



# Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Napo

DIRECCION DE GESTIÓN DE FOMENTO PRODUCTIVO, RIEGO Y DRENAJE

Memorando Nro. 3308-2018-DGFPRD

Tena, 27 de diciembre de 2018

PARA: Ing. Carla Patricia Carrión Andi  
Analista 3 de Fomento Turístico

ASUNTO: RESPONSABLE DEL CONTROL, SEGUIMIENTO E INFORME DE  
FINIQUITO DEL CONVENIO FIRMADO CON EL CENTRO KICHWA  
TAMIA YURA.-

Para su conocimiento, informo a Ud. que se encuentra firmado el Convenio a favor del Centro Kichwa Tamia Yura; para ejecutar el proyecto denominado "Promoviendo la calidad del servicio de alimentos y bebidas para el Centro Kichwa Tamia Yura, a través de la entrega de menaje, equipos de cocina y materiales de construcción para el apoyar el fortalecimiento de la cadena gastronómica a las necesidades del consumidor en cada etapa del desarrollo de la gastronomía que busca conservar las raíces ancestrales de la Comunidad", Con los siguientes detalles:

MONTO: \$ 5.676.59 Dólares, INCLUIDO IVA.

FECHA DE SUSCRIPCION: 17-12-2018

PLAZO: 60 Días; a partir de la entrega de implementos por parte del GAD Provincial.

Un vez que haya realizado el control y seguimiento de éste proyecto; favor díguese informar oportunamente a ésta Dirección; la realización de la evaluación técnica final; con la finalidad que la oficina de finiquitos, (Sr. Duncan Estupiñán); realice el Acta correspondiente; y de ésta forma dar cumplimiento a las cláusulas del convenio. De requerir mayor información; la documentación original Reposa en Archivo de ésta Dirección en formato impreso.

Atentamente,

Ing. Ulises Leonardo Gutierrez Heras

DIRECTOR DE GESTIÓN DE FOMENTO PRODUCTIVO, RIEGO Y DRENAJE

Referencias:

- 1056-2018-DGPS



*Recibido  
Tamia Yura  
2018/12/27  
9:40  
[Signature]*

Av. Juan Montalvo y Olmedo. Teléfono: (06) 2886 314

e-mail: [fomentoproduktivo@napo.gob.ec](mailto:fomentoproduktivo@napo.gob.ec)



## **Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Napo**

**DIRECCION DE GESTIÓN DE FOMENTO PRODUCTIVO, RIEGO Y DRENAJE**

---

Memorando Nro. 3308-2018-DGFPRD

Tena, 27 de diciembre de 2018

Copia:

Sr. Duncan Raúl Estupiñán Cabrera  
Analista1 de Apoyo Administrativo

mn



# Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Napo

DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE PROCURADURÍA SÍNDICA

Memorando Nro. 1056-2018-DGPS

Tena, 21 de diciembre de 2018

**PARA:** Lcda. Ketty Lili Shiguango Salazar  
Directora de Gestión Administrativa, Enc.

Ing. Ulises Leonardo Gutierrez Heras  
Director de Gestión de Fomento Productivo, Riego y Drenaje

**ASUNTO:** Remitiendo convenio.-

Para fines legales pertinentes, remito en físico el convenio de cooperación suscrito entre el GAD Provincial de Napo y el Centro Kichwa Tamia Yura, con el objeto de aportar para ejecutar el Proyecto denominado Promoviendo la calidad del servicio de alimentos y bebidas para el Centro Kichwa Tamia Yura, a través de la entrega de menaje, equipos de cocina y materiales de construcción para el apoyar el fortalecimiento de la cadena gastronómica a las necesidades del consumidor en cada etapa del desarrollo de la gastronomía que busca conservar las raíces ancestrales de la Comunidad, por un monto de \$ 5.676.59 incluido el IVA

Atentamente,

Dr. Orlando Vinicio Nacimba Amagua  
**DIRECTOR DE GESTIÓN DE PROCURADURÍA SÍNDICA**

Copia:  
Sr. Duncan Raúl Estupiñán Cabrera  
Analista1 de Apoyo Administrativo

ec



AV. Juan Montalvo y Olmedo. Teléfono: (06) 2886428 ext.: 122 / 2 886058  
e-mail: [procuraduria@napo.gob.ec](mailto:procuraduria@napo.gob.ec)



## **CENTRO KICHWA TAMIA YURA**

Yo, Melida Tapuy Calapucha con C.C. 1500648843 en calidad de Presidenta del Centro Kichwa Tamia Yura.

### **CERTIFICO:**

Haber recibido los materiales de construcción adquirido en Ferretería DASALMA, y entregado por la técnica encargada de la Unidad de Turismo Ing. Carla Carrión Andi, para uso en los trabajos para los cuales se requirieron, del Proyecto denominado "Promoviendo la calidad del servicio de alimentos y bebidas" en apoyo al fortalecimiento que busca conservar las raíces ancestrales de la comunidad estos son:

- 15 Hojas de Duratecho Plus 0,30 x 3,60m
- 30 qq de Cemento Chimborazo
- 

Para constancia de lo actuado firmo la presente certificación.

Tena, 01 febrero de 2019

  
Melida Tapuy Calapucha  
CC. 1500648843







R.U.C.: 1802131241001

## FACTURA

No. 001-002-000000147

### NÚMERO DE AUTORIZACIÓN

1102201901180213124100120010020000001477477040611

### FECHA Y HORA DE AUTORIZACIÓN

2019-02-11T12:16:11-05:00

AMBIENTE: PRODUCCION

EMISIÓN: NORMAL

CLAVE DE ACCESO



1102201901180213124100120010020000001477477040611

ARROBA MOSCOSO ESTELA MARINA

FERRETERIA DASALMA

DIRECCIÓN MATRIZ: AV. MUYUNA Y AV JUMANDY

DIRECCIÓN SUCURSAL: AV. MUYUNA Y AV JUMANDY

Contribuyente Especial Nro. 0

OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD SI

Razon social / Nombres y Apellidos: GAD PROVINCIAL DE NAPO

Fecha Emisión: 2019-02-11

Dirección: JUAN MONTALVO Y OLMEDO

RUC / CI: 1560000190001

Guía Remisión:

od. Principal	Cant.	Descripción	Precio Unitario	Descuento	Precio Total
1424	15.00	DURATECHO PLUS 0.30x6.00m	24.66	0.00	369.90
1420	15.00	DURATECHO PLUS 0.30x3.60m	14.35	0.00	215.25
1368	10.00	CUMBRERO DURAT 0.30x2.50 ANCHO 0,30 x 2,50 Largo	5.35	0.00	53.50
1264	30.00	CEMENTO CHIMBORAZO	7.09	0.00	212.70

### Información Adicional

Dirección: JUAN MONTALVO Y OLMEDO

Teléfono: 2886467

SUBTOTAL 12 %	851.35
SUBTOTAL 0 %	0.00
SUBTOTAL No objeto de IVA	
SUBTOTAL SIN IMPUESTOS	851.35
DESCUENTO	0.00
ICE	0.00
IVA	102.16
IRBPNR	0.00
PROPINA	0.00
VALOR TOTAL	953.51

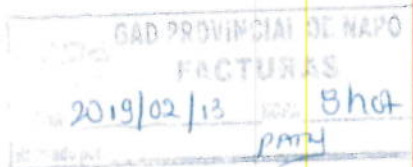
Forma de pago	Valor	Plazo
OTROS CON UTILIZACIÓN DEL SISTEMA FINANCIERO	953.51	0 Dias

Contactos: Tel: 062887238 Cel: 0

VALOR TOTAL SIN SUBSIDIO

AHORRO POR SUBSIDIO:  
(Incluye IVA cuando corresponda)

Proveedor del servicio: compumax.ec



Termino 1019





CU-221-2018

*Registrado*

**CONVENIO DE COOPERACIÓN ENTRE EL GOBIERNO AUTÓNOMO  
DESCENTRALIZADO PROVINCIAL DE NAPO Y CENTRO KICHWA TAMIA  
YURA**

En la ciudad de Tena, a los diecisiete días del mes de diciembre del dos mil dieciocho, comparece por una parte el **GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PROVINCIAL DE NAPO**, representado legalmente por el Dr. Sergio Enrique Chacón Padilla, en calidad de Prefecto Provincial de Napo, de conformidad con el Art. 50 literal a) del COOTAD; y, por otra la **CENTRO KICHWA TAMIA YURA**, legalmente representada por su Presidenta la Sra. Mérida Judit Tapuy Calapucha, conforme se acredita con el nombramiento adjunto. Los comparecientes proceden a celebrar este Convenio, al tenor de las siguientes cláusulas:

**PRIMERA.- ANTECEDENTES**

- a) El Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Napo, es una Institución de Derecho Público, goza de autonomía y representa a la provincia de Napo. Por mandato constitucional le corresponde ejecutar obras de alcance e interés provincial, empleando medios legales como la contratación, administración directa, concesión, mancomunidad y convenios, y propender a colaborar a entidades y organismos del sector público proporcionando atención a las necesidades y requerimientos propios del ámbito y fines institucionales con aplicación socio-cultural y comunitaria; y al amparo del Código Orgánico de Organización Territorial Autónoma y Descentralización, están facultados para promover y promocionar la diversidad cultural: como lo manifiesta el Artículo 4.- literal e) "la protección y promoción de la diversidad cultural y el respeto a sus espacios de generación y intercambio; la recuperación, preservación y desarrollo de la memoria social y el patrimonio cultural, en concordancia con el Art. 44 inciso cuarto señala: "Los gobiernos autónomos descentralizados provinciales podrán hacer uso social y productivo de los recursos culturales de su territorio, a efectos de cumplir su competencia de turismo en el marco del fomento productivo", consecuentemente el Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Napo, mediante Unidad de turismo, vienen interesándose en cooperar y sumar esfuerzos hacia un turismo responsable, que a más de producir ingresos, propenda a la conservación del ambiente e involucre a los destinos escogidos, facilitando de esta manera su desarrollo, generador de fuentes de trabajo, para mejorar su nivel de vida, motivando a la vez a los habitantes para que proyecte un plan Estratégico hacia un desarrollo turístico sustentable y sostenido. Así mismo, la Constitución, en el inciso tercero del Art. 71 dispone: "El Estado incentivará a las personas naturales y jurídicas, y a los colectivos, para que protejan la naturaleza, y promoverá el respeto a todos los elementos que forman un ecosistema"





