

# **FUERZA TERRESTRE**

## **UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”**

### **PLIEGO**

#### **PROCEDIMIENTO ESPECIAL- ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE**

#### **PROCESO:**

**ARBI-COMIL12-2025-001**

#### **Objeto de Contratación:**

**ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL SERVICIO DE BAR COMEDOR EN LA UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”.**

**Francisco de Orellana, 12 de septiembre de 2025**

**PLIEGOS**  
**CONTRATACIÓN ARRENDAMIENTO DE INMUEBLE**

**ÍNDICE**

**I. CONDICIONES PARTICULARES DEL PROCEDIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN ESPECIAL**

SECCIÓN I	<b>CONVOCATORIA</b>
SECCIÓN II	<b>OBJETO DE LA CONTRATACIÓN, PRESUPUESTO REFERENCIAL Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b> 2.1 Objeto 2.2 Presupuesto referencial 2.3 Términos de referencia
SECCIÓN III	<b>CONDICIONES DEL PROCEDIMIENTO</b> 3.1 Cronograma del procedimiento 3.2 Vigencia de la oferta 3.3 Precio de la Oferta 3.4 Forma de presentar la oferta 3.5 Plazo de Ejecución 3.6 Forma de Pago
SECCIÓN IV	<b>EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS</b> 4.1 Evaluación de la oferta 4.1.1 Integridad de las ofertas 4.1.2 Términos de Referencia 4.1.3 Verificación de cumplimiento de integridad y requisitos mínimos de la oferta.
	<b>ANEXOS</b>

## II. CONDICIONES GENERALES DE LA PUBLICACION ESPECIAL

SECCIÓN I	<b>DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1.1 Participantes</li><li>1.2 Presentación y apertura de ofertas técnicas</li><li>1.3 Inhabilidades</li><li>1.4 Obligaciones de los Oferentes</li><li>1.5 Preguntas, Respuestas y Aclaraciones</li><li>1.6 Modificación de los Pliegos</li><li>1.7 Causas de Rechazo</li><li>1.8 Adjudicación y notificación</li><li>1.9 Garantías</li><li>1.10 Cancelación del Procedimiento</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>1.11 Declaratoria de Procedimiento Desierto</li><li>1.12 Adjudicatario Fallido</li><li>1.13 Suscripción del Contrato</li><li>1.14 Moneda de Cotización y Pago</li><li>1.15 Reclamos</li><li>1.16 Administración del Contrato</li><li>1.17 Visitas al sitio de entrega/instalación de bienes</li><li>1.18 Inconsistencias, simulación y/o inexactitud de la información</li></ul>
SECCIÓN II	<b>METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>2.1. Metodología de evaluación de las ofertas</li><li>2.2. Parámetros de evaluación</li><li>2.3 De la evaluación</li></ul>
SECCIÓN III	<b>FASE CONTRACTUAL</b> <ul style="list-style-type: none"><li>3.1 Ejecución del contrato:</li></ul>

### III. FORMULARIOS

<b>SECCIÓN I</b>	<b>FORMULARIOS DE LA OFERTA</b>
Formulario No. 1	Presentación y compromiso.
Formulario No. 2	Datos Generales del oferente.
Formulario No. 3	Canon de arrendamiento, plazo de ejecución y vigencia de la oferta.
Formulario No. 4	Detalle de la experiencia.

**PUBLICACION ESPECIAL**  
**ARBI-COMIL12-2025-001**  
**I. CONDICIONES PARTICULARES DE LA PUBLICACION ESPECIAL**

**SECCIÓN I CONVOCATORIA**

Considerando que la UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”, al amparo de lo dispuesto en el artículo 59 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, en los artículos 65 Y 66 del Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y Art. 16 de la Resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública No. RE-SERCOP-2016-0000072, Convoca a participar en el procedimiento de **Arrendamiento de un espacio físico para el servicio de bar comedor en la Unidad Educativa “Capitán Giovanni Calles”**, a todas las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, asociaciones de éstas o consorcios o compromisos de asociación, que se encuentren o no habilitadas en el Registro Único de Proveedores - RUP, que tengan su domicilio fiscal en el Ecuador, legalmente capaces para contratar.

No podrán participar en este procedimiento las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras, que se encuentren comprendidas en las inhabilidades previstas en los artículos 62 y 63 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

Los términos de referencia y/o especificaciones del inmueble y condiciones de uso del mismo, así como la forma en la que debe presentarse la oferta, constan detalladas en los pliegos del presente proceso.

Las condiciones generales de esta convocatoria son las siguientes:

1. El pliego está disponible, sin ningún costo, en el Portal Institucional del SERCOP ([www.compraspublicas.gob.ec](http://www.compraspublicas.gob.ec)) de conformidad con lo previsto en el inciso 4 del artículo 31 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública - LOSNCP.
2. El adjudicatario no requiere estar inscrito y habilitado en el RUP
3. Se convoca a los oferentes a una audiencia de preguntas, respuestas y aclaraciones para el **día 17 de septiembre de 2025 de 11:00 a 12:00 en la oficina del Departamento de Compras Públicas**, a fin de que la UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”, explique en términos generales el objeto de la convocatoria, absuelva las consultas y realice las aclaraciones que fueren requeridas, de esta audiencia se dejará constancia en un acta que será publicada en el portal institucional.
4. Las ofertas deberán ser entregadas en la Unidad Educativa “Capitán Giovanni Calles”, ubicada en la Provincia: Orellana, Cantón: Francisco de Orellana, Parroquia Puerto Francisco de Orellana, Barrio Flor de Oriente, vía a los Zorros KM 1, diagonal a la Brigada de Selva Nro. 19 “Napo”, en el Departamento de Compras Públicas. Además, la entrega se realizará en un sobre cerrado en la que contenga la documentación en medio físico y magnético (CD o memoria flash) con sus respectivas firmas electrónicas, de acuerdo con lo establecido en el calendario del proceso y de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública – RGLOSNC. No se aceptará documentación fuera de tiempo.
5. Cada anexo o documentación de respaldo que se adjunte, y que hayan sido suscritos o emitidos por un tercero con firma manuscrita, deberán ser digitalizados y este documento será firmado electrónicamente FIRMA.EC por el oferente de conformidad con lo dispuesto por el SERCOP en el Art. 4 de la Resolución Nro. RE- SERCOP-2021-0112.
6. La evaluación de las ofertas se realizará aplicando los parámetros de calificación definidos por la UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”.
7. Para este proceso, el (la) arrendatario (a) adjudicado (a), cancelará mensualmente el valor del canon de

- arrendamiento y el valor equivalente a DOS (02) cánones de arrendamiento correspondiente a la garantía, dicho valor será devuelto al arrendatario a la terminación del contrato; sin perjuicio de ello, una vez producida la terminación del mismo; podrá imputarse a dicho monto, cualquier valor que el (la) arrendatario (a) adeude a la UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES” por concepto de daños y perjuicios en el manejo y ejecución de las obligaciones contractuales, o por deterioro o daño que se presente en las instalaciones del inmueble, así como al pago de cánones de arrendamiento vencidos.
8. El arrendamiento tendrá una duración de 2 AÑOS (24 meses) calendario, contados a partir de la suscripción del contrato.
  9. La garantía podrá ser presentada en cheque certificado, efectivo o certificado de depósito a favor de la UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”.
  10. El canon de arrendamiento deberá cancelar dando cumplimiento al Art. 23 del ACUERDO INTERMINISTERIAL No. 00007-2020 de fecha 28 de octubre de 2020; además, el rubro indicado en el numeral anterior, será cancelado por EL ARRENDATARIO en su totalidad, mismo que se realizará mediante depósito a la Cuenta Corriente de ingresos **Banco General Rumiñahui 8032675804 perteneciente a la UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”**; en caso de que el mencionado pago se realice por transferencia bancaria EL ARRENDATARIO asume el valor de la transacción establecido por la entidad.
  11. Los interesados podrán realizar un reconocimiento del bien inmueble ofrecido en arrendamiento, para lo cual deberán coordinar con el señor Capitán de A. Barreiro Dimas, Jefe administrativo de la Unidad Educativa “Capitán Giovanni Calles”.
  12. El procedimiento se ceñirá a las disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su Reglamento General, la normativa expedida por el Servicio Nacional de Contratación Pública, La Ley de Inquilinato, Código Civil y el presente pliego.
  13. La Unidad Educativa “Capitán Giovanni Calles”, se reserva el derecho de cancelar o declarar desierto el procedimiento de contratación, situación en la que no habrá lugar a pago de indemnización alguna.

Francisco de Orellana, 12 de septiembre de 2025

GANGOTENA ECHEVERRÍA VICTOR ANDRES  
TENIENTE CORONEL EM  
**RECTOR DE LA UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”**

## SECCIÓN II

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

#### 2.1 OBJETO DE CONTRATO:

El objeto del presente proceso de contratación es el **ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL SERVICIO DE BAR COMEDOR EN LA UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”**.

#### 2.2 PRESUPUESTO REFERENCIAL:

Al aplicar la fórmula el valor del canon de arrendamiento del bar comedor es de USD 157,41 valor incluido IVA.

Cabe mencionar que estos valores podrán ser modificados de acuerdo al número de estudiantes matriculados al iniciar el siguiente año lectivo, además se debe considerar que el pago de los servicios básicos será establecido por la Institución.

Se depositará mensualmente en la cuenta corriente de ingresos del Banco General Rumiñahui cuenta # 8032675804 perteneciente a la UNIDAD EDUCATIVA “CAPT. GIOVANNI CALLES”

##### 2.2.1 Valor a pagar cada fin de mes:

- ✓ El valor constante (14,17) se multiplica por el 40% del número total de estudiantes matriculados en el año lectivo vigente, por el factor según sea el caso: urbano marginales/rurales por 0,25 (veinte y cinco centavos) de dólar de los Estados Unidos de Norteamérica y urbanos por 0.35 (treinta y cinco centavos) de dólar de los Estados Unidos de Norteamérica.
- ✓ Del valor obtenido del parámetro anterior se calculará el diez por ciento (10%), monto que será el valor que la institución educativa deberá cobrar mensualmente al prestador del servicio del bar escolar por concepto de la utilización de la infraestructura física y sanitaria del bar, más el impuesto al valor agregado (IVA) vigente.

