



RESUMEN

Se presenta un plan de negocios para la elaboración y comercialización de galletas tradicionales para colación escolar por parte de la Escuela de Ingeniería en Alimentos de la Universidad del Azuay. En este plan se analizan los siguientes puntos: la Naturaleza del Proyecto en el que se explica la razón por la que se conforma la empresa y su entorno; el Mercado, sus actores, factores que influyen en él y la posibilidad de expansión; la Producción, con todo lo que implica la elaboración de galletas, capacidad de producción hasta llegar a la comercialización; la Organización, su estructura y lo que implica la gestión del talento humano; las Finanzas, el punto más sensible del plan de negocios ya que trata la contabilidad de la empresa, la inversión necesaria para la ejecución del proyecto, los estados financieros y sus proyecciones, el cálculo de VAN y TIR con resultados bastante atractivos para los inversionistas; y, por último, el Plan de Trabajo con la integración de actividades previas a la ejecución del plan de negocios.



INDICE

RESPONSABILIDAD.....	I
DEDICATORIA.....	II
AGRADECIMIENTO.....	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
RESUMEN	VI
ABSTRACT	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.VII
INTRODUCCIÓN.....	1
RESUMEN EJECUTIVO DEL PROYECTO	3
CAPÍTULO I: NATURALEZA DEL PROCYECTO	
1.1 LA EMPRESA.....	6
1.2 MISIÓN DE LA EMPRESA.....	7
1.3 OBJETIVOS DE LA EMPRESA.....	7
1.4 VENTAJAS COMPETITIVAS	7
1.4.1 Ventajas Competitivas.....	8
1.4.2 Diagnósticos Competitivos.....	8
1.5 ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA O SECTOR.....	8
1.6 PRODUCTOS DE LA EMPRESA.....	8
1.7 CALIFICACIONES PARA ENTRAR EN EL ÁREA	9
1.8 APOYOS	9
CAPÍTULO II: EL MERCADO	
2.1 OBJETIVOS DE LA MERCADOTECNIA.....	10
2.2 INVESTIGACIÓN DE MERCADO	10
2.2.1 Tamaño del Mercado	11
2.2.2 Demanda Potencial.....	11
2.2.3 Participación de la Competencia en el Mercado	13
2.3 ESTUDIO DEL MERCADO	14
2.4 FIJACIÓN Y POLÍTICAS DE PRECIO.....	14
2.5 RIESGOS Y OPORTUNIDADES DEL MERCADO	14
CAPÍTULO III: PRODUCCIÓN	
3.1 OBJETIVOS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN	15
3.2 ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.....	15
3.3 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN	16
3.4 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO	16
3.5 CARACTERÍSTICAS DE LA TECNOLOGÍA.....	16
3.6 EQUIPOS E INSTALACIONES	17
3.7 MATERIA PRIMA	18
3.7.1 Necesidades de Materia Prima	18
3.7.2 Identificación de Proveedores y Cotizaciones.....	18
3.8 CAPACIDAD INSTALADA	19
3.9 MANEJO DE INVENTARIOS	20
3.10 UBICACIÓN DE LA EMPRESA.....	20
3.11 DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA.....	21
3.12 MANO DE OBRA REQUERIDA	21
3.13 PROCEDIMIENTOS DE MEJORA CONTINUA	21
3.14 PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	22
CAPÍTULO IV: ORGANIZACIÓN	



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.1 OBJETIVOS DE LA ORGANIZACIÓN	23
4.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....	23
4.3 FUNCIONES ESPECÍFICAS POR PUESTO	24
4.4 CAPTACIÓN DEL PERSONAL	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.24
4.4.1 Reclutamiento	28
4.4.2 Selección.....	28
4.4.3 Contratación.....	28
4.4.3 Inducción.....	29
4.5 EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.29
4.6 CAPACITACIÓN AL PERSONAL.....	30
4.7 ADMINISTRACIÓN DE SUELDOS Y SALARIOS	30
4.8 RELACIONES DE TRABAJO	30
4.9 MARCO LEGAL DE LA ORGANIZACIÓN.....	31
CAPÍTULO V: FINANZAS	
5.1 OBJETIVOS DEL ÁREA CONTABLE	32
5.2 SISTEMA CONTABLE DE LA EMPRESA.....	33
5.2.1 CONTABILIDAD DE LA EMPRESA.....	33
5.3 PROYECCIÓN DE VENTAS	36
5.4 FLUJO DE EFECTIVO PROYECTADO	37
5.5 ESTADOS FINANCIEROS.....	38
5.6 INDICADORES FINANCIEROS.....	39
5.7 VALOR ACTUAL NETO Y TASA INTERNA DE RETORNO	40
CAPÍTULO VI: PLAN DE TRABAJO	
6.1 INTEGRACIÓN DE ACTIVIDADES.....	41
6.2 DIAGRAMA DE GANT.....	43
BIBLIOGRAFÍA	44



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y
ADMINISTRATIVAS**

**PLAN DE NEGOCIOS PARA LA ELABORACIÓN Y
COMERCIALIZACIÓN DE COLACIÓN ESCOLAR POR PARTE
DE LA ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS DE LA
UNIVERSIDAD DEL AZUAY**

**TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE DIPLOMADO SUPERIOR EN
EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN**

AUTORA: VILMA CATALINA CALLE CLAVIJO

DIRECTOR: Ing. IVÁN CORONEL C.

CUENCA – ECUADOR

2010



RESPONSABILIDAD

Las versiones y los criterios vertidos en éste Trabajo de investigación son de exclusiva responsabilidad de la autora.

Vilma Calle Clavijo



DEDICATORIA

A Teodoro, Lourdes, Viviana, Paola, Andrés, Juan Pablo y Pini, por su amor y apoyo incondicionales para alcanzar esta nueva meta.



AGRADECIMIENTO

A Dios, por guiar mi camino hasta alcanzar un nuevo logro en mi vida; a Teodoro, Lourdes, Viviana, Paola, Andrés, Juan Pablo y Pini, por su cariño, comprensión y apoyo de todos los días; a mis tíos: Jaime Clavijo y Familia, Dalia Clavijo y Familia, Manuel Calle y Familia, por estar a nuestro lado haciendo de los momentos difíciles más llevaderos y por compartir nuestros momentos de felicidad; al Ing. Iván Coronel, por su excelente calidad de persona y por su valioso tiempo al dirigir de manera desinteresada éste trabajo; a la Universidad del Azuay en las personas de: Ing. Jacinto Guillén, Decano de Investigaciones, Ing. Claudio Sánchez, Director de Escuela de Ingeniería en Alimentos, Ing. Mónica Tinoco, Encargada de los Laboratorios de Alimentos, por su colaboración al brindar la información necesaria para la realización de éste trabajo; a mis compañeros del Diplomado, por todo este tiempo que hemos compartido lleno de alegría y fraternidad; a mis amigos de toda la vida, en especial a Patricia, por estar a mi lado y, a todos quienes hayan colaborado de alguna manera en éste proyecto.



ABSTRACT

The present work deals about a business plan for the development and marketing of traditional crackers school by the School of Food Engineering at the Universidad del Azuay. This plan will analyze the following points: Project Nature which explains why the company is formed and its environment; the Market, its actors, factors that affect it and the possibility of expansion; the Production, with all that entails the development of crackers, production capacity up to the marketing; the Organization, its structure and what it involves the management of human talent; the Finance, the most sensitive point of the business plan as it addresses the company accounts, the investment required for project implementation, financial statements and projections, the calculation of NPV and IRR results quite attractive to investors; and, finally, the Work Plan with the integration of previous activities the implementation of the business plan.



INTRODUCCIÓN

La alimentación en los niños es considerada como un factor importante en su desarrollo por lo que su excelente calidad nutricional debe ser algo primordial al momento de elegir las comidas para los infantes.

Actualmente, el Gobierno del Ecuador mediante el Ministerio de Educación tiene como una de sus políticas la siguiente: “Ningún niño, niña o adolescente con hambre o desnutrición”; para esto, como parte de las acciones realizadas ante los compromisos adquiridos ejecuta el Plan de Alimentación Escolar (PAE) para lo que se ha destinado un presupuesto mixto ya que una parte la proporciona el estado y la otra proviene del Fondo Mundial para la Alimentación (FAO).

La Escuela de Ingeniería en Alimentos de la Universidad del Azuay, educa a sus estudiantes en la elaboración de productos alimenticios que se rijan a las más estrictas normas de calidad, tanto teórica como prácticamente en laboratorios destinados para cada tecnología. Además, los alumnos están en capacidad de elaborar productos nutricionalmente específicos para cada etapa de la vida del ser humano.

Por otra parte, entre de los requisitos para la obtención del título de Ingeniero-a en Alimentos constan los certificados de haber realizado prácticas tanto en los laboratorios de la escuela como en fábricas procesadoras de alimentos.

Con estos antecedentes, se ha creído conveniente la elaboración de un plan de negocios que fusione en un servicio a la comunidad la preparación de colación escolar con la formación en práctica de futuros profesionales.

Se trata de un Ganar-Ganar ya que los niños estarían recibiendo alimentos de excelente calidad, el estado pagaría un precio justo, los estudiantes



UNIVERSIDAD DE CUENCA

llevarían a la práctica sus conocimientos adquiridos y, la escuela de Ingeniería en Alimentos y la Universidad del Azuay obtendrían recursos económicos para mejorar sus laboratorios.

En el presente plan de negocios se analizarán varios puntos que van desde la naturaleza del proyecto, pasando por un estudio de mercado, producción, organización, las finanzas hasta el plan de trabajo necesarios para la toma de decisiones oportunas con respecto a su ejecución.



RESUMEN EJECUTIVO

Dentro de las múltiples necesidades que poseen los niños para su correcto desarrollo físico e intelectual, se encuentra una alimentación de excelente calidad (alto valor nutricional); por lo que, una de las políticas del Ministerio de Educación del actual gobierno nacional es: “Ningún niño, niña o adolescente con hambre o desnutrición”.

Actualmente, se está llevando a cabo el Programa de Alimentación Escolar (PAE) y quien se encarga de proveerlo de comida es el Programa de Provisión de Alimentos (PPA). Lo que se está brindado a los niños es: Desayuno, Colación y Almuerzo, con productos establecidos tales como leches UHT saborizadas, granola, galletas, entre otros.

Cabe mencionar que, cada vez son mas las escuelas fiscales, fiscomisionales y municipales que se adhieren al Programa de Alimentación Escolar (PAE) y, en consecuencia, el Programa de Provisión de Alimentos (PPA) frecuentemente requiere de proveedores, realizando llamamientos mediante el portal de compras publicas.

La Universidad del Azuay, como parte de su oferta académica, cuenta con la Escuela de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ciencia y Tecnología, que posee laboratorios en los que sus estudiantes realizan la parte práctica de lo aprendido en las aulas. En éstos laboratorios se implementaron Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), haciendo de éstos lugares libres de contaminación, seguros y aptos para el procesamiento de alimentos.

Uno de los laboratorios de la Escuela de Alimentos es el de Farináceos, aquí se procesan los productos en los que su principal materia prima es la harina. La Tecnología de Farináceos se dicta únicamente en el Sexto Ciclo de la



UNIVERSIDAD DE CUENCA

carrera por lo que el laboratorio es subutilizado. Por otra parte, uno de los requisitos previos a la obtención del título de Ingeniero en Alimentos es la realización de las prácticas productivas en los laboratorios de la Escuela.

Tomando en cuenta estos factores, la Universidad del Azuay ha creído conveniente presentarse como posible proveedor de Galletas Tradicionales para el PAE, ya que cuenta con los recursos y personal necesarios que se encarguen de la ejecución del plan de negocios.

Dentro de las prácticas productivas se elaboran galletas tradicionales, lo que demuestra que se posee experiencia y conocimientos en este campo, llamados también el Know How de cualquier empresa.

Como se mencionó anteriormente, el mercado está en continuo crecimiento. En la provincia del Azuay el PAE llega a 637 establecimientos educativos de régimen escolar costa y sierra con un total de 57.864 participantes y con una inversión prevista para el año 2010 que tuvo un presupuesto de \$785.628,00. Los requisitos necesarios para ser proveedor de éste programa son: poseer el Registro Único de Proveedores (RUP), permisos en regla e informar la capacidad de producción, según explico Diana Rodríguez, Supervisora de Planificación y Compras del PPA.

Todo plan de negocios trae consigo riesgo y oportunidades que han sido considerados y, para cada uno, se han determinado acciones a realizar a fin de disminuir los primeros y potencializar las segundas.

Como ya se tiene experiencia en la elaboración de galletas y por tanto se conoce la capacidad productiva actual, la cantidad a producir inicialmente es de 500 paquetes de 30g cada uno por día, sumando 9000 paquetes por mes y, de acuerdo a los datos que se obtengan al medir la productividad en función de los tiempos muertos y desperdicios, en un futuro se espera aumentar la producción.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Las especificaciones del producto vienen dadas por el PPA (Ver Anexo 1), se incluye en este punto lo que es embalaje y los artes (diseño gráfico). Por su parte, la Universidad se encarga de: elegir a sus proveedores de materia prima e insumos, de la producción, del embalaje y de entregar en el sitio y hora previamente establecidos. Se ha designado a una persona que se encargue del manejo de inventarios ya que no se puede estar desabastecidos antes y durante la fabricación de las galletas.

Será necesaria la adquisición de ciertos equipos como una laminadora de masa y una empacadora de polipropileno biorientado cuyos rubros han sido tomados en cuenta para la ejecución del proyecto. También, se ha previsto la adecuación del laboratorio en base al informe de situación actual que deberá entregar el Encargado de los Laboratorios de Alimentos.

Dentro del plan de negocios, se ha considerado la organización bajo la que actuarán quienes formen parte de esta “empresa”, estableciendo un organigrama laboral que contribuya a su correcta ejecución, así como la descripción del cargo y las funciones a desempeñar en cada puesto de trabajo. Los colaboradores con los que se contará son: Decano de Investigación, Director de Escuela de Alimentos, Contador, Encargado de Producción, Encargado de los Laboratorios de Alimentos, Chofer, Alumnos de los Grupos 1 y 2 y el Conserje. Además, se realizó un análisis a fondo de lo que implica una organización como: captación de personal, evaluar su desempeño, capacitar al personal, tocar el punto de la administración de sueldos y salarios, llevar adecuadamente las relaciones laborales y determinar el marco legal al que se regirán los colaboradores del proyecto.

El punto considerado el más sensible de cualquier plan de negocios es el de Finanzas, en éste se aborda todo lo referente a costos, gastos e ingresos, producto de la actividad comercial de la ejecución del proyecto. También, en este capítulo se encontrarán los estados de Situación General y de Resultados, así como sus respectivas proyecciones y los cálculos de VAN y TIR necesarios para tomar la decisión de llevar o no a cabo el plan.



Como último punto se tratara la integración de actividades como parte del plan de trabajo que es necesaria para la ejecución del proyecto, estableciendo un orden específico de realización de actividades y las fechas límite para llevarlas a cabo, haciendo de éste un Plan de Negocios completo.



CAPÍTULO I

NATURALEZA DEL PROYECTO

En la actualidad, el Gobierno está ejecutando el Programa de Alimentación Escolar (P.A.E.) como parte de su política de “Ningún niño, niña o adolescente con hambre o desnutrición” ya que, los problemas que conlleva la misma son de distinta índole.

Por su parte, la Universidad del Azuay, mediante su escuela de Ingeniería en Alimentos, posee la infraestructura adecuada y el personal técnico con los conocimientos necesarios que elaboren alimentos que sirvan como parte de la Colación Escolar que brinda el PAE.

1.1 LA EMPRESA

Al elaborar productos para colación escolar, la planta piloto de la escuela de Ingeniería en Alimentos pasa a ser una empresa con personal en diferentes jerarquías y, por consiguiente, con distintas responsabilidades.

La planta se encuentra en la ciudad de Cuenca, en las instalaciones de la facultad de Ciencia y Tecnología de la Universidad del Azuay; además, se cuenta con laboratorios especializados para los distintos procesamientos de los alimentos como para: lácteos, cárnicos, vegetales, farináceos, entre otros.

Los alumnos de la escuela serán los encargados de ejecutar el presente proyecto; quienes, como parte de sus créditos previos a la obtención de su título, deben realizar prácticas productivas en los laboratorios de la Universidad.



1.2 MISIÓN DE LA EMPRESA

Como toda empresa tiene una misión que cumplir, la de la Escuela la Ingeniería en Alimentos, para este caso, es:

Procesar alimentos que sirvan de colación escolar para niños utilizando dos ingredientes muy importantes que están en continua innovación, investigación y desarrollo como son materia prima de excelente calidad nutricional y conocimientos.

1.3 OBJETIVOS DE LA EMPRESA

Dentro de los objetivos de la empresa se tienen:

Corto plazo:

Elaborar productos que cumplan todos los requerimientos de las normas de calidad que rigen en el país y formar parte del grupo de proveedores del PAE que se lleve a cabo en la provincia del Azuay.

Mediano plazo:

Innovar y desarrollar productos nuevos que sirvan de refrigerio escolar.

Largo plazo:

Realizar investigaciones científicas en materias primas y su impacto en los consumidores a fin de utilizar los mejores elementos en el procesamiento de alimentos.

1.4 VENTAJAS COMPETITIVAS

A fin de explicar de una mejor manera el presente plan de negocios se procederá a utilizar el término Ventajas Competitivas para la parte



innovadora; y, el término Distingo Competitivo para los puntos de especial atención como empresa.

1.4.1 Ventajas Competitivas

- ✓ Se posee un Know How y personal muy competitivos que lleven a cabo el proceso productivo.
- ✓ Se cuenta con recursos humanos y económicos y laboratorios en los que se desarrollen productos altamente nutricionales para niños.

1.4.2 Distingos Competitivos

- ✓ Se procederá a la uso de recursos subutilizados.
- ✓ Se realizarán evaluaciones periódicas de calidad y tiempo de vida útil de los productos elaborados

1.5 ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA O SECTOR

Para formar parte de los proveedores del PPA, se debe presentar una oferta mediante el Portal de Compras Públicas por internet al momento que dicho programa realiza el llamado a licitación.

Este programa se encarga de todo lo que es el canal de distribución y de realizar los pedidos a los proveedores. Cabe mencionar que no es necesario ser una gran industria ya que, actualmente, se pone énfasis en ayudar a microempresas, clusters, entre otros.

1.6 PRODUCTOS DE LA EMPRESA

La Escuela de Ingeniería en Alimentos está en capacidad de elaborar distintos productos; sin embargo, se tomará en cuenta ciertos factores que ayudarán en la delimitación de alimentos a procesar, entre los que se puede encontrar:



- ☞ La colación se divide en desayuno y refrigerio
- ☞ El desayuno se prepara cada día
- ☞ El refrigerio se compone de leches UHT saborizadas y galletas o granola
- ☞ Los laboratorios de la universidad no cuentan con una envasadora tetra pack para leches UHT
- ☞ Los laboratorios de la universidad cuentan con hornos industriales y secadores, así como material y laboratorios adecuados para el procesamiento de farináceos.

Con estos antecedentes, la fabricación de galletas es lo que inicialmente ofertará la Universidad del Azuay.

Las especificaciones, en lo que tiene que ver con fórmula nutricional, peso, diseño de embalaje primario y secundario, vienen dadas desde el PAE, las mismas que se encuentran en su página web.

1.7 CALIFICACIONES PARA ENTRAR EN EL ÁREA

La Universidad cuenta con profesionales que colaboren en todas las áreas que se necesiten para la ejecución del plan de negocios, cuyos conocimientos van en las áreas de:

- ☞ Procesamiento de alimentos
- ☞ Obtención de certificaciones y registros sanitarios
- ☞ Administración y finanzas

Cabe mencionar que, desde el 2008 en los laboratorios de Alimentos se desarrollan Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), lo que demuestra el alto nivel académico y de interés en busca de la excelencia que posee la Universidad.

1.8 APOYOS



Como se mencionó anteriormente, una de las fortalezas de la empresa está en el personal que posee en diversas áreas por lo que, este punto será tratado a fondo en el Capítulo IV de Organización.

CAPÍTULO II

EL MERCADO

A continuación se tratará un tema que es muy importante para el posterior desarrollo del plan de negocios como lo es El Mercado, ya que en función de este se desprenderán cálculos y requerimientos futuros.

2.1 OBJETIVOS DE LA MERCADOTECNIA

Corto Plazo:

Aumentar el nivel de producción en el laboratorio de farináceos de la Escuela de Ingeniería en Alimentos para el ciclo septiembre2010-enero2011.