- a) El **Centro Kichwa Tamia Yura**, con la finalidad de apoyar e incentivar el Turismo, ha solicitado al GAD Provincial de Napo, consecuentemente la Dirección de Gestión de Fomento Productivo, Riego y Drenaje, elabora el Proyecto denominado Promoviendo la calidad del servicio de alimentos y bebidas para el Centro Kichwa Tamia Yura, a través de la entrega de menaje, equipos de cocina y materiales de construcción para el apoyar el fortalecimiento de la cadena gastronómica a las necesidades del consumidor en cada etapa del desarrollo de la gastronomía que busca conservar las raíces ancestrales de la Comunidad, misma que ha sido considerado por el Director de Gestión de Fomento Productivo, Riego y Drenaje, según memorando N° 2936-2018 - DGFPD de fecha 13 de noviembre de 2018, en el que anexa el informe de factibilidad; y, previo requerimiento del Director de Gestión Administrativa (e), mediante memorando N° 2693-2018 DGA de fecha 17 de diciembre del 2018 se procede a la elaboración del presente convenio
- b) A efecto, el Director Gestión Financiera del Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Napo, mediante certificación de disponibilidad de fondos N° 1265, de fecha 13 de diciembre del 2018, certifica que las partidas presupuestarias aplicables para el objeto del presente convenio es el N° 50.02.000.01.730811.000.15.01.000.99.99.99.001 denominado "Insumos, Bienes y Materiales", 50.02.000.01.730820.000.15.01.000.99.99.99.001 denominado "Menaje de cocina, hogar" y el 50.02.000.01.731403.000.15.01.000.99.99.99.001 denominado "Mobiliario"
- c) Con estas consideraciones, el señor Prefecto, contenido en el memorando de fecha 17 de diciembre del 2018, autoriza elaborar el presente convenio.

## **SEGUNDA.- BASE LEGAL**

El presente instrumento se ampara en lo que establece en Art. 238 y 260 de la Constitución, y Art. 4 literal e) y 44 del Código Orgánico de Organización Territorial Autónoma y Descentralización

## **TERCERA.- OBJETO DEL CONVENIO**

Con estos antecedentes el Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Napo, se compromete con el **Centro Kichwa Tamia Yura**, aportar para ejecutar el Proyecto denominado Promoviendo la calidad del servicio de alimentos y bebidas para el Centro Kichwa Tamia Yura, a través de la entrega de menaje, equipos de cocina y materiales de construcción para el apoyar el fortalecimiento de la cadena gastronómica a las necesidades del consumidor en cada etapa del desarrollo de la gastronomía que busca conservar las raíces ancestrales de la Comunidad, por un monto de \$ 5.676,59 incluido el IVA, conforme los parámetros establecidos por el Director de





Gestión de Fomento Productivo, Riego y Drenaje y que se agrega a este convenio como documento habilitante.

#### **CUARTA: COMPROMISOS ENTRE LAS PARTES**

En tal virtud se establecen los siguientes compromisos:

##### **DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PROVINCIAL DE NAPO:**

- Aportar para ejecutar el Proyecto denominado Promoviendo la calidad del servicio de alimentos y bebidas para el Centro Kichwa Tamia Yura, a través de la entrega de menaje, equipos de cocina y materiales de construcción para el apoyar el fortalecimiento de la cadena gastronómica a las necesidades del consumidor en cada etapa del desarrollo de la gastronomía que busca conservar las raíces ancestrales de la Comunidad, por un monto de 5.676.59 incluido el IVA, valor que desglosa mediante entrega de bienes detallados en el informe de factibilidad.

##### **DEL CENTRO KICHWA TAMIA YURA**

- Cuidar y custodiar los equipos de menaje de cocina y vestuarios entregados
- Participar en los eventos de promoción, cuando el GAD Provincial de Napo lo requiera.
- Promocionar los platos típicos expuestos en el concurso de la chakra a la mesa 2018.
- Cumplir las obligaciones y metodologías del trabajo establecidos en el informe de factibilidad
- Presentar un informe al Director de Gestión de Fomento Productivo, Riego y Drenaje con sus debidos soportes (fotos, videos, registro, etc.), previa suscripción del acta de finiquito.
- El beneficiario tiene la obligatoriedad de presentar el informe objeto del convenio, en el plazo de 30 días subsiguientes a la ejecución del proyecto o programa, al Director de Gestión de Fomento Productivo, Riego y Drenaje del Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Napo, de conformidad con las Resoluciones 228 y 241 GPN aprobados el 01 y 9 de agosto del 2011, respectivamente.
- La Beneficiaria es la responsables de los actos y justificativos del objeto del convenio.
- Difundir el espíritu de colaboración y apoyo prestado por el Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Napo en este apoyo a nivel cantonal, provincial y nacional.





---

#### **QUINTA: FINANCIAMIENTO**

El compromiso del Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Napo, es de **CINCO MIL SEISCIENTOS SETENTA Y SEIS CON 59/100 (\$ 5.676.59) DÓLARES AMERICANOS**, incluido el IVA, que cubrirá a con cargo a que las partidas presupuestarias aplicables para el objeto del presente convenio es el N° 50.02.000.01.730811.000.15.01.000.99.99.99.99.001 denominado "Insumos, Bienes y Materiales", 50.02.000.01.730820.000.15.01.000.99.99.99.99.001 denominado "Menaje de cocina, hogar" y el 50.02.000.01.731403.000.15.01.000.99.99.99.99.001 denominado "Mobiliario"

#### **SEXTA: PLAZO**

El plazo de la vigencia del presente convenio es de sesenta (60) días, a partir de la entrega de implementos por parte del GAD Provincial.

#### **SÉPTIMA: MODIFICACIÓN DEL CONVENIO**

En el caso de que fuere necesario ampliar, modificar o complementar este Convenio, las partes deberán comunicar y aceptar por escrito el requerimiento.

#### **OCTAVA: SUPERVISIÓN**

El control, seguimiento y supervisión, estará a cargo del Director de Gestión de Fomento Productivo, Riego y Drenaje, esta última a través de funcionario técnico responsable asignado a este convenio.

#### **NOVENA: GARANTÍAS**

Por la naturaleza del convenio y por tratarse de un asunto de interés, público y social, que no implica rédito o usufructo alguno de carácter particular, el presente acuerdo se exceptúa del otorgamiento de garantías.

#### **DÉCIMA: ACTA DE LIQUIDACIÓN Y FINIQUITO**

El Director de Gestión de Fomento Productivo, Riego y Drenaje del GAD DE NAPO, como área técnica responsable de evaluación, seguimiento del convenio, procederá a la elaboración y suscripción del acta de finiquito, previo el cumplimiento de: a) El Informe final del segundo compareciente; b) Evaluación técnica final del convenio, por el técnico del área responsable.



En caso que la beneficiaria, no comparezca se niegue a la suscripción del acta, el cierre y liquidación será realizada en forma unilateral por parte del GAD provincial de Napo e iniciara las acciones legales correspondientes en caso de no haber restituido valores si los hubiere.

#### **DÉCIMA PRIMERA: TERMINACIÓN DEL CONVENIO**

El presente convenio se dará por terminado por las siguientes causas:

- a) Por cumplimiento del objeto o plazo del convenio, sin que se haya acordado la prórroga del mismo;
- b) Por mutuo acuerdo entre las partes;
- c) Por terminación unilateral en los siguientes casos:
  - 1.- Incumplimiento del compromiso asumido por una de las partes;
  - 2.- Suspensión de la ejecución del convenio sin autorización del GAD provincial de Napo; y,
  - 3.- Por causas de hecho fortuito o de fuerza mayor que imposibiliten la continuación de la ejecución del Convenio;

Para los casos b) y c), se comunicará a la contraparte con 30 días de anticipación mediante oficio explicativo de las causales de la decisión.

#### **DÉCIMA SEGUNDA: INTERPRETACIÓN DE LOS TÉRMINOS.-**

Los términos contenidos en este Convenio o en cualquier documento o instrumento relacionado con éste, deberán interpretarse conforme a las definiciones legales o técnicas y a la intención de las partes.

#### **DÉCIMA TERCERA: SUPLETORIEDAD.-**

En todo aquello no previsto en el presente Convenio, se aplicarán las disposiciones contenidas en la normativa de derecho público.

#### **DÉCIMA CUARTA: DOCUMENTOS HABILITANTES**

Forman parte de este convenio los siguientes documentos:

- La disposición de Prefectura;
- Memorando N° 2693-2018 DGA



- Memorando N° 2936-2018-DGFPRD
- Informe de factibilidad
- Certificación de la partida presupuestaria
- Certificado de no tener convenio pendientes de finiquitar con el GAD Provincial
- Documentos personales
- Y demás documentos adherentes al presente convenio.