##### 2.2.2 Fórmula de cálculo:

- ✓  $14.17 \text{ valor constante} * 40\% \text{ del total estudiantes} * (\$0.25 \text{ ó } \$0.35) * 10\% = \text{valor mensual de arrendamiento} + \text{IVA.}$
- ✓ Se considera el Acuerdo Ministerial 7, Registro Oficial 36 de 08-mar-2007, Vigente “Regula los Beneficiarios de Propinas en Bares y restaurantes”, Art. 2.- Son beneficiarios del 10% adicional al consumo todos los trabajadores sujetos al Código del Trabajo que presten sus servicios en empresas o establecimientos de hoteles, bares y restaurantes cuyas categorías se expresan más adelante, a excepción de los representantes legales de la empresa o establecimientos en el caso de ser personas jurídicas, o sus propietarios y administradores en el caso de ser personas naturales.
- ✓ También se considerará el impuesto al valor agregado IVA que es del 15%.
- ✓ El monto del canon de arrendamiento se calculará en base a la fórmula previamente enunciada, sin embargo, no podrá superar lo estipulado en el artículo 17 de la Ley de Inquilinato, según se transcribe a continuación.
- ✓ Para fijar la pensión mensual de arrendamiento, se tendrá en cuenta el estado,

condición y ubicación del inmueble y los requisitos exigidos en el Art. 3 del referido Acuerdo Ministerial.

## **2.3 TÉRMINOS DE REFERENCIA**

### **2.3.1 ALCANCE**

La Unidad Educativa “Capitán Giovanni Calles”, facilitará la provisión de alimentos nutritivos, naturales, frescos y saludables para los estudiantes, excluyendo productos procesados con alto contenido de azúcares, energizantes, grasas y sodio, promoviendo así un entorno que favorezca la alimentación adecuada y el buen rendimiento escolar.

Una alimentación balanceada y saludable proporciona la energía y los nutrientes necesarios para la concentración, el aprendizaje y la participación activa de los estudiantes.

Los alimentos que preparen y expendan en los bares escolares sean sanos nutritivos e inocuos; así como, disponer del cálculo del canon de arrendamiento y manejo financiero de los rubros adecuadas por concepto de prestación del servicio.

El mencionado reglamento tiene como fin el promover una cultura alimentaria, nutricional saludable y segura, tendiente a mejorar las condiciones de salud, nutrición y rendimiento escolar de la comunidad educativa y prevenir las enfermedades crónicas no transmisibles (obesidad, hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, entre otras), en niños / niñas y adolescentes.

### **2.3.2 METODOLOGÍA DE TRABAJO**

- ✓ Los prestadores del servicio de bares escolares, deberán obtener el permiso de funcionamiento otorgado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria -ARCSA, a través del sistema automatizado de permisos de funcionamiento, al igual que todos los demás permisos establecidos por los organismos competentes.
- ✓ Los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, así como sus empleados, contarán con el certificado único de salud previo al inicio y durante sus actividades. El Certificado Único de Salud deberá ser actualizado cada seis (06) meses, el cual no podrá ser reemplazado por certificados otorgados a través de programas de salud preventivos que se implementen.
- ✓ El personal que trabaje dentro de los bares deberá lavarse y desinfectarse las manos antes y después de manipular alimentos, equipos y utensilios, con productos de limpieza, mismos que deben contar con la notificación sanitaria o registro obligatorio.
- ✓ La persona que manipula billetes y monedas deberá aplicar las medidas de higiene y evitar la manipulación de las bebidas y alimentos. De igual forma, se deberá mantener una adecuada organización del espacio para una ágil atención y evitar aglomeraciones innecesarias de estudiantes. Implementar y promover permanentemente las medidas de higiene, protección y manipulación de alimentos.

- ✓ El arrendatario, en general, deberá cumplir con todas las obligaciones que se desprenden o emanen del contrato suscrito.
- ✓ Dar cabal cumplimiento a lo establecido en el presente documento de acuerdo con los términos y condiciones del contrato.
- ✓ Brindar el servicio de expendio de alimentos y bebidas de bares escolares en las instalaciones descritas en el contrato de arrendamiento.
- ✓ Utilizar las instalaciones del bar escolar, las cuales son objeto del arrendamiento, únicamente para el expendio de alimentos y bebidas autorizadas.
- ✓ Mantener las instalaciones en las mismas o mejores condiciones en las que se le fue entregado el inmueble. En caso de suscitarse una desmejora deberá ser arreglada, a excepción que se derive del uso natural del bien o que sea por caso fortuito o fuerza mayor debidamente justificado.
- ✓ Realizar el pago del canon de arrendamiento según establece el contrato, debiendo remitir el comprobante de pago o depósito respectivo en original y copia al administrador del contrato.

### **2.3.3 LOS BARES ESCOLARES DE ACUERDO CON SU CATEGORIZACIÓN DEBERÁN CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:**

- ✓ Disponer de agua purificada de forma permanente.
- ✓ Contar con condiciones físicas e higiénico-sanitarias adecuadas para el desarrollo de actividades.
- ✓ Contar con acceso a insumos de limpieza, desinfección, autocuidado e higiene permanentemente.
- ✓ Contar con ventilación.
- ✓ Contar con iluminación necesarias según el tipo de actividades a realizar dentro de las áreas del bar escolar.
- ✓ Implementar señalética de acuerdo con los lineamientos emitidos por el Ministerio de Educación, motivando el autocuidado e higiene en personal de servicio y clientes o usuarios.
- ✓ No se permitirá el ingreso de personas ajenas al espacio en el que se desarrollarán las actividades de preparación y manipulación de alimentos.
- ✓ Cumplir a cabalidad en lo especificado en la normativa, lineamientos, protocolos y demás documentos emitidos por el Ministerio de Educación, Ministerio de Salud Pública y ARCSA.

### **2.3.4 LA METODOLOGÍA DE TRABAJO EN BASE AL ACUERDO INTERMINISTERIAL NO. 00007-2020, A CONTINUACIÓN, EL DETALLE:**

La Unidad Educativa “Capitán Giovanni Calles”, justificará la necesidad del arrendamiento del bar.

Una vez justificada la necesidad del arrendamiento del bar comedor, se deberá realizar la publicación correspondiente a efectos de que se garantice la participación de todos los proveedores interesados, en mencionada publicación deberá constar la información de ubicación, especificaciones y condiciones técnicas de la tipología del bar (metraje), número de estudiantes y dirección exacta con el nombre de la institución educativa misma que sirve de referencia a los interesados en ofertar el servicio de bar escolar.

Documentos que se deben entregar a los aspirantes a oferentes: • Acuerdo Interministerial 00007-2020 • Acuerdo Interministerial 00001-2022

TÉRMINOS DE REFERENCIAS	REQUERIMIENTO/SUGERENCIAS
	<p><b>Descripción:</b> Bar comedor  <b>Provincia:</b> Orellana  <b>Cantón:</b> Francisco de Orellana  <b>Parroquia:</b> Puerto Francisco de Orellana  <b>Barrio:</b> Flor de oriente  <b>Ubicación:</b> Vía a los Zorros KM1/ Diagonal a la Brigada de Selva N° 19 "NAPO".  <b>Datos estructurales:</b> Es una construcción con columnas y vigas metálicas, pisos de hormigón simple, puerta de vidrio con protector metálico, cubierta de Galvalumen y bloques con acabados de pintura de agua.  <b>Área Total edificación (m2):</b> 330 m2  <b>Área del bien Inmueble a arrendar (m2):</b> 330 m2</p>

**El comité institucional estará conformado por:**

- a. El/la Rector/a o directoria de la institución educativa, quien lo presidirá;
- b. Un docente de la institución educativa con formación académica en relación con el tema;
- c. El/la presidente/a del curso o del grado elegido como gestor de alimentación saludable dentro del comité central de madres, padres de familia y/o representantes legales, y;
- d. El/la presidente/a del Consejo Estudiantil o su delegado que forma parte del Gobierno escolar.

**Funciones:**

El comité institucional de bares escolares tendrá las funciones que se encuentran descritas en el Art 35 del acuerdo interministerial N° 00007-2020.

### **2.3.5 LINEAMIENTO PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN LOS BARES ESCOLARES SEGÚN EL ART 17 DEL ACUERDO INTERMINISTERIAL N° 00007-2020**

**Medidas de higiene:**

Todo el personal que labore en los bares escolares debe aplicar las siguientes medidas básicas de higiene y protección:

- a) Usar uniforme de color claro, limpio y en buen estado;
- b) Mantener las manos limpias, uñas cortas sin esmalte, sin joyas o accesorios;
- c) Mantener el rostro sin maquillaje;
- d) Utilizar guantes de látex para la manipulación de alimentos, los cuales debe cambiarse periódicamente,
- e) Llevar el cabello recogido y gorro protector de color claro, limpio y en buen estado mientras realiza sus actividades en el bar escolar;
- f) El personal que labora en los bares escolares deberá abstenerse de manipular simultáneamente dinero y alimentos;

- g) Lavarse las manos con agua potable o segura, jabón y desinfectarse continuamente;
- h) Impedir el acceso de personas extrañas o no autorizadas a las áreas de preparación y manipulación de alimentos;
- i) El personal que labora en los bares escolares deberá encontrarse en buen estado de salud. Quienes presenten algún tipo de enfermedad, que represente un riesgo para la salud y ponga en peligro el estado de los alimentos, deberá abstenerse de prestar sus servicios en los bares hasta que acredite su recuperación a través del respectivo certificado médico; y,
- j) Limpiar las estaciones de trabajo en todo momento.

## **CÁLCULO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO CORRESPONDIENTE A CADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.**

Para el canon de arrendamiento y el manejo financiero por concepto de Arrendamiento de un espacio físico para el servicio de bar comedor en la Unidad Educativa “Capitán Giovanni Calles”. se consideró al artículo 23 del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, observando para el presente proceso lo dispuesto en la Ley Orgánica Nacional de Contratación Pública, su Reglamento General y Resoluciones vigentes.

Art. 23.- Pago. - Para la realización del pago por concepto de utilización física y sanitaria de los bares escolares de las instituciones educativas fiscales, en el contrato se hará constar el valor que cada fin de mes será cancelado por el prestador del servicio, de forma improrrogable, exceptuando el mes de diciembre en el que el valor deberá ser cubierto hasta el día diez (10) de dicho mes.

El valor mensual será calculado de la siguiente manera:

- 7 meses de 20 días = 140 días
- 3 meses de 10 días (se incluyen las semanas de exámenes quimestrales, finales y supletorios, festivos locales y nacionales) = 30 días.
- 2 meses de 0 días (meses de vacaciones de los/as estudiantes) = 0 días.

De este cálculo se considerará, dentro del período escolar, ciento setenta (170) días de servicio, número de días (170) que se lo dividirá para doce (12) meses, determinándose así un valor constante de catorce puntos diecisiete (14,17) de número de días mensuales.