Mediano Plazo:

Diversificar el portafolio de productos actualmente ofrecidos al PPA.

Largo Plazo:

Realizar investigaciones sobre materias primas y su influencia en la alimentación a niños

2.2 INVESTIGACIÓN DE MERCADO

Con una investigación de mercado adecuada, se puede establecer el tamaño de mercado, la cantidad de oferentes, compradores y demanda potenciales del producto a ofrecer así como detectar oportunidades de crecimiento para la empresa.

La información que se detalla a continuación, se obtendrá de varias fuentes pero todas están vinculadas directamente al Ministerio de Educación y a su



Programa de Alimentación Escolar (PAE) y al Ministerio de Inclusión Económica y Social por llevar a cabo el Programa de Provisión de Alimentos (PPA) que se encarga de proveer de la colación escolar al PAE.

2.2.1 TAMAÑO DEL MERCADO

El Ministerio de Educación divide al país en siete regiones. La provincia del Azuay pertenece a la sexta región junto a las provincias de Cañar y Morona Santiago.

El mercado de colación escolar viene dado por el número de escuelas fiscales, fiscomisionales, municipales y particulares existentes; sin embargo para este caso, se tomará en cuenta a las escuelas de la provincia del Azuay inscritas en el PAE.

A continuación se presenta un cuadro con los datos de la cobertura actual del PAE en la provincia del Azuay.

COBERTURA POR PROVINCIAS								
PROVINCIA	DESAYUNO		REFRIGERIO		DESAYUNO Y ALMUERZO		TOTAL PARTICIPANTES	
	Escuelas	Participantes	Escuelas	Participantes	Escuelas	Participantes	Escuelas	Participantes
AZUAY	635	57481	18	7980	0	0	653	65461

Fuente: www.pae.gov.ec, 5-7-2010.

2.2.2 DEMANDA POTENCIAL

La provincia del Azuay posee un total de 755 planteles de educación básica; a este número se eliminan 36 planteles particulares puesto que no forman parte del PAE quedando 719 escuelas entre fiscales, fiscomisionales y municipales.

En el siguiente cuadro se presenta de manera detallada la cobertura del PAE por cantones y actores del Azuay.



COBERTURA POR CANTONES			
Tipo de escuela :	Hispana <input type="checkbox"/>	Bilingüe <input type="checkbox"/>	Todas <input checked="" type="checkbox"/>
Provincia :	AZUAY		

TOTAL DE ESCUELAS POR CANTONES EN AZUAY								
CANTON	Escuelas	Niños	Niñas	Subtotal	Prof.	Padres	Admi.	Total Participantes
CAMILO PONCE ENRIQUE	33	865	751	1616	92	59	3	1770
CHORDELEG	12	701	655	1356	84	33	3	1476
CUENCA	245	16987	17142	34129	1291	450	60	35930
EL PAN	6	214	170	384	20	11	1	416
GIRON	24	438	427	865	65	39	2	971
GUACHAPALA	5	227	169	396	19	9	2	426
GUALACEO	52	3054	2167	5221	253	123	5	5602
NABON	53	1625	1584	3209	168	102	8	3487
OÑA	11	322	344	666	38	22	1	727
PAUTE	33	1074	1022	2096	133	56	2	2287
PUCARA	61	1265	1174	2439	141	101	3	2684
SAN FERNANDO	6	320	335	655	33	12	1	701
SANTA ISABEL	45	1191	1111	2302	144	70	4	2520
SEVILLA DE ORO	18	460	446	906	56	30	1	993
SIGSIG	49	2580	2518	5098	252	108	13	5471
TOTAL	653	31323	30015	61338	2789	1225	109	65461

Fuente: www.pae.gov.ec, 5-7-2010.

Como se demuestra en el cuadro, no se alcanza al total de escuelas fiscales, fiscomisionales y municipales existentes en la provincia; esto se debe, principalmente, a que no se inscriben los establecimientos al PAE o no cumplen con los requisitos.

Por tanto, se puede apreciar que la demanda de colación escolar puede crecer y, en consecuencia, se llame continuamente a que se oferte los productos que solicita el PPA mediante el portal de compras públicas.

Actualmente, según información de la Dirección Provincial de Educación del Azuay, el PAE brinda sus servicios a 637 establecimientos educativos de régimen escolar costa y sierra con un total de 57.864 participantes y con una inversión prevista para el año 2010 que tuvo un presupuesto de \$785.628,00. A este punto se puede añadir que el último llamado a Subasta



Inversa Electrónica por parte del PPA mediante Resolución No. 311-PPA-PAE-116-FGT-PPA10 para la adquisición de 392.292 kilos de galleta tradicional con un Presupuesto Referencial de \$716.717,48, sin incluir el IVA con fecha límite de presentación de ofertas 23 de junio del 2010.

Los datos expuestos demuestran que existe una demanda insatisfecha y, en términos monetarios, el monto asciende, casi en su totalidad, al presupuesto para el Azuay.

Tomando en cuenta que en el 2010 se tuvo 57.864 participantes y que son 200 días laborables para las escuelas, se necesitarían 11'572.800 paquetes de 30g cada uno dando un total de 347.184kg de galletas en un año escolar.

Como se mencionó anteriormente, el PPA se ajusta a los niveles de producción que el oferente posea por lo que cantidades de producción por parte de la escuela de Alimentos se tratará en el capítulo III de Producción.

2.2.3 PARTICIPACIÓN DE LA COMPETENCIA EN EL MERCADO

El PPA realiza sus pedidos a los proveedores en función de la capacidad de producción que éstos tengan, la que consta dentro de los documentos que cada oferente envía luego de constar en el Registro Único de Proveedores (RUP).

En este punto, se puede acceder a una información precisa sobre quienes están participando en la licitación, al momento que el oferente envía la propuesta.

2.3 ESTUDIO DEL MERCADO

Debido a que existe sólo un comprador y que éste se ajusta a los niveles de producción del oferente y, a su vez, se encarga de la distribución y publicidad, facilitando, además, una marca a la que se rige el proveedor, no será necesario levantar información primaria.



Las especificaciones técnicas del producto se encuentran en el documento de la subasta facilitado en el portal de compras públicas, en la Sección IV de Condiciones Específicas (ver Anexo 1).

2.4 FIJACIÓN Y POLÍTICAS DE PRECIO

En cuanto a la fijación y políticas de precio, estarán en función de los costos y gastos que se tengan por concepto de producción de galletas tradicionales, del porcentaje de utilidad y, principalmente, de la capacidad de producción que posea la escuela de Ingeniería en Alimentos.

Los detalles cuantitativamente monetarios se encuentran en el Capítulo V de Finanzas.

2.5 RIESGOS Y OPORTUNIDADES DEL MERCADO

Dentro de lo que es participar en el mercado siempre están los riesgos y oportunidades que son tratados a continuación.

Riesgos	Acciones a Realizar
Que la propuesta no sea tomada en cuenta por no contemplar algún punto importante.	Revisar detalladamente la propuesta a fin de que esta cumpla con todos los requisitos.
Que los trámites de permisos duren más del tiempo previsto.	Estimar un tiempo prudencial para la obtención de permisos.
Que se elimine la partida presupuestaria o el PAE.	Buscar un nuevo mercado. Lanzar al mercado productos con una marca propia.

Oportunidades	Acciones a Implementar
Obtención de ingresos económicos que vayan encaminados al mejoramiento continuo de los laboratorios de Alimentos.	Realizar adecuaciones en los laboratorios en beneficio de sus ocupantes.
Prepara a los alumnos de Ingeniería en Alimentos a fin de que se desenvuelvan correctamente en la vida práctica	Establecer un plan de producción continua de modo que no interfiera en los horarios de clases de los alumnos.
Se puede vincular mucho más la Universidad del Azuay con la comunidad.	Promocionar a la escuela de Alimentos de la Universidad del Azuay como proveedor del



CAPÍTULO III

PRODUCCIÓN

La producción es un tema muy importante en el presente plan de negocios por lo que, a continuación, se trata en detalle lo que implica procesar un alimento.

3.1 OBJETIVOS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN

Corto plazo:

Producir diariamente 500 paquetes de 30g cada uno, cinco días en la semana, los que serán entregados mensualmente al Programa de Provisión de Alimentos (PPA).

Mediano plazo:

Disminuir fallas en la producción y embalaje de galletas, cuyo porcentaje estará en función de las pérdidas obtenidas de los primeros 3 meses de trabajo.

Largo plazo:

Doblar la producción inicial al aumentar la productividad en función de la eficacia y de la eficiencia en la utilización de los recursos.

3.2 ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Las especificaciones vienen directamente dadas por el Programa de Provisión de Alimentos y, en el documento al que tienen acceso todos los candidatos a proveedores, es posible observarlo en el Anexo 1.



3.3 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

La producción diaria de 15kg de galletas necesita del siguiente proceso de producción, dividido en dos lotes de 7.5kg cada uno:

1. Formulación y Pesado de materias primas (10min).
2. Mezclado de ingredientes pulverulentos (10min).
3. Adición de ingredientes pastosos y líquidos (5min).
4. Amasado en amasadora industrial (45min).
5. Laminado de la masa a un grosor de 1.5 cm (30min).
6. Moldeado de las galletas con cortadores uniformes (30min).
7. Horneado de las galletas en hornos industriales precalentados a 200°C (60min).
8. Enfriado del producto al ambiente (30min).
9. Empacado primario del producto (50min).
10. Empacado secundario del producto (30min).

El tiempo total del proceso de elaboración por lote es de 300min (5horas); sin embargo, ciertos puntos del proceso pueden ser ejecutados simultáneamente por lo que se pueden producir los dos lotes en una jornada de 8 horas al día.

3.4 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO

Ver Anexo 2.

3.5 CARACTERÍSTICAS DE LA TECNOLOGÍA

La tecnología que será necesaria emplear en la producción de galletas es la que normalmente se usa en panificación a pequeña o gran escala, lo que diferencia es la dimensión y capacidad de los equipos.



Actualmente, el laboratorio de Farináceos cuenta con distintos equipos necesarios para elaborar galletas, algunos son de precisión, otros de fuerza y otros necesarios para el procesamiento; además, posee personal con experiencia en ésta área que podrá asesorar y guiar de mejor manera en la ejecución del presente proyecto.

Sin embargo, será necesaria la adquisición de equipos, uno para laminar la masa y otro que es especial para el empacado primario de las galletas, con los que al momento no se cuenta en el laboratorio.

3.6 EQUIPOS E INSTALACIONES

Los equipos que intervienen en la elaboración de galletas son:

Equipos/Herramientas	Cantidad
Balanza de mesa	1
Balanza de recibo de sobremesa	1
Amasadora semiindustrial	1
Recipientes plásticos pq.	10
Mesa de acero inoxidable	3
Recipientes plásticos md.	10
Recipientes plásticos gr.	5
Cucharas	5
Juego de espátulas	2
Laminadora de masa	1
Molde-Cortador de galletas	20
Bandejas de acero inoxidable	24
Brochas	5
Horno semiindustrial	1
Horno giratorio semiindustrial	1
Empacadora para Polipropileno biorientado	1
Pistola para cinta de embalaje	2
Grapadora para cartón	2

Los servicios requeridos son: gas (GLP), agua potable, electricidad, estos intervienen directamente; sin embargo, para la actividad comercial serán necesarios teléfono e internet.



En cuanto a la infraestructura, en los laboratorios de la Escuela de Alimentos se implementó Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), haciendo de éstos instalaciones idóneas para la producción de alimentos.

Los laboratorios cuentan con personal encargado de su limpieza después de cada práctica; pero, de ser necesario, se puede contar con una persona que se dedique exclusivamente al laboratorio de farináceos.

También se requiere que los equipos que serán utilizados en la ejecución del plan de negocios, sean revisados y dados mantenimiento periódicamente, por lo que se contratará a personal especializado.

3.7 MATERIA PRIMA

3.7.1 NECESIDADES DE MATERIA PRIMA

Para la producción de 15kg de galleta tradicional será necesario:

Materia Prima	Cantidad / Lote
Harina de trigo fortificada	6,63kg
Harina de soya	2,84kg
Azúcar granulada	2,90kg
Manteca	1,95kg
Leche en polvo	0,51kg
Carbonato de calcio	0,23kg
Leudante	0.15kg
Saborizante	7,50ml
Embalaje	500 uni
Cartón	2,5 uni

3.7.2 IDENTIFICACIÓN DE PROVEEDORES Y COTIZACIONES

Los proveedores a contactar y sus precios son los siguientes:



Materia Prima	Proveedor	Calidad
Harina de trigo fortificada	Ortiz & Jácome	Buena
Harina de soya	Ortiz & Jácome	Buena
Azúcar granulada	Comercial Barahona	Buena
Manteca	Lafabril	Buena
Leche en polvo	Nestlé	Buena
Carbonato de calcio	Levapan	Buena
Leudante	Levapan	Buena
Saborizante	Levapan	Buena
Embalaje	Plastilit	Buena
Cartón	Cartopel	Buena

3.8 CAPACIDAD INSTALADA

Actualmente, en el laboratorio de farináceos el lote de producción de galletas es de 240 paquetes de 30g aproximadamente en una jornada de 3horas de producción; por lo que, se puede considerar que los recursos son subutilizados y, en consecuencia, se puede mejorar la producción al utilizar eficaz y eficientemente el laboratorio. Este incremento sería a 500 paquetes en una jornada de 8 horas al día; cabe mencionar que, se determinó esta cantidad en función de los tiempos establecidos para cada punto del proceso de fabricación.

Esta cantidad es considerada la óptima para comenzar ya que se debe tomar en cuenta tiempos muertos, adicionales y de limpieza que se necesiten para el proceso.

Lo que se propone en términos de producción es:

Periodo	Cantidad de Producto
1 día	500 paquetes de 30g
1 semana	2.500 paquetes de 30g
1 mes	9.000 paquetes de 30g



Se disminuye 1.000 paquetes porque en ocasiones no se laboran todos los días de la semana de trabajo en la universidad.

3.9 MANEJO DE INVENTARIOS

Debido a que el espacio es reducido y por tanto no se puede almacenar grandes cantidades de materia prima, la cantidad a comprar puede ser la necesaria para 15 días o máximo para 1 mes de producción.

Los volúmenes de materia prima mensuales son:

Materia Prima	Cantidad
Harina de trigo fortificada	3 sacos de 50kg c/u
Harina de soya	2 sacos de 50kg c/u
Azúcar granulada	2 sacos de 50kg c/u
Manteca	8 canecas de 5kg c/u
Leche en polvo	20 fundas de 480g c/u
Carbonato dde sodio	2 fundas de 1kg c/u
Leudante	3 paquetes de 0.5kg c/u
Saborizante	1 frasco de 500cc
Embalaje*	9 rollos de 1.000 uni
Cartón*	45 uni

*Cantidades mínimas a pedir por definir en función de las políticas de cada proveedor.

3.10 UBICACIÓN DE LA EMPRESA

La planta procesadora se encuentra en la Facultad de Ciencia y Tecnología de la Universidad del Azuay en la Av. 24 de mayo, ya que es allí en donde se encuentran funcionando los laboratorios de la Escuela de Ingeniería en Alimentos. La Universidad está ubicada al sur de la ciudad de Cuenca, en el sector conocido como Gapal; además, posee fácil acceso e instalaciones cómodas para que los proveedores descarguen sus productos.



3.11 DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA

El laboratorio cuenta con una distribución ya establecida; sin embargo, lo recomendable es deshacerse de maquinarias que actualmente no cumplen ninguna función. Ver Anexo 3.

3.12 MANO DE OBRA REQUERIDA

En este punto se hará referencia exclusivamente al número de personas que se necesitan en el proceso productivo, su perfil del cargo se tratará en el Capítulo IV de Organización.

Nº Actividad	Actividad	Nº personas
1	Producción (pesado, mezclado, amasado, laminado, moldeado, horneado y empacado)	6
2	Control de producción	2
3	Limpieza	1

Se requieren 8 personas para el área de producción y 1 para la limpieza. Debido a la cantidad de alumnos y a la capacidad de producción de los laboratorios, se acepta a 6 estudiantes por ciclo para que realicen practicas productivas por lo que se los dividirá en dos turnos de 3 personas cada uno a fin de optimizar el recurso humano.

3.13 PROCEDIMIENTOS DE MEJORA CONTINUA

A fin de alcanzar cada vez una mayor productividad, se realizará periódicamente la medición de tiempos de trabajo y de jornada; también, se llevará un registro con las pérdidas propias de la producción.



Mantener los registros de BPM ayudará mucho en la calidad de producción y producto terminado.

3.14 PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

Actividad	Personal Encargado	Periodo de Realización	Nº Días
Análisis e Informe de condición actual	Encargado de los laboratorios de Alimentos	23/08/2010	1 día
Toma de decisiones	Dec. Investigación	24/08/2010	1 día
Adecuación del laboratorio	Encargado de los laboratorios de Alimentos	Del 25 al 31 de agosto del 2010	5 días
Selección y contratación de personal	Dec. Investigación	Del 25 al 31 de agosto del 2010	5 días
Contacto a proveedores	Encargado de Producción	Del 1 al 7 de septiembre de 2010	5 días
Adquisición de equipos	Encargado de Producción	Del 1 al 7 de septiembre de 2010	5 días
Pruebas piloto	Encargado de Producción	Del 8 al 9 de septiembre del 2010	2 días
Adquisición de materia prima	Encargado de Producción	Del 10 al 13 de septiembre del 2010	2 días
Adiestramiento al personal	Encargado de Producción	14/09/2010	1 día
		TOTAL	27 días



CAPÍTULO IV

ORGANIZACIÓN

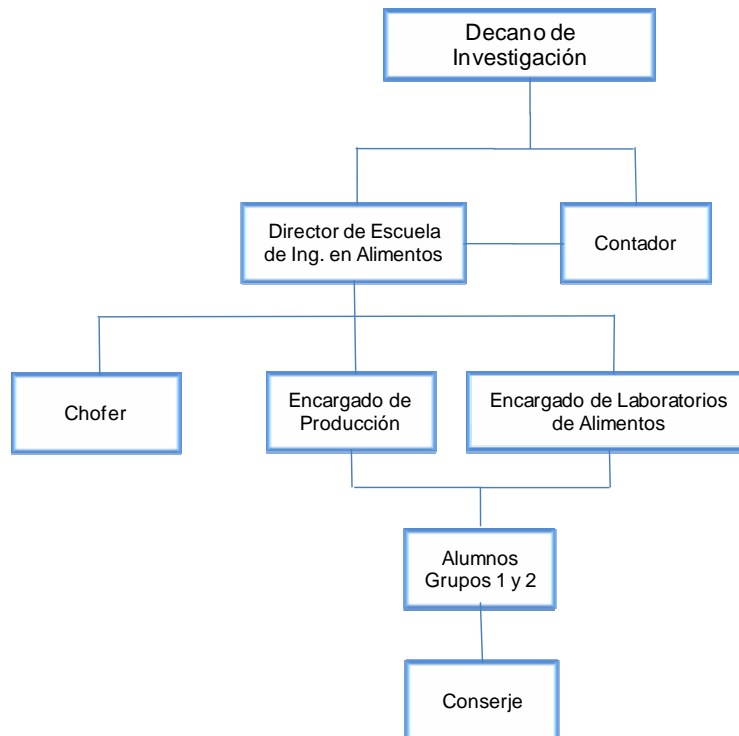
Toda empresa, sin importar su tamaño, debe contar con una organización adecuada a sus necesidades. En éste capítulo se analizará la disposición y asignación de tareas al personal.

4.1 OBJETIVOS DE LA ORGANIZACIÓN

Dada la importancia que tiene el factor humano para el éxito de la organización el objetivo es alcanzar una excelente eficacia organizacional mediante la correcta gestión del talento humano encaminada al cumplimiento de los objetivos planteados en cada área de la empresa.

4.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

La estructura organizacional que el presente plan de negocios necesita es:



4.3 FUNCIONES ESPECÍFICAS POR PUESTO

Las funciones que desempeñarán los colaboradores dentro del proyecto se detallan a continuación.

Decano de Investigación:

Cualquier proyecto o plan de negocios en el que participe la universidad, pasará primero por el Decanato de Investigación y, quien ejerza el cargo de Decano será responsable de su correcta ejecución.

El Decano se encargará de recibir informes de la ejecución del plan de negocios y evaluará los resultados obtenidos, informando de éstos a una instancia superior para que se tome las decisiones pertinentes al caso y el decano a su vez, avise al director de escuela.