#### **DÉCIMA QUINTA: DOMICILIO**

Para efectos de comunicaciones o notificaciones, las partes señalan como su domicilio, la siguiente dirección:

El GAD Provincial de Napo: Av. Juan Montalvo s/n y Olmedo esquina. Teléfono: 062886428. Tena, Ecuador.

Del Beneficiario: Ciudadela Ongota, celular 0995474315, Cantón Tena, Provincia de Napo

En caso de cambio de domicilio, es obligación de la parte que lo genere el informar por escrito, a la contraparte institucional, la nueva dirección que deberá tenerse en cuenta para tales efectos.

#### **DÉCIMA SEXTA: CONTROVERSIAS**

Cualquier disputa, controversia o reclamación que surja de las interpretaciones y aplicación relacionada con este Convenio o posteriores enmiendas del mismo, o de cualquier cuestión no contractual relacionada con el Convenio, será resuelta en forma directa y amigable por los representantes legales de las partes en el plazo de treinta (30) días.

En caso de no resolverse de la forma indicada anteriormente, las partes renuncian a someterse a los jueces comunes de la Función Jurisdiccional de la República del Ecuador y acuerdan someterse al proceso de mediación en el Centro de Mediación de la Procuraduría General del Estado, al amparo de las disposiciones y procedimientos estipulados en la Ley de Arbitraje y Mediación, y en el Reglamento para el funcionamiento de ese centro.

En el evento de que el conflicto no fuere resuelto mediante este mecanismo de solución de controversias, las partes se someterán a las instancias de la justicia ordinaria de la legislación ecuatoriana.





---

**DÉCIMA SEPTIMA: ACEPTACIÓN DE LAS PARTES**

Libre y voluntariamente, las partes declaran expresamente su aceptación a todo el contenido en el presente Convenio, a cuyas estipulaciones se someten, en señal de aquello suscriben en un ejemplar, en el mismo lugar y fecha de su suscripción.



**Dr. Sergio Chacón Padilla**  
**PREFECTO DE NAPO**



**Sra. Mélida Judit Tapuy Calapucha**  
**PRESIDENTA DEL CENTRO**  
**KICHWA TAMILA YURA**  
**C.C. 1500648843**

ENVIADO A

DIRECCION G. ADMINISTRATIVA  
DIRECCION DE G. F.P.R.D.  
ARCHIVO - JURIDICO



**REPÚBLICA DEL ECUADOR**  
DIRECCIÓN GENERAL DE REGISTRO CIVIL,  
IDENTIFICACIÓN Y CEDULACIÓN

**CEDULA DE CIUDADANIA**  
N. 150064884-3

**APellidos y Nombres**  
TAPUY CALAPUCHA  
MELIDA JUDITH

**Lugar de Nacimiento**  
NAPO  
TENA

**Fecha de Nacimiento** 1992-02-19

**Nacionalidad** ECUATORIANA

**Sexo** MUJER

**Estado Civil** SOLTERO

**INSTRUCCIÓN**  
BACHILLERATO

**PROFESIÓN / OCUPACIÓN**  
BACHILLER COMER-ADM

**APellidos y Nombres del Padre**  
TAPUY VARGAS BERNA CAMILO

**APellidos y Nombres de la Madre**  
CALAPUCHA AGUINDA ALICIA

**Lugar y Fecha de Expedición**  
TENA  
2016-08-22

**Fecha de Expiración**  
2026-08-22

**CERTIFICADO DE VOTACIÓN**  
4 DE FEBRERO 2018

**029**  
JUNTA No

**029 - 175**  
NUMERO

**1500648843**  
CEDULA

**APellidos y Nombres**  
TAPUY CALAPUCHA MELIDA JUDITH

**NAPO**  
PROVINCIA

**TENA**  
CANTÓN

**TENA -**  
PARROQUIA

**CIRCUNSCRIPCIÓN**

**ZONA**

**REFERÉNDUM  
Y CONSULTA  
POPULAR 2018**

**CIUDADANA (O)**

ESTE DOCUMENTO AGREGITA QUE USTED  
ESTARÁ EN EL REFERÉNDUM Y  
CONSULTA POPULAR 2018

ESTE DOCUMENTO SIRVE PARA TODOS  
LOS TRÁMITES PÚBLICOS Y PRIVADOS

*[Firma]*

**PRESENCIA EN LA JUNTA**



# Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Napo

DIRECCIÓN DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA

Memorando Nro. 2693-2018-DGA

Tena, 17 de diciembre de 2018

**PARA:** Dr. Orlando Vinicio Nacimba Amagua  
Director de Gestión de Procuraduría Síndica

**ASUNTO:** SOLICITANDO SUSCRIPCIÓN DE CONVENIO, PREVIO ANÁLISIS Y  
PROCEDENCIA Y LEGALIDAD.-

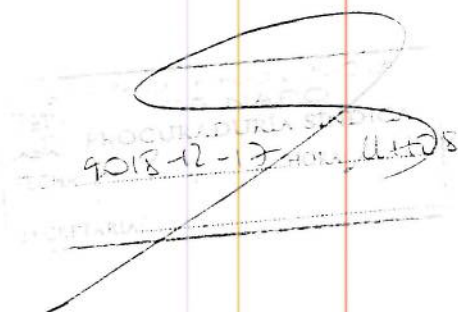
Con la finalidad de atender el requerimiento realizado por el ingeniero Ulises Gutiérrez, Director de Gestión de Fomento Productivo, Riego y Drenaje como consta en memorando No. 2936-2018-DGFPRD de 13 de noviembre de 2018, con el cual solicita la adquisición de **ELECTRODOMESTICOS, MENAJE DE COCINA E IMPLEMENTOS Y UTENSILIOS DE COCINA, ASÍ COMO MOBILIARIO Y SILLAS**, para proceder de conformidad con el perfil del proyecto denominado **PROMOVIENDO LA CALIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL CENTRO KICHWA TAMIA YURA**; por lo que agradeceré a usted, previo análisis de procedencia y legalidad de efectuar este tipo de entrega y autorice a quien corresponda se proceda en el menor tiempo posible a suscribir un **CONVENIO** con el organismo competente.  
**MONTO USD 5.676,59 INCLUIDO IVA.**

Atentamente,

  
Lcda. Ketty Lili Shiguango Salazar  
DIRECTORA DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA, ENC.

Referencias:  
- 2936-2018-DGFPRD

jrp







**GAD PROVINCIAL DE NAPO**  
**CERTIFICACION PRESUPUESTARIA No: 1265**

Transacción No: 1566

Fecha: 13/12/2018

Responsable: SHIGUANGO SALAZAR KETTY LILI

Identificación: Cédula 1500812027

Convenio

Programa: 50 FOMENTO PRODUCTIVO RIEGO Y DRENAJE

SubPrograma: 02 FOMENTO TURISTICO

Proyecto: 000 SIN PROYECTO

Actividad: 011 FORTALECIMIENTO A CENTROS TURISTICOS COMUNITARIOS

**DETALLE:**

Solicita la adquisición de electrodomésticos, menaje de cocina e implementos y utensilios de cocina, así como mobiliario y sillas para el proyecto: Promoviendo la Calidad del Servicio de Alimentos y Bebidas para el Centro Kichwa Tamia Yura, para apoyar el fortalecimiento de la cadena gastronómica a las necesidades del consumidor en cada una de sus etapas, sdf No. 00548 y requerimiento realizado por Director de Gestión de Fomento Productivo. monto incluido IVA.

HILDA

Partida Presupuestaria	Valor
50.02.000.011.730811.000.15.01.000.99.99.99.99.001 INSUMOS, BIENES Y MATERIAL	1.118.99
50.02.000.011.730820.000.15.01.000.99.99.99.99.001 MENAJE DE COCINA, HOGAR, /	3.712.00
50.02.000.011.731403.000.15.01.000.99.99.99.99.001 MOBILIARIO	845.60
Total =>	5.676.59

908 12-14 4.27  
Hilda



Lcd. Hilda Silva A.  
Analista 2



Ing. Norma Andi T.  
Direct. Apoyo Presupues



Ing. Pablo Villavicencio  
Director Financiero





GOBIERNO AUTONOMO DESCENTRALIZADO  
PROVINCIAL DE NAPO

SOLICITUD DE DISPONIBILIDAD DE FONDOS Nro. 00548

Ingeniero  
Pablo Villavicencio  
**DIRECTOR DE GESTIÓN FINANCIERA**  
Presente.-

*[Handwritten signature]*  
12-12-2018  
Presupuesto

Comunico a usted, que se requiere la adquisición de ELECTRODOMESTICOS, MENAJE DE COCINA, E IMPLEMENTOS Y UTENSILIOS DE COCINA, ASÍ COMO MOBILIARIO Y SILLAS, para proceder de conformidad con el perfil del proyecto denominado **PROMOVIENDO LA CALIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL CENTRO KICHWA TAMIA YURA**, para apoyar el fortalecimiento de la cadena gastronómica a las necesidades del consumidor en cada uno de sus etapas, en atención al requerimiento realizado por el ingeniero Ulises Gutiérrez, Director de Gestión de Fomento Productivo, Riego y Drenaje como consta en memorando No. 2936-2018-DGFPRD de 13 de noviembre de 2018 que se adjunta.