### **PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO:**

El valor mensual a cancelar por concepto de la utilización física y sanitaria para la prestación del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, será calculado conforme lo establece el art 23 lit a)  $14,17 \text{ valor constante} * 40\% \text{ del total estudiantes} * (\$0.25 \text{ ó } \$0.35) * 10\% = \text{valor mensual de arrendamiento} + \text{IVA}$

Los valores a ser considerados para el cálculo del canon de arrendamiento son los siguientes:

No. de Estudiantes año lectivo 2025-2026 = 690

$14,17 * (40\%) \text{ de No. de Estudiantes} = (276) * \text{V/urbano} = (0,35 \text{ ctvs}) = (\$1368,822)$

10% del valor total = 136,8822

IVA 15% = 20, 53233

TOTAL = 157,41453

Al aplicar la fórmula el valor del canon de arrendamiento del bar comedor es de USD 157,41 valor incluido IVA.

Cabe mencionar que estos valores podrán ser modificados de acuerdo al numérico de estudiantes matriculados al iniciar el siguiente año lectivo, además se debe considerar que el pago de los servicios básicos será establecido por la Institución.

Se depositará mensualmente en la cuenta corriente de ingresos del Banco General Rumiñahui cuenta # 8032675804 perteneciente a la UNIDAD EDUCATIVA "CAPT. GIOVANNI CALLES".

#### **HIGIENE Y ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL:**

- ✓ El personal que labora en el bar comedor deberá presentar un buen estado de salud, respaldado con el certificado de salud ocupacional, otorgado por Ministerio de Salud Pública, actualizado anualmente y deberá cumplir las normas establecidas por la autoridad sanitaria y el Ministerio de Salud Pública.
- ✓ En caso de conocer o sospechar que el personal padezca de una enfermedad infecciosa, presentar heridas infectadas o irritaciones cutáneas, debe acudir de forma inmediata a un centro de salud más cercano y dejar de manipular alimentos, informando por medio de un certificado médico al administrador del contrato de su situación de salud.
- ✓ Tanto el administrador como el personal que labora en el bar comedor deben tener en cuenta las siguientes medidas básicas de higiene y protección:
- ✓ Impedir el acceso a personas extrañas y cadetes a las áreas de preparación y manipulación de alimentos.
- ✓ Usar delantal nuevo y de color claro.
- ✓ Manos limpias, uñas cortas, sin pintura y sin joyas.
- ✓ Cabello recogido y gorro protector nuevo de color claro, limpio y en buen estado de conservación, de manera que se evite contaminación cruzada de alimentos por caída del cabello.
- ✓ En caso de llevar barba o bigote es indispensable el uso de cubre boca.
- ✓ No manipular simultáneamente dinero y alimentos.
- ✓ La persona que realiza los cobros estará ajena al área de cocina o preparación de alimentos.
- ✓ Lavarse las manos con agua circulante, jabón y desinfectarse antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de usar el servicio higiénico y de manipular cualquier material u objeto que represente riesgo de contaminación.
- ✓ La persona o encargado(a) de servir los alimentos a la mesa del comedor usará guantes exclusivamente para esa actividad (que no sirvan a la vez para manipular dinero, basura, u objetos contaminados).
- ✓ Prohíbese la presencia de animales en el bar comedor, cerca de él o sus alrededores.
- ✓ Se prohíbe masticar chicle, fumar o beber dentro del área de trabajo.
- ✓ Todo local deberá contar con un desinfectante para uso de los manipuladores de alimentos del bar comedor
- ✓ No manipular simultáneamente dinero y alimentos.
- ✓ La persona que realiza los cobros estará ajena al área de cocina o preparación de alimentos.
- ✓ Prohíbese la presencia de animales en el bar comedor (estudiantil).

## EXPENDIO DE LOS ALIMENTOS:

- ✓ El arrendador del bar comedor del establecimiento educativo expenderá alimentos aplicando medidas de higiene y protección para asegurar su inocuidad.
- ✓ Los alimentos, bebidas y preparaciones que se expendan deben ser naturales, frescos y nutritivos con características de inocuidad y calidad, a fin de que no haya riesgo en la salud del consumidor. Se deberá promover el consumo de agua segura y alimentos ricos en fibras.
- ✓ Los alimentos procesados que se expendan deberán contar con registro sanitario vigente, deben estar debidamente rotulados de conformidad con la normativa nacional y con el etiquetado correspondiente a la declaración nutricional, especialmente de las grasas totales, grasas saturadas, grasas, carbohidratos y sodio.
- ✓ No podrán expendirse alimentos y bebidas procesadas en el bar comedor, que contengan un alto contenido de cafeína (entre otros está: Red Bull, Monster, V220 y demás).
- ✓ No podrán expendirse alimentos que sean densamente energéticos con alto contenido de grasa, hidratos de carbono simple y sal.
- ✓ Se prohíbe adulterar los alimentos y comidas preparadas, añadiendo ingredientes o aditivos (adobes, colorantes y condimentos entre otros) innecesarios y perjudiciales para la salud, que con su adición generen un producto que induzca a equívocos, engaños o falsedades.
- ✓ Los alimentos o comidas preparadas deben ser las sugeridas por un Nutricionista de la entidad arrendataria, quien revisará el menú cada mes para que sea preparado con las normas de higiene establecidas por el Ministerio de Salud Pública.
- ✓ Los alimentos o comidas preparadas que presenten altos contenidos de nutrientes con indicadores de exceso no podrán expendirse, ni comercializarse, porque su consumo frecuente puede ocasionar sobrepeso y obesidad.
- ✓ El administrador del bar comedor deberá considerar evitar el alto contenido de nutrientes indicadores de exceso de energía que no se podría expender, sin perjuicio de otros que se pueden incluir. Para verificar la calidad microbiológica de los alimentos que se expanden, se tomarán semestralmente muestras aleatorias, por parte de Vigilancia Sanitaria de la Dirección Provincial de Salud y la Comisión Permanente de Gestión sobre Alimentación y Nutrición de la Unidad Educativa.
- ✓ El arrendatario del bar comedor deberá contar con un software de gestión de bares escolares, mismo que al menos, deberá contar con las siguientes funcionalidades:
  - ✓ Disponibilidad del software en versión web y aplicación móvil.
  - ✓ Acceso exclusivo para padres de familia, estudiantes, autoridades de la Unidad educativa y el administrador del bar, mediante usuario y contraseña.
  - ✓ Disponer de un menú de alimentos en línea para padres de familia y estudiantes.
  - ✓ Permitir programar consumos semanales, quincenales o mensuales.
  - ✓ Restringir el consumo de ciertos alimentos para estudiantes con alergias o alguna otra contraindicación.
  - ✓ Permitir pagos con tarjeta de débito y crédito a través de un botón de pago.
  - ✓ Capacidad técnica para integrarse completamente con la plataforma institucional de la Unidad Educativa.
  - ✓ Brindar capacitación, socialización, tutoriales y soporte técnico a usuarios.

**Con el propósito de promover el consumo de alimentos tradicionales, respetando hábitos y**

**costumbres de la población por regiones, se sugiere las siguientes preparaciones locales:**

- ✓ Para verificar la calidad microbiológica de los alimentos que se expanden en el bar comedor, se tomarán semestralmente muestras aleatorias, por parte de Vigilancia Sanitaria de la Dirección Provincial de Salud y la Comisión Permanente de Gestión sobre Alimentación y Nutrición de la Unidad Educativa.

**Con el propósito de promover el consumo de alimentos tradicionales, respetando hábitos y costumbres de la población por regiones, se sugiere las siguientes preparaciones locales:**

- ✓ Lácteos y Sus Derivados
- ✓ Cereales y Sus Derivados
- ✓ Tubérculos y Sus Derivados
- ✓ Leguminosas
- ✓ Oleaginosas
- ✓ Frutas
- ✓ Ensalada de fruta con yogurt
- ✓ Ensalada de fruta
- ✓ Pastel de manzanas
- ✓ Maduro con queso
- ✓ Jugo de fruta de temporada
- ✓ Helados de fruta
- ✓ Frutas de temporada como Manzana, granadillas, sandía, melón, papaya, pera, naranja, mango y otras.
- ✓ Torta de banano
- ✓ Hortalizas
- ✓ Huevo
- ✓ Azucares
- ✓ Carne – Pollo - Pescado – Mariscos
- ✓ Se prohíbe que el local del bar sea sitio de vivienda o dormitorio.
- ✓ Se prohíbe que en el bar comedor (estudiantiles) mantengan bajo su cuidado a niños de cualquier edad.
- ✓ Se prohíbe ofertar o publicitar, alimentos calificados de alto contenido de nutrientes que son indicadores de exceso, en el establecimiento, según se detalla en el siguiente cuadro:

<b>NUTRIENTES / INDICADORES</b>	<b>BAJO</b>	<b>MEDIO</b>	<b>ALTO</b>
Grasas	<= 3 gramos	>3 y a < 20 g	>=20 gramos
	En 100 gramos	En 100 gramos	En 100 gramos
	<=1,5 gramos	>1,5 y < 10g	>= 10 gramos
	En 100 mililitros	En 100 mililitros	En 100 mililitros
Grasas Saturadas	<= 1,5 gramos	>1,5 y a < 5 g	>=5 gramos
	En 100 gramos	En 100 gramos	En 100 gramos

	<=0,75 gramos	>0,75 y < 2,5g	>= 2,5 gramos
	En 100 mililitros	En 100 miligramos	En 100 mililitros
Azúcares adicionados (incluye monosacáridos + disacáridos)	>=5 gramos	>5 y a < 15 g	>=15 gramos
	En 100 gramos	En 100 gramos	En 100 gramos
	>= 2,5 gramos	>2,5 y < 7,5g	>= 7,5 gramos
	En 100 mililitros	En 100 mililitros	En 100 mililitros
Sal	<= 0,3 gramos	>1,5 y a < 5 g	>=5 gramos
	En 100 gramos	En 100 gramos	En 100 gramos
	<=0,3 gramos	>0,75 y < 2,5g	>= 2,5 gramos
	En 100 mililitros	En 100 mililitros	En 100 mililitros
	(equivale a 120 mg de sodio)	(equivale a entre 120 a 600 mg	(equivale a entre 120 a 600 mg
		de sodio)	de sodio)

Contenido de los nutrientes Fuente: AM 0004-10 (Reformado AM 0001-10)

#### CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

- ✓ Los productos en empaques individuales fácilmente perecibles se conservarán en su envoltura original en refrigeración y los alimentos no perecibles se mantendrán en su propia despensa o en recipientes limpios o tapados.
- ✓ Para evitar contaminaciones cruzadas, se colocarán en recipientes plásticos individuales con tapa, tomando en cuenta que los alimentos crudos deben estar almacenados debajo de los preparados o listos para el consumo.
- ✓ El refrigerador debe mantener una temperatura interna de 5 °C a 8 °C, y la parte del congelador de 0 °C a – 5 °C, mantenerlo limpio y en buen estado de funcionamiento. No se deberá llenar excesivamente el refrigerador con el fin de permitir la circulación de aire y mantener la temperatura.
- ✓ Se aplicará el método PEPS (lo que primero entra, primero sale) a fin de evitar el vencimiento del producto antes de su expendio.