Director de Escuela de Ingeniería en Alimentos:

Al elaborar galletas para colación escolar en los laboratorios de la escuela de Ingeniería en Alimentos, está directamente involucrado su Director ya que bajo su cargo están los alumnos, profesores, personal administrativo de la



UNIVERSIDAD DE CUENCA

escuela, laboratorios y la toma de decisiones en cualquier aspecto que tenga que ver con estos integrantes.

En cuanto al presente plan, las funciones del Director de Escuela son las que cumple el Gerente de Producción en una empresa:

- ✓ Gestión del Talento Humano
- ✓ Gestión Administrativa y Financiera
- ✓ Producción
- ✓ Control de Calidad
- ✓ Comercialización

A su cargo estarán directamente tres personas: Encargado de producción, Encargado de los Laboratorios de Alimentos y el Chofer. Además, bajo su responsabilidad está:

- ☞ Administrativa-Financiera: decisiones administrativas y financieras que no involucren niveles altos en la universidad.
- ☞ Producción y Control de Calidad: estará pendiente de: permisos de funcionamiento, ejecución del Programa Operacional de Estandarización (POES), programación y proceso de producción, control de calidad antes, durante y después de la producción.
- ☞ Comercialización: estará encargado de tratar los asuntos de índole comercial y de coordinación de entrega con el PPA.
- ☞ Gestión del Talento Humano: reclutamiento de personal, contratación, inducción al puesto de trabajo, evaluación del desempeño laboral, capacitación y desreclutamiento.

Contador:

La Universidad cuenta con un Departamento de Contabilidad, siendo éste quien llevará las cuentas del plan de negocios y la elaboración de los estados de Situación General y de Resultados.

Chofer:



La Universidad posee un Departamento de Transportación que planificará el transporte y las entregas del producto al lugar que indique el PPA y, en caso de ser necesario, la adquisición de materia prima estará a su cargo.

Encargado de Producción:

Está a su cargo el área de producción y el Grupo1 de alumnos que laboraran en la mañana y el Grupo 2 de alumnos que trabajarán en la tarde. Dentro de sus funciones están:

- ✓ Proceso productivo
- ✓ Control de calidad
- ✓ Distribución del producto terminado

Dentro de sus responsabilidades están:

- ☞ Planificación de la Producción: ésta labor la realizará conjuntamente con el Director de Escuela, hará los requerimientos de materia prima e insumos necesarios para su producción.
- ☞ Producción: el proceso productivo debe tener un responsable con sólidos conocimientos en el mismo, ya que los posibles problemas que se puedan presentar deben ser solucionados lo más pronto posible. Aquí también se incluye el correcto almacenado del producto terminado.
- ☞ Control de calidad: como en cualquier producto alimenticio, el proceso y el producto final deben cumplir las especificaciones dadas por el PPA (ver Anexo 1), por lo que es imprescindible el control de calidad en los dos aspectos señalados. Este punto circunscribe la verificación del cumplimiento de BPM en el laboratorio.
- ☞ Correcto manejo de los equipos.
- ☞ Alumnos Grupo 1 y Grupo 2: el Encargado de producción será quien guíe a los alumnos de Ingeniería en Alimentos en sus prácticas productivas obligatorias en los laboratorios de la escuela.
- ☞ Coordinación del envío de producto terminado al PPA: como parte final de la cadena de producción está la distribución del producto



terminado el que debe ser coordinado con el PPA en cuanto a lugar, fecha, hora y cantidad a recibir.

- ☞ En caso de no poder asistir a trabajar por fuerza mayor, su jornada laboral será cubierta por el Encargado de los Laboratorios de Alimentos y, de igual forma, si éste último se encontrare en la misma situación lo cubrirá.

Encargado de Laboratorios de Alimentos:

Dentro de la ejecución del plan de negocios cumplirá funciones de Jefe de Inventarios y de la Organización (orden y limpieza) del laboratorio de farináceos.

Será responsable de:

- ☞ Adquisición de materia prima e insumos: para esto contará con una lista de proveedores y sus números de teléfono.
- ☞ Correcto funcionamiento de servicios básicos: éstos son muy importantes ya que intervienen directamente en el proceso productivo.
- ☞ Contabilizar los recursos que ocupe el proyecto así como los desperdicios, cuyos datos servirán para el llenado de fichas que contribuirán en la evaluación del desempeño y en medir la productividad.
- ☞ Facilitar material de apoyo: recipientes, agitadores,...
- ☞ Al igual que el Encargado de Producción, lo cubrirá si faltare a su trabajo puesto que la producción no se puede aplazar ni interrumpir.

Alumnos Grupos 1 y 2:

Como parte de sus requisitos para la graduación está el cumplimiento de Practicas Productivas en los laboratorios de la Escuela ya que esto facilita su introducción a la vida práctica de su profesión. Su principal función es la de obreros ya que al desempeñar éste cargo adquirirán experiencia y conocimientos en el proceso y control de la producción con la guía del Encargado.



Su responsabilidad primordial es la elaboración de galletas al aplicar los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera como: control del proceso productivo, control de calidad de: materia prima, procesamiento y producto terminado.

Conserje:

La limpieza del laboratorio después de la producción será la función y la responsabilidad del Conserje que formará parte del plan de negocios, labor que debe ser correctamente efectuada ya que caso contrario se puede producir una contaminación de distinta índole en el producto terminado.

4.4 CAPTACIÓN DE PERSONAL

4.4.1 RECLUTAMIENTO

A fin de reclutar a quien se encargará de la producción, se procederá a llamar a selección por distintos medios:

- ☞ Periódico: por ser un medio de amplia difusión y su costo es bajo.
- ☞ Bolsa de trabajo: la universidad cuenta con una bolsa de trabajo en la que se puede buscar a candidatos.
- ☞ Base de datos de egresados y graduados: la escuela de Alimentos cuenta con una base de datos de sus egresados y graduados.

4.4.2 SELECCIÓN

Una vez que se tenga la documentación de los posibles candidatos se procede a la selección de los postulantes mediante un análisis de su perfil y, luego de una entrevista, se define a la persona cuyas características sean más compatibles con el puesto a desempeñar.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El Director de la Escuela es quien se encargará de la selección de candidatos y de elegir al personal ya que está en capacidad de llevar a cabo esta función.

4.4.3 CONTRATACIÓN

Luego de seleccionar se procede a contratar a la persona elegida para el cargo. En este punto se debe mencionar que, la contratación se hará directamente con el Departamento de Recursos Humanos de la Universidad porque no se tiene una fecha establecida de la culminación del proyecto.

El contrato se regirá a las políticas que posea la Universidad aplicando un contrato individual con cada persona en el que se detallará toda la parte legal, las funciones que desempeñará, el sueldo a cobrar, las obligaciones, beneficios y servicios que tendrá al ser parte de “esta empresa”.

4.4.4 INDUCCIÓN

El siguiente paso a la contratación es la inducción al cargo, quien realiza esta función es el Director de Escuela en lo que tiene que ver a su desempeño en el plan de negocios y, en cuanto a su rol como empleado de la Universidad está el Departamento de Recursos Humanos. El proceso de inducción es el siguiente:

1. Presentación de la misión, visión, valores, objetivos y políticas de la universidad y del proyecto.
2. Presentación del equipo de trabajo y de los demás empleados que colaborarán directa e indirectamente en su trabajo.
3. Descripción del puesto de trabajo y las funciones a desempeñar.
4. Llevar a cabo una capacitación general y en el uso de equipos.
5. Explicación de la aplicación de BPM en los laboratorios.
6. Paseo por las instalaciones.



Los materiales de apoyo para la inducción son: infocus, folletos con toda la información de la universidad y del proyecto y manuales de la utilización de los laboratorios.

4.5 EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

Con el objeto de medir la productividad (eficacia y eficiencia), es necesario evaluar el desempeño de los colaboradores del presente plan; para esto, será necesario el llenado de una ficha en la que se detalle el puesto, la actividad, el indicador (que en la mayoría de casos serán el Tiempo y la Cantidad de recursos utilizados), el objetivo al inicio de la semana, el resultado al final de la misma y el conteo al final del mes.

4.6 CAPACITACIÓN AL PERSONAL

Al contratar a personas que saben del procesamiento de alimentos y por ende de farináceos, tanto el adiestramiento como la capacitación se facilitan en gran medida; sin embargo, para la ejecución del presente plan de negocios será necesaria la adquisición de equipos especiales, los de mayor importancia son: una laminadora de masa y una empacadora de polipropileno biorientado, por lo que será imprescindible que se enseñe la correcta maniobra de éstos, poniéndose mayor énfasis en la última por ser la más cara y porque puede producir mayor cantidad de desperdicios si no se usa adecuadamente.

Este proceso tomará un día incluida la práctica. Los costos de adiestramiento están cubiertos por el vendedor de los equipos como parte de su garantía.

4.7 ADMINISTRACIÓN DE SUELDOS Y SALARIOS



UNIVERSIDAD DE CUENCA

La administración de sueldos y salarios la llevará a cabo el Departamento Financiero de la Universidad; pero, la designación de la cantidad a cobrar vendrá dada desde el Decanato de Investigación.

Un análisis más profundo de los egresos e ingresos monetarios que perciba el personal serán abordados en el Capítulo V de Finanzas.

4.8 RELACIONES DE TRABAJO

La comunicación y el modo que sea llevada a cabo dentro de la organización influyen directamente en el desempeño de las labores y en la motivación de los colaboradores y, por ende, en sus relaciones de trabajo.

Con estos antecedentes, se ha creído conveniente que, periódicamente, se lleven a cabo reuniones en donde prime la retroalimentación y se mejoren los puntos que están fallando y se potencialicen los que contribuyan positivamente en la ejecución del plan.

4.9 MARCO LEGAL DE LA ORGANIZACIÓN

Este plan de negocios será ejecutado por la Universidad del Azuay cuya personería jurídica está legalmente constituida, sus obligaciones tributarias poseen un régimen de Contribuyente Especial y también cuenta con RUP (Registro Único de Proveedor).

Los trámites que se deberán realizar tienen que ver con la obtención de registros sanitarios para la fabricación de galletas tradicionales y los permisos de funcionamiento como planta procesadora de alimentos.



CAPÍTULO V

FINANZAS

Con el propósito de determinar y dar a conocer los costos y gastos en los que se incurrirá al momento de la ejecución del plan de negocios, así como los ingresos monetarios que se tendrán por la venta de galletas al PPA, en éste capítulo se analizarán estos enunciados mediante los estados de Situación General y de Resultados; realizando, al final, una proyección de los mismos a cierto periodo de tiempo.

5.1 OBJETIVOS DEL ÁREA CONTABLE

General:

Determinar la situación general y las pérdidas y ganancias que se vayan dando durante la vida comercial del plan de negocios mediante un registro contable organizado y adecuado a los requerimientos de dicho plan a fin de tomar las mejores decisiones oportunamente.



Corto plazo:

Determinar el flujo de efectivo para iniciar operaciones de producción, así como los costos y gastos tanto fijos como variables, el capital y, de ser necesario, cuantificar la cantidad de dinero a pedir como crédito. Realizar las primeras “mediciones contables” mediante el cálculo de indicadores financieros.

Mediano plazo:

Evaluar las operaciones con los mismos indicadores al término del primer periodo de prueba de la ejecución del plan.

Largo plazo:

Dar continuidad a los sistemas financieros.

5.2 SISTEMA CONTABLE DE LA EMPRESA

5.2.1 CONTABILIDAD DE LA EMPRESA

El departamento de Contabilidad de la Universidad será el encargado de llevar el registro contable del proyecto.

A continuación, se presenta la contabilidad del plan de negocios para el que se ha tomado en cuenta todos los ingresos y egresos que se tendrán al momento de comenzar la vida comercial de la empresa. Dentro de las entradas y salidas están:

- ☞ Proyección de ventas a cinco años, con una producción inicial de 9.000 paquetes de 30g cada uno al mes, trabajando nueve meses al año y, al llegar al quinto año se espera doblar la producción a 18.662 paquetes.
- ☞ El precio inicial de venta es de \$0,24 con una utilidad del 100% que es la recomendada en este tipo de productos.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- ☞ A los gastos de fabricación se les asignó el 20% del costo ya que éste porcentaje, según expertos consultados, refleja monetariamente lo ocupado en la elaboración de farináceos.
- ☞ Se estima una inversión del \$20.000,00 de los cuales, por motivos legales, \$19.000,00 provendrán de un préstamo bancario y los \$1.000,00 será la Universidad del Azuay quien los proporcione.
- ☞ Se realizará un préstamo por \$19.000,00 al Banco Nacional de Fomento con un interés del 11% a 2 años en cuyas cuotas mensuales se incluye el pago del capital y de los intereses. Se ha previstos éste valor de préstamo en función de la maquinaria, materia prima, insumos, sueldos, permisos e imprevistos.

A continuación se presenta el plan de cuentas sobre el que se llevará la contabilidad del plan de negocios.

PLAN DE CUENTAS

1	ACTIVO
11	Activo Corriente
111	Efectivo
111.01	Caja
111.02	Caja Chica
111.03	Bancos
111.03.01	Banco del Pichincha
113.01	Cuentas por Cobrar
113.02	Clientes
113.03	Documentos por Cobrar
113.04	Reserva para incobrables
113.05	Anticipo a Trabajadores
114	Inventarios
114.01	Inventario de Materia Prima Directa
115	Gastos Anticipados
115.01	Seguros
115.02	Arriendos
116	Impuestos anticipados
116.01	Impuesto a la Renta
116.02	Impuesto al Valor Agregado



UNIVERSIDAD DE CUENCA

116.03	IVA Pagado
12	Activo Fijo
121.01	Instalaciones
121.01.01	Instalaciones
121.01.02	Deprec. Acum. Instalaciones
121.02	Maquinaria
121.02.01	Maquinaria
121.02.02	Deprec. Acum. Maquinaria
121.03	Muebles y Enseres
121.03.01	Muebles y Enseres
121.03.02	Deprec. Acum. Muebles y Enseres
13	Otros Activos
2	PASIVOS
21	Pasivo Corriente
211	Proveedores y Ctas. por pagar
211.01	Proveedores
211.02	Cuentas por pagar
211.03	Documentos por pagar
211.04	15% Trabajadores
212	Préstamos de Bancos
212.01	Banco del Pichincha
213	Gastos por pagar
213.01	Sueldos
213.02	Servicios Públicos
214	Impuestos y retenciones por pagar
214.01	Impuesto a la Renta
214.02	IVA por Pagar
214.03	9,35% IESS
214.04	IVA Cobrado
215	Beneficios por pagar
215.01	Vacaciones
215.02	Décimo Tercer Sueldo
215.03	Décimo Cuarto Sueldo
215.04	Aporte Patronal al IESS
215.05	Fondos de Reserva
22	Pasivo a Largo Plazo
221	Deudas a Largo Plazo
221.01	Hipotecas por pagar
221.02	Reserva para jubilación patronal
3	PATRIMONIO
310	Capital Social
310.01	Aporte de Socios
310.02	Reserva Legal



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- 310.03 Reserva Estatutaria
- 310.04 Aporte futuras capitalizaciones
- 310.05 Utilidades de ejercicios anteriores
- 310.06 Pérdidas de ejercicios anteriores
- 310.07 Utilidad del ejercicio

4 **INGRESOS**

- 410 **Ventas**
 - 410.01 Venta de Galleta Tradicional
- 420.00 **Otros Ingresos**

5 **COSTOS Y GASTOS**

- 510 **Costos**
 - 510.01 Materia Prima
 - 510.02 Mano de Obra
 - 510.03 Gastos Indirectos
- 520 **Gastos**
 - 520.01 **Gastos Operacionales**
 - 520.01.01 Mantenimiento
 - 520.01.02 Suministros
 - 520.01.03 Depreciaciones
 - 520.01.04 Amortizaciones
 - 520.01.05 Servicios públicos
 - 520.01.06 Otros
 - 520.02 **Gastos de Ventas**
 - 520.02.01 Sueldos
 - 520.02.02 Beneficios Sociales
 - 520.02.03 Comisiones
 - 520.02.04 Transporte
 - 520.03 **Gastos de Administración**
 - 520.03.01 Sueldos Administración
 - 520.03.02 Beneficios Sociales Administración
 - 520.03.03 Servicios públicos
 - 520.03.04 Mantenimiento
 - 520.03.05 Suministros
 - 520.03.06 Depreciaciones
 - 520.03.07 Amortizaciones
 - 520.04 **Gastos Bancarios**
 - 520.04.01 Intereses
 - 520.04.02 Comisiones

5.3 PROYECCIÓN DE VENTAS

PRODUCCION 1ER AÑO		Costo Unitario	
Producción Mensual	9.000	Materia Prima	0,061441



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Meses Laborables	9	Mano de Obra	0,044444
Total Unidades	81.000	Gastos de Fabricación	0,012288
Costo	9.572	Total Costo Unitario	0,118174
Ingreso por Ventas	19.144	Utilidad	100%
		Precio Unitario	0,236348

PRODUCCION 2DO AÑO		Inflación	3,40%
Producción Mensual	10.800	Costo Unitario	0,122192
Meses Laborables	9	Precio Unitario	0,244384
Total Unidades	97.200		
Costo	11.877		
Ingreso por Ventas	23.754		

PRODUCCION 3ER AÑO		Inflación	3,40%
Producción Mensual	12.960	Costo Unitario	0,126347
Meses Laborables	9	Precio Unitario	0,252693
Total Unidades	116.640		
Costo	14.737		
Ingreso por Ventas	29.474		

PRODUCCION 4TO AÑO		Inflación	3,40%
Producción Mensual	15.552	Costo Unitario	0,130642
Meses Laborables	9	Precio Unitario	0,261285
Total Unidades	139.968		
Costo	18.286		
Ingreso por Ventas	36.572		

PRODUCCION 5TO AÑO		Inflación	3,40%
Producción Mensual	18.662	Costo Unitario	0,135084
Meses Laborables	9	Precio Unitario	0,270168
Total Unidades	167.962		
Costo	22.689		
Ingreso por Ventas	45.378		

5.4 FLUJO DE EFECTIVO PROYECTADO

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Saldo Inicial en la cuenta de Efectivo		5.645,51	4.822,23	16.273,25	30.016,18
INGRESOS					
Inversión Inicial	1.000,00				
Ventas	19.144,21	23.754,14	29.474,13	36.571,50	45.377,92



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Otros Ingresos (Préstamo Bancario)	19.000,00				
Total Ingresos	39.144,21	29.399,64	34.296,36	52.844,76	75.394,10

EGRESOS

Compra de maquinaria y equipo	13.200,00				
Proveedores	4.976,75	6.175,16	7.662,14	9.507,18	11.796,51
Sueldos	3.600,00	4.466,88	5.542,50	6.877,14	8.533,16
15% Trabajadores		816,74	1.318,36	1.838,41	2.370,71
Servicios Públicos	995,35	1.235,03	1.532,43	1.901,44	2.359,30
Mantenimiento de Maquinaria	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Impuestos		1.157,05	1.867,68	2.604,41	3.358,51
Pago Préstamo	10.626,60	10.626,56			
Total Egresos	33.498,71	24.577,41	18.023,11	22.828,58	28.518,18
Total Ingresos - Egresos	5.645,51	4.822,23	16.273,25	30.016,18	46.875,92

5.5 ESTADOS FINANCIEROS

BALANCE GENERAL

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVO					
Corriente					
Caja	5.645,51	4.822,23	16.273,25	30.016,18	46.875,92
Total Activo Corriente	5.645,51	4.822,23	16.273,25	30.016,18	46.875,92
Fijo					
Maquinaria	13.200,00	10.819,00	8.438,00	6.057,00	3.676,00
Deprec. Acum. Maquinaria	-2.381,00	-2.381,00	-2.381,00	-2.381,00	-2.381,00
Total Activo fijo	10.819,00	8.438,00	6.057,00	3.676,00	1.295,00
Total Activo	16.464,51	13.260,23	22.330,25	33.692,18	48.170,92

PASIVO Y PATRIMONIO

Corriente					
Préstamos de Bancos	10.019,58	0,00	0,00	0,00	0,00
Impuesto a la Renta	1.157,05	1.867,68	2.604,41	3.358,51	4.294,19
15% Trabajadores	816,74	1.318,36	1.838,41	2.370,71	3.031,19
Total Pasivo Corriente	11.993,37	3.186,04	4.442,82	5.729,22	7.325,39

Patrimonio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Capital Social	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00
Utilidad Ejercicios anteriores		3.471,14	9.074,18	16.887,43	26.962,96
Utilidad del Ejercicio	3.471,14	5.603,04	7.813,24	10.075,53	12.882,58
Total Patrimonio	4.471,14	10.074,18	17.887,43	27.962,96	40.845,53
Total Pasivo y Patrimonio	16.464,51	13.260,23	22.330,25	33.692,18	48.170,92

ESTADO DE RESULTADOS

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas	19.144,21	23.754,14	29.474,13	36.571,50	45.377,92
Costo de Ventas					
Materia Prima	4.976,75	6.175,16	7.662,14	9.507,18	11.796,51
Mano de Obra	995,35	1.235,03	1.532,43	1.901,44	2.359,30
Gastos de Fabricación	3.600,00	4.466,88	5.542,50	6.877,14	8.533,16
Total Costo de Ventas	9.572,11	11.877,07	14.737,07	18.285,75	22.688,96
Utilidad Bruta	9.572,11	11.877,07	14.737,07	18.285,75	22.688,96
Gastos de Operación					
Mantenimiento	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Depreciación	2.381,00	2.381,00	2.381,00	2.381,00	2.381,00
Total Gastos de Operación	2.481,00	2.481,00	2.481,00	2.481,00	2.481,00
Gastos No Operacionales					
Intereses	1.646,18	606,98	0,00	0,00	0,00
Utilidad antes de 15% trabajadores e impuestos	5.444,93	8.789,09	12.256,07	15.804,75	20.207,96
15% Trabajadores	816,74	1.318,36	1.838,41	2.370,71	3.031,19
Utilidad antes de impuestos	4.628,19	7.470,73	10.417,66	13.434,04	17.176,77
25% Impuesto a la Renta	1.157,05	1.867,68	2.604,41	3.358,51	4.294,19
Utilidad del Ejercicio	3.471,14	5.603,04	7.813,24	10.075,53	12.882,58

5.6 INDICADORES FINANCIEROS

Prueba de Liquidez

<u>Activo Corriente</u>	<u>5.645,51</u>	=	0,47
Pasivo Corriente	11.993,37		



Prueba Ácida

Activo Corriente - Inventario	5.645,51	=	0,47
<hr/>	<hr/>		
Pasivo Corriente	11.993,37		

Capital de Trabajo

Activo - Pasivo	16.464,51 - 11.993,37	=	4.471,14
-----------------	--------------------------	---	----------

Razones de Endeudamiento

Pasivo	11.993,37	=	0,73
<hr/>	<hr/>		
Activo	16.464,51		
Patrimonio	4.471,14	=	0,27
<hr/>	<hr/>		
Activo	16.464,51		

Rentabilidad sobre Ventas

Utilidad Neta	x 100	$\frac{3471,14 \times 100}{19.144,21}$	=	18,13%
<hr/>				
Ventas Netas				

Los valores utilizados en los cálculos pertenecen al primer año de operación de la empresa.