En atención al informe presentado por el asistente de cotizaciones como consta en memorando No. 0147-2018-DGA de 06 de diciembre de 2018, las ofertas que mejor convienen a los intereses institucionales son las siguientes:

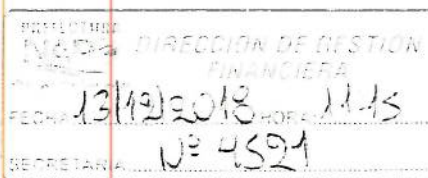
FERRETERÍA DASALMA - VALDIVIESO ORTIZ MANUEL ALCIDES	RODRIGUEZ SEVILLA PATRICIO SANTIAGO - FERRETERÍA SU AHORRO	COMERCIALIZADORA ALVARADO & ASOCIADOS ELECTROOFERTAS CIA. LTDA	CAYAMBE ROLDAN BERTHA CECILIA
RUC: 1707584577001	RUC:0601833734001	RUC:0190440052001	RUC:1500836760001
Prof. N.º	Prof. N.º 409	Prof. N.º S/N	Prof. N.º 127
Fecha: 19/10/2018	Fecha: 19/10/2018	Fecha: 05/12/2018	Fecha: 18/10/2018
953,51	165,48	1.120,00	3.437,60
5.676,59			

En tal virtud, la Dirección Administrativa, en consideración de: el Art. 178 del Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas, Art. 24 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, solicita muy comedidamente se sirva certificar si existe o no disponibilidad de fondos, para atender el requerimiento anterior, previo análisis de procedencia y legalidad de atender este tipo de requerimiento, detallando el número de la partida presupuestaria a la cual se aplicará el egreso, con un presupuesto referencial de **USD 5.676,59 INCLUIDO IVA**.

Tena, 12 de diciembre de 2018

*[Handwritten signature]*

Lcda. Ketty Shiguango Salazar  
Directora de Gestión Administrativa, encargada



*[Handwritten signature]*  
13-12-2018



Memorando Nro. 0947-2018-DACP

Tena, 12 de diciembre de 2018

**PARA:** Leda. Ketty Lili Shiguango Salazar  
Directora de Gestión Administrativa, Enc.

**ASUNTO:** Enviando la certificación de revisión.-

Solicitud de  
Partida

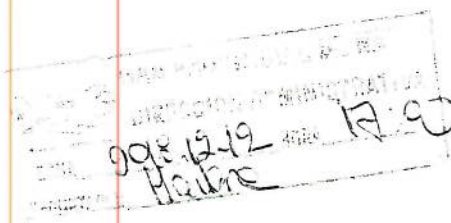
Con la finalidad de dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 46 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública "LOSNCPP", se realizó la verificación en el repertorio del catálogo electrónico, encontrándose que NO EXISTE disponible de oferta para el **MOBILIARIO COMO SILLAS Y ESTANTERIAS METÁLICAS Y DEMÁS UTENSILIOS, MENAJES Y ELECTRODOMESTICOS**, requeridos de conformidad al perfil del proyecto denominado **PROMOVIENDO LA CALIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL CENTROKICHWA TAMIA YURA**, en atención al requerimiento realizado por el ingeniero Ulises Gutiérrez, Director de Gestión de Fomento Productivo, Riego, y Drenaje como consta en memorando No. 2936-2018-DGFPRD de 13 de noviembre de 2018, para lo cual se anexa a la presente comunicación la certificación de revisión a productos normalizados en el catálogo electrónico.

Particular que comunico para los fines pertinentes.

Atentamente,

Ing. Juan Pablo Ramírez Ócaña  
**LIDER DE CONTRATACIÓN PÚBLICA**

m.val







## GAD PROVINCIAL DE NAPO

DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE FOMENTO PRODUCTIVO, RIEGO  
DRENAJE



*Promoviendo la calidad del servicio de Alimentos y Bebidas para el "CENTRO KICHWA TAMIA YURA" a través de la Entrega de Menaje, equipos de cocina y Materiales de Construcción para apoyar el fortalecimiento de la cadena gastronómica a las necesidades del consumidor en cada etapa del desarrollo de la gastronomía que busca conservar las raíces ancestrales de la comunidad.*



## I. NOMBRE DEL PROYECTO

***Promoviendo la calidad del servicio de Alimentos y Bebidas para el "CENTRO KICHWA TAMIA YURA" a través de la Entrega de Menaje, equipos de cocina y Materiales de Construcción para apoyar el fortalecimiento de la cadena gastronómica a las necesidades del consumidor en cada etapa del desarrollo de la gastronomía que busca conservar las raíces ancestrales de la comunidad.***

## 2. ANTECEDENTES

En atención al Memorando Nro.0960-2018-DGFPRD de fecha 16 de abril de 2018, suscrito por el Ing. Ulises Gutiérrez Heras Director de Gestión de Fomento Productivo, Riego y Drenaje, se procede a realizar la inspección el día 27 de marzo de 2018, conjuntamente con la presidenta la Sra. Melida Tapuy y los socios que conforman el Centro Kichwa Tamia Yura, en donde la presidenta y los socios manifiestan las necesidades prioritarias tales como fortalecer un comedor comunitario a través de dotación menaje, equipos de cocina y materiales de construcción, escuchados las necesidades se procede analizar y llegar a un acuerdo conjuntamente con el Centro Kichwa Tamia Yura, en conclusión se procede a realizar el proyecto para la ejecución.

Con Memorando Nro. 2533-2018-DGFPRD de fecha 26 de septiembre de 2018, en el cual se remite informe legal positivo a favor del Centro *Kichwa Tamia Yura*, de acuerdo al oficio Nro. GADPN-DGPS-2018-0041, de fecha 25 de septiembre del 2018, en el cual se desprende el criterio jurídico solicitado por el Centro *Kichwa Tamia Yura*, por tal razón la Unidad de Turismo con aval de la Dirección de Gestión de Fomento Productivo representada por el Ing. Ulises Gutiérrez se procede a realizar el proyecto para beneficiar y mejorar el servicio que ofrece la comunidad valorando las prácticas sustentables y la autenticidad de la cocina, preparada preferentemente con insumos locales y de calidad, lo que otorga a los establecimientos ventajas competitivas y un mejor posicionamiento de mercado.

La calidad de los productos, especialidades locales e ingredientes emblemáticos es un elemento de competitividad tanto en beneficio de la alimentación de los consumidores locales, nacionales e internacionales, para elevar a nivel de excelencia el atractivo de los destinos turísticos y para involucrar otras dimensiones del sistema como la protección y el reconocimiento de los productos autóctonos, la profesionalidad de los recursos humanos en el conjunto de la cadena de valor, el correcto manejo sanitario e higiénico de los alimentos, así como la protección al consumidor que redundan en la satisfacción de los visitantes.

El Gobierno Provincial de Napo, es la entidad responsable de propender al desarrollo de la producción en la Provincia, autorizada por la nueva constitución del Estado, en el artículo 263, literales 6 y 7, establece las siguientes competencias **"FOMENTAR LA ACTIVIDAD AGROPECUARIA Y FOMENTAR LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PROVINCIALES"**.

El 22 de octubre de 1959, mediante decreto legislativo, se crea la provincia de Napo; en tanto que, el 10 de julio de 1980, por mandato legal de la Cámara Nacional de





## UNIDAD DE FOMENTO TURÍSTICO

Representantes y posteriormente con la firma mediante decreto ejecutivo del Dr. Jaime Roldós Aguilera (01.08.1980), se cambia la denominación de "Región Oriental" por la de "Región Amazónica Ecuatoriana", incorporándose al 12 de febrero de cada año, como fecha cívica dentro del calendario nacional.

Los signos culturales son las marcas de identificación de las provincias Ecuatorianas y su manifestación constituye motivo de orgullo pues lo define y distingue de otros conglomerados humanos.

Como deber primordial del GAD Provincial de Napo, procura el rescate y fomento de la diversidad cultural, costumbres, tradiciones y límites de nuestro pueblo, así como la participación activa de la ciudadanía en estos eventos, que nos permitan fortalecer la identidad cultural e histórica para proyectarnos a un desarrollo económico social y ambiental acorde a la época, y de esta forma garantizar el bienestar de las presente y futuras generaciones.

### 3. ENTIDAD EJECUTORA

Dirección de Gestión de Fomento Productivo Riego y Drenaje del GAD Provincial de Napo – Unidad de Fomento Turístico.

### 4. EQUIPO TÉCNICO ENCARGADO

Ulises Gutiérrez Heras, Ing.  
Ing. Carla Carrión Andy  
Ing. Sergio Licuy

Director de GFPRD  
Analista 3 de Fomento Turístico  
Analista 1 de Fomento Turístico

### 5. COBERTURA DEL PROYECTO

Región: Amazónica  
Provincia: Napo.  
Cantón: Tena  
Parroquia: Tena

El presente proyecto está dirigido al Centro Kichwa de Tamia Yura del Cantón Tena provincia de Napo.

### 6. DATOS INFORMATIVOS DEL BENEFICIARIO

Centro Kichwa de Tamia Yura.

