir con los acuerdos y compromisos del plan de mejoras en el tiempo establecido.
- e. Garantizar la disponibilidad de vajilla de acero inoxidable de acuerdo a la edad de las niñas y niños para el consumo de los alimentos (taza, vaso, plato soper, plato tendido, repostero, cuchara soper y cucharita)
- f. Reponer en los Centros de Desarrollo Infantil los porcionadores de alimentos para los procesos de distribución de las preparaciones y/o alimentos, de acuerdo a lo establecido en la presente normativa.
- g. Notificar al Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil en casos de proceder con reemplazo de alimentos por no disponibilidad en el mercado u otro factor.
- h. Cumplir al menos con una capacitación anual sobre alimentación, nutrición, manipulación alimentos e inocuidad alimentaria.
- i. Informar al contratante, Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil y Analista Distrital de Centro de Desarrollo Infantil en caso de cambio de personal y especialmente del local de la preparación de alimentos, para contar con la inspección y aprobación correspondiente.

#### **11. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD CONTRATANTE**

- a. Contratar el servicio de alimentación considerando el cumplimiento de todas las normas y condiciones establecidas por la presente Norma técnica de externalización del servicio de alimentación.
- b. Realizar seguimiento al cumplimiento de las normas y condiciones del servicio de alimentación contratado.

- c. Apoyar y acompañar el cumplimiento del plan de mejoras establecida conjuntamente con el Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil en el marco de la estrategia de semaforización para el mejoramiento continuo del servicio de alimentación.
- d. Notificar al proveedor del servicio de alimentación el término del contrato en casos que su valoración de semaforización sea inferior al 40% de la ficha BPM, aplicada por el Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil.
- e. Gestionar conjuntamente con los proveedores capacitaciones para los manipuladores de alimentos en instancias del Estado u autogestión.
- f. Realizar seguimiento, apoyo y asistencia técnica al cumplimiento del protocolo de la externalización del servicio de alimentación, lineamientos, protocolos y procedimientos establecidos por el Ministerio de Inclusión Económica y Social en concordancia con las políticas del Ministerio de Salud Pública.

## 12. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

La metodología de evaluación será la de "Cumple o no cumple" y "Por puntaje"

Se realizará la verificación de los documentos y requisitos mínimos solicitados en el pliego, aquellas ofertas que cumplan integralmente esta metodología serán evaluadas de acuerdo a los criterios de inclusión.

## 13. REQUISITOS MÍNIMOS

Los Oferentes tendrán que cumplir los siguientes requisitos mínimos:

PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
Carta de presentación y compromiso		
Datos generales del oferente		
Tabla de cantidades y precios		
Nómina de socios, accionistas o participes mayoritarios de personas jurídicas		
Listado de socios o empleados		
Adhesión a los términos y condiciones económicas del procedimiento		
Equipo mínimo requerido		
Personal Mínimo Requerido		
Experiencia del Personal Mínimo Requerido		
Capacitación del personal		

mínimo requerido		
Experiencia Oferente		

### 13.1. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO, EXPERIENCIA Y CAPACITACIÓN

CANTIDAD	PERSONAL	EXPERIENCIA	CAPACITACIÓN
1	Cocinero o jefe de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado que acredite al menos un año en servicios de preparación de alimentos.</li> <li>• Certificado de Salud vigente otorgado por el MSP o por centro de salud privado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado que acredite haber cursado y/o aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura, otorgado por un organismo competente.</li> </ul>
2	Ayudante de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado que acredite capacitación /o experiencia de al menos seis meses en servicios de preparación de alimentos.</li> <li>• Certificado de Salud vigente otorgado por el MSP o por centro de salud privado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado que acredite haber cursado y/o aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de manufactura.</li> </ul>

**NOTA:** Este grupo de trabajo está en capacidad de atender hasta 40 usuarios diarios, por lo tanto se considera un (1) ayudante de cocina extra por cada 40 usuarios adicionales.

Para los jefes de cocina se tomará en cuenta la siguiente relación, un (1) jefe de cocina o cocinero por cada 200 usuarios adicionales.