#### LAS COMIDAS UNA VEZ PREPARADAS DEBERÁN:

- ✓ Ser consumidas dentro del tiempo establecido por la autoridad sanitaria según su composición y forma de preparación.
- ✓ Mantenerse bajo refrigeración las comidas semi-elaboradas y consumirse dentro de las 24 horas de preparación.
- ✓ Se prohíbe el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones.
- ✓ Los alimentos para su expendio deberán ser manipulados con utensilios apropiados como: pinzas, espátulas y demás relacionado con este fin. Para el servicio de azúcar, café soluble, productos complementarios a la comida, se debe disponer de estos alimentos envasados en cantidades moderadas o en recipientes que eviten la contaminación del producto. Se prohíbe la venta de productos caducados.

## **CONDICIONES DE LA INFRAESTRUCTURA (COCINA, COMEDOR Y BAÑOS):**

- ✓ El piso y paredes deben encontrarse limpios, desinfectados y en buenas condiciones.
- ✓ Los basureros deben tener tapa de pedal y funda, el tacho debe encontrarse en buenas condiciones y limpio.
- ✓ El techo y tumbado debe encontrarse en buenas condiciones y limpio sin polvo y telarañas. Las instalaciones eléctricas deben encontrarse en buenas condiciones, evitándose la presencia de cables colgantes y la acumulación de polvo.
- ✓ La limpieza total del piso, mesones y cocina luego de la venta del almuerzo (baldeando el sector con detergente y cloro)
- ✓ El área de cocina debe ser suficiente para el número de raciones de alimentos a preparar según la autorización prevista en este contrato.
- ✓ El área de manipulación de alimentos debe tener suficiente ventilación o caso contrario debe contar con un extractor de olores.
- ✓ El espacio de bar comedor estará ubicado próximo a la cocina. La distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional, permitiendo la adecuada circulación de las personas. El mismo que debe mostrar ser ergonómico y con la higiene debida para su uso.
- ✓ Mantener buena presentación de sus instalaciones, baños que correspondan y áreas periféricas; que comprende la limpieza del área que rodea al bar comedor en la Unidad Educativa “CAPITAN GIOVANNI CALLES”.
- ✓ Facilitar el acceso a personas con capacidades especiales o de movilidad reducida.
- ✓ Deberá de prever y evitar la concentración de olores, mediante mecanismos como la colocación de extractores de aire industriales.
- ✓ Se deberá de prever y evitar la unión de las áreas de cocina (donde se gestionan y preparan los alimentos), servicio y cobro.
- ✓ Mantener –a su costa- y en perfecto estado de funcionamiento, las instalaciones y bienes entregados en el bien inmueble, incluyendo aquí la reposición de focos y/o lámparas fluorescentes y otras instalaciones eléctricas que hubiere.
- ✓ Las luces que se encuentren en el área de manipulación deben encontrarse con protección Se abstendrá de hacer mejoras de cualquier clase a los bienes inmuebles sin permiso y autorización previa por escrito de parte del ARRENDADOR.
- ✓ Cederá cualquier mejora realizada en los inmuebles al ARRENDADOR, sin lugar a reconocimiento de costo, precio o indemnización alguna.
- ✓ Entregará el inmueble al ARRENDADOR en óptimas condiciones y desalojado en su totalidad.
- ✓ El local arrendado deberá ser usado única y exclusivamente a la actividad que se le ha designado en el objeto de la contratación.
- ✓ Los cilindros de gas de las cocinas deberán estar situados en lugares apartados de éstas, ventilados y con la debida seguridad, según Art. 76 del Reglamento de Prevención de Incendios.

## **CONDICIONES SANITARIAS DE EQUIPOS Y UTENSILIOS:**

- ✓ Menaje debe ser nuevo (vajilla, cuchillos, cucharas, tenedores, vasos de cristal, etc.), los mismos deben mantenerse en excelente estado y limpio.

- ✓ Usar manteles secos, limpios y de color blanco para el secado de la vajilla.
- ✓ Las mesas y sillas deben estar en buenas condiciones y siempre limpias.
- ✓ Todo mobiliario debe ser material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección estos deben encontrarse limpios y desinfectados antes y después de cada uso.
- ✓ Las campanas extractoras con sus respectivos ductos.
- ✓ Vitrinas, exhibidores y perchas deben estar en buen estado y limpios.
- ✓ Los equipos y utensilios que se encuentren en mal estado y ya no se utilicen deberán encontrarse fuera del área de manipulación.

#### **OTRAS CONDICIONES SANITARIAS:**

- ✓ Los productos congelados, al momento de descongelarlos deben colocarlos en la refrigeradora durante el tiempo que demore el proceso de descongelamiento.
- ✓ Los alimentos no pueden estar en contacto con el piso por ningún motivo.
- ✓ Las verduras deben estar separadas del resto de alimentos.
- ✓ Las carnes deben estar siempre refrigeradas.
- ✓ Los productos perecibles deben estar en su propia despensa.
- ✓ El área donde se manipule los alimentos antes de su preparación debe ser de material de acero inoxidable.

**SECCIÓN III**  
**CONDICIONES DEL PROCEDIMIENTO**

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

CONCEPTO	DÍA	HORA
Fecha de publicación del proceso en el Portal Convocatoria	12/09/2025	17:00
Fecha límite de audiencia de preguntas y aclaraciones	17/09/2025	11:00
Fecha límite de propuesta	19 /09/2025	14:00
Fecha límite apertura de ofertas	19 /09/2025	15:00
Fecha estimada de adjudicación	23/09/2025	16:30

En el caso de ser necesario, el término para la convalidación de errores será de acuerdo al siguiente cronograma:

CONCEPTO	DÍA	HORA
Fecha límite para solicitar convalidación de errores	22/09/2025	10:00
Fecha límite para convalidación errores	23/09/2025	16:30
Fecha estimada de adjudicación	26/09/2025	16:30

**3.2 Vigencia de la oferta:** La oferta se entenderá vigente hasta la fecha de celebración del contrato, pudiendo prorrogarse el plazo previsto por disposición de la máxima autoridad de la institución. 60 DÍAS.

**3.3 Precio de la Oferta:** Se establecerá de acuerdo a lo que indica el Art. 219 del RGLOSNCNP numeral 3 que textualmente dice: “Se entenderá que la oferta más conveniente es aquella que, ajustándose a las condiciones del pliego y ofrezca el mayor precio”.

**3.4 Forma de presentar la oferta técnica:** De conformidad con lo que establece en la normativa legal vigente, en lo referente al procedimiento de arrendamiento de bienes inmuebles, el artículo 59 de la LOSNCP, señala que: “Los contratos de arrendamiento tanto para el caso en que el Estado a una institución pública tengan la calidad de arrendadora como arrendataria se sujetará a las normas previstas en el Reglamento de esta ley”.

En este contexto, el artículo 219 del RGLONCP señala que: “Procedimiento en caso de que la entidad contratante sea arrendadora. - Las entidades previstas en el artículo 1 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, podrán dar en arrendamiento bienes inmuebles de su propiedad, para lo cual, seguirán el siguiente procedimiento:

1. La máxima autoridad o su delegado publicará en el portal COMPRAS PÚBLICAS, el pliego en el que se establecerá las condiciones en las que se dará el arrendamiento, con la indicación de la ubicación y características del bien. En el pliego se preverá la posibilidad de que el interesado realice un reconocimiento previo del bien ofrecido en arrendamiento. Adicionalmente deberá publicar la convocatoria en la página web de la institución, o el uso de otros medios de comunicación que se considere pertinentes;

2. La recepción de ofertas se realizará en el día y hora señalados en el pliego, luego de lo cual la máxima autoridad o su delegado, adjudicará el arrendamiento al mejor postor;
3. Se entenderá que la oferta más conveniente es aquella que, ajustándose a las mejores condiciones del pliego; y,
4. Para la suscripción del contrato, el adjudicatario no requiere estar inscrito y habilitado en el RUP.”

Las ofertas deberán ser entregadas en la Unidad Educativa “Capitán Giovanni Calles”, ubicada en la Provincia: Orellana, Cantón Orellana, Parroquia Puerto Francisco de Orellana, Bar Flor de Oriente, Vía a los Zorros KM 1, Diagonal a la Brigada de Selva N° 19 “Napo” en el Departamento de Compras Públicas, en la fecha y hora establecida en el pliego considerando que se deberá realizar de la siguiente manera:

- a) En sobre cerrado que contenga la documentación en medio físico y magnético (CD o memoria flash).
- b) No se receptorá documentación fuera de tiempo
- c) Presentar las ofertas de forma física en un sobre que contenga la siguiente ilustración:

<p><b>PUBLICACIÓN ESPECIAL</b> <b>ARBI-COMIL12-2025-001</b></p> <p><b>SOBRE ÚNICO</b></p>
<p>Señor: Gangotena Echaverría Víctor Andrés Teniente coronel EM <b>RECTOR DE LA UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”</b> Presente. –</p>
<p><b>Objeto de Contratación:</b> PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL SERVICIO DE BAR COMEDOR EN LA UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”.</p>
<p>Institución a la que participa: UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”</p>
<p>PRESENTADA POR: _____ RUC: _____</p>

**3.5 Plazo de Ejecución:** La duración del contrato de arrendamiento será por el plazo de 2 años entre la UNIDAD EDUCATIVA “CAPITAN GIOVANNI CALLES” y el arrendatario, contado desde la fecha de suscripción del contrato. Se podrá renovar de mutuo acuerdo, previa manifestación escrita por las partes.

**3.6 Forma de Pago:** Los valores a pagar son los siguientes:

- ✓ Un pago por el valor equivalente a DOS (02) cánones de arrendamiento, la misma que corresponde a la garantía.
- ✓ Mensualmente: por el arrendamiento del espacio físico para el servicio de bar comedor en la Unidad Educativa “Capitán Giovanni Calles”.
- ✓ Otros pagos, según se menciona en el numeral 7 de la convocatoria.