#### 6.1 UBICACIÓN

REGION GEOGRAFICA: AMAZONICA

PROVINCIA: NAPO

CANTON: TENA

PARROQUIA: TENA

BARRIO/CIUDELA: ONGOTA -SECTOR URBANO DE LA CIUDAD DE TENA

#### 6.2 REPRESENTANTE LEGAL

PRESIDENTE: MELIDA JUDITH TAPUY CALAPUCHA

C.C. 1500648843

CEL.0995474315



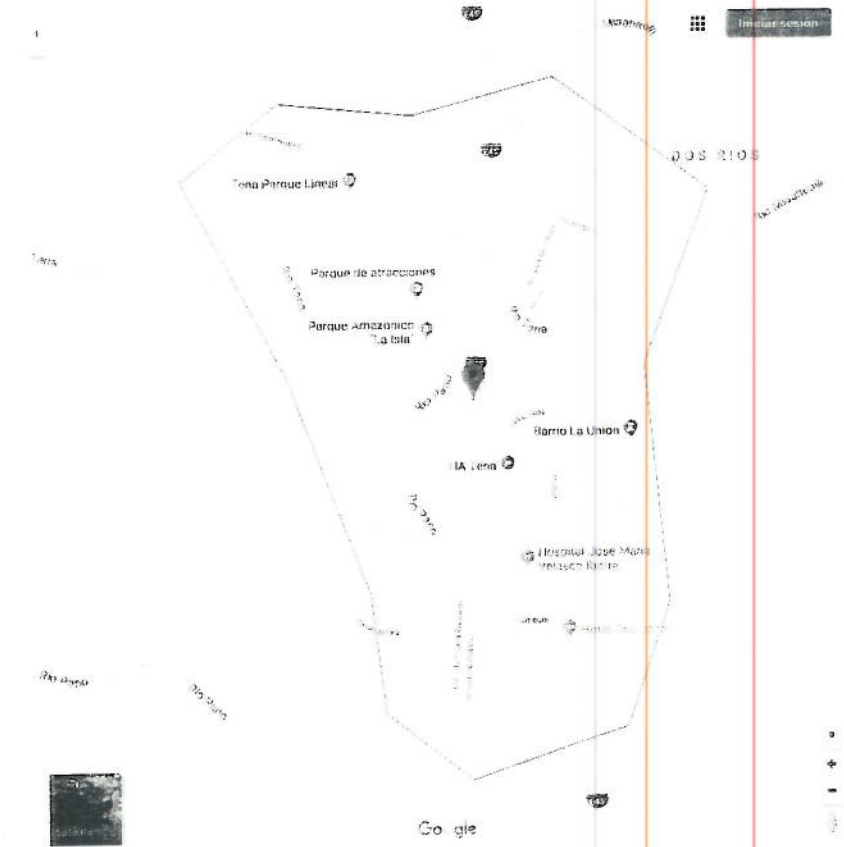


6.3 DESCRIPCIÓN DEL CENTRO KICHWA TAMIA YURA.

El Centro Kichwa Tamia Yura, del Cantón Tena provincia de Napo, se encuentra legalmente constituida y fue creada mediante Acuerdo Ministerial del Consejo de Desarrollo de las Nacionalidades y Pueblos del Ecuador, CODENPE con Nº. 2555, el 15 de diciembre del año 2011.

Es una entidad histórica de raíces ancestrales y milenarias en el ejercicio de de los derechos y garantías establecidos en los Artículos 10, 21, 22, 56, 57, 60, 66,74, 85, 88, 171, 242, 245,248, 250, 257, 424 y 425 de la Constitución Política del Ecuador, forma parte y pertenece al Consejo de organizaciones de la nacionalidad Kichwa de Napo y Orellana CONAKINO, de la Amazonía Ecuatoriana, por lo tanto es una entidad no susceptible de disolución ni liquidación y se rigen al Convenio Nº-169 de la OIT “ Organización Internacional del Trabajo”; *El Convenio núm. 169 tiene dos postulados básicos: el derecho de los pueblos indígenas a mantener y fortalecer sus culturas, formas de vida e instituciones propias, y su derecho a participar de manera efectiva en las decisiones que les afectan. Estas premisas constituyen la base sobre la cual deben interpretarse las disposiciones del Convenio.* 7. UBICACIÓN DEL CENTRO KICHWA “TAMIA YURA”

Mapa Nro. 1 Mapa de Ubicación



Fuente: <https://www.google.com/maps>



El Centro Kichwa "Tamia Yura", se encuentra ubicada en la parroquia Tena del cantón Tena Provincia de Napo.

### 8. MARCO LEGAL

La Dirección de Gestión de Fomento Productivo Riego y Drenaje es la Unidad Administrativa responsable del desarrollo socio-económico de la provincia, lo que incluye: El Fomento Productivo, Turismo, Comercialización y Riego y Drenaje, el fortalecimiento de la competitividad territorial de la provincia, la generación y democratización de los servicios técnicos y financieros a la producción; la transferencia de tecnología, desarrollo del conocimiento y preservación de los saberes ancestrales orientados a la producción; el impulso de organizaciones económicas de los productores e impulso de emprendimientos económicos y empresas comunitarias; la generación de redes de comercialización; y, la participación ciudadana en el control de la ejecución y resultados de las estrategias productivas de la provincia; la integración social en procesos productivos, la seguridad alimentaria y otros temas económicos y sociales. La Dirección, la preside y dirige el señor/ a Director de Desarrollo Productivo Riego y Drenaje y, está conformada, por la Subdirección de Riego y Drenaje, Unidades de: Producción, Comercialización, y Turismo, integrado por un equipo de trabajo multidisciplinario necesario por sus respectivos equipos de trabajo.

La Constitución de la República, aprobada por la Asamblea Constituyente, realiza una amplia y positiva referencia a la cultura ecuatoriana. La diversidad del Ecuador se recoge en el Art. 1, al expresar que es un país multiétnico, pluricultural y plurilingüe. El Art. 62, prescribe que: **"La cultura es patrimonio del pueblo y constituye elemento esencial de su identidad. El Estado promoverá y estimulará la cultura, la creación, la formación artística y la investigación científica.** Establecerá políticas permanentes para la conservación, restauración, protección y respeto del patrimonio cultural tangible e intangible, de la riqueza artística, histórica, lingüística y arqueológica de la nación, así como el conjunto de valores y manifestaciones diversas que configuran la identidad nacional, pluricultural y multiétnica. El estado fomentará la interculturalidad, inspirará sus políticas e integrará sus instituciones según los principios de equidad e igualdad de las culturas".

Ver Anexo; Perfil del Proyecto. Las normas legales vigentes que respaldan la actividad inmersa dentro del presente proyecto son:

- Constitución de la República;
- Educación: Art. 26, 27. Art. 345, 348.
- Código de la Niñez y Adolescencia: Art. 43, Derecho a la Vida Cultural. Art.48, Derecho a la Recreación y al Descanso.

Que, el artículo de la Constitución de la República del Ecuador, establecen que "Los GAD's gozarán de la autonomía política, administrativa y financiera y se regirán por los principios de solidaridad, subsidiaridad, equidad, interterritorial y participación ciudadana, en armonía con los artículos 5 y 40 del COOTAD, que reconoce que los GAD'S Provinciales son personas jurídicas de derecho público, con autonomía política, administrativa y financiera.





En el ejercicio de las organizaciones que le otorga los artículos 7, 47 literal a) y c); 322 y 323, del COOTAD, que determinan que el ejercicio de los gobiernos autónomos descentralizados se realizan mediante la expedición de ordenanzas, acuerdos y resoluciones, para regular temas institucionales específicos, en el ámbito de sus competencias.

En el artículo 41 del COOTAD, funciones de los Gobiernos Autónomos Descentralizados Provinciales, literal i), indica, promover y patrocinar las culturas, artes, actividades deportivas y recreativas en beneficio de la colectividad en el área rural, en coordinación con los Gobiernos Autónomos Descentralizados de las parroquias rurales

EL CÓDIGO ORGÁNICO DE LA PRODUCCIÓN, COMERCIO E INVERSIONES, establece en el literal e. La implementación de una política comercial al servicio del desarrollo de todos los actores productivos del país, en particular, de los actores de la economía popular y solidaria y de la micro, pequeñas y medianas empresas, y para garantizar la soberanía alimentaria y energética, las economías de escala y el comercio justo, así como su inserción estratégica en el mundo.

### 9. JUSTIFICACION

El 09 de abril del 2018, el Centro Kichwa "Tamia Yura", extiende una solicitud dirigida al Ing. Ulises Gutiérrez como Director de Producción Riego y Drenaje del Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Napo, para que se les apoye con la dotación menaje, equipos de cocina y materiales de construcción para mejorar los diferentes servicios de infraestructura turística y de alimentación que ofrecen a los diferentes turistas locales, nacionales y extranjeros que requieren el servicio de alimentación, con Memorando N° 2488-2018-DGFPRD de fecha 24 de septiembre del 2018 se solicita criterio jurídico para ver si es factible o no realizar el convenio de entrega de materiales de construcción y de menaje de cocina, con N° de Oficio Nro. GADPN-DGPS-2018-0041 de fecha 25 de septiembre de 2018, se remite informe legal positivo para el Centro Kichwa "Tamia Yura".

El presente proyecto se ejecutara para el Centro Kichwa "Tamia Yura", de esta manera se da relevancia al Proyecto de dotación menaje, equipos de cocina y materiales de construcción para apoyar el fortalecimiento de la cadena gastronómica a las necesidades del consumidor en cada etapa del desarrollo de la gastronomía que busca conservar las raíces ancestrales de la comunidad, promoviendo y fortaleciendo la calidad del servicio de la sociedad demostrado de esa manera que la comunidad es muy rica en sus costumbres tradiciones

En la actualidad el sector de alimentos y bebidas es el área más representativa entre los nuevos retos que Ecuador tiene como destino turístico debido a que la gastronomía típica es el rostro que expresa los elemento diferenciadores culturales, llegando no solo a la población turística que visita nuestro país, sino también posesionándose fuertemente en las personas que día a día ansían conocer más de sus propias raíces a través de la comida.