Con las pruebas de liquidez y ácida se puede observar que por cada \$1 de deuda se posee \$0,47 para cubrirlo. Así mismo, las razones de endeudamiento muestran que para el primer año las deudas serán mayores al capital propio de la empresa. Con el último indicador se verifica la rentabilidad que se posee por concepto de ventas.

5.7 VALOR ACTUAL NETO Y TASA INTERNA DE RETORNO

Luego de haber realizado los cálculos pertinentes en función de fórmulas contables previamente establecidas, los resultados de Valor Actual Neto (VAN) y de la Tasa Interna de Retorno (TIR) son:

VAN	\$ 69.166,28
------------	--------------



TIR	99,61%
------------	--------

Quedando demostrada de esta forma, la rentabilidad altamente positiva de la fabricación de galletas tradicionales para colación escolar.

CAPÍTULO VI

PLAN DE TRABAJO

Con el propósito de asignar tiempos, responsables, metas y recursos a cada actividad de la empresa para cumplir con los objetivos de la misma antes de iniciar las operaciones de la fábrica, se ha creído conveniente realizar un plan de trabajo y, a continuación, se realizará una integración de actividades con un orden lógico de ejecución.

6.1 INTEGRACIÓN DE ACTIVIDADES

LISTADO DE ACTIVIDADES A DESARROLLAR	
50	Inducción del nuevo personal
49	Adiestramiento al nuevo personal
48	Adquisición de materia prima
47	Pruebas de producción
46	Determinación de indicadores financieros
45	Elaboración del estado de resultados
44	Elaboración del estado de situación

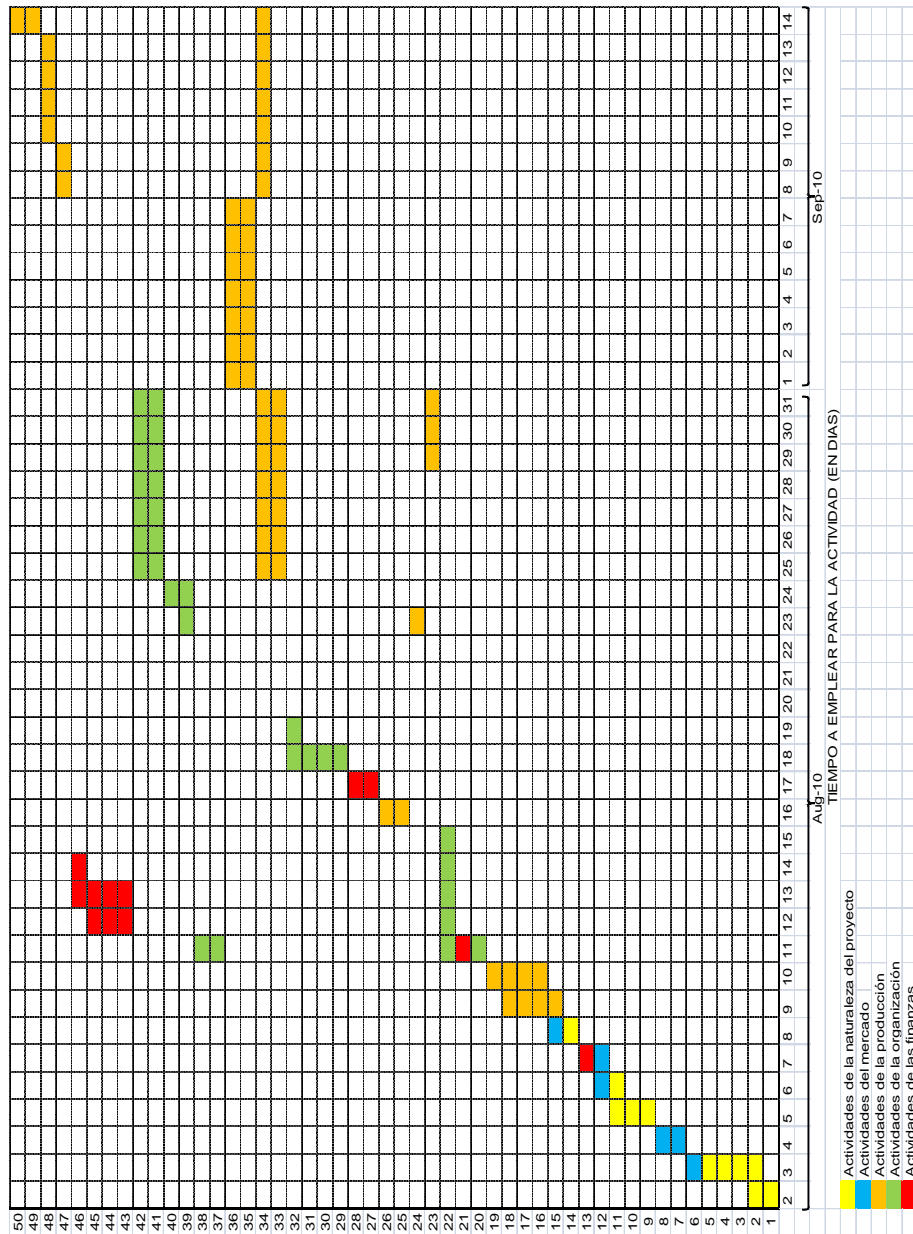


	general
43	Elaboración del flujo de efectivo
42	Contratación del personal
41	Selección del personal
40	Establecimiento de políticas de relaciones de trabajo
39	Reclutamiento de personal
38	Establecimiento de políticas de mejora continua
37	Establecimiento de la mano de obra requerida
36	Compra de equipo
35	Contactar a proveedores
34	Seleccionar y contratar proveedores
33	Acondicionar el área de trabajo
32	Establecimiento de políticas de evaluación del desempeño
31	Establecimiento de políticas de captación de personal
30	Funciones específicas por puesto de trabajo
29	Estructura organizacional
28	Fijación de precios definitivos
27	Establecimiento del catálogo de cuentas
26	Determinar volúmenes de materia prima requeridos
25	Equipos e instalaciones (requerimientos, dimensiones,...)
24	Determinación del espacio de producción
23	Establecimiento de políticas de inventario
22	Marco legal de la organización (requisitos, trámites,...)
21	Objetivos del área contable y financiera
20	Objetivos del área organizacional
19	Características de la tecnología a emplear
18	Diagrama de flujo del proceso de producción
17	Descripción del proceso de producción
16	Investigación del proceso de producción
15	Objetivos de mercadotecnia y de producción (corto, mediano y largo plazo)
14	Revisión de los objetivos generales de la empresa
13	Determinación de precio tentativo
12	Determinación de consumo aparente y demanda potencial
11	Redefinición del producto o servicio de acuerdo a la información obtenida



10	Definición de información a investigar sobre el segmento
9	Identificación de ventajas y distingos competitivos
8	Identificación de apoyos básicos
7	Identificación y evaluación de competidores
6	Segmento de mercado que la empresa desea atacar
5	Descripción del producto
4	Calificaciones para entrar en el área
3	Objetivos a corto, mediano y largo plazo
2	Justificación de la empresa, misión y objetivos
1	Proceso creativo, generación y selección de ideas

6.2 DIAGRAMA DE GANT



BIBLIOGRAFÍA

Referencias Bibliográficas:

VILMA CATALINA CALLE CLAVIJO



ALCAZAR RODRÍGUEZ, RAFAEL E. El emprendedor de éxito/ Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey Campus Monterrey. México. 2a. edición.

Material proporcionado en los módulos recibidos en el Diplomado de Emprendimiento e Innovación.

Referencias Electrónicas:

Ministerio de Educación, www.educacion.gov.ec, 13-04-2010.

Programa de Alimentación Escolar, www.pae.gov.ec, 13-04-2010.

Dirección Provincial de Educación del Azuay, www.educacion-azuay.gov.ec, 13-04-2010.

Ministerio de Inclusión Económica y Social, www.mies.gov.ec, 13-04-2010.

Programa de Provisión de Alimentos, www.ppa.gov.ec, 13-04-2010.

Instituto Nacional de Contratación Pública, www.compraspublicas.gov.ec, 13-04-2010.



ANEXOS

ANEXO 1

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

PAE-116-FGT-PPA10

SECCIÓN I CONVOCATORIA

De acuerdo con los Pliegos de Subasta Inversa Electrónica elaborados por el Programa de Provisión de Alimentos, aprobados por el Coordinador Nacional de dicha entidad, el señor Juan Carlos Acosta, mediante Resolución No. 311-PPA-PAE-116-FGT-PPA10, se convoca a productores sean estas personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras, o asociaciones de éstas, o compromisos de asociación o consorcio, legalmente capaces para contratar, a que presenten sus ofertas para la adquisición de 392.292 (Trescientos noventa y dos mil doscientos noventa y dos) kilos de galleta tradicional las que estarán empacadas en 65.382 cajas de 6 kilogramos.

El Presupuesto Referencial es de \$716.717,48 (Setecientos diez y seis mil setecientos diez y siete con 48/100) dólares de Estados Unidos de América, sin incluir el IVA, y el plazo estimado para la entrega del bien objeto de esta contratación es el establecido en el calendario del proceso. Dicho presupuesto referencial corresponde al total del objeto de la contratación.

Las condiciones generales de esta convocatoria son las siguientes:

1.- Los pagos del contrato se realizarán con cargo a la Certificación presupuestaria 710 con fondos provenientes de la partida presupuestaria No. 730801, emitida por la Dirección de Servicios Institucionales del Programa de Provisión de Alimentos, con fecha 17 de Junio de 2010. Los pagos se realizarán de conformidad con lo indicado en el proyecto de contrato.

2.- Los Pliegos están disponibles, sin ningún costo, en el portal www.compraspublicas.gov.ec, de conformidad con lo previsto en el inciso cuarto del artículo 31 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública "LOSNCP". El oferente que resulte adjudicado, una vez recibida la notificación de la adjudicación, pagará a la entidad el valor de USD 50,00 (Cincuenta dólares de los Estados Unidos de Norteamérica) por costos de levantamiento de textos, reproducción y edición de los pliegos.

3.- Los interesados podrán realizar preguntas y recibir respuestas y aclaraciones de la Entidad Contratante, respecto al contenido de los Pliegos, a través del portal.



4.- La oferta técnica se presentará de forma física en las oficinas del PPA en la siguiente dirección: Robles E3-33 y Páez, Edificio MIES, tercer piso, hasta la fecha y hora establecidas en el calendario del proceso.

5. El calendario del proceso de Subasta Inversa se realizará de acuerdo a los siguientes plazos:

ETAPA	FECHA LIMITE	HORA
Publicación del proceso en el portal	18/06/10	19H30
Fecha límite de preguntas	21/06/10	19H30
Fecha límite de respuestas y aclaraciones	22/06/10	19H30
Fecha límite de recepción de la Oferta técnica	23/06/10	15H00
Fecha límite para solicitar convalidación de errores	24/06/10	19H00
Fecha límite para recibir convalidación de errores	28/06/10	09H00
Fecha límite para calificación técnica de participantes	29/06/10	20H00
Fecha de Inicio de la puja	30/06/10	16H00
Fecha estimada de la adjudicación	01/07/10	20H30
Fecha de suscripción del contrato	12/07/10	
Fecha de Muestreo	06/08/10	
Fecha máxima de entrega de producto	14/08/10	

6.- Duración del proceso de puja: 30 (treinta) minutos.

7.- Variación mínima de la puja: 0,5% del presupuesto referencial.

8.- Los oferentes calificados y habilitados para participar en la puja, deberán subir al Portal la oferta económica inicial hasta antes del inicio de dicha puja.

9.- Los requerimientos mínimos que deberá tener la documentación técnica de la oferta se señalan en los pliegos, en la sección CONDICIONES ESPECÍFICAS.

10.- El oferente adjudicado, previo a la suscripción del contrato, deberá presentar las garantías de fiel cumplimiento del contrato por el cinco por ciento de su valor, y del cien por ciento del valor del anticipo (de ser pertinentes), en cualquiera de las formas establecidas en el artículo 73 de la LOSNCP.

11.- El procedimiento se ceñirá a las disposiciones de la LOSNCP, su Reglamento General y Resoluciones expedidas por el INCOP.

Quito, 18 de junio de 2010

Juan Carlos Acosta
COORDINADOR NACIONAL
PROGRAMA DE PROVISIÓN DE ALIMENTOS



SECCIÓN II OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Este procedimiento precontractual tiene como propósito principal seleccionar la oferta más conveniente para la provisión de 392.292 (Trescientos noventa y dos mil doscientos noventa y dos) kilos de galleta tradicional las que estarán empacadas en 65.382 cajas de 6 kilogramos.

Este requerimiento se desprende del oficio No. 5630-CN-PAE-2010 de fecha 8 de junio de 2010, para la orden D-3C10 del Programa de Alimentación Escolar.

SECCIÓN III CONDICIONES GENERALES

3.1 Ámbito de aplicación: El procedimiento de subasta inversa electrónica deberá utilizarse cuando se trata de adquirir un bien o de contratar un servicio normalizado, atendiendo a la definición establecida en el numeral 2 del artículo 6 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública LOSNCP, y en el artículo 42 de su Reglamento General, que no consten en el Catálogo Electrónico, cuya cuantía supere el monto equivalente al 0.0000002 del Presupuesto Inicial del Estado.

En primer lugar, la máxima autoridad de la entidad contratante, en la calificación de participantes, determinará si existen ofertas cuyos componentes de esos bienes son de producción nacional con base en la información presentada por los proveedores. En este caso, solo se habilitará a los productores nacionales, quienes podrán participar en la puja.

En el caso de ausencia de ofertas de producción nacional, la máxima autoridad de la entidad contratante habilitará a los proveedores extranjeros que han sido calificados.

3.2 Comisión Técnica: Todo proceso de subasta inversa electrónica presupone la conformación obligatoria de una Comisión Técnica, la misma que estará integrada de acuerdo al artículo 18 del Reglamento General de la LOSNCP.

La comisión técnica podrá nombrar subcomisiones de apoyo, observando para el efecto lo previsto en el artículo 19 del Reglamento General de la LOSNCP.

3.3 Participantes: La convocatoria está abierta para productores sean estas personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, asociaciones de éstas o consorcios, que tengan interés en participar en este procedimiento y que se encuentren habilitadas en el Registro Único de Proveedores RUP en la categoría correspondiente al objeto del proceso de contratación, **código No. 01190, Otros Cereales.**

3.4 Autoinvitación: El proveedor que a la fecha de la convocatoria no se encuentra habilitado en el Registro Único de Proveedores, RUP, en la categoría correspondiente al objeto del proceso de contratación, y tenga las condiciones técnicas y legales para participar en él, podrá recategorizarse en la actividad respectiva, para lo cual deberá acudir a las oficinas del INCOP y presentar los documentos respectivos. La autoinvitación es una opción del Portal www.compraspublicas.gov.ec que aparecerá



una vez realizada la recategorización, y que podrá utilizarse hasta la fecha límite de entrega de ofertas, según el cronograma del proceso.

3.5 Inhabilidades: No podrán participar en el presente procedimiento precontractual, por sí o por interpuesta persona, las personas que incurran en las inhabilidades generales y especiales, de acuerdo a los artículos 62 y 63 de la LOSNCP, y 110 y 111 del Reglamento General de la LOSNCP.

De manera obligatoria, los oferentes deberán llenar el formulario establecido en la Resolución INCOP No. 037-09, de 27 de noviembre de 2009 (sustitutiva de la Resolución INCOP No.028-09).

3.6 Modelos obligatorios de pliegos: El oferente, de forma obligatoria, presentará su oferta utilizando el modelo de pliego establecido por el INCOP.

3.7 Obligaciones del Oferente: Los oferentes deberán revisar cuidadosamente los Pliegos y cumplir con todos los requisitos solicitados en ellos. La omisión o descuido del oferente al revisar los documentos no le relevará de sus obligaciones con relación a su oferta.

3.8 Preguntas, Respuestas y Aclaraciones: Si el interesado, luego del análisis de los Pliegos detecta un error u omisión o inconsistencia, o necesita una aclaración sobre una parte de los documentos, deberá solicitarla a la entidad contratante a través del portal, dentro del término establecido en la convocatoria. La Entidad contratante responderá las aclaraciones solicitadas a través del portal, en el término establecido en la convocatoria.

3.9 Modificación de los Pliegos: La Comisión Técnica podrá emitir aclaraciones o modificaciones de los pliegos, por propia iniciativa o a pedido de los participantes, siempre que éstas no alteren el presupuesto referencial ni el objeto del contrato, modificaciones que deberán ser publicadas en el portal www.compraspublicas.gov.ec, hasta el término máximo de responder preguntas o realizar aclaraciones.

Asimismo, la máxima autoridad de la entidad contratante o su delegado, podrá cambiar el cronograma con la motivación respectiva; el cambio será publicado en el portal www.compraspublicas.gov.ec y podrá realizarse hasta la fecha límite de la etapa de respuestas y aclaraciones; y, posteriormente, en la etapa de calificación de participantes.

3.10 Convalidación de errores de forma: Si se presentaren errores de forma, las ofertas podrán ser convalidadas por el oferente en el término previsto en el calendario del proceso. Así mismo, dentro del período de convalidación, los oferentes podrán integrar a su oferta documentos adicionales que no impliquen modificación del objeto de la misma, conforme al artículo 23 del Reglamento General de la LOSNCP. En este caso, la entidad contratante podrá recibir físicamente los documentos correspondientes.

La entidad contratante está obligada a analizar en profundidad cada una de las ofertas presentadas, a fin de determinar todos los errores de forma existentes en ellas, respecto de los cuales notificará a través del portal www.compraspublicas.gov.ec a cada uno de los oferentes el requerimiento de convalidación respectivo. Los oferentes notificados podrán convalidar tales errores para efectos de ser calificados.