Se depositará mensualmente en la cuenta corriente de ingresos del Banco General Rumiñahui cuenta # 8032675804 perteneciente a la UNIDAD EDUCATIVA “CAPT. GIOVANNI CALLES”.

## SECCIÓN IV EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

**4.1.1 Integridad de la oferta:** La integridad de la oferta técnica se evaluará considerando la presentación de los Formularios y requisitos mínimos previstos en el pliego, La oferta contendrá los siguientes documentos:

- Oferta Económica
- Listado de productos a vender con los precios vigentes.
- 03 certificados de honorabilidad.
- Copia de cédula de identidad.
- Papeleta de votación.
- 2 referencias bancarias.
- 2 referencias comerciales.
- 2 referencias personales
- Copia del RUC que avale la actividad económica que va a realizar o régimen impositivo simplificado ecuatoriano.
- Certificado o carnet de vacunación contra el COVID19 y carnet de esquema de vacunas de quienes laborarán en el establecimiento.
- Certificado de cumplimiento de obligaciones tributarias con el SRI.
- Carta de compromiso de entrega de permiso de funcionamiento
- Tasa de prevención contra incendios
- Certificado del Ministerio del ARSA
- Certificado de administración de bares escolares, restaurantes o puestos de comida

**4.1.2 Términos de referencia:**

La Unidad Educativa deberá verificar que cada oferente en la oferta que ha presentado, dé cumplimiento expreso y puntual a los términos de referencia para el arrendamiento del bien inmueble, de conformidad con lo detallado en el numeral 2.3, condiciones particulares del pliego.

**4.1.3 Verificación de cumplimiento de integridad y requisitos mínimos de la oferta:**

Parámetro	Parámetro ofertado	Cumple	No Cumple	Observaciones
Oferta Económica				
Listado de productos a vender con los precios vigentes.				
03 certificados de honorabilidad				
Copia de cédula de identidad				
Papeleta de votación				
2 referencias bancarias				
2 referencias comerciales				
2 referencias personales				
Copia del RUC que avale la actividad económica que va a realizar o régimen impositivo simplificado ecuatoriano				
Certificado o carnet de vacunación contra el COVID19 y carnet de esquema de vacunas de quienes laborarán en el establecimiento				
Certificado de cumplimiento de obligaciones tributarias con el SRI				
Carta de compromiso de entrega de permiso de funcionamiento				
Tasa de prevención contra incendios				
Certificado del Ministerio del ARSA				
Certificado de administración de bares escolares, restaurantes o puestos de comida.				
Formulario No. 1				
Formulario No. 2				
Formulario No. 3				
Formulario No. 4				

Únicamente aquellas ofertas que cumplan integralmente con los parámetros mínimos requeridos por la UNIDAD EDUCATIVA "CAPITÁN GIOVANNI CALLES", se habilitarán a fin de seleccionar al mejor postor.

## II. CONDICIONES GENERALES DE LA PUBLICACION ESPECIAL

### SECCIÓN I

#### DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

##### 1.1 Participantes:

Todas las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras que no tengan inhabilidades para suscribir contratos con el estado.

##### 1.2 Presentación y apertura de ofertas técnicas:

Las ofertas técnicas y económicas (que deberá ajustarse a la fórmula establecida en el acuerdo interministerial 0007-2020) se entregarán las ofertas en forma física en un sobre cerrado, en la UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”, en el departamento de Compras Públicas, ubicado en el KM 1 VIA AL ZORRO FRENTE A LA BRIGADA DE SELVA N° 19 “NAPO”, en las fechas establecidas en el cronograma.

El arrendatario entregará la documentación en un ARCHIVADOR de color negro, en el plazo determinado en el cronograma por la Unidad Educativa “Capitán Giovanni Calles”, para participar en el concurso, conteniendo los siguientes documentos:

- Copia de cédula de ciudadanía, extranjeros pasaporte u otro documento legal.
- Copia de la última papeleta de votación.
- Copias de: títulos legalizados por la instancia competente, certificados o diplomas
- Formularios para presentación de ofertas (anexos).
- Oferta del servicio con los requisitos mínimos de la oferta requeridos en el pliego.

El oferente deberá adherirse al siguiente presupuesto referencial establecido (Canon de arrendamiento) del bar comedor dispuesto por la Secretaria técnica de Gestión Inmobiliaria del Sector Publico es de USD 157.41 (incluido IVA), por concepto de arrendamiento de un espacio físico para el servicio de bar comedor en la Unidad Educativa “Capitán Giovanni Calles”, caso contrario la oferta será descalificada.

##### 1.3 Inhabilidades:

No podrán participar en este procedimiento las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras, que se encuentren comprendidas en las inhabilidades previstas en los artículos 62 y 63 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

##### 1.4 Obligaciones de los oferentes:

###### 1.4.1 Obligaciones del arrendador

- Entregar los Anexos y demás documentos previstos en la metodología de trabajo.
- El Tiempo establecido para la atención o solución de peticiones será de 5 días calendarios una vez presentado el oficio por parte del contratista con los justificativos del caso.
- Velar por el cumplimiento de las obligaciones y deberes establecidos en el contrato.
- Realizar la veeduría correspondiente sobre los procedimientos especiales de

arrendamiento y su respectiva ejecución.

#### 1.4.2 **Obligaciones del arrendatario**

- El contratista en general, deberá cumplir con todas las obligaciones que naturalmente se desprenden o emanen del contrato suscrito con el objeto de la presente contratación.
- Si existe una mora por pago del arriendo, el arrendatario se sujetará al interés por día establecido en el contrato de la UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES” y el administrador del contrato será el responsable del fiel cumplimiento.
- Dar cabal cumplimiento a lo establecido en el presente documento de acuerdo con los términos y condiciones del contrato.
- Brindar el servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares de las instalaciones descritas en el contrato de arrendamiento.
- Cumplir con las observaciones y rectificaciones solicitadas por la comisión institucional, en relación al expendio de alimentos y bebidas.
- Utilizar las instalaciones objeto del arrendamiento, únicamente para el expendio de alimentos y bebidas autorizadas.
- Mantener las instalaciones en las mismas o mejores condiciones en las que se le fue entregado el inmueble. En caso de suscitarse una desmejora deberá arreglarla, a excepción que se derive del uso natural del bien o que sea por caso fortuito o fuerza mayor.
- De igual forma, las partes acuerdan que, si es necesario realizar adecuaciones o mejoras en el inmueble, estas podrán ser realizadas únicamente previa autorización expresa y escrita por parte de la UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES” y a costa del arrendatario. En virtud de estas adecuaciones la Unidad Educativa se deslinda su responsabilidad frente a otras entidades o terceros.
- Pago del canon de arrendamiento según establece el contrato. De igual forma adjuntar copia del comprobante de pago o depósito, según corresponda

#### 1.4.3 **Prohibición del Arrendatario**

- a. Se prohíbe que los bares escolares sean sitios de vivienda, dormitorio, o de cuidado diario para niños o niñas de cualquier edad.
- b. Se prohíbe de forma estricta la presencia de animales.
- c. Se prohíbe el subarriendo, la cesión de derechos u obligaciones adquiridas por el arrendatario del bar escolar, derivadas de la suscripción del contrato de arrendamiento.
- d. De igual forma se prohíbe el expendio de bebidas alcohólicas, productos psicotrópicos y demás productos que sean perjudiciales para los estudiantes en las instalaciones de la Institución Educativa. Siendo causal de terminación inmediata del contrato, sin tener que realizar otro procedimiento administrativo o legal, dejando la salvedad para el arrendador de tomar las medidas legales pertinentes.
- e. Se prohíbe el subarriendo, la cesión de derechos u obligaciones adquiridas por el arrendatario del bar escolar, derivadas de la suscripción del contrato de arrendamiento.

#### **1.4.4 Condiciones del Arrendamiento.**

- ✓ Arrendamiento de la instalación para el expendio de alimentos y bebidas, según la tipología de bares descrita en la metodología de trabajo, a efectos de satisfacer las necesidades de los estudiantes.
- ✓ Recibir el canon de arrendamiento correspondiente al bar, el cual será destinado al autofinanciamiento de la Unidad Educativa “Capitán Giovanni Calles”.
- ✓ De igual forma se establecen las características del arrendamiento para el expendio de alimentos y bebidas de conformidad con las tipologías de los bares escolares:
- ✓ Se prohíbe el expendio y publicidad de alimentos y bebidas procesadas, la reutilización de aceites, la exhibición y venta de productos caducados, difusión material publicitario, el expendio y consumo de cigarrillos, productos del tabaco y/o bebidas alcohólicas. Según lo establecido desde el Art. 39 hasta el Art. 41 del Acuerdo Interministerial 00007-2020.
- ✓ Para efectos de ejecución control y seguimiento al cumplimiento del servicio contratado, se conforman comités que desarrollan funciones acordes a su competencia. Observar a detalle desde el Art. 31 hasta el Art. 35 Acuerdo Interministerial 00007-2020.
- ✓ Los alimentos, bebidas ya sean naturales y/o procesadas, así como las concentraciones y estándares deben cumplirse a cabalidad por parte del oferente, en base a las características contenidas en el capítulo II del Acuerdo Interministerial 00007-2020.
- ✓ Observar en el capítulo IV del Acuerdo Interministerial 00007-2020, las condiciones higiénico sanitarias, y el MINEDUC.SAE.PROTBE.IE.001 “Lineamientos del personal que brinda servicios, mismas que detallan la higiene referente a la conservación y almacenamiento de los alimentos, utensilios, productos de limpieza, el transporte de alimentos, la manipulación, certificado de vacunación de Tosferina.

#### **1.5 Preguntas, Respuestas y aclaraciones:**

Los interesados podrán formular preguntas en un término mínimo de 1 y máximo de 3 días, contado a partir de la fecha de publicación, de acuerdo a lo que establezca la UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”. El delegado por la máxima autoridad absolverá obligatoriamente todas las preguntas y realizará las aclaraciones necesarias, en un término mínimo de 1 y máximo de 3 días subsiguientes a la conclusión del período establecido para formular preguntas y aclaraciones.

#### **1.6 Modificación de los pliegos:**

Mediante RGLOSNCP en el Art. 73.-Aclaraciones. -El responsable designado por la máxima autoridad de la entidad contratante o su delegado, o la comisión técnica, según el caso, por propia iniciativa o a pedido de los participantes, a través de aclaraciones podrá modificar los pliegos, siempre que no alteren el objeto del contrato y el presupuesto referencial de los mismos.