El Ministerio del Turismo del Ecuador (MINTUR), según el estatuto orgánico de gestión orgánica de procesos, tiene como misión “Ejercer la rectoría, regulación, control, planificación, gestión, por difusión, a fin de posicionar al Ecuador como un destino turístico preferente por su excepcional cultural, natural y vivencial en el marco del turismo consciente como actividad ganadora de desarrollo económico y sostenible”.

Ecuador Plan Nacional Toda Una Vida 2017-2021  
Objetivos Nacionales de Desarrollo  
Eje 2: Economía al Servicio de la Sociedad

En el Objetivo 5 establece: Impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sostenible de manera redistributiva y solidaria.

Prioridades ciudadanas e institucionales para el impulso a la productividad y competitividad.

Alcanzar el crecimiento económico sustentable, de manera redistributiva y solidaria, implica impulsar una producción nacional con alto valor agregado, diversificada, inclusiva y responsable, tanto en lo social como en lo ambiental. En este marco, la ciudadanía plantea que es preciso contar con una industria competitiva, eficiente y de calidad, por lo que el reto nacional es la promoción de cadenas productivas con pertinencia local, que respondan a las características propias de los territorios al igual que a la generación de circuitos alternativos de comercialización, el acceso a factores de producción y la creación de incentivos para la inversión privada y extranjera pertinente. Aquí, el desarrollo de conocimiento adquiere fuerza respecto a la formación de talento humano, el desarrollo de la investigación e innovación, así como el impulso a emprendimientos vinculados con las prioridades nacionales. De esta forma, se busca suplir las necesidades productivas del sector privado, social-solidario y además cubrir las necesidades sociales mediante el fomento de la generación de trabajo y empleo dignos y de calidad.

Para lograr este objetivo, la ciudadanía reconoce la importancia de la transformación productiva con el fin de alcanzar el crecimiento económico sustentable y, además, enfatiza en que la transformación productiva debe ser inclusiva cuando garantiza la responsabilidad social y ambiental; sin embargo, plantea la necesidad de contar con incentivos productivos diferenciados según las necesidades y particularidades del sector privado y social-solidario, el acceso a información oportuna, la calidad del servicio público, el establecimiento de factores de producción de manera pertinente, así como el fomento a la generación de capacidades del sector social-solidario, comercio justo, procesos de contratación pública inclusivos y alianzas público-privadas, todo aquello con el fin de contar con un cambio de estructura productivo articulado que permita el desarrollo equitativo de todos los sectores y la ciudadanía.





LA ORDENANZA EMITIDA POR EL GOBIERNO AUTONOMO DESCENTRALIZADO PROVINCIAL DE NAPO PARA DECLARAR A LA CHAKRA KICHWA COMO SISTEMA SOSTENIBLE QUE FOMENTA LA PRODUCCIÓN, INVESTIGACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS AGROECOLÓGICOS EN LA PROVINCIA DE NAPO.

## TITULO I

DECLARATORIA, DEFINICION, OBJETO, AMBITO DE APLICACIÓN Y MOTIVACION  
DISPOSICIONE GENERLAES

### CAPITULO 1

Art. 2.- Objeto.- la presente ordenanza tiene por objeto crear un sistema articulado y sinérgico de principios, incentivos, medidas y mecanismo para fortalecer y/o fomentar el establecimiento y ampliación del sistema chakra con alimentos sanos y nutritivos, especies florísticas de la agro biodiversidad, así como especies faunísticas y los usos y costumbres culturales; complementando esta dinámica con la investigación, producción, difusión y comercialización que corresponda.

Art. 4.- Motivación Técnica y Cultural.- los elementos centrales que motivan la presentación de la presente ordenanza son los siguientes:

- La chakra es un elemento de un sistema y forma de vida más amplio, que debe ser apreciado integralmente. La cultura los recursos del bosque y la chakra son los tres elementos básicos para entender la racionalidad e interdependencia de los sistemas de producción sostenible de la nacionalidad Kichwa amazónica y que pueden ser trasladados a otras nacionalidades y finqueros mestizos.
- La chakra es dinámica, en continua adaptación. La identificación de la chakra como sistema de producción sostenible ha permitido la caracterización de varios modelos, que responden a las condiciones del entorno y a la estrategia de supervivencia dela población. El incentivo a mantener la chakra, garantiza la soberanía alimentaria de una familia. Pero también la chakra ha demostrado la capacidad de adaptación en aspectos tales como el mercado incorporando dentro de ella o impulsando a que especies tengan características de alto valor comercial en mercados especiales.

## 10. OBJETIVOS

### 10.1 General

- Mejorar la calidad del servicio *a través de la adquisición de equipos y menaje de cocina* en El Centro Kichwa “Tamia Yura”, para el desarrollo de la actividad turística, como un aporte a la generación de una fuente de empleo y desarrollo local en el arte culinario de la gastronomía.





10.2 Específicos

- Mejorar en la elaboración de productos y servicios gastronómicos a nivel local, nacional e internacional.
- Mejorar en la presentación de imagen en el servicio de Atención al cliente y menajes de cocina con tecnología actualizada.
- Valorar la gastronomía típica como riqueza natural de la cultura Kichwa.
- Difundir la historia del Centro Kichwa de “Tamia Yura” a través de la comida y de los medios que aplicaron sus antepasados para transformar los productos que nacen de la tierra en manjares dignos de la más alta gastronomía (Identidad)
- Reconocer los acontecimientos históricos que han labrado su rostro y en los que la comida ha desempeñado un papel importante.
- Divulgar las excelencias de la gastronomía y propiciar su estimación y expansión
- Cuidar de la pureza de las tradiciones y de la evolución de las mismas
- Dar a conocer en el país y en el extranjero las características y aspectos más relevantes de la gastronomía nacional y local.

11. COSTOS DEL PROYECTO


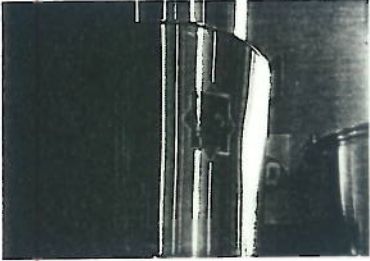
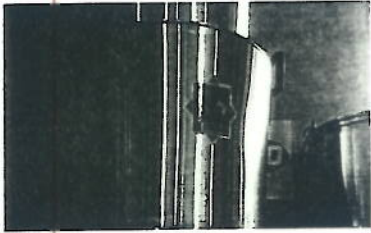

De acuerdo al proyecto de promover la calidad del servicio de Alimentos y Bebidas para el “CENTRO KICHWA TAMIA YURA” Con la Entrega de Materiales de Construcción y Menaje de cocina para apoyar el fortalecimiento de la cadena gastronómica a las necesidades del consumidor en cada etapa del desarrollo de la gastronomía que busca conservar las raíces ancestrales de la comunidades través de la adquisición de equipos y menaje de cocina se estima un presupuesto de Tres Mil Dólares USD 4.300,00 (MAS IVA).

APORTANTES	MONTO	PORCENTAJE
Gobierno Provincial de Napo	4.300,00	100%
TOTAL	4.300,00	100%



11.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA EL LABORATORIO GASTRONOMICO.

Tabla Nro. 01 MENAJE DE COCINA







UND	DETALLE	ESPECIFICACIONES	FOTOGRAFÍA
UND	GAS AGIP DE 45 KG.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cilindro de Gas doméstico.</li><li>• Regulador con flexibles de cobre que permiten la conexión de dos cilindros de gas de 45 kgs. para su mayor autonomía.</li><li>• Incluye además uñeta de fijación al muro y tornillos</li><li>• para máxima seguridad.</li><li>• Temperatura dispositivo de seguridad que ayuda con válvula de alivio de sobrepresión</li></ul>	
UND	CALDERO INDUSTRIAL Nº 40 MARCA INDOLUX	<ul style="list-style-type: none"><li>• Son calderos de hierro fundido, de larga duración y cocina los alimentos de manera uniforme.</li><li>• Agarraderas con soporte fijo</li><li>• Se puede utilizar en horno</li><li>• Capacidad antiadherente</li><li>• No se oxidan si se mantienen curadas</li></ul>	
UND	CALDERO INDUSTRIAL Nº 36 MARCA INDOLUX	<ul style="list-style-type: none"><li>• Son calderos de hierro fundido, de larga duración y cocina los alimentos de manera uniforme.</li><li>• Agarraderas con soporte fijo</li><li>• Incluye tapa para protección</li><li>• Se puede utilizar en horno</li><li>• Capacidad antiadherente</li><li>• No se oxidan si se mantienen curadas</li></ul>	
UND	PAILA BRILLADA C/TAPA INDOLUX Nº 36	<ul style="list-style-type: none"><li>• Son pailas hierro fundido, de larga duración y cocina los alimentos de manera uniforme.</li><li>• Agarraderas con soporte fijo</li><li>• Incluye tapa para protección</li><li>• Se puede utilizar en horno</li><li>• Capacidad antiadherente</li><li>• No se oxidan si se mantienen curadas</li></ul>	