NO se podrá convalidar, la falta de presentación de los requisitos mínimos exigidos en estos pliegos.

3.11 Causas de Rechazo: Luego de evaluados los documentos del Sobre Único, la Comisión Técnica rechazará una oferta por las siguientes causas:

3.11.1 Si no cumpliera los requisitos exigidos en las condiciones generales, especificaciones técnicas y formularios de estos pliegos.

3.11.2 Si se hubiera entregado la oferta en lugar distinto al fijado o después de la hora establecida para ello.

3.11.3 Cuando las ofertas contengan errores sustanciales, y/o evidentes, que no puedan ser convalidados por no ser errores de forma. Los errores de forma deberán ser obligatoriamente notificados al oferente respectivo, para que pueda convalidarlos.

3.11.4 Si el contenido de los formularios presentados difiere del solicitado en los pliegos, condicionándolos o modificándolos, de tal forma que se alteren las condiciones previstas para la ejecución del contrato.

3.11.5 Si se presentaren documentos con tachaduras o enmiendas no salvadas cuando no puedan ser convalidadas de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 del Reglamento General de la LOSNCP.

Una oferta será descalificada en cualquier momento del proceso, si se comprobare falsedad o adulteración de la información presentada.

La adjudicación se circunscribirá a las ofertas calificadas. No se aceptarán ofertas alternativas. Ningún oferente podrá intervenir con más de una oferta.

3.12 Adjudicación y Notificación: La máxima autoridad de la entidad contratante, con base a la evaluación técnica y los posteriores resultados de la puja, adjudicará el contrato a la más conveniente conforme a los términos establecidos en el numeral 17 del artículo 6 de la LOSNCP, mediante resolución motivada. La adjudicación será total.

La notificación de la adjudicación se la realizará a través del portal www.compraspublicas.gov.ec, con la respectiva resolución de adjudicación emitida por la máxima autoridad de la entidad contratante, o su delegado.

Solamente el oferente que resulte adjudicado deberá presentar los documentos.

PARA LA FIRMA DEL CONTRATO:

- a) Copia de la cédula de ciudadanía y papeleta de votación;
- b) Copia certificada del nombramiento del representante legal o poder del apoderado (caso de personas jurídicas);
- c) Copia certificada de los estatutos de la compañía (caso de personas jurídicas);
- d) Certificado bancario a nombre del CONTRATISTA, indicando la cuenta donde se realizará la transferencia. (En caso de tener registrada la cuenta en el programa, hacerlo conocer mediante oficio dirigido al Coordinador Nacional del Programa);
- e) Cronograma de Producción y Entrega (Formato entregado por la Contratante);
- f) Las garantías presentadas por el CONTRATISTA (en caso de no requerir anticipo presentar un oficio dirigido al Coordinador Nacional manifestando su renuncia):



g) Original de la papeleta de depósito de los US\$ 50,00 dólares por gastos administrativos, efectuado en el Banco Pacifico, cuenta corriente No. 7276702; Código No. 30200; Beneficiario: Programa de Provisión de Alimentos.

PARA LA LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO:

- a) Informe de liquidación proveedor (Formato entregado por la Contratante);
- b) Actas de Entrega-Recepción parciales del producto;
- c) Originales de las Guías de Remisión;
- d) Acta de Entrega Recepción definitiva y única del producto;
- e) Factura original.
- f) Listado de proveedores de materia prima en el caso de productos industrializados o semi industrializados y en el caso de productos agrícolas el listado de los pequeños proveedores a quienes se les ha realizado la compra.
- g) Documentos adicionales (Facturas de Adquisición de la leche en polvo del Banco Nacional de Fomento en el caso de productos como: Fortificado Adulto Mayor, Colada, Nutrinfa, Galleta rellena, Galleta tradicional, Mi Papilla, Mi Bebida; entre otros).

3.13 Garantías: En este contrato se deberán presentar las garantías previstas en los artículos 73, 74 y 75 de la LOSNCP.

3.13.1 La garantía de fiel cumplimiento del contrato, que se rendirá por un valor igual al 5% del monto total del contrato. No se exigirá esta garantía en el caso de adquisición de bienes muebles que se entreguen al momento de efectuarse el pago, tampoco en los contratos cuya cuantía sea menor a multiplicar el coeficiente 0.000003 por el Presupuesto Inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico.

3.13.2 La garantía del anticipo que respalde el 100% del valor recibido por este concepto.

Las garantías serán entregadas en cualquiera de las formas establecidas en el Artículo 73 de la LOSNCP. Sin embargo, para la garantía de fiel cumplimiento del contrato, únicamente se rendirá en las formas establecidas en los numerales 1, 2 y 5 del artículo 73 de la LOSNCP.

Las garantías se devolverán conforme lo previsto en el artículo 77 de la LOSNCP. El valor por concepto de anticipo será del cincuenta por ciento (50%) del monto total del contrato.

3.14 Cancelación del Procedimiento: En cualquier momento comprendido entre la convocatoria y hasta 24 horas antes de la fecha de presentación de las ofertas, la máxima autoridad de la entidad contratante podrá declarar cancelado el procedimiento, mediante resolución debidamente motivada, de acuerdo a lo establecido en el Art. 34 de la LOSNCP.

3.15 Declaratoria de Procedimiento Desierto: El procedimiento será declarado desierto antes de la adjudicación en los casos previstos en el artículo 33 de la LOSNCP.

3.16 Negociación: En los casos que constan en el artículo 47 (reformado) del RGLOSNCNP no se realizará la puja y se realizará una única sesión de negociación, la que se llevará a cabo cumpliendo las condiciones de dicho artículo.



3.17 Adjudicatario Fallido: En caso de que el adjudicatario no celebre el contrato dentro del término de 15 días, por causas que le sean imputables, la máxima autoridad de la Entidad Contratante le declarará adjudicatario fallido y una vez que notifique de esta condición al INCOP, procederá de conformidad con los artículos 35 y 98 de la LOSNCP.

Así mismo, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 114 del Reglamento General de la LOSNCP, la entidad contratante llamará al oferente que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para que suscriba el contrato, el cual deberá cumplir con los requisitos establecidos para el oferente adjudicatario, incluyendo la obligación de mantener su oferta hasta la suscripción del contrato. Si el oferente llamado como segunda opción no suscribe el contrato, la entidad declarará desierto el proceso, sin perjuicio de la sanción administrativa aplicable al segundo adjudicatario fallido.

3.18 Proyecto del Contrato: Notificada la adjudicación, dentro de un término de 15 días contado a partir de la misma, la entidad contratante formalizará el proyecto de contrato que es parte integrante de estos pliegos, de acuerdo a lo establecido en los artículos 68 y 69 de la LOSNCP y 112 y 113 de su Reglamento General.

3.19 Moneda de Cotización y Pago: Las ofertas deberán presentarse en dólares de los Estados Unidos de América. Los pagos se realizarán en la misma moneda. La entidad contratante y el o los oferentes deberán considerar la tarifa del Impuesto al Valor Agregado, IVA, vigente de acuerdo con la Ley de Régimen Tributario Interno.

3.20 Reclamos: Para el evento de que los oferentes o adjudicatarios presenten reclamos relacionados con su oferta, se deberá considerar lo establecido en los artículos 102 y 103 de la LOSNCP, según el procedimiento que consta en los Arts. 150 al 159 de su Reglamento General.

3.21 Administración del Contrato: La entidad contratante designará de manera expresa un administrador del contrato, quien velará por el cabal y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato. Adoptará las acciones que sean necesarias para evitar retrasos injustificados e impondrá las multas y sanciones a que hubiere lugar.

SECCIÓN IV CONDICIONES ESPECÍFICAS

4.1 Presentación de la oferta: La oferta técnica, se presentará en un sobre único en la Secretaría General del Programa de Provisión de Alimentos y/o Dirección de Planificación y Compras del PPA, hasta la fecha y hora indicadas en la convocatoria.

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 notarizada; únicamente el oferente adjudicatario deberá cumplir con la entrega notarizada de documentos para la suscripción del contrato, de así requerirlo la Entidad Contratante.



4.2 Vigencia de la oferta: Las ofertas se entenderán vigentes hasta 90 días, de acuerdo a lo establecido en el artículo 30 de la LOSNCP.

4.3 Plazo de Ejecución: El plazo de entrega de los bienes es el establecido en el calendario del procedimiento.

4.4 Precio de la Oferta: La Entidad Contratante requiere la provisión 392.292 (Trescientos noventa y dos mil doscientos noventa y dos) kilos de galleta tradicional las que estarán empacadas en 65.382 cajas de 6 kilogramos; 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 deberá incluir todo lo necesario para entregar el producto a plena satisfacción de la Entidad y listo para su distribución y consumo inmediato.

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.

4.5 Forma de Pago: Los pagos se realizarán de la manera prevista en la Convocatoria y en el Proyecto de Contrato.

4.6 Preferencia: A continuación se detalla la aplicación de los márgenes de preferencia para Producción Nacional y Mipymes:

Como parte integrante de la oferta técnica, se incluirá el formulario denominado Participación Nacional, en el cual se indicará el porcentaje de agregado nacional del bien o servicio a ofertar, cuya información servirá para evaluar el origen del bien o servicio objeto de la contratación, de acuerdo a los siguientes parámetros.

Origen nacional de un bien: cuando el valor FOB de las mercancías importadas incorporadas en él, no sea superior al 60% del precio ofertado, o dicho de otra manera, incorpore el 40% o más de agregado nacional.

Origen nacional de un servicio: si el oferente es una persona natural o jurídica domiciliada en el país, y más del 60% de su oferta represente el costo de la mano de obra, materias primas e insumos nacionales.

La información referente al tamaño de la empresa para la aplicación de los márgenes de preferencia, con relación a micro, pequeñas y medianas empresas será tomada de la información que consta en el Registro Único de Proveedores RUP, de acuerdo a lo previsto en el artículo 16 del Reglamento General de la LOSNCP.

En función de lo establecido en la Sección III Condiciones Generales, numeral 3.1, segundo inciso, si la subasta se realiza entre proveedores de bienes de origen nacional se establecerán los márgenes de preferencia con relación al tamaño del proveedor, de acuerdo con el siguiente cuadro:

TIPO DE PROVEEDOR	MARGEN DE PREFERENCIA
Mediano	(Grande) 5%
Mype	(Mediano) 5% (Grande) 10%



Estos márgenes de preferencia no son aplicables en el caso de que participen únicamente ofertas que no se consideren de origen nacional.

4.7 Procedimiento de evaluación y puja:

4.7.1 BIENES:

a.- Calificación.- Se analizará la oferta técnica mediante la aplicación de la metodología “cumple o no cumple” (o “check list”), posteriormente la entidad contratante calificará las ofertas que cumplan con todas las especificaciones y requerimientos técnicos, financieros y legales exigidos en estos pliegos, para lo cual se utilizará el siguiente formato:

PARÁMETRO SOLICITADO	PARÁMETRO OFERTADO	CUMPLE	NO CUMPLE

b.- Habilitación.- Con base en la información presentada por el proveedor en el formulario No. 5, el sistema informático del Sistema Nacional de Contratación Pública -SNCP- habilitará a los proveedores calificados en el siguiente orden:

b1.- Proveedores cuyo bien ofertado sea de origen nacional;

b2.- De no existir oferta nacional, se habilitará a los proveedores de bienes de origen extranjero.

Una vez realizado este proceso, se subirá al portal el Acta de Evaluación, conforme indica el artículo 45 del Reglamento General de la LOSNCP.

c.- Oferta económica inicial.- Los proveedores cuya oferta haya sido calificada y habilitada, deberán enviar la oferta económica inicial a través del Portal www.compraspublicas.gov.ec, a fin de participar en la puja.

Las ofertas económicas iniciales presentadas a través del portal www.compraspublicas.gov.ec, obligan al oferente a cumplir las condiciones técnicas y económicas ofertadas en el caso de resultar adjudicado, aun cuando no participare en el acto de la puja.

d.- Puja.- En el día y hora señalados en la convocatoria, se realizará la puja hacia la baja a través del portal www.compraspublicas.gov.ec, en la cual participarán únicamente los proveedores calificados, habilitados y que hayan enviado su oferta económica inicial, cuyas ofertas se aplicarán los márgenes de preferencia detallados anteriormente, según corresponda.

e.- Negociación única.- 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 (reformado) del RGLOSNCP.

4.8 Obligaciones del contratista: En el proyecto de contrato se detallan todas las obligaciones que deberá cumplir el contratista para la correcta ejecución del mismo.

4.9 Obligaciones de la contratante: En el proyecto de contrato se detallan todas las obligaciones que deberá cumplir la entidad contratante para la ejecución correcta del mismo.

4.10 Forma de presentar la Oferta: El oferente incluirá en su oferta la información que se determina en los formularios que constan en la sección 6.

4.10.1 Requisitos mínimos:

4.10.1.1 Oferta técnica: El oferente, para ser considerado, deberá presentar:

- La Carta de Presentación y Compromiso (Formulario No.1).Ofertar todos y cada uno de los bienes y servicios ofertados.
- Datos del oferente (Formulario No. 2).
- Capacidad técnica de provisión (Formulario No. 3).
- Información de accionistas de personas jurídicas (Resolución INCOP No.037-09 Formulario No. 4).
- Formulario de agregado nacional (Formulario No. 5).

La Empresa deberá contar con Registro Sanitario para los productos de la línea comercial del oferente y el PPA se reserva el derecho de solicitarlo a la Empresa Adjudicada si lo considera conveniente.

- Copia simple del nombramiento del representante legal o apoderado, en caso de personas jurídicas.
- Copia simple de la cédula de ciudadanía y papeleta de votación vigente.
- Copia simple del último pago del Impuesto a la Renta (año 2009).
- Copia simple de la Planilla de Aportes al IEES del mes anterior a la fecha convocatoria.

La Empresa deberá contar con Registro Sanitario para los productos de la línea comercial del oferente y el PPA se reserva el derecho de solicitarlo a la Empresa Adjudicada si lo considera conveniente.



Dentro de la etapa precontractual correspondiente, el oferente al momento de presentar sus ofertas económicas, no deberá incluir el Impuesto al Valor Agregado IVA.

La carátula de la oferta técnica será la siguiente:

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
“CODIGO DEL PROCESO PAE-116-FGT-PPA10”
SOBRE UNICO
Señor Juan Carlos Acosta Coordinador Nacional Programa de Provisión de Alimentos 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.

La Secretaría General del Programa de Provisión de Alimentos o un responsable de la Dirección de Planificación y Compras recibirán y conferirán 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.

4.11 Anexos de las Condiciones Específicas:

4.11.1 Especificaciones técnicas:

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL BIEN O SERVICIO.

El producto es una galleta crocante, con color característico de galleta y libre de mal olor o contaminación y está concebido para ser consumido directa y diariamente en porciones de 30 gramos.

Tabla de Composición

Galleta Tradicional	% Referenciales
Harina de trigo	44.20%
Soya integral (descascarada)	18.90%
Azúcar granulada	19.30%
Grasa vegetal comestible, Norma INEN 1313	13.00%
Leche en polvo entera	3.40%
Saborizantes	*
Carbonato de calcio	**
Leudantes no mayor al	< 1%
α Tocoferoles	Máx 300 mg/kg

* Cantidad suficiente para dar un sabor agradable

** Referirse a la Tabla de Vitaminas y Minerales

Características Nutricionales:

Las características nutricionales del producto en 100 gramos son las siguientes:

Características Nutricionales	
Energía	> a 450 (Kcal. / 100)
Proteínas	> a 11 (g/100g)
Grasa	> a 14 (g/100g)



Humedad	< 5 (g/100g)
Vitaminas y minerales	**

** Referirse a la tabla de vitaminas y minerales

Aporte de vitaminas y minerales en 30 gramos de producto:

Tabla de Vitaminas y Minerales

Micronutrientes	Total Producto Final	Recomendaciones WHO/FAO 2004	Límite Mínimo	Límite Máximo
Vitamina A (1) UI	560.00	500 ug RE	448.00	1900
Ácido Fólico ug	46.50	300 ug DFE	37.20	300
Tiamina (B1) (2) mg	0.44	0.9 mg	0.35	1.8
Riboflavina	0.25	0.9 mg	0.20	1.8
Hierro (3) mg	0.34	8.9 mg con 10 % biodisponibilidad	0.27	8.9
Calcio (4) mg	70.00	700 mg	56.00	700

- (1) Vitamina A en forma de Palmitato o Acetato
- (2) Como tiamina monohidrato o clorhidrato de tiamina
- (3) En forma de sulfato ferroso, hierro reducido o fumarato ferroso
- (4) En forma de carbonato de calcio USP

El producto debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y textura agradables al consumidor, a efecto de garantizar su consumo. Además deben estar elaborados bajo normas de calidad, condiciones sanitarias y de higiene en todas las etapas de fabricación como preparación de ingredientes, amasado, laminado o formado, horneado, enfriado, empaque y embalaje. El producto debe tener una vida de anaquel de por lo menos seis meses almacenado a temperatura ambiente (clima cálido húmedo: 25 grados centígrados, 90% de humedad) sin perder sus características ni aportes.

El Contratista elaborará la totalidad de la galleta tradicional en forma moldeada en paquetes de 3 galletas de 10 gramos cada una; en sabores de naranja y vainilla en cantidades iguales.

El producto final debe estar libre de sustancias sintéticas como saborizantes, colorantes y antioxidantes, no permitidas por el Codex Alimentario, las mismas que no podrán utilizarse en ningún punto del proceso de producción.

El producto se elaborará con especial cuidado de las Buenas Prácticas de Manufactura, de tal forma que se encuentre libre de pesticidas o sustancias tóxicas, hormonas y antibióticos, así como de otros contaminantes, especialmente sustancias farmacológicas activas. Además, no deben contener ninguna sustancia de origen microbiano u otras sustancias perniciosas como factores anti-nutricionales o metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

El Contratante contrata el producto terminado y el Contratista es el responsable de la contratación de bienes, servicios y de la adquisición de todos los insumos necesarios para su elaboración, envase, embalaje y despacho.

Especificaciones microbiológicas:

Los productos deben encontrarse libres de microorganismos patógenos y de acuerdo a las especificaciones microbiológicas.

Los productos deben estar libres de insectos, fragmentos de insectos, huevos y larvas; pelos y excretas o partes de roedores y otros mamíferos, partes o excretas de aves; contaminantes físicos, químicos, biológicos y radioactivos.

Los productos no deben exceder los siguientes niveles de contaminación:

Límites Microbiológicos

Prueba	Caso	Clase/ Plan	n	c	Límite por gr	
					m	M
Bacterias aerobias mesófilas	6	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Coniformes	6	3	5	1	<3 ^a	20
Salmonella en 25 g	11	2	10	0	0	-
E. Coli	10	2	5	0	<3	-
B. Cereus	10	2	5	0	<10	-
S. Aureus	10	2	5	0	<3	-
Mohos y Levaduras	2	3	5	2	30	10 ²



^a <3 significa ningún tubo positivo en el método Standard del NMP de 3 tubos.

Se definen caso, clase n, c, m y M de la siguiente manera:

Caso o categoría: Serie de factores relacionados con la naturaleza y tratamiento de un alimento, se configuran 15 categorías para los alimentos, de acuerdo a la clase de peligro determinado por variables propias y por aquellas relacionadas a las condiciones de manipulación y consumo.

Planes de muestreo:

Plan de 2 clases: Un plan de muestreo, por atributos, donde la calidad de un producto de acuerdo con los criterios microbiológicos puede dividirse en dos grados de calidad, "aceptable" y "rechazable", basado en comprobar la presencia o ausencia de microorganismos o si la tasa microbiológica es superior o inferior a un nivel crítico establecido (m). Un plan de 2 clases queda descrito por n, c y m.

Plan de 3 clases: Un plan de muestreo, por atributos, donde la calidad de un producto de acuerdo con los criterios microbiológicos puede dividirse en tres grados de calidad "aceptable", "medianamente aceptable" y "rechazable". La clase aceptable tiene como límites 0 y m; la clase medianamente aceptable tiene como límite m y M y la rechazable aquellos valores iguales o superiores a M. Un plan de tres clases queda descrito por n, m, M y c.

n = número de muestras de unidades de 1 kg que se obtienen al azar para ser sometidas a examen microbiológico.

c = es la cantidad máxima de unidades defectuosas con recuentos entre m y M que puede contener la muestra, para que pueda considerarse que cumple con los requisitos establecidos.

m = valor del parámetro microbiológico para el cual o por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud.