#### **1.7 Causas de rechazo:**

Las descritas en los pliegos.

#### **1.8 Adjudicación y notificación:**

Se adjudicará previo informe del delegado o delegados para la etapa precontractual (Comisión de Calificación).

### **1.9 Garantías:**

El arrendatario deberá entregar al arrendador por concepto de fianza, el equivalente a DOS (02) cánones de arrendamiento, dicho valor será devuelto al arrendatario a la terminación del contrato.

### **1.10 Cancelación del procedimiento o Declaratoria de procedimiento desierto:**

La UNIDAD EDUCATIVA "CAPITÁN GIOVANNI CALLES", se reserva el derecho de cancelar o declarar desierto el procedimiento de contratación, situación en la que no habrá lugar a pago de indemnización alguna.

### **1.11 Adjudicatario fallido.**

Si el arrendatario es adjudicado y no suscribe el contrato será declarado como adjudicatario fallido.

### **1.12 Suscripción del contrato:**

Se lo realizara entre los representantes legales o su delegado.

### **1.13 Moneda de cotización y pago:**

La moneda de pago será mediante dólares de los Estados Unidos de Norteamérica de acuerdo a lo que se indica en el número 7 de la Convocatoria.

Se depositará mensualmente en la cuenta corriente de ingresos del Banco General Rumiñahui cuenta # 8032675804 perteneciente a la UNIDAD EDUCATIVA "CAPT. GIOVANNI CALLES".

### **1.14 Reclamos:**

Cualquier reclamo se deberá notificar a la máxima autoridad de la UNIDAD EDUCATIVA "CAPITÁN GIOVANNI CALLES".

### **1.15 Administración del contrato:**

El administrador del contrato será designado por parte de la UNIDAD EDUCATIVA "CAPITÁN GIOVANNI CALLES", quien velará por el cabal y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato.

El Administrador de este contrato, queda autorizado para realizar las gestiones inherentes a su ejecución, así como velar por el correcto uso del bien inmueble y de las condiciones establecidas para su uso, en relación al servicio de expendio de alimentos y bebidas para los estudiantes.

El Administrador será el encargado de velar por el cabal y oportuno cumplimiento de las normas legales y de todas y cada una de las obligaciones y compromisos contractuales asumidos por parte del ARRENDATARIO, durante todo el período de vigencia del contrato.

Adoptará las acciones que sean necesarias para evitar retrasos injustificados e impondrá las multas y sanciones a que hubiere lugar, así como también deberá atenerse a las condiciones generales y específicas de los pliegos. Respecto de su gestión, reportará al Jefe inmediato, debiendo comunicar todos los aspectos operativos, técnicos, económicos y de cualquier naturaleza que pudieren afectar al cumplimiento del objeto del contrato.

La ENTIDAD ARRENDADORA podrá cambiar de Administrador de Contrato, para lo cual bastará cursar al ARRENDATARIO la respectiva comunicación, sin que sea necesaria la modificación del texto contractual.

## SECCIÓN II METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

### 2.1. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS.

Se evaluarán las ofertas considerando los siguientes parámetros:

El contrato se celebrará entre la máxima autoridad de la Unidad Educativa “Capitán Giovanni Calles” y el arrendatario, previo a ello, el proceso de selección se desarrollará de acuerdo con los parámetros que exige la herramienta de trabajo del Sistema Oficial de Contratación Pública del Ecuador (SOCE) y conforme a lo establecido a los Procedimientos Especiales de arrendamiento de bienes inmuebles el cual se encuentra regulados en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su reglamento y Normativa Secundaria emitidas por el SERCOP en lo que sea aplicable o en forma subsidiaria la Ley de Inquilinato y el Código Civil.

En este sentido, a fin de dar cumplimiento a los criterios de selección de los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares se debe considerar obligatoriamente lo especificado en el Acuerdo Interministerial N° 00007 -2020 a través del cual el Ministerio de Educación (MINEDUC) y el Ministerio de Salud Pública (MSP) con fecha 19 de octubre de 2020, expiden el Reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del sistema nacional de educación, cuyas disposiciones son de aplicación obligatoria en los bares escolares de las instituciones educativas fiscales, municipales, fiscomisionales y particulares de todos los niveles del Sistema Nacional de Educación (Art. 2.- Ámbito). Para la publicación en el Portal de Compras Públicas del pliego y documentación relevante, adicionalmente se deberá considerar el artículo 219 del Reglamento General a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública..

### 2.2. PARÁMETROS DE EVALUACIÓN.

Para la prestación del servicio de expendio se prohíbe la participación de docentes, autoridades, personal administrativo, asociaciones, comités y personal de servicio que laboren en la Unidad Educativa; así como la de sus familiares hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad.

Las autoridades de la Unidad Educativa y los prestadores del servicio no podrán recibir o dar bienes, dinero u otros beneficios a terceros que no estén contemplados en el contrato de adjudicación del servicio, a su vez, las autoridades no permitirán el ingreso de ventas informales a los espacios de la Unidad Educativa.

#### 2.2.1. NIVEL DE PREPARACIÓN ACADÉMICA.

Para la asignación del puntaje al arrendatario, la Comisión calificará considerando los siguientes indicadores:

**OFERTA ECONÓMICA:** Se establecerá de acuerdo a lo que indica el Art. 219 del RGLOSNCNP numeral 3 que textualmente dice: “Se entenderá que la oferta más conveniente es aquella que, ajustándose a las condiciones del pliego y ofrezca el mayor precio, misma que tendrá una valoración de **40 puntos**.”

Cuadro No 1

No.	Nivel de preparación académica	Puntaje parcial
1	Terminación Primaria (Básica)	2
2	Terminación Ciclo Básico (10mo de Educación General Básica)	4
3	Terminación del Bachillerato.	6
4	Título superior, Técnico o tecnólogo no afín (Debidamente registrado en la SENECYT o Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales.)	8
5	Título superior, técnico o tecnólogo afín (nutricionista, ingeniero de alimentos, gastrónomo, chef, debidamente registrado en la SENECYT o Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales.)	10

El máximo puntaje por el primer parámetro es de **10 puntos**.

NOTA: Para la obtención del puntaje, se considerará únicamente el último certificado o título acreditado por institución pública o privada, mismo que debe estar legalizado por la instancia competente.

### 2.2.2. CURSOS DE CAPACITACIÓN

Solamente se considerarán los certificados o diplomas debidamente notariados de los últimos 5 años que presenten los aspirantes a proveedores que sean afines, cuyo puntaje está dado en el siguiente cuadro valorativo:

Cuadro No 2

No.	CURSOS DE CAPACITACIÓN AFINES	PUNTAJE PARCIAL
1	Hasta 20 horas (cursos acumulados)	5
2	Hasta 60 horas (cursos acumulados)	10
3	Hasta 120 horas (cursos acumulados)	15
4	Más de 120 horas (cursos acumulados)	20

El máximo puntaje por este parámetro es de **20 puntos**.

NOTA: Cursos de capacitación afines que tengan las horas acumuladas, se les acreditará el puntaje respectivo de acuerdo al detalle establecido en el cuadro 2. Por ejemplo: Manipulación de alimentos, alimentación y nutrición.

### 2.2.3. EXPERIENCIA

Cuadro No 3

No.	TRABAJO Y AÑOS DE EXPERIENCIA	PUNTAJE PARCIAL
<b>a)</b>	<b>Trabajos afines</b>	
1	Lugares o puestos de comida	5
2	Restaurantes	10

3	Bares escolares	15
<b>b)</b>	<b>Años de experiencia afines</b>	<b>PUNTAJES</b>
1	Dos años o menos	5
2	De 2 a 4 años	7
3	De 4 a 6 años	9
4	De 6 a 8 años	12
5	Más de 8 años	15

El máximo puntaje por este parámetro es de 30 puntos.

**NOTA:**

- a) Solamente el trabajo realizado en lugares afines tendrá su valoración máxima de 15 puntos;
- b) Años de experiencia en trabajos afines tiene su puntaje considerando el tiempo de trabajo, desde menos de un año hasta más de 8 años; el máximo puntaje es de 15 puntos.
- c) La experiencia debe ser comprobable mediante certificados notariados.

## 2.3. DE LA EVALUACIÓN

### 2.3.1. CRITERIO TÉCNICO PARA LA SELECCIÓN

Los parámetros propuestos tratan de cubrir los aspectos más relevantes que permitan realizar la selección de los aspirantes de la manera más justa y equitativa. El puntaje otorgado a cada parámetro está dado bajo un peso porcentual equilibrado de razonamiento lógico, hasta cubrir los 100 puntos.

Cuadro No 4

PARÁMETROS	VALORACIÓN
Oferta Económica	40 puntos
Preparación académica	10 puntos
Cursos de capacitación	20 puntos
Trabajo afín	15 puntos
Año de experiencia	15 puntos
<b>Total</b>	<b>100 puntos</b>

### 2.3.2. SE REALIZA LA PUBLICACIÓN DE RESULTADOS EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PÚBLICA (PAGINA DE LA INSTITUCION Y SERCOP).

Luego de publicados los resultados, la parte interesada podrá solicitar una copia de todos los documentos de verificación de los resultados obtenidos; en caso de existir inconformidad con los mismos, tendrán derecho a apelar en un lapso de hasta 5 días laborables, presentando su solicitud a la Unidad Educativa “Capitán Giovanni Calles”.

### CARACTERIZACIÓN DE LOS BARES ESCOLARES:

Para conocer la caracterización de los bares, observar desde el Art. 4 hasta el Art. 7 del acuerdo interministerial mencionado en los antecedentes.

Cuadro No 5

TIPOLOGÍA DEL BAR	CARACTERÍSTICAS
<b>Bar escolar simple</b>	Local cerrado, con una superficie no mayor a dieciséis (16) metros cuadrados.
<b>Bar escolar comedor</b>	Local cerrado cuyas dimensiones superan los dieciséis (16) metros cuadrados, y que cuenta con equipamiento e infraestructura completa. Requiere del permiso de funcionamiento.