DOC	CUCHILLOS ROSE DE MESA BLANCA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Piezas de acero inoxidable, altamente durable, mantiene las características originales, preservando la belleza, la higiene y la durabilidad del material.</li><li>• Cuchillos totalmente templados, que le garantiza mayor durabilidad al filo de corte y mayor resistencia a la corrosión y, por su característica de templabilidad, no araña la porcelana</li></ul>	
DOC	CUCHARAS TRAMONTINA P/SOPA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Piezas de acero inoxidable, altamente durable, mantiene las características originales, preservando la belleza, la higiene y la durabilidad del material.</li><li>• Cucharas con cuenca en formato simétrico y bordes cuidadosamente redondeados.</li><li>• Terminación brillante, con detalles en el mango.</li></ul>	
DOC	CUCHARAS TRAMONTINA /PARA CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Piezas de acero inoxidable, altamente durable, mantiene las características originales, preservando la belleza, la higiene y la durabilidad del material.</li><li>• Cucharas pequeñas con cuenca en formato simétrico y bordes cuidadosamente redondeados</li></ul>	
DOC	TENEDOR MARCA TRAMONTINA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Piezas de acero inoxidable, altamente durable, mantiene las características originales, preservando la belleza, la higiene y la durabilidad del material.</li><li>• Tenedores con dientes pulidos en la parte interna, con formato apropiado para la boca y bordes redondeados para proporcionar más comodidad en el uso.</li></ul>	
DOC	PLATO HONDO 6"RESISTANT OPAL SW60/6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bol de vidrio color blanco opal tazón de 15.1 cm</li><li>• Cuenca apilable</li></ul>	
DOC	PLATO SOPEROPAL 5VKA038 7" RESISTANT OPAL SW60/6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bol de vidrio color blanco opal soperop de 17.5 cm</li><li>• Cuenca apilable</li></ul>	



DOC	PLATO TENDIDO OVALADO LYP 120/2.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Línea porcelana fina. Traslucida y resonante.</li><li>• De porcelana de alta calidad. Refractarias, soporta temperaturas de hasta 300°C. Apilables para fácil almacenamiento y transporte. Ecológicamente fabricadas con materia prima de la más alta calidad.</li><li>• Aptos para hornos microondas y lavavajillas. Color blanco."</li></ul>	
DOC	ASADERA LLANA TRAMONTINA DE 34 cm /BAKERY	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asadera llana de aluminio con revestimiento interno de antiadherente Starflon y externo en poliéster siliconado.</li></ul>	
DOC	VASO PRISMA 11 ONZ.0257	<ul style="list-style-type: none"><li>• Clásico vaso con que destaca por su peculiar diseño en la parte de abajo.</li><li>• Robusto e ideal para combinar con cualquier vajilla o nuestros bajo plato de cristal.</li><li>• Apto para lavavajillas.</li></ul>	
UND	JARRAS DE 2.LT. DE VIDRIO	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jarras de cristal, vidrio borosilicato de características especiales.</li><li>• Cristal no poroso, resistente a los ácidos, no transmite nada a los líquidos que contiene.</li></ul>	
UND	PALETA CALDA DE ACERO INOXIDABLE ILKO.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Paleta Calada</li><li>• Marca: Ilko</li><li>• Modelo: Profesional</li><li>• Color: Gris</li></ul>	
UND	PORTA VAJILLAS GIGANTES V/COLORES MARCA PLAPASA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Portavajilla/Platera Súper Gigante C/Tapa</li><li>• Largo 57.6cm</li><li>• Ancho 44cm</li><li>• Alto 32cm</li><li>• Diámetro cm</li><li>• Capacidad 56Lts</li></ul>	











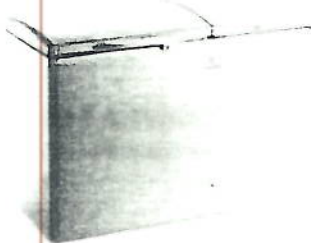

UND	RALLADOR GRANDE DE ACERO INOXIDABLE CUATRO USOS MARCA ILKO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Material: Acero inoxidable.</li> <li>Con mango ergonómico de polipropileno que permite mejor agarre y manipulación.</li> <li>Permite 4 tipos de cortes.</li> <li>El rallador suele ser una pieza de acero con un conjunto de perforaciones sobre su superficie que recuerda a una lima.</li> </ul>	
UND	SILLA MARCA PERUGIA V/COLOES	<ul style="list-style-type: none"> <li>Medidas (cm): 41 ancho, 51 largo, 85.5 alto</li> <li>100% Plástico</li> </ul>	
UND	COCINA INDUSTRIAL DE TRES QUEMADORES PL.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocina 3 quemadores.</li> <li>Patas largas</li> <li>Tol galvanizado</li> <li>Acero inoxidable</li> </ul>	
UND	Ollas De Presión 2/4 L Umco Combo 2102	<p>Ollas Fabricadas en aluminio</p> <p>Reduce el tiempo de cocción hasta en un 70%</p> <p>Tapa válvula que libera y regula presión interna de la olla para una mejor cocción</p> <p>Fusible de seguridad que libera la presión interna expulsando el vapor</p> <p>Mangos de baquelita y ergonómicos que le permiten un fácil manejo de la olla</p>	
UND	Estanterías metálicas 90x60x200cm	estantería de metal con bandejas en color blanco las estanterías con 5 bandejas	





Tabla Nro. 02 EQUIPOS DE COCINA

UND	DETALLE	ESPECIFICACIONES	FOTOGRAFIA
UND	LICUADORA OSTER PRO INDUSTRIAL BPST02	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potencia: 600W</li><li>• Material: de vidrio</li><li>• Jarra: refractario</li><li>• Velocidades: 2</li><li>• Color: negro</li><li>• Capacidad: 1.5litros.</li><li>• Exclusivo sistema de acople totalmente metálico All-Metal Drive®</li><li>• Revoolucionaria, cuchilla pica hielo.</li><li>• Motor: de 600watt</li></ul>	
UND	CONGELADOR CI400 HORIZONTAL DE MARCA INDURUAMA DOS PUERTAS, COLOR BLANCO	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dimensiones: 150cm de ancho, 91 cm de alto, 71 cm de profundidad.</li><li>• Ruedas de alta resistencia.</li><li>• Frío máximo</li><li>• Control de temperatura</li><li>• Puertas con llave</li><li>• Dos puertas en lámina lisa</li><li>• Sistema doble acción congelador y enfriador.</li><li>• Mayor capacidad para hacer hielo 30 kg en 24 horas.</li><li>• Dos canastas metálicas.</li><li>• Interior de color blanco.</li></ul>	
UND	Batidora de mano/pedestal Oster® blanca tazón vidrio	<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 velocidades para mezclar, batir, amasar y muchos</li><li>• Mango con un diseño ergonómico que proporciona un mejor equilibrio y control</li><li>• Función de potencia adicional que aumenta automáticamente la velocidad para lograr una mezcla más homogénea.</li><li>• Práctico botón de un solo toque que expulsa fácilmente los batidores</li><li>• El cabeza de la batidora se separa de la base para usarse como batidora de mano</li><li>• Excelente desempeño y potencia gracias a su motor de 250 watts</li><li>• Tazón de vidrio giratorio de 2,5 litros de capacidad.</li></ul>	



UND	Sanwichera Oster® de superficie plana	<p>Sistema de altura ajustable que se adapta a diversos tipos de panes</p> <p>Almacenamiento vertical con cierre de seguridad para ahorrar espacio</p> <p>Práctica área para enrollar el cable y mantener organizada la cocina</p> <p>Planchas antiadherentes que facilitan la limpieza</p> <p>Exterior estilo contemporáneo resistente con luces indicadoras que facilitan su supervisión</p>	
UND	Microondas 0.9' Panasonic NN-ST34HMRTTH	<ul style="list-style-type: none"><li>- 0.9 pies cúbicos</li><li>- 800 watts de potencia</li><li>- 5 niveles de potencia, desde 80 a 800 watts</li><li>- Panel LCD touch</li><li>- Cronómetro</li><li>- Descongelación automática:</li><li>- Recalentamiento automático:</li><li>- Función palomitas de maíz</li><li>- Cocción automática de 4 categorías:</li><li>- Seguro para niños</li><li>- Dimensiones 48.5 x 28.7 x 40 cm</li><li>- Color blanco</li></ul>	
UND	Cafetera eléctrica OSTER	<p>Marca: Oster</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Color: Gris y Negro</li><li>• Capacidad 12 Tazas</li><li>• Selector de intensidad de colado</li><li>• Apagado Automático de 2 horas</li><li>• Función de pausa para servi</li></ul>	





UND	Sanwichera Oster® de superficie plana	<p>Sistema de altura ajustable que se adapta a diversos tipos de panes</p> <p>Almacenamiento vertical con cierre de seguridad para ahorrar espacio</p> <p>Práctica área para enrollar el cable y mantener organizada la cocina</p> <p>Planchas antiadherentes que facilitan la limpieza</p> <p>Exterior estilo contemporáneo resistente con luces indicadoras que facilitan su supervisión</p>	
UND	Microondas 0.9' Panasonic NN-ST34HMRTH	<ul style="list-style-type: none"><li>- 0.9 pies cúbicos</li><li>- 800 watts de potencia</li><li>- 5 niveles de potencia, desde 30 a 300 watts</li><li>- Panel LCD touch</li><li>- Cronómetro</li><li>- Descongelación automática:</li><li>- Recalentamiento automático:</li><li>- Función palomitas de maíz</li><li>- Cocción automática de 4 categorías:</li><li>- Seguro para niños</li><li>- Dimensiones 48.5 x 28.7 x 40 cm</li><li>- Color blanco</li></ul>	
UND	Cafetera eléctrica OSTER	<p>Marca: Oster</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Color: Gris y Negro</li><li>• Capacidad 12 Tazas</li><li>• Selector de intensidad de colado</li><li>• Apagado Automático de 2 horas</li><li>• Función de pausa para servi</li></ul>	



Tabla Nro. 03 MATERIALES DE CONSTRUCCION











UND	DETALLE	ESPECIFICACIONES	FOTOGRAFIA
UND	Dura Techo marca Novacero de 6 metros de largo	Cubierta de acero de 0.30 mm. de espesor, de ancho 1.027, revestida con aluminio y zinc	
UND	Dura Techo marca Novacero de 6 metros de largo 3.60	Cubierta de acero de 0.30 mm. de espesor, de ancho 1.027, revestida con aluminio y zinc	
UND	Dura Techo marca Novacero de 6 metros de largo 2.40	Cubierta de acero de 0.30 mm. de espesor, de ancho 1.027, revestida con aluminio y zinc	
UND	Cumbreras metálicas medidas: 100 cm de largo x 50 cm de ancho	Cumbrera metálica está fabricada en chapa metálica lacada. Por la flexibilidad de sus alas, la cumbrera metálica Onduvilla se adapta a cualquier ángulo.	
QUINTALES	Cemento Selva legre	.Cemento portland Puzolanico tipo IP, diseñado para obras estructurales y construcciones de hormigón en general, por su mayor compacidad, los hormigones son menos permeables e impiden el acceso de agentes agresivos como aguas salinas, suelos sulfatados, desechos industriales.	