M = valor del parámetro microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.

Las muestras con recuentos entre m y M son un signo de advertencia, pudiéndose tolerar hasta c unidades, previa ponderación de los riesgos involucrados.

Los productos no deben sobrepasar los siguientes niveles tóxicos y antinutricionales:

Aflatoxina	<5ppb
Ureasa	Negativo

Registro Sanitario

- 05095-INHQAN-0405 para sabor a vainilla
- 05096-INHQAN-0405 para sabor a naranja
- 07028-INHQAN-0806 para sabor a coco

Ingredientes

El producto será elaborado con materiales frescos de buena calidad y no deben contener materia extraña, sustancias perjudiciales para la salud, humedad excesiva, daños por insectos o contaminación por hongos. Para la elaboración del producto, el Contratista, deberá usar materias primas de origen nacional y materias primas e insumos elaborados en el País.

El Proveedor deberá presentar conjuntamente con la factura la certificación de origen de las materias primas y para el caso de la leche en polvo, el contratista deberá incluir copia de las facturas de compra de este insumo así como un cuadro en el que se detalle las toneladas métricas producidas, la cantidad de leche en polvo utilizada en la producción y el nombre del proveedor de este insumo.

Ingredientes no aceptables

No se podrá utilizar como ingredientes, alimentos que sean transgénicos o alimentos que contengan ingredientes transgénicos. El producto o cualquiera de sus componentes no deben ser tratados por radiación ionizante.

Aditivos no alimentarios



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Los aditivos alimentarios permitidos deben cumplir con los estándares descritos en la sección 4 del CODEX ALIMENTARIO STAN 74-1981, Alimentos Procesados con base en Cereales para Infantes y Niños. Como conservadores del producto se recomienda el uso de alfa tocoferoles hasta la cantidad de 300 mg/kg de grasa de acuerdo al Codex Alimentario 1994.

Procesos

La tecnología empleada para la elaboración de los productos, especialmente en el amasado, relleno y horado para elaborar un producto íntegramente cocido apto para el consumo inmediato.

Control de calidad e higiene

El proceso de elaboración del producto deberá estar garantizado con un sistema de control de calidad, sustentado por el Manual de Métodos y Procedimientos de la empresa, en el que se describa el proceso, el registro de los puntos y las medidas de control, la forma de control y el personal responsable, así como el registro de las acciones de corrección, realizadas en caso de haber existido cualquier problema. La bitácora con toda esta información debe encontrarse a disposición del Contratante o su representante, en cualquier momento, para que éste pueda verificar las órdenes de compra, los lotes/corridos de producción, los registros y verificaciones de calidad durante el proceso.

El contratista presentará al contratante, o su designado, los resultados de los siguientes controles internos: análisis bromatológico, factores tóxicos y antinutricionales y trazabilidad de calcio y vitamina B1 para los dos tipos de galletas, realizados por el Contratista, previo al retiro de los productos por parte del Contratante o su designado.

Con el propósito de cumplir con los plazos en los cuales el Programa de Alimentación Escolar requiere los productos, el Contratante o su designado tomará las muestras por lote de producción para control de calidad previa la recepción de los resultados de los análisis microbiológicos y la hoja con los registros de producción por día correspondiente al lote a muestrear realizados por el Contratista.

El Contratista notificará por escrito al Contratante el volumen exacto de producto que está listo en su bodega para la toma de muestras para el control de calidad.

El Contratante, a su costo, contratará la verificación de la calidad de los productos antes de su retiro de las bodegas del Contratista.

La concentración de los micronutrientes no puede ser menor a lo especificado en la Tabla de Vitaminas y Minerales, deberá cumplir con los límites microbiológicos estipulados en la Tabla de Especificaciones Microbiológicas.

El contratista es responsable por la calidad del Producto, incluyendo la estabilidad de este durante la totalidad de su vida útil.

Empaque individual y embalaje

El empaque individual y el embalaje deberán ser nuevos y adecuados para garantizar que el producto llegue a los destinos finales en buen estado después de pasar por varias operaciones de carga y descarga y transporte por tercer orden.

El empaque y embalaje deberán asegurar la identificación y trazabilidad del producto en cualquier momento. El Contratante recibirá únicamente los empaques individuales y las cajas de cartón en perfecto estado.

Los datos que se detallan a continuación serán de un tamaño y calidad que garantice su visibilidad durante toda la vida útil de cada producto:

- Nombre y dirección de la empresa fabricante
- Identificación de Lote: El contratista deberá anteponer al número de lote de producción asignado por él, la siguiente codificación: número del proceso y la abreviatura del proveedor (tres dígitos), para garantizar la trazabilidad del producto. **Ejemplo: PROCESO PAE-116-FGT-PPA10**, proveedor Juan Pérez; entonces la codificación sería: **116JPE** Este incumplimiento será sancionado como incumplimiento de las especificaciones técnicas.
- Fecha de elaboración: se deberá indicar de la siguiente forma: día: dos dígitos, mes: dos dígitos y año: dos dígitos
- Fecha de caducidad: se deberá indicar de la siguiente manera: mes dos dígitos y año: dos dígitos

El empaque individual de la galleta tradicional será una funda de polipropileno biorientado, de 30 micras mínimo de espesor selladas por presión y temperatura para contener una ración de 30 gramos de producto. El peso podrá tener una tolerancia de +/- 1.5%



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El etiquetado deberá cumplir con la norma NTE INEN 1334, Parte 1 y 2. Previa la impresión del empaque individual, el Contratista deberá presentar al Programa de Alimentación Escolar, el arte final para su aprobación.

Adicionalmente, el empaque deberá incluir la indicación sobre la forma correcta de almacenamiento: “Guárdese protegido de la luz directa del sol y de preferencia en sitios ventilados”, la leyenda “Prohibida su venta”.

Los productos se embalarán en cajas de cartón corrugado de doble pared con una resistencia de 250 lbs/pulgada² resistente al manipuleo, transporte y a las condiciones de almacenamiento para proteger el producto.

Cada cartón deberá embalsarse con 200 envases de 30 gr. con un total de 6 kilos de producto con dos sabores en igual proporción. Se identificarán en la parte externa lateral de las cajas de cartón los sabores que contienen.

El embalaje será adecuado para preservar y proteger la calidad de los productos, evitar cualquier tipo de contaminación y evitar el derrame durante el almacenamiento y transporte.

El contratista embalará los productos en cajas de cartón de las siguientes dimensiones externas:

- Galleta tradicional: 320mm de largo, 250 mm de ancho y 250 mm de altura con apilamiento de hasta 12 cajas.

El contratista despachará, sin costo, el uno por ciento (1%) de cajas de cartón vacías, sin armar con cada embarque de los productos. Las cajas de cartón se sellarán con cinta adhesiva de mínimo 72mm de ancho.

Las cajas de cartón contendrán como mínimo la siguiente información:

- Nombre del Programa de Alimentación Escolar
- Nombre del Ministerio de Educación
- Nombre del producto
- Nombre del fabricante
- Número del lote y fecha de elaboración
- Mes y año de caducidad
- Peso bruto
- Máximo de cajas apilables
- Instrucciones y forma de almacenamiento: “Guárdese protegido de la luz directa del sol y de preferencia en sitios ventilados”

Se identificarán en la parte externa lateral de las cajas de cartón los sabores que contienen.

ENTREGA DEL PRODUCTO

El producto deberá entregarse en las bodegas de las provincias que se señalan a continuación*, en las cantidades que se especifican

GALLETAS TRADICIONALES			
PROVINCIA	DIRECCIÓN BODEGA	Cajas de 6 Kg.	Kilogramos
AZUAY	POR CONFIRMAR AL PROVEEDOR ADJUDICADO	914.00	5,484
BOLÍVAR	Ciudadela Primero de Mayo, calle José Jarrín junto a ala Iglesia	1,095.00	6,570
CAÑAR	POR CONFIRMAR AL PROVEEDOR ADJUDICADO	856.00	5,136
CHIMBORAZO	Av. Circunvalación 489 y Santa Martha – Parque Industrial (Detrás del Mercado Mayorista)	495.00	2,970
COTOPAXI	Barrio San Rafael, calle Bolivia y Pasaje s/n Vía a la fábrica de Cemento Holcim	892.00	5,352
EL ORO	San Juan de la Cruz S/N (vía a pajonal) entre Babahoyo y 25 de Junio	4,198.00	25,188
ESMERALDAS	Vía San Mateo – Tachina Junto a la Quinta Cedeño	9,189.00	55,134
GALÁPAGOS	SE ENTREGA EN LA BODEGA DE GUAYAS	320.00	1,920
GUAYAS	Km. 11-1/2 vía a Daule, Parque Industrial el Sauce. Complejo de Bodegas CBA	16,366.00	98,196
IMBABURA	Juan Hernández entre Jaime Roldón y Rafael Troya s/n Frente al Parque del Avión	355.00	2,130
LOJA	Km. 3-1/2 vía a la costa, cantón Catamayo	3,200.00	19,200
LOS RIOS	Av. 6 de Octubre y Manuel J Castillo	6,699.00	40,194
MANABI	Portoviejo, km 4-1/2 vía Portoviejo – Manta	15,501.00	93,006
PICHINCHA	Panamericana Norte Km 11-1/2 vía a Calderón. Complejo de Bodegas Almagro	803.00	4,818
SANTA ELENA	SE ENTREGA EN LA BODEGA DE GUAYAS	2,597.00	15,582
SANTO DOMINGO	SE ENTREGA EN LA BODEGA DE PICHINCHA	1,902.00	11,412
	TOTAL	65,382.00	392,292.00



*LA DIRECCION DE LAS BODEGAS ESTA SUJETA A VARIACION

SECCIÓN V PROYECTO DE CONTRATO

COMPARECIENTES

En la ciudad de Quito, a losdel 2010 comparecen a la celebración del presente contrato, por una parte el Ministerio de Inclusión Económica y Social a través del Programa de Provisión de Alimentos representado por su Coordinador Nacional, el señor Juan Carlos Acosta, designado mediante Acción de personal del 14 de Enero del 2010, a quien en adelante se le denominará CONTRATANTE; y, por otra (Nombre del contratista y de ser el caso del representante legal), a quien en adelante se le denominará CONTRATISTA. Las partes se obligan en virtud del presente contrato, al tenor de las siguientes cláusulas:

Cláusula Primera.- ANTECEDENTES

1.01.- De conformidad con los artículos 22 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública –LOSNCP-, 25 y 26 de su Reglamento General, el Plan Anual de Contrataciones de la CONTRATANTE, contempla la adquisición de: 392.292 kilos de galleta tradicional en cajas de 6 kilos.

1.02.- Previos los informes y los estudios respectivos, la máxima autoridad del Programa de Provisión de Alimentos resolvió aprobar los pliegos de la SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA mediante Resolución No.311-PPA-PAE-116-FGT-PPA10 de fecha 17 de junio de 2010.

1.03.- Se cuenta con la existencia y suficiente disponibilidad de fondos en la partida presupuestaria 730801, con certificación No. 710, conferida por la Dirección de Servicios Institucionales, con fecha 17 de Junio del 2010.

1.04.- Se realizó la respectiva convocatoria el 18 de junio de 2010, a través del portal www.compraspublicas.gov.ec.

1.05.- Luego del proceso correspondiente, la máxima autoridad del Programa de Provisión de Alimentos, mediante resolución (No.) de (día) de (mes) de (año), adjudicó la adquisición de los bienes (establecer objeto del contrato) al oferente (*nombre del adjudicatario* y de ser el caso la representación legal y el nombre).

Cláusula Segunda.- DOCUMENTOS DEL CONTRATO

2.01 Forman parte integrante del Contrato los siguientes documentos:

- a) Copia de la cédula de ciudadanía y papeleta de votación;
- b) Copia certificada del nombramiento del representante legal o poder del apoderado (caso de personas jurídicas);
- c) Copia certificada de los estatutos de la compañía (caso de personas jurídicas);
- d) Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC) del CONTRATISTA;
- e) Copia del Registro Único de Proveedores (RUP) del CONTRATISTA;



- f) Certificado bancario a nombre del CONTRATISTA, indicando la cuenta donde se realizará la transferencia. (En caso de tener registrada la cuenta en el programa, hacerlo conocer mediante oficio dirigido al Coordinador Nacional del Programa).
- g) Cronograma de producción y entrega;
- h) La oferta presentada por el CONTRATISTA;
- i) Los demás documentos de la oferta del adjudicatario;
- j) Las garantías presentadas por el CONTRATISTA
- k) La resolución de adjudicación;
- l) Las certificaciones de la Dirección de Servicios Institucionales, que acrediten la existencia de la partida presupuestaria y disponibilidad de recursos, para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato; y,
- m) Original de la papeleta de depósito de USD 50,00 (Cincuenta dólares de los Estados Unidos de Norteamérica) por gastos administrativos. Banco del Pacífico. Cuenta Corriente No. 7276702; Código No. 30200; Beneficiario: Programa de Provisión de Alimentos.

Cláusula Tercera.- INTERPRETACION DE TERMINOS Y DEFINICIONES

3.01.- Los términos del Contrato deben interpretarse en su sentido literal, a fin de revelar claramente la intención de los contratantes. En todo caso su interpretación sigue las siguientes normas:

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

3.02.- Se entiende por “lote” al conjunto de unidades cultivadas, producidas o envasadas bajo las mismas condiciones, así como por periodo de tiempo, línea de producción versus tiempo, condiciones de almacenamiento, área de relativa de almacenamiento dentro de una bodega, volumen, calidad, lugar de destino, nomenclaturas, las cuales serán determinadas por la Contratante de conformidad con los documentos que llegare a presentar tanto la Contratista como la empresa verificadora contratada por la Contratante.

Cláusula Cuarta.- OBJETO DEL CONTRATO

4.01.- El contratista se obliga con la CONTRATANTE a producir y entregar 392.292 kilos de Galleta Tradicional a entera satisfacción de la CONTRATANTE, en los lugares señalados en los pliegos y éste contrato, según las características y especificaciones técnicas constantes en la oferta, que se agrega y forma parte integrante de este contrato.



Cláusula Quinta.- PRECIO DEL CONTRATO

5.01.- El precio del Contrato, que la CONTRATANTE pagará al CONTRATISTA es el de... (Cantidad exacta en números y letras), dólares de los Estados Unidos de América, sin incluir IVA.

5.02.- El precio acordado en el contrato por la adquisición de los bienes objeto de esta contratación, constituirán la única compensación al CONTRATISTA por todos sus costos, inclusive cualquier impuesto, derecho o tasa que tuviese que pagar.

Cláusula Sexta. - FORMA DE PAGO

6.01.- El precio del contrato se pagará de la siguiente manera:

50% Anticipo

50% Contra entrega a satisfacción de la entidad contratante.

El anticipo que la CONTRATANTE entregué al CONTRATISTA para la adquisición de los bienes de esta contratación, no podrá ser destinado a fines ajenos a la misma.

El pago total se realizará contra el Acta de Entrega Recepción Total de los bienes adquiridos, a satisfacción de la Contratante, toda vez que el producto se encuentre liberado con el respectivo certificado de calidad emitido por la verificadora.

6.02.- Los documentos habilitantes para el pago que el Contratista deberá entregar a la Contratante son: Acta de Entrega- Recepción definitiva y única del Producto; Actas de Entrega Recepción parciales del producto; originales de las Guías de Remisión y Facturas debidamente llenadas, firmadas y selladas; Informe de Liquidación Proveedor (Formato entregado por la Contratante) ; Listado de Proveedores de Materia Prima (Formato entregado por la Contratante) indicando la cantidad de materia prima utilizada y el nombre del proveedor en el caso de productos industrializados o semi industrializados y en el caso de productos agrícolas el listado de los pequeños proveedores a quienes se les ha realizado la compra (Formato entregado por la Contratante); Documentos Adicionales tales como: Facturas de Adquisición de la leche en polvo del Banco Nacional de Fomento en el caso de productos como: Fortificado Adulto Mayor, Colada, Nutrinfa, Galleta rellena, Galleta tradicional, Mi Papilla, Mi Bebida; entre otros.

Estos documentos serán entregados por la Contratista en los formatos establecidos por el Programa de Provisión de Alimentos “PPA”.

Cláusula Séptima.- GARANTÍAS

7.01.- De conformidad con lo dispuesto en los artículos 74 y 75 de la LOSNCP, el Contratista está obligado a rendir las siguientes garantías:

a) De fiel cumplimiento.- El contratista, antes de firmar el contrato, para seguridad del cumplimiento de éste y para responder de las obligaciones que contrajera frente a terceros, relacionadas con el contrato, rendirá a favor de la *Entidad Contratante* una garantía de las señaladas en los numerales 1, 2 y 5 del artículo 73 de la LOSNCP, por



un monto equivalente al cinco por ciento del valor total del contrato, *que será entregada previo a la suscripción del mismo.*

b) Del anticipo.- En garantía del buen uso del anticipo, el contratista entregará a la orden de la *Entidad Contratante*, una garantía de las señaladas en el artículo 73 de la LOSNCP, por un monto equivalente al 100% del valor entregado por dicho concepto.

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

1) La de fiel cumplimiento del contrato:

- Cuando la CONTRATANTE declare anticipada y unilateralmente terminado el contrato por causas imputables al CONTRATISTA;
- Si la CONTRATISTA no la renovare cinco días antes de su vencimiento.

2) La del anticipo:

- Si el CONTRATISTA no la renovare cinco días antes de su vencimiento; y,
- En caso de terminación unilateral del contrato y que el CONTRATISTA no pague a la CONTRATANTE el saldo adeudado del anticipo, después de diez días de notificado con la liquidación del contrato.

7.03.- Las garantías deberán concederse a favor del Programa de Provisión de Alimentos y el RUC es el 1768147990001. Deberá tener una vigencia de 45 días adicionales una vez cumplido el plazo de contrato.

Cláusula Octava.- PLAZO

8.01.- El plazo para la entrega de la totalidad de los bienes contratados, a entera satisfacción de la CONTRATANTE es hasta la fecha máxima de entrega del producto que es el 14 de Agosto del 2010, que consta en el calendario del proceso contenido en los pliegos de la presente contratación.

8.02.- La vigencia de este contrato se extenderá a la fecha de la suscripción del acta de entrega recepción que será firmada una vez que se cuente con la conformidad de la verificación de calidad del producto por parte de la empresa contratada para el efecto, sin perjuicio de otros plazos señalados en este instrumento.

Cláusula Novena.- PRÓRROGAS DE PLAZO

9.01.- El CONTRATANTE prorrogará el plazo total o los plazos parciales, sólo en los siguientes casos, y siempre que el CONTRATISTA así lo solicite, por escrito, justificando los fundamentos de aquella, dentro de las cuarenta y ocho horas subsiguientes a la fecha de producido el hecho que motiva la solicitud:



- Por causa de fuerza mayor o caso fortuito, aceptados como tales por la CONTRATANTE. La CONTRATISTA tiene la responsabilidad de actuar con toda la diligencia razonable para superar la imposibilidad producida por causa de fuerza mayor o caso fortuito. En estos casos, el plazo se prorrogará por un período igual al tiempo de duración de las causas indicadas.
- Por suspensiones ordenadas por la CONTRATANTE y que no se deba a causas imputables al CONTRATISTA.

9.02.- Cuando las prórrogas de plazo modifiquen el plazo total, se necesitará la autorización del Coordinador Nacional del Programa de Provisión de Alimentos o de su delegado, y la suscripción del contrato modificatorio respectivo.

Cláusula Décima: DEL REAJUSTE DE PRECIOS

10.01 El valor de este contrato es fijo y no estará sujeto a reajuste por ni concepto.

Cláusula Undécima: OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

11.01.- El Contratista entregará el producto estibado dentro de las bodegas provinciales que determine la Contratante, siendo responsable de la custodia del producto hasta la firma del acta entrega recepción del mismo.

11.02.- Si existe algún cambio en el cronograma de entrega del producto, el Contratista comunicará a la Contratante con una anticipación de 72 horas para su oportuna planificación. Si no se comunica con la anticipación establecida y se presentaren inconvenientes en el cumplimiento del cronograma estos serán de responsabilidad del Contratista.

11.03.- Las bodegas provinciales están obligadas a su atención de lunes a domingo en el horario de 8:00 a.m. hasta las 16:00 p.m. para lo cual el Contratista le informará al Contratante con 24 horas de anticipación. Cabe anotar que posterior a este horario no se recibirá producto alguno. Los inconvenientes suscitados por esta inobservancia son de responsabilidad del Contratista.