### 13.2. EXPERIENCIA DEL OFERENTE

	TIPO DE EXPERIENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPORALIDAD	NÚMERO DE PROYECTOS SIMILARES	VALOR DEL MONTO MÍNIMO	CONTRATOS PERMITIDOS	MONTO MÍNIMO POR CONTRATO
1	GENERAL	ANEXAR ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN Y/O CONTRATOS EN PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTOS	15 años	1	3313,20		

3	ESPECÍFICA	ANEXAR ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN Y/O CONTRATOS EN OBTENCIÓN DE EQUIPO DE ALIMENTOS A CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL	ESPECÍFICA	1	1656.60		
---	------------	--	------------	---	---------	--	--

### 13.3. EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO

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

#### Menaje:

- Ollas y sartenes, menaje menor
- Menaje de cocina de acero inoxidable
- Vajilla para el servicio (adecuada para niños y niñas de 1 a 3 años), el material de la vajilla será de acero inoxidable. La calidad de la vajilla deberá garantizar que por deterioro o rotura no lastime a ningún usuario ni operario. Además el material de elaboración no deberá interferir en la calidad de los alimentos.
- Cubertería de acero inoxidable.
- Tablas de picar alimentos
- Vasos de acero inoxidable

Los oferentes deberán adjuntar a la oferta una declaración escrita (no notariada) o compromiso de uso, arriendo o adquisición de que cuentan con los equipos y menaje solicitado, adicionalmente se deberá adjuntar el archivo fotográfico de los mismos.

### 14. PARÁMETROS INCLUSIVOS DE EVALUACIÓN

Parámetros de Inclusión	Porcentaje
Asociatividad	50%
Calidad	30%
Criterios de igualdad	20%

**a) Asociatividad:** se otorgará un puntaje mayor a los oferentes cuyo modelo asociativo permita la participación efectiva de artesanos, micro y pequeños productores, y actores de la Economía Popular y Solidaria, a fin de presentar una oferta de producción nacional;

El oferente que acredite un modelo asociativo que permita la participación efectiva de artesanos, micro y pequeños productores y actores de la Economía Popular y Solidaria mediante la presentación del documento constitutivo de la persona jurídica y estatutos de dicha entidad, mismos que deberán estar actualizados e inscritos según lo determina la Ley de Economía Popular y Solidaria y deberán guardar relación con el objeto de la contratación, obtendrán un puntaje de hasta 50 puntos, de acuerdo al siguiente detalle:



ASOCIATIVIDAD	
TIPOS DE OFERENTES	Puntaje
Grupo 1.- Organizaciones de economía popular y solidaria: sectores comunitarios, asociativos, cooperativos, gremios artesanales y demás figuras jurídicas que contemple la normativa en relación a los actores de la economía popular y solidaria.	50
Grupo 2.- Artesanos calificados (personas naturales)	30
Grupo 3.- Unidades económicas populares (persona natural)	20
Grupo 4.- Sociedades y compañías de economía privada y economía mixta.	0

**b) Calidad:** se evaluará en base al cumplimiento de las condiciones establecidas en la ficha de Buenas Prácticas de Manufactura BPM, experiencia del proveedor y personal técnico; con un puntaje de **hasta (30) puntos**.

Los requisitos técnicos se calificarán de acuerdo a la ficha técnica BPM (anexa), de conformidad con la metodología de semaforización de la ficha, previa visita de la comisión técnica al oferente participante, de acuerdo al siguiente detalle:

La Ficha de Buenas Prácticas de Manufactura contiene 11 capítulos y para la calificación se prioriza 7 capítulos y a cada capítulo igualmente se le asigna un valor tope, mismo que toma como referencia la semaforización.

Parámetros de Evaluación	Calificación máxima
<b>1. Requisitos técnicos</b>	
Transporte	5
Infraestructura o espacio de preparación de los alimentos	5
Equipos, muebles y útiles	3
Control integrado de plagas	3
Suministro de agua	5
Gestión de Residuos	5
Manipuladores (personal)	4
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>

Con base a la calificación máxima se procederá a asignar un valor de acuerdo al color asignado en la semaforización, como se detalla en el cuadro siguiente:

Capítulo	Semaforización Verde	Semaforización Amarillo	Semaforización Anaranjado
Transporte, infraestructura, disponibilidad agua y gestión residuos	5	4	3
Manipuladores	4	3	2

Equipos y control integrado de plagas	3	2	1
---------------------------------------	---	---	---

c) **Criterios de Igualdad.** Este parámetro permitirá priorizar la compra inclusiva a los oferentes que cuenten con miembros que acrediten los siguientes criterios de igualdad: identidad de género, intergeneracional, pueblos y nacionalidades, personas con discapacidades y de movilidad humana, de acuerdo a lo siguiente:

CRITERIOS	PUNTAJE
Intergeneracional	10
Persona con discapacidad	7
Beneficiarios del Bono de Desarrollo Humano	3

El puntaje máximo que se otorgará por este criterio de igualdad no excederá de veinte (20) puntos.