Tabla Nro. 03 MATERIALES DE CONSTRUCCION

UND	DETALLE	ESPECIFICACIONES	FOTOGRAFIA
UND	Dura Techo marca Novacero de 6 metros de largo	Cubierta de acero de 0.30 mm. de espesor, de ancho 1.027, revestida con aluminio y zinc	
UND	Dura Techo marca Novacero de 6 metros de largo 3.60	Cubierta de acero de 0.30 mm. de espesor, de ancho 1.027, revestida con aluminio y zinc	
UND	Dura Techo marca Novacero de 6 metros de largo 2.40	Cubierta de acero de 0.30 mm. de espesor, de ancho 1.027, revestida con aluminio y zinc	
UND	Cumbreras metálicas medidas: 100 cm de largo x 50 cm de ancho	Cumbrera metálica está fabricada en chapa metálica lacada. Por la flexibilidad de sus alas, la cumbrera metálica Onduvilla se adapta a cualquier ángulo.	
QUINTALES	Cemento Selvalgre	Cemento portland Puzolanico tipo IP, diseñado para obras estructurales y construcciones de hormigón en general, por su mayor compacidad, los hormigones son menos permeables e impiden el acceso de agentes agresivos como aguas salinas, suelos sulfatados, desechos industriales.	





11.2.-DETALLE PRESUPUESTARIO REFERENCIAL

Tabla Nro. 01 MENAJE DE COCINA PRESUPUESTO

DESCRIPCIÓN	U	CAN.
CILINDRO DE GAS DOMESTICO	U	2
CALDERO INDUSTRIAL Nº 40 INDOLUX	U	2
CALDERO INDUSTRIAL Nº 36 INDOLUX	U	3
PAILA BRILLADA C/TAPA INDOLUX Nº 36	U	2
CUCHILLOS ROSE DE MESA BLANCA	D	4
CUCHARAS MARCA TRAMONTINAP/SOPA	D	2juegos
CUCHARAS MARCA TRAMONTINA/PARA CAFÉ	D	2juegos
TENEDOR ROSE MESA BLANCA	D	2juegos
PLATO HONDO 6"RESISTANT OPAL SW60/6	D	2juegos
PLATO SOPEROPAL 5VKA038 7" RESISTANT OPAL SW60/6	D	2juegos
PLATO TENDIDO OVALADO LYP 120/2.	D	2juegos
ASADERA LLANA TRAMONTINA DE 34 cm /BAKERY	U	2
VASO PRISMA 11 ONZ.0257	D	2juegos
JARRAS DE 1.5.LT. DE VIDRIO	U	8
PALETA CALDA DE ACERO INOXIDABLE ILKO.	U	2
PORTA VAJILLAS GIGANTES V/COLORES MARCA PLAPASA	U	2
RALLADOR GRANDE DE ACERO INOXIDABLE CUATRO USOS MARCA ILKO	U	2
SILLA MARCA PERUGIA V/COLORES	U	30
COCINA INDUSTRIAL DE TRES QUEMADORES PL.	U	2
ESTANTERIA METALICA	U	2



Tabla Nro. 02 EQUIPOS DE COCINA PRESUPUESTO

DESCRIPCIÓN	U	CAN.
LICUADORA OSTER PRO INDUSTRIAL BPST02	u	2
CONGELADOR CI400 HORIZONTAL DE MARCA INDURUAMA DOS PUERTAS, COLOR BLANCO	U	1
BATIDORA DE MANO/PEDESTAL OSTER® BLANCA TAZÓN VIDRIO	U	2
SANWICHERA OSTER® DE SUPERFICIE PLANA	U	2
MICROONDAS 0.9' PANASONIC NN- ST34HMRTH	U	2
CAFETERA ELECTRICA OSTER	U	1

Tabla Nro. 03 MATERIALES DE CONSTRUCCION

PRESUPESTO TOTAL	UND	CANTIDAD
Dura Techo marca Novacero de 6 metros de largo	U	15
Dura Techo marca Novacero de 6 metros de largo 3.60	U	15
Dura Techo marca Novacero de 6 metros de largo 2.40	U	15
Cumbreras metálicas medidas: 100 cm de largo x 50 cm de ancho	U	10
Cemento Selvalegre	U	30

El monto referencial es de 4.300,00 USD MÁS IVA (12%).

**OBSERVACIONES:** Los precios son referenciales consultados a las casas proveedoras e importaciones y representaciones de la ciudad de Tena e internet, sin embargo, la Dirección Administrativa realizará la respectiva cotización, cumpliendo con las especificaciones técnicas remitidas por los solicitantes, debido a que los precios pueden variar.





## UNIDAD DE FOMENTO TURÍSTICO

La dirección administrativa deberá informar a la Dirección requirente sobre el particular para poder tomar decisiones en referencia a la entrega del proyecto productivo.

Para la obtención de la Certificación Presupuestaria sugiero se considere lo establecido en las **PARTIDAS PAPP 2018:**

**CODIGO: 50.02.000.003.730820.000.15.01.000.99.99.99.99.001**

**DENOMINACION:** (MENAJE DE COCINA, HOGAR, ACCESORIOS DESCARTABLES, Y ACCESORIOS DE OFICINA)

**MONTO:** 5.000,00 USD.

### 13. COMPROMISOS

GAD Provincial de Napo:

- El GAD Provincial de Napo se compromete a Ejecutar y financiar el Proyecto: Impulsando la calidad del servicio en Alimentos y Bebidas para el Centro Kichwa "Tamia Yura", a través de la adquisición de Menaje, equipos de cocina y Materiales de Construcción, por un monto de **4.300,00USD MAS IVA.**
- Un Técnico designado por la Dirección de Desarrollo Socioeconómico, quien se encargará del seguimiento hasta cumplir con el objeto del convenio, evaluación del proyecto y emitirá un informe a la dirección encargada.

#### 13.2 "CENTRO KICHWA "TAMIA YURA"

- El "CENTRO KICHWA "TAMIA YURA", deberá emitir un informe del buen uso durante el tiempo útil de los equipos de menaje de cocina y vestuarios entregados.
- Cuidar y custodiar los equipos de menaje de cocina y vestuario durante el tiempo útil del bien inmueble.
- Participar en reuniones o ferias que permita promocionar y comercializar sus productos y servicios.
- Contribuir al desarrollo del "CENTRO KICHWA "TAMIA YURA".
- Promocionar los platos típicos expuestos en el concurso de la Chakra a la mesa 2018.

### 14.- CONCLUSIONES

Tomando en cuenta los aspectos ya mencionados; es compromiso del "Centro Kichwa "Tamia Yura", empezar a trabajar en brindar alimentación, comida típica de la Amazonía a los turistas que ingresan a los centros aledaños, utilizando los materiales y los equipos de menaje de cocina, por lo que se concluye que: El proyecto está enfocado el fortalecimiento organizativo a fin de iniciar actividades turísticas complementarias que mejoren el servicio de Alimentos y Bebidas e infraestructura turística del Centro Kichwa.



## UNIDAD DE FOMENTO TURÍSTICO

Es importante apoyar con proyectos complementarios a fin de que se desarrolle la actividad turística, tomando en cuenta que disponen con una infraestructura rustica media adecuada para desarrollar un servicio eficaz en la gastronomía, aprovechando los acercamientos con las empresas privadas que tienen el servicio de Hospedaje para tratar acuerdos de negocios y brindar oportunidades a los socios del Centro Kichwa "Tamia Yura", de la ciudad del Tena, provincia de Napo.

### 15.-RECOMENDACIONES

- Realizar un convenio de Cooperación con el **"Centro Kichwa Tamia Yura"**, del cantón Tena, provincia de Napo, con el fin de dar cumplimiento con los objetivos del proyecto.
- Se recomienda que el tiempo mínimo para la ejecución del proyecto sea de 90 días una vez entregado el equipo para su seguimiento.
- Disponer a un técnico del área de Turismo para realizar el finiquito.
- La Implementación de Menaje, equipos de cocina y Materiales de Construcción para la el **"Centro Kichwa Tamia Yura"**, se recomienda equipos y materiales de alta calidad.

### 16. DOCUMENTACIÓN ADJUNTA

- Perfil del Proyecto
- Documentos habilitantes del Centro Kichwa "Tamia Yura",
- Informe Legal  
a favor del Centro Kichwa Yura.
- Requerimiento del Centro Kichwa de Tamia Yura

### 17. FIRMA DE RESPONSABILIDAD

Elaborado por:



Ing. Sergio Agustín Licuy Chimbo  
Analista 1 de Fomento Turístico