#### EQUIPO Y PERSONAL MINIMO REQUERIDO POR TIPOLOGIA DE BAR:

EQUIPO Y/O INSTRUMENTOS:

Cuadro No 6

EQUIPOS Y/O INSTRUMENTOS:			
Nombre del Equipo / instrumento	Características	Cantidad	Requerimiento para justificar
Cocina industrial	Funcional mínimo 3 quemadores	2	Certificado de disponibilidad de los equipos mínimos requeridos (incluir fotos).
Gas industrial	Funcional Gas industrial grande	3	
Horno grande	Funcional	1	
Mesón metálico acero inoxidable de trabajo	Funcional	1	
Self-service o su equivalente nuevo	(Contenedores adecuados para mantener la temperatura de los alimentos) De acero inoxidable	1	
Samovar o su equivalente excelente	(Contenedores adecuados para mantener la temperatura de los alimentos)	2	
Licadora industrial en excelente estado	Funcional	1	
Ollas excelente estado	Variación de acuerdo a la cocción de los alimentos	6	
Sartenes excelente estado	Variación de acuerdo a la cocción de los	6	
Campana de aluminio para la extracción de olores	Funcional	2	
Contenedores de alimentos adecuados para frío o caliente	Funcional	3	
Vajilla y utensilios metálico de acero inoxidable	Funcional El proveedor deberá llevar todos los utensilios necesarios para la prestación del servicio de manera adecuada, es decir, vajilla de material liso, no poroso y fácil de limpiar, en cantidad suficiente para	200	

	poder proveer un servicio eficiente. La calidad de la vajilla será adecuada para garantizar que por deterioro o rotura no lastime a ningún usuario/a, además el material de elaboración no deberá interferir en la calidad de los alimentos. De acero inoxidable. Mantener en stock		
Vajilla y utensilios descartables	Funcional Mantener en stock	200	
Mesas	De plástico fijas de 4 puestos, fáciles de limpiar y desinfectar	15	
Sillas	Plásticas resistentes	60	
Extintores	Extintor clase A	2	
Extintores	Extintor clase F o K	2	
Refrigerador/ Congelador	Funcional	2	

#### PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

El proveedor deberá contar con personal mínimo en las siguientes áreas:

Cuadro No 7

PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO				
FUNCIÓN	NIVEL DE ESTUDIO	TITULACIÓN / CERTIFICACIÓN	CANTIDAD	EXPERIENCIA
Expendedor o vendedor	Bachiller o Superior	Experiencia en atención al cliente	2	6 meses
Ayudante de cocina	Bachiller o Superior	Experiencia en áreas afines	2	6 meses
Cocinero	Tecnólogo o Superior	Nutricionista/ experiencia en áreas afines	1	12 meses
Elaborar menús y cocinero	Superior	Chef	1	12 meses

**Nota:** Los menús deberán ser realizados por parte de un nutricionista

#### BAR COMEDOR

Se requiere lo siguiente:

##### Expendedor o vendedor

- Ofertar preparaciones saludables e higiénicamente preparadas para el servicio de venta el bar.
- Buen trato con los estudiantes.
- Cobro y pago a clientes.
- Recepción y entrega de mercadería.
- Mantener limpias las instalaciones

Deberá presentar a la entrega de la oferta:

- Certificado de experiencia de mínimo seis meses en actividades similares
- Certificado de vacunación contra fiebre amarilla, tétano, hepatitis
- Prueba VDRL
- Exámenes coproparasitarios

Ayudante de cocina: Deberá presentar a la entrega de la oferta:

- Certificado que acredite capacitación o experiencia de al menos seis meses en servicios de preparación de alimentos.
- Certificado de manipulación de alimentos
- Certificado de vacunación contra fiebre amarilla, tétano, hepatitis
- Prueba VDRL
- Exámenes coproparasitarios

Cocinero polivalente: Deberá presentar a la entrega de la oferta:

- Certificado de experiencia de doce meses en preparación y servicio de alimentos
- Certificado de salud
- Certificado de manipulación de alimentos
- Certificado de vacunación contra fiebre amarilla, tétano, hepatitis
- Prueba VDRL
- Exámenes coproparasitarios

Chef: Deberá presentar a la entrega de la oferta:

- Certificado de experiencia cumpliendo las funciones de chef, de al menos 12 meses
- Certificado de salud
- Certificado en conocimiento en nutrición
- Certificado de vacunación contra fiebre amarilla, tétano, hepatitis
- Prueba VDRL
- Exámenes coproparasitarios

## **FUNCIONES DEL PERSONAL**

Expendedor o vendedor

- Realizar el servicio de venta
- Trato con los estudiantes
- Cobro y pago a clientes
- Recepción y entrega de mercadería

Cocinero polivalente

- Supervisar el control de calidad del servicio.

- Planificar y organizar el trabajo en la cocina.
- Establecer procedimientos y normas específicas para la preparación de alimentos de acuerdo con la programación acordada entre la entidad contratante y el proveedor.
- Preparar los alimentos.
- Realizar la coordinación de la prestación del servicio.
- Verificar la limpieza de las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su elaboración.
- Garantizar la entrega oportuna del servicio de alimentación en las instalaciones acordadas.

#### Chef

- Planificar y elaborar los menús semanales
- Supervisar la preparación de los alimentos
- Preparar los alimentos
- Garantizar la entrega oportuna del servicio de alimentación en las instalaciones acordadas

#### Ayudante de cocina

- Asistir en la preparación de alimentos, transporte y entrega de alimentos
- Cumplir con la programación señalada por el Chef para la preparación de alimentos en todas las instancias, dentro y fuera del área de cocina
- Realiza el transporte de los alimentos e insumos requeridos para la prestación del servicio
- Participar en la entrega de los alimentos
- Asistir en la limpieza de los utensilios y del área tanto de preparación como de servicio de alimentos

#### Personal de Limpieza

- Mantener las áreas destinadas para consumo de alimentos y bebidas, áreas aledañas y servicios higiénicos limpios y desinfectados.
- Cuidar la imagen física (cuidado de paredes, pisos, pintura, etc.) de las áreas destinadas para consumo de alimentos y bebidas, áreas aledañas y servicios higiénicos limpios

Para la evaluación de los parámetros, el/la oferente presentará de su personal técnico, la siguiente documentación:

- Hoja de vida
- Documentos (Cédula de ciudadanía/pasaporte, de ser el caso/papeleta de votación)
- Título avalado por el Ministerio de Educación o SENESCYT según corresponda
- Certificado de manipulación de alimentos emitido por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) actualizado
- Certificado de antecedentes personales (Récord Policial)
- Examen Psicológico previo y avalado por una institución o médico avalado por el MSP (en caso de ser adjudicado)
- Certificado de Salud emitido por el Ministerio de Salud Pública actualizado.

### III. FORMULARIOS

#### SECCIÓN I FORMULARIOS DE LA OFERTA

##### FORMULARIO No. 1

**NOMBRE DEL OFERENTE:** .....

**CÓDIGO DEL PROCESO:** ARBI-COMIL12-2025-001

**OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:** ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL SERVICIO DE BAR COMEDOR EN LA UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”.

#### PRESENTACIÓN Y COMPROMISO

De mis consideraciones:

Señor Rector:

El que suscribe, (**poner el nombre del oferente**) con número de C.I. (**poner número de cedula**) en atención a la convocatoria efectuada por la UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”, luego de examinar el pliego del presente procedimiento, al presentar esta oferta por (sus propios derechos, si es persona natural) / (representante legal o apoderado de..... si es persona jurídica), (procurador común de....., si se trata de asociación o consorcio) declara que:

1. El oferente es proveedor elegible de conformidad con las disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, LOSNCP, su Reglamento General, y demás normativa expedida por el Servicio Nacional de Contratación Pública.
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. La oferta la hace en forma independiente y sin conexión abierta u oculta con otra u otras personas, compañías o grupos participantes en este procedimiento y, en todo aspecto, 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; asimismo, se obliga a abstenerse de acciones, omisiones, acuerdos o prácticas concertadas o y, en general, de toda conducta cuyo objeto o efecto sea impedir, restringir, falsear o distorsionar la competencia, ya sea en la presentación de ofertas y posturas o buscando asegurar el resultado en beneficio propio o de otro proveedor u oferente, en este procedimiento de contratación. En tal virtud, declara conocer que se presumirá la existencia de

una práctica restrictiva, por disposición del Reglamento para la aplicación de la Ley Orgánica de Regulación y Control del Poder de Mercado, si se evidencia la existencia de actos u omisiones, acuerdos o prácticas concertadas y en general cualquier conducta, independientemente de la forma que adopten, ya sea en la presentación de su ofertas, o buscando asegurar el resultado en beneficio propio o de otro proveedor u oferente, en este procedimiento de contratación.

4. Al presentar esta oferta, cumple con toda la normativa general, sectorial y especial aplicable a su actividad económica, profesión, ciencia u oficio; y, que los equipos y materiales que se incorporarán, así como los que se utilizarán para su ejecución, en caso de adjudicación del contrato, serán de propiedad del oferente o arrendados y contarán con todos los permisos que se requieran para su utilización.
5. Suministrará la mano de obra, equipos y materiales requeridos para el cumplimiento de sus obligaciones, de acuerdo con el pliego; *suministrará todos los bienes ofertados, nuevos de fábrica, completos, listos para su uso inmediato, de conformidad con las características detalladas en esta oferta y las especificaciones técnicas solicitadas* (bienes) *prestará los servicios, de acuerdo con los pliegos, especificaciones técnicas, términos de referencia e instrucciones* (servicios); en el plazo y por los precios indicados en el Formulario Único de Oferta; que al presentar esta oferta, ha considerado 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. Bajo juramento declara expresamente que no ha ofrecido, ofrece u ofrecerá, y no ha efectuado o efectuará ningún pago, préstamo o servicio ilegítimo o prohibido por la ley; entretenimiento, viajes u obsequios, a ningún funcionario o trabajador de la entidad contratante que hubiera tenido o tenga que ver con el presente procedimiento de contratación en sus etapas de planificación, programación, selección, contratación o ejecución, incluyéndose preparación del pliego, aprobación de documentos, calificación de ofertas, selección de contratistas, adjudicación o declaratoria de procedimiento desierto, recepción de productos o servicios, administración o supervisión de contratos o cualquier otra intervención o decisión en la fase precontractual o contractual.
7. Acepta que en el caso de que se comprobare una violación a los compromisos establecidos en el presente formulario, la entidad contratante le descalifique como oferente, o 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 tales violaciones hayan ocasionado.
8. Declara que se obliga a guardar absoluta reserva de la información confiada y a la que pueda tener acceso durante las visitas previas a la valoración de la oferta y en virtud del desarrollo y cumplimiento del contrato en caso de resultar adjudicatario, así como acepta que la inobservancia de lo manifestado dará lugar a que la entidad contratante ejerza las acciones legales según la legislación ecuatoriana vigente.
9. Conoce las condiciones de la contratación, ha estudiado las especificaciones técnicas, términos de referencia y demás información del pliego, las aclaraciones y respuestas realizadas en el procedimiento, y en esa medida renuncia a cualquier reclamo posterior, aduciendo desconocimiento por estas causas.