**INTERGENERACIONAL (10 puntos):** Se otorgará 5 puntos a los oferentes que tengan al menos 1 persona mayor de 65 años en el área operativa o administrativa; para lo cual se deberá presentar la cédula de ciudadanía, adicionalmente se presentará la nómina de socios o la planilla de aporte al IESS.

Se otorgará 5 puntos a los oferentes que tengan al menos 1 persona entre 18 y 29 años en el área operativa o administrativa; para lo cual se deberá presentar la cédula de ciudadanía, adicionalmente se presentará la nómina de socios o la planilla de aporte al IESS.

**PERSONAS CON DISCAPACIDAD:** Se otorgará 7 puntos a los oferentes que dentro de su organización cuenten con al menos una persona con discapacidad como socio o en el área administrativa, que presente el carné de discapacidad del Ministerio de Salud Pública. Las organizaciones del Sector Asociativo, Cooperativo y Comunitario bajo los principios de la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria y del sector Financiero Popular y Solidario solo presentarán carné de MSP del socio y no deberá entregar la planilla de aporte al IESS.

**BENEFICIARIOS DEL BONO DESARROLLO HUMANO:** Se otorgará 3 puntos a los oferentes que en su Asociación cuenten con al menos 2 miembros que reciban el Bono de Desarrollo Humano en la parte operativa y administrativa del servicio de alimentación.

## 15. GARANTÍAS

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

- La garantía de fiel cumplimiento del contrato, si la cuantía de la misma es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0,000002 por el presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico. Esta garantía se rendirá por un valor igual al 5% del monto total de la orden de compra.

Las garantías contempladas en este numeral, serán entregadas a través de cualquier forma prevista en el artículo 73 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, y serán devueltas conforme lo dispuesto en el artículo 77 de la misma Ley.

#### 16. INFRACCIONES, SANCIONES Y MULTAS

INFRACCIONES	MULTA
Por la no prestación del servicio	1 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada día de servicio no prestado.
Por el cambio en los menús preestablecidos por la entidad contratante sin la debida autorización	0.25 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada cambio
Por el incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha.	0.05 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada día de incumplimiento.
Por el incumplimiento en el horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante.	
Por el incumplimiento de las condiciones de las ficha BPM.	Multa del 0.25 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato, si el rango de calificación de la ficha BPM está en 57% al 79%.
	Multa del 0.05 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato, si el rango de calificación de la ficha BPM está en 41% al 56%.
Ante el incumplimiento del proveedor respecto de la ficha BPM con un porcentaje menor al 40%.	La entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido, para tales fines la entidad contratante se registrará a los establecido en los Artículos 94 y 95 de la LOSNCP.

#### 17. TIPO DE CONTRATACIÓN: FERIAS INCLUSIVAS

#### 18. CÓDIGO CPC

Código de Clasificador Central del Producto a utilizar (nivel 9) N° 632300212.

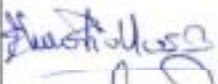
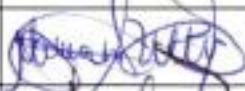
#### 19. ADMINISTRADOR DE CONTROL Y SUPERVISIÓN

La Dirección Distrital del MIES/Cooperante designará como administrador del contrato al Coordinador/a del CDI, quien velará por el cabal cumplimiento de las obligaciones contractuales.

## 20. COMISIÓN TÉCNICA

Para el presente proceso se recomienda designar como miembros de la comisión técnica a:

1. Presidente de la comisión: .....(Delegado de la Máxima Autoridad)
2. Titular del área requirente o delegado:.....
3. Un profesional afín al objeto de contratación:.....

ACTIVIDAD	NOMBRE	CARGO	FIRMA
Elaborado por:	Lic. Luz Elina Fiallos	JEFE DE LA UNIDAD DE DESARROLLO Y ACCIÓN SOCIAL	
Revisado por:	Ing. Miriam Ulloa	DIRECTORA ADMINISTRATIVA	
Aprobado por:	Dr. Rodrigo Pazmiño	ALCALDE DEL GAD MUNICIPAL DE CHAMBO	