11.04.- El Contratista deberá evidenciar la trazabilidad de su proceso en el caso de que ésta fuera requerida por el Programa de Provisión de Alimentos.

Las especificaciones técnicas solicitadas por el Contratante deberán ser cumplidas por el Contratista, por lo cual se responsabilizará porque los productos objeto de esta contratación cumplan dichas especificaciones a lo largo de su vida útil, sin perjuicio de las Multas establecidas en la cláusula décimo quinta del presente instrumento, en caso de incumplimiento.

11.05.- El Contratista cuidará que el producto, incluyendo su empaque y embalaje, se ajuste a las especificaciones contratadas y contenidas en los pliegos, impidiendo que el producto se encuentre libre de cualquier infestación o deterioro, de cualquier naturaleza, que le impida ser apto para el consumo humano y por el correcto contenido



de cada empaque primario. Adicionalmente, el proveedor deberá garantizar la cantidad de producto embalado en el empaque secundario.

11.06.- El Contratista entregará los análisis y certificados de calidad internos a la empresa verificadora contratada por el Programa de Provisión de Alimentos entre los que constan: resultados de los controles bromatológicos y microbiológicos de los lotes del producto a entregarse en base a las especificaciones técnicas detalladas en el numeral 4.11.1 del pliego.

Igualmente, el Contratista para iniciar el muestreo facilitará la hoja de producción donde detalle los lotes producidos, la cantidad y la distribución física en sus bodegas; respecto del producto objeto de esta contratación.

Si así lo solicitare la Contratante, la Contratista entregará, los controles de materias primas, y la bitácora del proceso de producción.

11.07.- Cuando el Contratista entregué el producto en las Bodegas Provinciales que la Entidad Contrante lo determine; deberá presentar las guías de remisión (indicando los lotes y cantidad por lotes a entregarse en la provincia) y el Acta de Entrega Recepción.

11.08.- En caso de rechazo del producto el Contratista deberá bajo su cuenta y riesgo realizar la incineración, destrucción u otra acción similar del mismo, en coordinación con la Dirección Provincial de Salud del Ministerio de Salud Pública.

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

11.10.- A más de las obligaciones ya establecidas en el presente contrato, el Contratista está obligado a cumplir con cualquier otra que se derive natural y legalmente del objeto del contrato y pueda ser exigible por constar en cualquier documento de él o en norma legal específicamente aplicable al mismo.

Cláusula Duodécima: RECEPCION DEL PRODUCTO

12.01 Si la entidad contratante considera pertinente la toma de muestras y demás actividades que deba realizar para verificar la calidad del producto, estas se podrían efectuar en las bodegas de la Contratista.

12.02.- El contratista deberá anteponer al número de lote de producción asignado por él, la siguiente codificación: número del proceso y la abreviatura del proveedor (tres dígitos) para garantizar la trazabilidad del producto. **Ejemplo:** PROCESO PAE-116-FGT-PPA10, proveedor Juan Pérez; entonces la codificación sería: **116JPE**. Este incumplimiento será sancionado como incumplimiento de las especificaciones técnicas.



Si de la verificación se concluye la existencia de lotes incompletos, defectuosos, no aceptables o en general que no cumplan las especificaciones técnicas requeridas, se procederá a la devolución para su cambio y reposición inmediata, a costo y riesgo del Contratista. En todo caso se aplicarán las disposiciones del presente Contrato referente a Multas y otras Sanciones.

La verificación de calidad se la realizará por una sola vez y esta certificación será defin
Por cada lote de producción y para el control de calidad el Contratista entregará sin costo al Contratante, la cantidad muestral de producto adicional requerido las cuales son:

TABLA DE MUESTREO

3.200 – 35.000 unidades	8 muestras *
35.001 unidades en adelante	13 muestras *

* Se cogerán muestras de todos los días de producción.

12.03.- El acta de entrega recepción definitiva será suscrita únicamente luego de entregados los certificados correspondientes por parte de la empresa verificadora a la entidad Contratante, siempre que los productos cumplan con las especificaciones técnicas y requerimientos establecidos en el presente contrato. Dicha acta será suscrita por el Administrador del Contrato juntamente con el Proveedor, acta en la que constarán todos los detalles, técnicos y económicos, y a la que se adjuntará el informe de la verificación del producto.

Esta acta debidamente suscrita constituirá documento público.

12.04.- En caso de demoras en el despacho de los productos comprobadas por el Contratante, los costos de sobreestadia de los inspectores de las empresas verificadoras, correrán por cuenta del Contratista, así como los demás gastos adicionales, sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar conforme lo establecido en el presente Contrato.

12.05.- En los casos en que se soliciten despachos parciales, se suscribirá una acta de entrega parcial del producto que será suscrita únicamente luego de entregados los certificados correspondientes por parte de la empresa verificadora al Contratante, siempre que los productos cumplan con las especificaciones técnicas y requerimientos establecidos en el presente contrato.

Dicha acta será suscrita por el Administrador del Contrato, o a quien este designe, y por el Proveedor.

Cláusula Décima Tercera: MULTAS POR INCUMPLIMIENTOS Y OTRAS SANCIONES

En caso de incumplimientos por parte del Contratista, la Contratante sancionará de acuerdo a lo siguiente:



13.01.- Incumplimiento en las especificaciones técnicas: Si el producto no cumpliera las especificaciones técnicas contenidas en los pliegos, el Contratante podrá solicitar la sustitución inmediata del producto o podrá recibir el producto, en cualquiera de estos casos, la Contratante impondrá la multa correspondiente.

El producto rechazado que no sea apto para el consumo humano de acuerdo a los certificados de verificación emitidos por la verificadora del Contratante, deberá someter el producto a un proceso de incineración u otra acción similar dependiendo la naturaleza del mismo, que determine la CONTRATANTE, debiendo asumir el CONTRATISTA bajo su cuenta y riesgo todo el costo de dicho proceso. Este proceso se coordinará con la Dirección Provincial de Salud del Ministerio de Salud Pública de la provincia en la que se encuentre el producto.

13.02 Incumplimiento en el peso y cantidad despachada: Si del muestreo se desprende que el Contratista ha despachado presentaciones individuales con un peso inferior al establecido en un porcentaje superior o igual al 3% del requerido, o un número de presentaciones individuales menor al establecido para cada envase secundario (por ejemplo caja de cartón) o en la unidad que se presente, el Contratante podrá recibir el producto y pagar únicamente por la fracción recibida, o exigir la restitución del producto faltante, en cualquiera de los casos mencionados se aplicará la multa respectiva.

13.03 Incumplimiento de las características de empaque y embalaje: Si el Contratista incumpliera con las especificaciones técnicas de la presentación individual o del envase secundario, el Contratante exigirá la rectificación inmediata, y sancionará al Contratista con la multa correspondiente, reservándose el derecho de darlo por terminado de forma unilateral y ejecutar las garantías.

Si el Contratista incumpliera con los logotipos en las presentaciones individuales de los productos o en los envases secundarios que contienen el mismo, si el producto no presentare las fechas de elaboración, expiración, y el número de lote de producción, el Contratante exigirá su restitución inmediata, y sancionará al Contratista con la multa correspondiente, reservándose el derecho de darlo por terminado de forma unilateral y ejecutar las garantías.

Para los numerales 13.01, 13.02 y 13.03 la multa será equivalente al 5% del valor correspondiente al lote que registra el incumplimiento. Para los numerales antes señalados también aplica que si el Contratista se niega a cumplir con la reposición de producto se inscribirá al Contratista como incumplido, con las consecuencias señaladas en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública. Así también, para los casos de incumplimiento en los que la entidad Contratante solicite la **sustitución del producto**, los costos de la nueva certificación de calidad, la cual deberá realizarse previo a la recepción del producto a satisfacción de la entidad Contratante, los asumirá el Contratista; así como cualquier otro costo que se derive de su incumplimiento. Por otro lado, el **plazo para la sustitución del producto** será de hasta 8 días plazocontados a partir de que se ha notificado a la Contratista. Si dicha restitución no opere en ese plazo, el Contratante sancionará con una multa equivalente al cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor correspondiente al incumplimiento, si el Contratista incurriera en demoras mayores al plazo, hasta un



máximo de 15 días, el Contratante dará por terminado unilateralmente el contrato y ejecutará las garantías.

En caso de que el producto haya sido despachado a los beneficiarios finales, el Contratista deberá sustituirlo inmediatamente en las direcciones notificadas por el Contratante, sin perjuicio de aplicar la multa respectiva y asumir los riesgos y costos que se derivaren por lo dicho.

Si una vez sustituido el producto por el Contratista, éste nuevamente presente cualquiera de los incumplimientos señalados en el presente Contrato, se aplicarán las multas respectivas y/o se dará por terminado unilateralmente el contrato y se ejecutarán las garantías.

13.04 Incumplimiento de buenas prácticas de manufactura y controles de materias primas: En caso de comprobarse incumplimiento de buenas prácticas de manufactura contenidas en el Reglamento de Buenas Prácticas para Alimentos Procesados (R.O. 696, 4-XI-2002), si se comprueba que los controles de materias primas no son adecuados, o si la bitácora del proceso de producción registra inconsistencias o no justifica novedades en el proceso de producción, el Contratante rechazará el producto o podrá recibir el producto, en ambos casos sancionará al Contratista con una multa equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, reservándose el derecho de darlo por terminado unilateralmente y ejecutar las garantías. Los costos que se deriven por el rechazo del producto serán asumidos por la Contratista.

13.05 Incumplimientos en los plazos:

13.05.01 Retraso al Cronograma de Producción para Muestreo.- El Contratante sancionará a la Contratista con una multa equivalente al cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor total del contrato por cada día de retraso en la entrega del producto, ya sea que este retraso se registre con respecto al cronograma de entregas acordado o al plazo máximo de entrega del producto; según se desprende de la cláusula de plazo del contrato o del calendario de la convocatoria.

13.05.02 Retraso del Cronograma de Entrega en Bodegas.- El Contratante sancionará a la Contratista con una multa equivalente al cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor total del contrato por cada día de retraso en la entrega del producto, ya sea que este retraso se registre con respecto al cronograma de entregas acordado o al plazo máximo de entrega del producto; según se desprende de la cláusula de plazo del contrato o del calendario de la convocatoria.

13.05.03 Plazo del Contrato.- El Contratante sancionará a la Contratista con una multa equivalente al cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor total del contrato por cada día de retraso en la entrega del producto, ya sea que este retraso se registre con respecto al cronograma de entregas acordado o al plazo máximo de entrega del producto; según se desprende de la cláusula de plazo del contrato o del calendario de la convocatoria.
En el caso de existir plazos para entregas parciales del producto, establecidos en el contrato, se aplicará la multa equivalente al 0.5% del valor total del producto de la entrega parcial.

Si el Contratista incurriera en demoras mayores a 5 días calendario la contratante, a partir del sexto día aplicará una multa progresiva del 0.5% por cada día adicional. Así, el sexto día con una multa equivalente al 1% del valor del contrato, el séptimo día con una multa del 1,5% del valor del contrato y así sucesivamente.



13.06 Incumplimiento de especificaciones técnicas a lo largo de la vida útil del producto: Si el producto no cumple las especificaciones técnicas solicitadas, a lo largo de su vida útil, el Contratante exigirá la sustitución inmediata del producto si se verifica que dichos incumplimientos son atribuibles a la Contratista. Si el Contratista se niega a cumplir con la reposición de producto se inscribirá al Contratista como incumplido, con las consecuencias señaladas en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

Para los casos de incumplimiento en los que la entidad Contratante solicite la sustitución del producto, los costos de la nueva certificación de calidad, la cual deberá realizarse previo a la recepción del producto a satisfacción de la entidad Contratante, los asumirá el Contratista.

13.07 Incumplimiento en el número de muestras: En caso de que el Contratista no cumpliera con entregar el número de muestras señalado en las especificaciones técnicas contenidas en los pliegos, el Contratante sancionará al Contratista con el cinco por ciento (5%) del valor contratado por cada día de retardo en la entrega.

13.08 Utilización de ingredientes transgénicos: Si se comprobare que para la elaboración del Producto se han utilizado materias primas de origen transgénico o que contengan ingredientes transgénicos, el Contratante declarará la terminación unilateral por incumplimiento del contrato y ejecutará las garantías.

13.09.- Incumplimiento de obligación de aprovisionamiento de leche en polvo: De acuerdo a lo resuelto en el Acuerdo Interministerial No. 0000001 de fecha 02 de diciembre del 2008, los proveedores de los Programas de Alimentación del Estado deberán abastecerse de la Reserva Estratégica de Leche en polvo que para el efecto establezca el Banco Nacional de Fomento. Si se comprobare que para la elaboración del Producto no se ha utilizado la leche proveniente de la reserva antes mencionada materias, el Contratante declarará la terminación unilateral por incumplimiento del contrato y ejecutará las garantías.

13.10.- Incumplimiento de otras obligaciones contractuales.- Si el Contratista incumpliera cualquier otra de las obligaciones contenidas en el presente instrumento como en los pliegos, la Contratante aplicará una multa del cinco por ciento (5%) del valor total del contrato.

Cláusula Décima Cuarta.- CESIÓN DE CONTRATOS Y SUBCONTRATACIÓN

14.01.- El CONTRATISTA no podrá ceder, asignar o transferir en forma alguna ni todo ni parte de este Contrato. Sin embargo podrá subcontratar determinados servicios, previa autorización por escrito de la CONTRATANTE, observando lo dispuesto en el artículo 120 del Reglamento General de la LOSNCP.

La subcontrataciones que realice el CONTRATISTA será bajo su propio riesgo y responsabilidad, dando preferencia a las pequeñas y microempresas.



14.02.- El CONTRATISTA será el único responsable ante la CONTRATANTE por los actos u omisiones de sus subcontratistas y de las personas directa o indirectamente empleadas por ellos.

Cláusula Décima Quinta.- OBLIGACIONES DE LA CONTRATANTE y de la CONTRATISTA.-

Son obligaciones de la CONTRATANTE y de la CONTRATISTA las establecidas en los pliegos y en este contrato.

Cláusula Décima Sexta.- DE LA ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO:

16.01.- La CONTRATANTE designa al señor (nombres del designado), en calidad de Administrador del Contrato, quien deberá atenerse a las condiciones generales y específicas de los pliegos que forman parte del presente contrato.

Cláusula Décima Séptima.- TERMINACION DEL CONTRATO

El Contrato termina:

- 1) Por cabal cumplimiento de las obligaciones contractuales.
- 2) Por mutuo acuerdo de las partes, en los términos del artículo 93 de la LOSNCP.
- 3) Por sentencia o laudo ejecutoriados que declaren la nulidad del contrato o la resolución del mismo a pedido del CONTRATISTA.
- 4) Por declaración anticipada y unilateral de la CONTRATANTE, en los casos establecidos en el artículo 94 de la LOSNCP. Además, se incluirán las siguientes causales:

4.1 Si el CONTRATISTA no notificare a la CONTRATANTE acerca de la transferencia, cesión, enajenación de sus acciones, participaciones, o en general de cualquier cambio en su estructura de propiedad, dentro de los cinco días hábiles siguientes a la fecha en que se produjo tal modificación.

4.2 Si la CONTRATANTE, en función de aplicar lo establecido en el artículo 78 de la LOSNCP, no autoriza la transferencia, cesión, capitalización, fusión, absorción, transformación o cualquier forma de tradición de las acciones, participaciones o cualquier otra forma de expresión de la asociación, que represente el veinticinco por ciento (25%) o más del capital social del CONTRATISTA.

- 5) Por muerte del CONTRATISTA o disolución de la persona jurídica contratista, que no se origine en decisión interna voluntaria de los órganos competentes de tal persona jurídica.
- 6) Por causas imputables a la CONTRATANTE, de acuerdo a las causales constantes en el artículo 96 de la LOSNCP.

El procedimiento a seguirse para la terminación unilateral del contrato será el previsto en el artículo 95 de la LOSNCP.



Cláusula Décima Octava.- SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

18.01.- Si se suscitaren divergencias o controversias en la interpretación o ejecución del presente contrato, cuando las partes no llegaren a un acuerdo amigable directo, podrán utilizar los métodos alternativos para la solución de controversias en el Centro de Mediación de la Procuraduría General del Estado y/o en el Centro de Arbitraje designado por la Contratante.

Para que proceda el arbitraje, debe existir previamente el pronunciamiento favorable del Procurador General del Estado, conforme el artículo 190 de la Constitución de la República del Ecuador.

18.02.- En el caso de que se opte por la jurisdicción voluntaria, las partes acuerdan someter las controversias relativas a este contrato, su ejecución, liquidación e interpretación a arbitraje y mediación y se conviene en lo siguiente:

18.02.01.- Mediación.- Toda controversia o diferencia relativa a este contrato, a su ejecución, liquidación e interpretación, será resuelta con la asistencia de un mediador del Centro de Mediación de la Procuraduría General del Estado en el evento de que el conflicto no fuere resuelto mediante este mecanismo de solución de controversias, las partes se someten al Arbitraje de conformidad con las siguientes reglas:

18.02.02.- Arbitraje

1. El arbitraje será en Derecho;
2. Las partes se someten al Centro de Arbitraje que designare por la Entidad Contratante;
3. Serán aplicables las disposiciones de la Ley de Arbitraje y Mediación, y las del reglamento del Centro de Arbitraje de designado por la Entidad Contratante;
4. El Tribunal Arbitral se conformará por un árbitro único o de un número impar según acuerden las partes. Si las partes no logran un acuerdo, el Tribunal se constituirá con tres árbitros. El procedimiento de selección y constitución del Tribunal será el previsto en la Ley y en el Reglamento del Centro de Arbitraje designado por la Contratante;
5. Los árbitros serán abogados y preferiblemente con experiencia en el tema que motiva la controversia. Los árbitros nombrados podrán no pertenecer a la lista de árbitros del Centro;
6. Los asuntos resueltos mediante el laudo arbitral tendrán el mismo valor de las sentencias de última instancia dictadas por la justicia ordinaria;
7. La legislación ecuatoriana es aplicable a este Contrato y a su interpretación, ejecución y liquidación;
8. La sede del arbitraje es la ciudad de Quito;
9. El idioma del arbitraje será el Castellano;
10. El término para expedir el laudo arbitral será de máximo 20 días, contados desde el momento de la posesión del (los) árbitro(s).

18.03.- Si respecto de la divergencia o divergencias suscitadas no existiere acuerdo, y las partes deciden someterlas al procedimiento establecido en la Ley de la Jurisdicción Contencioso Administrativa, será competente para conocer la controversia el Tribunal Provincial de lo Contencioso Administrativo que ejerce jurisdicción en el domicilio de la Entidad del sector público.

18.04.- La legislación aplicable a este Contrato es la ecuatoriana. En consecuencia, el CONTRATISTA renuncia a utilizar la vía diplomática para todo reclamo relacionado con



UNIVERSIDAD DE CUENCA

este Contrato. Si el CONTRATISTA incumpliere este compromiso, la CONTRATANTE podrá dar por terminado unilateralmente el contrato y hacer efectiva las garantías.

Cláusula Décimo novena.- CONOCIMIENTO DE LA LEGISLACION

El CONTRATISTA declara conocer y expresa su sometimiento a la LOSNCP y su Reglamento General, y más disposiciones vigentes en el Ecuador.

Cláusula Vigésima.- COMUNICACIONES ENTRE LAS PARTES

Todas las comunicaciones, sin excepción, entre las partes, relativas a los trabajos, serán formuladas por escrito y en idioma castellano. Las comunicaciones entre la Fiscalización y el CONTRATISTA se harán a través de documentos escritos, cuya constancia de entrega debe encontrarse en la copia del documento y se registrarán en el libro de obra.

Cláusula Vigésima Primera.- TRIBUTOS, RETENCIONES Y GASTOS

21.01.- La CONTRATANTE efectuará al CONTRATISTA las retenciones que dispongan las leyes tributarias: actuará como agente de retención del Impuesto a la Renta, de acuerdo al Artículo 45 de la Ley de Régimen Tributario Interno; con relación al Impuesto al Valor Agregado, procederá conforme a la legislación tributaria vigente.

La CONTRATANTE retendrá el valor de los descuentos que el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social ordenase y que corresponda a mora patronal, por obligaciones con el Seguro Social provenientes de servicios personales para la ejecución del contrato de acuerdo al artículos 86 y 87 de la Ley de Seguridad Social, publicada en el Registro Oficial, Suplemento No. 465, de 30 de noviembre de 2001.