10. Entiende que las cantidades indicadas en el Formulario de Oferta para esta contratación son exactas y, por tanto, no podrán variar por ningún concepto.
11. De resultar adjudicatario, manifiesta que suscribirá el contrato comprometiéndose a ejecutar el suministro o prestar el servicio sobre la base de las cantidades, especificaciones técnicas, términos de referencia y condiciones, las mismas que declara conocer; y en tal virtud, no podrá aducir error, falencia o cualquier inconformidad, como causal para solicitar ampliación del plazo.
12. Conoce y acepta que la entidad contratante se reserva el derecho de adjudicar el contrato, cancelar o declarar desierto el procedimiento, si conviniere a los intereses nacionales o institucionales, sin que dicha decisión cause ningún tipo de reparación o indemnización a su favor.
13. Se somete a las disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, de su Reglamento General, de la normativa que expida el Servicio Nacional de Contratación Pública y demás normativa que le sea aplicable.
14. Garantiza la veracidad y exactitud de la información y documentación proporcionada; así como de las declaraciones realizadas para el presente procedimiento de contratación, inclusive aquellas respecto de la calidad de productor nacional; contenidas en los documentos de la oferta, formularios y otros anexos. De igual forma garantiza la veracidad y exactitud de la información que como proveedor consta en el Registro Único de Proveedores, al tiempo que autoriza al Servicio de Contratación Pública y a la entidad contratante a efectuar averiguaciones para comprobar u obtener aclaraciones e información adicional sobre las condiciones técnicas, económicas y legales del oferente. Acepta que, en caso de que la entidad contratante o el Servicio Nacional de Contratación Pública comprobaren administrativamente que el oferente o contratista hubiere alterado o faltado a la verdad sobre la documentación o información que conforma su oferta, dicha falsedad será causal para descalificarlo del procedimiento de contratación, declararlo adjudicatario fallido, contratista incumplido y/o en su defecto se apliquen las sanciones previstas en el artículo 106 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, según corresponda; sin perjuicio de las acciones legales a que hubiera lugar.
15. No contratará a personas menores de edad para realizar actividad alguna durante la ejecución contractual; y que, en caso de que las autoridades del ramo determinaren o descubrieren tal práctica, se someterán y aceptarán las sanciones que de tal práctica puedan derivarse, incluso la terminación unilateral y anticipada del contrato, con las consecuencias legales y reglamentarias pertinentes.
16. Bajo juramento, que no está incurso en las inhabilidades generales y especiales para contratar establecidas en los artículos 62 y 63 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y de los artículos 110 y 111 de su Reglamento General y demás normativa aplicable.
17. Autoriza a la entidad contratante y/o al Servicio Nacional de Contratación Pública, el levantamiento del sigilo de las cuentas bancarias que se encuentran a nombre del oferente y a nombre de las personas naturales o jurídicas a las que representa, durante cualquier etapa del procedimiento precontractual, contractual y de ejecución del cual participa con su oferta y mientras sea proveedor

del Estado.

18. Declaro que, en caso de ser una persona que ejerza una dignidad de elección popular o ejerza un cargo en calidad de servidor público, no utilizaré para el presente procedimiento de contratación pública de forma directa o indirecta fondos o recursos provenientes de bienes o capitales de cualquier naturaleza que se encuentren domiciliados en aquellos territorios considerados por la entidad competente como paraísos fiscales.

En caso de personas jurídicas o que la oferta se presente a través de un compromiso de asociación o consorcio o, de una asociación o consorcio constituido, declaro que si uno o más accionistas, partícipes mayoritarios o socios que conforman la misma, así como representantes legales o procuradores comunes, según corresponda, ejerzan una dignidad de elección popular o ejerzan un cargo de servidor público, no utilizarán para el presente procedimiento de contratación pública de forma directa o indirecta fondos o recursos provenientes de bienes o capitales de cualquier naturaleza que se encuentren domiciliados en aquellos territorios considerados por la entidad competente como paraísos fiscales.

19. Declaro libre y voluntariamente que la procedencia de los fondos y recursos utilizados para el presente procedimiento de contratación pública son de origen lícito, para lo cual, autorizo a la entidad contratante, al Servicio Nacional de Contratación Pública o, a los órganos de control correspondientes, el levantamiento del sigilo bancario de mis cuentas, ya sean éstas en el país o en el extranjero, así como de las cuentas de los representantes legales, socios, accionistas o partícipes mayoritarios en caso de ser persona jurídica, así también a los miembros y procurador común de los compromisos de asociación o consorcio, o las asociaciones y consorcios constituidos, según corresponda, ya sean éstas en el país o en el extranjero; y, que se realice cualquier otra acción de control que permita verificar el origen de los fondos y recursos utilizados en el presente procedimiento.
20. Para la presentación de la oferta registraré en el Registro Único de Proveedores RUP todos los subcontratistas o subproveedores que emplearé para la ejecución del contrato en caso de resultar adjudicado. Adicionalmente me comprometo a realizar todas las gestiones necesarias a fin que estos subcontratistas o subproveedores obtengan su inscripción en el Registro Único de Proveedores RUP administrado por el Servicio Nacional de Contratación Pública. En caso de no presentar documentación comprobable de las gestiones realizadas, autorizo a la entidad contratante para que descalifique mi oferta.
21. El oferente, de resultar adjudicado, declara que cumplirá con las obligaciones de pago que se deriven del cumplimiento del contrato a sus subcontratistas o subproveedores. En caso de que el Servicio Nacional de Contratación Pública identifique el incumplimiento de dichas obligaciones, aplicará el procedimiento de sanción establecido en los artículos 107 y 108 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, por haber incurrido en lo establecido en el literal c) del artículo 106 de la referida Ley, al considerarse una declaración errónea por parte del proveedor.
22. En caso de que sea adjudicatario, conviene en:
  - a) Firmar el contrato dentro del término de quince (15) días desde la notificación con la resolución de adjudicación. Como requisito indispensable previo a la suscripción del contrato

presentará las garantías correspondientes. *(Para el caso de Consorcio se tendrá un término no mayor de treinta días).*

- b) Aceptar que, en caso de negarse a suscribir el respectivo contrato dentro del término señalado, se aplicará la sanción indicada en los artículos 35 y 69 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.
- c) Garantizar todo el trabajo que efectuará de conformidad con los documentos del contrato.
- d) Presentar, previo a la suscripción del contrato, los requerimientos correspondientes al nivel de transferencia de tecnología que corresponda, conforme al listado de CPC publicados en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública, que constan en el Anexo 20 de la Codificación de las Resoluciones del SERCOP.

*(Si el oferente fuere extranjero, se añadirá un literal que dirá:*

- e) *Previamente a la firma del contrato, el oferente se compromete a domiciliarse en el país conforme lo disponen el artículo 6 y la Sección XIII de la Ley de Compañías; y, a obtener el RUP).*

**Atentamente,**

-----  
FIRMA DEL OFERENTE, SU REPRESENTANTE LEGAL O PROCURADOR COMUN  
(Según el caso) Cedula-Ruc:

**FORMULARIO No. 2**

**NOMBRE DEL OFERENTE:** .....

**CÓDIGO DEL PROCESO: ARBI-COMIL12-2025-001**

**OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:** ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL SERVICIO DE BAR COMEDOR EN LA UNIDAD EDUCATIVA "CAPITÁN GIOVANNI CALLES".

**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, apoderado o procurador común, de ser el caso).

**INFORMACION DEL OFERENTE INVITADO**

<b>(PERSONA NATURAL O JURIDICA)</b>	
<b>NOMBRE DEL OFERENTE</b>	
<b>CEDULA DE CIUDADANIA</b>	
<b>RUC Nro.</b>	
<b>ORIGEN</b>	
<b>NATURALEZA</b>	

**DIRECCIÓN PARA COMUNICACIONES**

<b>Provincia:</b>	
<b>Cantón:</b>	
<b>Calle Principal:</b>	
<b>Número:</b>	
<b>Calle Secundaria</b>	
<b>Código Postal:</b>	

<b>Ciudad</b>	
<b>Teléfono(s)</b>	
<b>Correo electrónico</b>	

(LUGAR Y FECHA)

-----  
FIRMA DEL OFERENTE, SU REPRESENTANTE LEGAL O PROCURADOR COMÚN

(según el caso) Cedula-Ruc:

**FORMULARIO No. 3**

**NOMBRE DEL OFERENTE:** .....

**CÓDIGO DEL PROCESO:** ARBI-COMIL12-2025-001

**OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:** ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL SERVICIO DE BAR COMEDOR EN LA UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”.

**CANON DE ARRENDAMIENTO, PLAZO DE EJECUCIÓN Y VIGENCIA DE LA OFERTA**

(LUGAR Y FECHA)

El que suscribe, en atención a la convocatoria efectuada por la UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”, habiendo examinado los Pliegos de la Convocatoria, declaro que conozco la naturaleza y las condiciones de este arrendamiento y prestación del servicio, para lo cual propongo como CANON DE ARRENDAMIENTO la cantidad de ...../100 dólares) más incluir el IVA en cumplimiento del Acuerdo Interministerial No. 00007-2020 de fecha 28 de octubre de 2020.

Declara también comprometerme a la prestación de este servicio, de ser adjudicado, por el plazo establecido de 2 años y/o hasta que existan nuevos lineamientos para la contratación de bares escolares, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato.

La propuesta tiene un período de validez de 60 días contados a partir de la fecha límite de presentación de estas.

-----  
FIRMA DEL OFERENTE, SU REPRESENTANTE LEGAL O PROCURADOR COMÚN  
(según el caso) Cedula-Ruc:

**FORMULARIO No. 4**

**NOMBRE DEL OFERENTE:** .....

**CÓDIGO DEL PROCESO:** ARBI-COMIL12-2025-001

**OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:** ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL SERVICIO DE BAR COMEDOR EN LA UNIDAD EDUCATIVA “CAPITÁN GIOVANNI CALLES”.

**DETALLE DE LA EXPERIENCIA**

CONTRATANTE	OBJETO DEL CONTRATO (descripción de los bienes o servicios)	MONTO DEL CONTRATO	PLAZO CONTRACTUAL	FECHAS DE EJECUCIÓN		OBSERVACIONES
				INICIO	TERMINACIÓN	

En la tabla deberá detallar la experiencia que posee el Oferente, adjuntar respaldos.

-----

FIRMA DEL OFERENTE, SU REPRESENTANTE LEGAL (Según el caso)

Cedula-Ruc: