



## FUERZA TERRESTRE UNIDAD EDUCATIVA “PATRIA” TÉRMINOS DE REFERENCIA

FECHA:	UNIDAD REQUERENTE
12 de agosto de 2025	UNIDAD EDUCATIVA “PATRIA”
<b>OBJETO DE CONTRATACIÓN:</b>	
PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO DE UN BAR COMEDOR PARA BRINDAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LA UNIDAD EDUCATIVA “PATRIA”	
CPC:	721120014

### **Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública**

“Art. 59.- Régimen. - Los contratos de arrendamiento tanto para el caso en que el Estado o una institución pública tengan la calidad de arrendadora como arrendataria se sujetará a las normas previstas en el Reglamento de esta Ley.”

### **Reglamento General a la Ley Orgánica de Contratación Pública**

“Art. 219.-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:

La máxima autoridad o su delegado publicará en el portal de 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;

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;

Se entenderá que la oferta más conveniente es aquella que, ajustándose a las condiciones del pliego y ofrezca el mayor precio; y, para la suscripción del contrato, el adjudicatario no requiere estar inscrito y habilitado en el RUP.

Art. 220.-Normas supletorias. -En todo lo relacionado a la selección del arrendador o arrendatario por parte de las entidades contratantes enlistadas en el artículo 1 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, se aplicarán los requisitos y procedimientos que determine el Servicio Nacional de Contratación Pública, las normas contenidas en la Codificación del Código Civil, la Codificación de la Ley de Inquilinato y el Código de Comercio.

Sección II Las entidades contratantes como arrendadoras Art. 370.-Pliegos. -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, publicarán en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública 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 se publicará la convocatoria por la prensa nacional o local, según sea el caso, por una sola vez; sin perjuicio de que se puedan realizar invitaciones directas.

Art. 371.-Adjudicación. -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. Se entenderá que la oferta más conveniente es aquella que, ajustándose a las condiciones del pliego, ofrezca el mayor precio y al menos dos años de vigencia del contrato. Para la suscripción del contrato, el adjudicatario no requiere estar inscrito y habilitado en el Registro Único de Proveedores - RUP.

Art. 372.-Casos especiales. -Los contratos de arrendamiento de locales de uso especial, como mercados, camales, casetas, cabinas, entre otros, siempre que no respondan a una modalidad administrativa de autorización, licencia o concesión de uso público, se arrendarán preferentemente a arrendatarios locales, para lo cual no será necesario publicar la convocatoria en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública, sino que se podrán cursar invitaciones individuales. Los contratos que correspondan a hoteles, salones para recepciones o eventos, restaurantes, entre otros, de propiedad de las entidades contratantes, cuyas características de uso no sean de largo plazo, tampoco se regirán por las normas del presente capítulo sino por los usos y costumbres de la actividad.

Art. 373.-Normas supletorias. -En todo lo no previsto en este capítulo, se aplicarán de manera supletoria, y en lo que sean aplicables, las normas de la Ley de Inquilinato y de la Codificación del Código Civil.

## **Ley Orgánica de Educación Intercultural**

Art. 39.- La educación escolarizada. - Tiene tres niveles: nivel de educación inicial, nivel de educación básico y nivel de educación bachillerato.

Art. 39.1.- Atención y educación de la primera infancia. - La atención y educación de la primera infancia articula elementos de educación y atención integral que comprende la protección, la salud, alimentación e higiene, en un contexto seguro y estimulante, que deben ser garantizados y regulados por el ente rector del sector de inclusión económica y social y de la Autoridad Nacional de Salud.

## **Reglamento General a la Ley Orgánica de Educación Intercultural**

Art. 45.- Recursos educativos y recursos complementarios. - Para una adecuada comprensión de las disposiciones contenidas en el presente Reglamento, en lo que respecta a las instituciones educativas públicas y fiscomisionales...numeral 2, literal a. Alimentación escolar: Combinación de productos de alimentación destinada a garantizar el derecho a la alimentación y nutrición de niñas, niños y adolescentes en edad escolar.

Art. 49.- Provisión de recursos educativos y recursos complementarios.- La Autoridad Educativa Nacional es responsable de la provisión de recursos educativos y recursos complementarios para los estudiantes de las instituciones educativas públicas y fiscomisionales, de forma progresiva y en la medida de la capacidad institucional del Estado, en atención a la planificación y disponibilidad presupuestaria institucional y de conformidad con la normativa específica que, para el efecto, expida el Nivel Central de la Autoridad Educativa Nacional.

Los recursos educativos y recursos complementarios se entregarán durante el transcurso del año, mientras que la alimentación escolar cubrirá todos los días del año lectivo.