21.02.- El número de ejemplares que suscriben las partes es de cinco (5) copias. En caso de terminación por mutuo acuerdo, el pago de los derechos notariales y el de las copias será de cuenta del CONTRATISTA.

Cláusula Vigésima Segunda.- DOMICILIO

Para todos los efectos de este contrato, las partes convienen en señalar su domicilio en la ciudad de Quito.

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

La CONTRATANTE: Robles E3-33 y Páez, Edificio Ministerio de Inclusión Económica y Social, tercer piso, oficinas del Programa de Provisión de Alimentos, en la ciudad de Quito, teléfono (02)3983000/(02)3983100.

El CONTRATISTA: Dirección y teléfonos del proveedor adjudicado.

Cláusula Vigésima Tercera.- ACEPTACION DE LAS PARTES

23.01.- Libre y voluntariamente, las partes expresamente declaran su aceptación a todo lo convenido en el presente contrato y se someten a sus estipulaciones.



**SECCIÓN VI
MODELOS DE FORMULARIOS**

Formulario No. 1

NOMBRE DEL OFERENTE:

PAE-116-FGT-PPA10

MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN Y COMPROMISO

Fecha:

Señor
Juan Carlos Acosta
Coordinador Nacional
Programa de Provisión de Alimentos
Presente.-

El que suscribe, en atención a la invitación efectuada por la Entidad Contratante, dentro de proceso de Subasta Inversa Electrónica para la adquisición de 392.292 (Trescientos noventa y dos mil doscientos noventa y dos) kilos de galleta tradicional las que estarán empacadas en 65.382 cajas de 6 kilogramos, luego de examinar los pliegos, al presentar esta Oferta por (sus propios derechos, si es persona natural) / (representante legal de ..., si es persona jurídica), o (procurador común de, si se trata de asociación) declara que:

1. Suministrará todos los bienes ofertados, completos, listos para su uso inmediato, de conformidad con las características detalladas en esta oferta.
2. La única persona o personas interesadas en esta oferta está o están nombradas en ella, sin que incurra en actos de ocultamiento o simulación con el fin de que no aparezcan sujetos inhabilitados para contratar con el Estado.
3. Declara, también, que la oferta la hace en forma independiente y sin conexión oculta con otra u otras personas, compañías o grupos participantes en este procedimiento de Subasta Inversa Electrónica y que, en todo aspecto, la oferta es honrada y de buena fe. Por consiguiente, asegura no haber vulnerado y que no vulnerará ningún principio o norma relacionada con la competencia libre, leal y justa; así como declara que no establecerá, concertará o coordinará – directa o indirectamente, en forma explícita o en forma oculta- posturas, abstenciones o resultados con otro u otros oferentes, se consideren o no partes relacionadas en los términos de la normativa aplicable.
4. Al presentar esta oferta, cumple con toda la normativa general, sectorial y especial aplicable a su actividad económica, profesión, ciencia u oficio.



5. Al presentar esta oferta, considera todos los costos obligatorios que debe y deberá asumir en la ejecución contractual, especialmente aquellos relacionados con obligaciones sociales, laborales, de seguridad social, ambientales y tributarias vigentes.
6. Se allana, en caso de que se comprobare una violación a los compromisos establecidos en los numerales 2, 3, 4 y 5 que anteceden, a que la entidad contratante le descalifique como oferente, o proceda a la terminación unilateral del contrato, según sea el caso.
7. Conoce las condiciones del suministro y ha estudiado las especificaciones técnicas y demás Pliegos, inclusive sus alcances, como consta por escrito en el texto de esta carta, y se halla satisfecho del conocimiento adquirido. En consecuencia, renuncia a cualquier reclamo posterior, aduciendo desconocimiento de características y especificaciones del bien a suministrar.
8. Conoce y acepta que la Entidad Contratante se reserva el derecho de adjudicar el contrato o de declarar desierto el procedimiento convocado si conviniere a los intereses nacionales e institucionales. En ningún caso, los participantes tendrán derecho a reparación o indemnización alguna en caso de declaratoria de procedimiento desierto o de cancelación de procedimiento.
9. Se somete a las exigencias y demás condiciones establecidas en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, LOSNCP, su Reglamento General, las resoluciones del INCOP y los Pliegos respectivos, en caso de ser adjudicatario.
10. Se responsabiliza de la veracidad, exactitud de la información y de las declaraciones incluidas en los documentos de la Oferta, formularios y otros anexos, considerando que esta contratación se enmarca en el principio de la buena fe; sin perjuicio de lo cual autoriza a la Entidad Contratante, a obtener aclaraciones e información adicional sobre las condiciones técnicas y económicas del Oferente.
11. Bajo juramento se compromete expresamente a no ofrecer ningún pago, préstamo o servicio, entretenimiento de lujo, viajes u obsequios a ningún funcionario o trabajador de la Entidad Contratante, y acepta que en caso de violar este compromiso, la Entidad Contratante dé por terminado en forma inmediata el contrato observando el debido proceso, para lo cual se allana a responder por los daños y perjuicios que estos actos ocasionen.
12. Bajo juramento, no estar incurso en las inhabilidades generales y especiales e incapacidades para contratar establecidas en los artículos 62 y 63 de la LOSNCP, y 110 y 111 de su Reglamento General.
13. En caso de que se le adjudique el contrato, se obliga a:
 - Firmar el contrato dentro del término establecido en los pliegos. Como requisito indispensable, antes de la suscripción del contrato, presentará la garantía de fiel cumplimiento a la que se refieren las condiciones del contrato, por el cinco por ciento (5%) del monto total del mismo y la garantía del anticipo (de ser el caso), recibido por el 100% de su valor.
 - Suscribir el contrato dentro del término señalado en los pliegos.
 - A entregar el bien de conformidad con los pliegos y documentos del contrato. (Si el oferente fuere extranjero, se añadirá un literal que dirá: Previamente a la firma del contrato, el oferente se compromete a domiciliarse en el país, conforme lo dispone el artículo 6 y la sección XIII de la Ley de Compañías; y, a obtener el RUP.)



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Atentamente,

FIRMA DEL OFERENTE, SU REPRESENTANTE LEGAL O PROCURADOR COMÚN
(según el caso)

Formulario No. 2

NOMBRE DEL OFERENTE:

PAE-116-FGT-PPA10

DATOS GENERALES DEL OFERENTE

NOMBRE DEL OFERENTE: (determinar si es persona natural, jurídica, consorcio o asociación; en este último caso, se identificará a los miembros del consorcio o asociación. Se determinará al representante legal o procurador común, de ser el caso).

DIRECCIÓN PARA CORRESPONDENCIA:

Ciudad:

Calle:

Teléfono(s):

Correo electrónico:

CEDULA DE CIUDADANÍA (PASAPORTE)

R.U.C:

BIENES Y SERVICIOS QUE OFRECE:

(LUGAR Y FECHA)

FIRMA DEL OFERENTE, SU REPRESENTANTE LEGAL O PROCURADOR
COMÚN (según el caso)



Formulario No. 3

NOMBRE DEL OFERENTE:

PAE-116-FGT-PPA10

**FORMULARIO No. 3
CAPACIDAD TÉCNICA DE PROVISIÓN**

GALLETA TRADICIONAL		
PARAMETRO	ESPECIFICACION SOLICITADA	ESPECIFICACIÓN OFERTADA
Documentos que certifiquen la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura/Aseguramiento de la Calidad y Metodología de producción.	Certificado de Buenas Prácticas, HACCP, ISO 22000 de manufactura, relacionados al objeto de la contratación. Se aceptará cualquiera de estos certificados.	
	Carta de compromiso en la que se indique que se tiene un Manual de Métodos y Procedimientos relacionado al objeto de la contratación, con fecha de la última Auditoría realizada por la Empresa Certificadora; con firma y sello por el representante legal y en la que se anexe el índice del respectivo manual. (De ser el caso se pedirá al Ofertante copia de la última Auditoría de Calidad).	
Capacidad de producción de planta	Sobre las 9 TM diarias de producción	

LUGAR Y FECHA

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL



Formulario No. 4

NOMBRE DEL OFERENTE:

PAE-116-FGT-PPA10

REFERENCIA RESOLUCIÓN INCOP No. 037-09 (sustitutiva de la Resolución INCOP No.028-09

4.1 FORMULARIO PARA IDENTIFICACION DEL SOCIO(S), ACCIONISTA(S) O PARTÍCIPE(S) MAYORITARIO(S) DE LA PERSONA JURÍDICA OFERENTE (en el caso de que ésta no cotice sus acciones y participaciones en bolsas de valores nacionales o extranjeras).

(A presentarse de manera obligatoria, como parte de la Oferta Técnica)

NOMBRE DEL OFERENTE:

.....

OBJETO DE LA

CONTRATACIÓN:.....

CÓDIGO DEL PROCESO:

.....

(Fecha)

Señor

(Máxima Autoridad

ENTIDAD CONTRATANTE)

Presente

De mi consideración:

El que suscribe, en mi calidad de representante legal de la (compañía)
declaro bajo juramento y en pleno conocimiento de las consecuencias legales que
conlleva faltar a la verdad, que:

- 1.- Libre y voluntariamente presento la información que detallo más adelante, para fines única y exclusivamente relacionados con el presente proceso de contratación;
- 2.- Garantizo la veracidad y exactitud de la información; y, autorizo a la Entidad Contratante, al Instituto Nacional de Contratación Pública INCOP, o a los Órganos de Control, a efectuar averiguaciones para comprobar tal información.



3.- Acepto que en caso de que el contenido de la presente declaración no corresponda a la verdad, la Entidad Contratante:

- a) Observando el debido proceso, aplique la sanción indicada en el inciso del artículo 19 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública –LOSNCP-;
- b) Descalifique a mi representada como oferente; o,
- c) Proceda a la terminación unilateral del contrato respectivo, en cumplimiento del artículo 64 de la LOSNCP, si tal comprobación ocurriere durante la vigencia de la relación contractual.

Además, me allano a responder por los daños y perjuicios que estos actos ocasionen.

4.- Acepto que en caso de que el accionista, partícipe o socio mayoritario de mi representada esté domiciliado en un paraíso fiscal, la Entidad Contratante descalifique a mi representada inmediatamente

5.- Me comprometo a notificar a la entidad contratante la transferencia, cesión, enajenación, bajo cualquier modalidad de las acciones, participaciones o cualquier otra forma de participación, que realice la persona jurídica a la que represento. En caso de no hacerlo, acepto que la Entidad Contratante declare unilateralmente terminado el contrato respectivo.

Esta obligación será aplicable también a los partícipes de las asociaciones o consorcios, constituidos de conformidad con el artículo 26 de la LOSNCP.

- TIPO DE PERSONA JURÍDICA:
- Compañía Anónima
 - Compañía de Responsabilidad Limitada
 - Compañía Mixta
 - Compañía en Nombre Colectivo
 - Compañía en Comandita Simple
 - Sociedad Civil
 - Corporación
 - Fundación
 - Asociación o consorcio
 - Otra

NOMBRES COMPLETOS DEL SOCIO(S), ACCIONISTA(S), PARTÍCIPE(S) MAYORITARIO(S)	NÚMERO DE CÉDULA DE IDENTIDAD, RUC O IDENTIFICACIÓN SIMILAR EMITIDA POR PAÍS EXTRANJERO, DE SER EL CASO	PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN LA ESTRUCTURA DE PROPIEDAD DE LA PERSONA JURIDICA	DOMICILIO FISCAL



NOTA: Si el socio (s), accionista (s) o partícipe (s) mayoritario (s) es una persona jurídica, de igual forma y utilizando el mismo formato, se deberá identificar los no completos del socio (s), accionista (s) o partícipe (s) mayoritario (s).

Atentamente,

FIRMA EL REPRESENTANTE LEGAL

4.2 DECLARACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA PERSONA JURÍDICA OFERENTE CUYAS ACCIONES SE NEGOCIAN EN BOLSAS DE VALORES NACIONALES O EXTRANJERAS

(A presentarse de manera obligatoria, como parte de la oferta técnica)

NOMBRE DEL OFERENTE:
OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:
CÓDIGO DEL PROCESO:

(Fecha)

Señor
(Máxima Autoridad Entidad Contratante)
Presente
De mi consideración:

El que suscribe, en mi calidad de representante legal de la (compañía.....) declaro bajo juramento y en pleno conocimiento de las consecuencias legales que conlleva faltar a la verdad, que mi representada está registrada en la (BOLSA DE VALORES NACIONAL O EXTRANJERA), desde (FECHA DE REGISTRO) hasta la actualidad, y en tal virtud sus (acciones) se cotizan en la mencionada Bolsa de Valores:

1. Garantizo la veracidad y exactitud de la información proporcionada en esta declaración, y autorizo a la entidad contratante, al Instituto Nacional de Contratación Pública INCOP, o a cualquier órgano de control competente, a efectuar las investigaciones pertinentes para comprobar tal información.
2. Además, acepto que en caso de que el contenido de la presente declaración no corresponda a la verdad, la entidad contratante:



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- a. Observando el debido proceso, aplique la sanción indicada en el último inciso del artículo 19 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública;
- b. Descalifique a mi representada como oferente; o,
- c. Proceda a la terminación unilateral del contrato respectivo, en cumplimiento del artículo 64 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, si tal comprobación ocurriere durante la vigencia de la relación contractual.
- d. Además, me allano a responder por los daños y perjuicios que estos actos ocasionen.

Atentamente,

.....
FIRMA DEL REPRESENTANTA LEGAL



Formulario No. 5

NOMBRE DEL OFERENTE:

PAE-116-FGT-PPA10

DECLARACIÓN DE AGREGADO NACIONAL

Señor
Juan Carlos Acosta
COORDINADOR NACIONAL
PROGRAMA DE PROVISIÓN DE ALIMENTOS
Presente

De mi consideración:

El que suscribe, (por mis propios derechos o en calidad de representante legal de la compañía) declaro bajo juramento y en pleno conocimiento de las consecuencias legales que conlleva faltar a la verdad, que:

1. Libre y voluntariamente presento la información que detallo más adelante, para fines única y exclusivamente relacionados con el presente proceso de contratación;
2. Declaro que el (bien o servicio) ofertado tiene un agregado nacional del () % respecto a su costo.
3. Garantizo la veracidad y exactitud de la presente información; y, autorizo a la Entidad Contratante, al INCOP, o a un Órgano de Control, a efectuar averiguaciones para comprobar tal información.
4. Autorizo a que esta información se transparente a través del Portal www.compraspublicas.gov.ec; y, doy mi consentimiento para que se realicen las verificaciones o veedurias que sean pertinentes.

Atentamente,

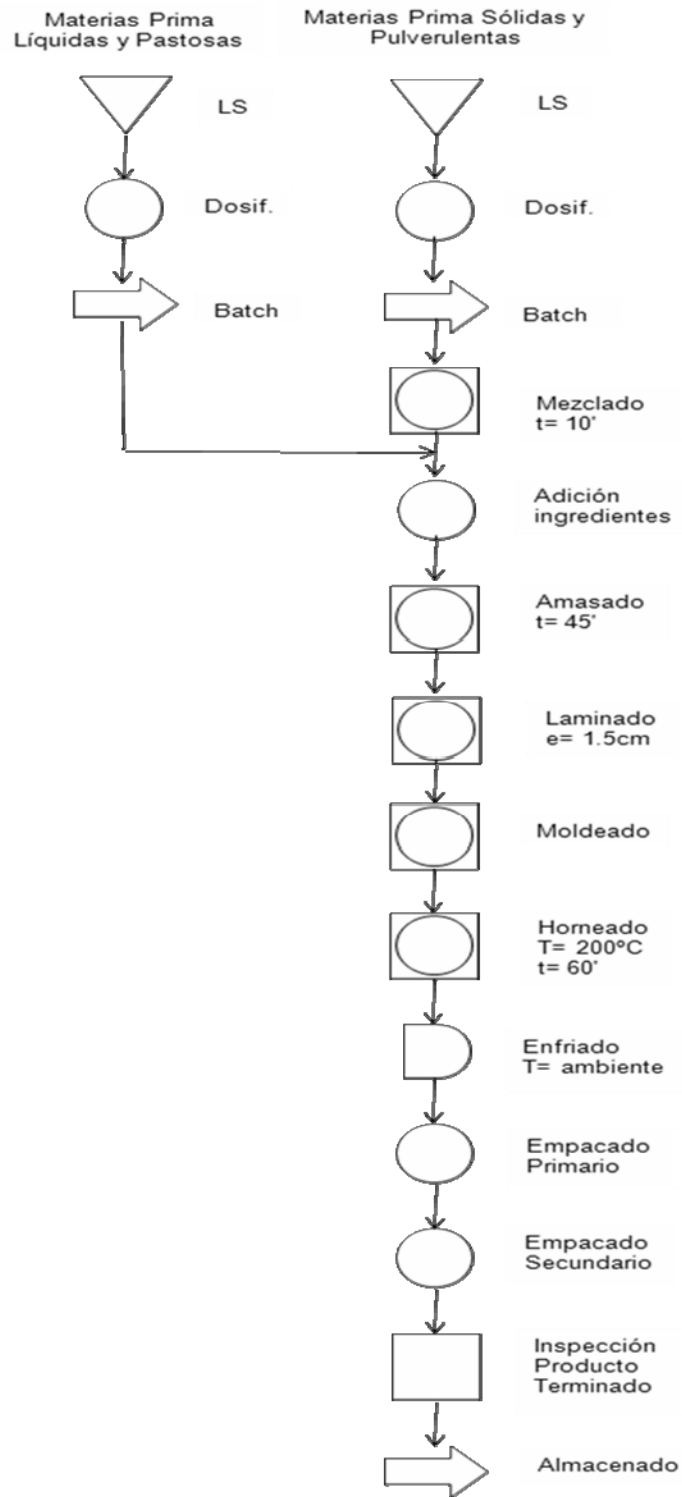
(FECHA Y LUGAR)

FIRMA DEL OFERENTE, SU REPRESENTANTE LEGAL O PROCURADOR
COMÚN (según el caso)



ANEXO 2

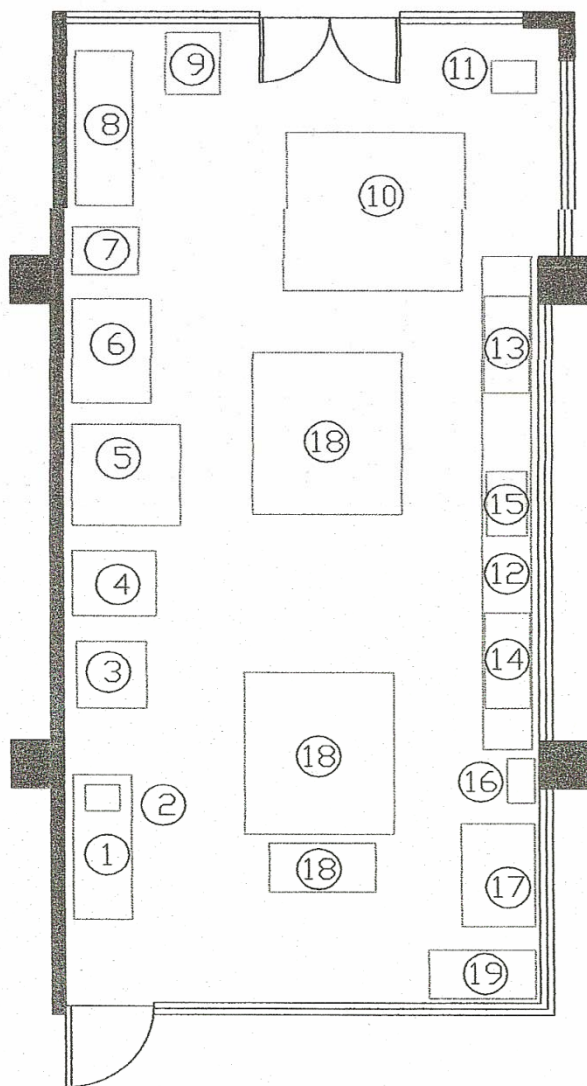
DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO





ANEXO 3 DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA

LABORATORIO DE FARINACEOS



- | | |
|----------------------|--------------|
| 1. Mesón | 10. Secador |
| 2. Balanza | 11. Mesón |
| 3. Amasadora | 12. Mesón |
| 4. Leudador | 13. Lavador |
| 5. Horno Giratorio | 14. Lavador |
| 6. Horno Industrial | 15. Cocina |
| 7. Cocina Industrial | 16. Extrusor |