Art. 50.- Bares escolares en instituciones educativas del sostenimiento fiscal. - la prestación del servicio para la preparación y expendio de alimentos y bebidas en los espacios destinados para estos efectos dentro de las instituciones educativas, se cumplirá a través de la contratación de prestadores de dicho servicio, considerando los lineamientos de nutrición y salud emitidos por la Autoridad Sanitaria Nacional.

## **REGLAMENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN**

CARACTERIZACIÓN DE LOS BARES ESCOLARES Art. 4.- Los bares escolares, según su dimensión y el tipo de servicio que prestan, se clasifican en:

Punto de expendio: Local cerrado con una superficie no mayor a seis (6) metros cuadrados, autorizado únicamente para el expendio de alimentos y bebidas naturales previamente preparados y/o procesados; dependiendo de la naturaleza de los alimentos contará con una adecuada cadena de frío que garantice la conservación de los mismos. No requiere del permiso de funcionamiento, pero está sujeto al control sanitario correspondiente;

Bar escolar simple: Local cerrado, con una superficie no mayor a dieciséis (16) metros cuadrados, en el cual, a más de expendirse alimentos y bebidas procesadas, pueden prepararse y expendirse alimentos y bebidas naturales, siempre que cumplan con las condiciones y parámetros descritos en el presente Reglamento; para su actividad requiere del permiso de funcionamiento;

Bar escolar comedor: Local cerrado cuyas dimensiones superan los dieciséis (16) metros cuadrados, y que cuenta con equipamiento e infraestructura completa, tanto para la preparación y conservación de alimentos y bebidas como para el consumo de los mismos en sus propias instalaciones; contarán con espacio suficiente para servicios higiénicos de hombres y de mujeres, con sus lavamanos respectivos, los mismos que estarán aislados físicamente de las áreas de elaboración, servicio y almacenamiento de los alimentos; para su actividad requiere del permiso de funcionamiento.

Art. 8.- Los alimentos y bebidas naturales que se preparen y expendan en los bares escolares, deberán ser naturales, frescos, nutritivos y saludables como frutas, verduras, hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos, lácteos semidescremados o descremados, pescado, carnes, aves, huevos y semillas oleaginosas; con características de inocuidad y calidad, para lo cual el prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares y su personal aplicarán medidas de higiene y protección. Además, se promoverá el consumo de agua segura que es aquella apta para el consumo humano.

Art. 9.- Las bebidas y los alimentos procesados que se expendan en los bares escolares contarán con registro sanitario vigente, estarán rotulados y tendrán la declaración nutricional correspondiente, de conformidad con la normativa nacional vigente.

Art. 10.- En los bares escolares se expendrán únicamente alimentos procesados con concentraciones bajas y medias de grasas, azúcares y sal (sodio). Se prohíbe el expendio de alimentos con altas concentraciones de dichos componentes.

Art. 29.- En el caso de que una misma institución educativa pública dispusiere de varios locales destinados a bares escolares, la prestación del servicio de expendio de alimentos y bebidas deberá ser contratada con un solo prestador del servicio.

## **1. ANTECEDENTES**

Con fecha 05 de julio de 2018, el Servicio Nacional de Contratación Pública emitió la Resolución Interna No.R.I. SERCOP-2018-0255, mediante la cual se expidieron disposiciones para el procedimiento de arrendamiento de bares escolares y el servicio para expendio de alimentos y bebidas en las escuelas del Sistema Nacional de Educación, y en cuya Disposición Transitoria Primera señala:

"Los contratos de arrendamiento de utilización de espacios físicos para bar escolar que se hayan suscrito con fecha anterior a la presente Resolución y que cuenten con las debidas autorizaciones, tendrán vigencia únicamente por el tiempo establecido en dichos instrumentos jurídicos. Concluido este plazo las instituciones educativas públicas deberán acogerse al presente procedimiento de compra pública".

Que de acuerdo con orden general ministerial Nro. 174 del 19 de noviembre del 2018, en el cual resuelven que los procedimientos para el arrendamiento de los bienes inmuebles pertenecientes al estado ecuatoriano, que se encuentren bajo custodia del ministerio de defensa nacional, comando conjunto de las fuerzas armadas, fuerza terrestre, naval y aérea y entidades adscritas o dependientes, se delega a los funcionarios civiles la solicitud de autorización para proceder con el arrendamiento del espacio que se pretende rentar (...)

El Acuerdo Nro. MINEDUC-MINEDUC-2017-00084-A, de 24 de septiembre de 2017, en el artículo 1, dispone: "(...) que la Dirección Nacional de Recursos Educativos, de la Subsecretaría de Administración Escolar, a más de las atribuciones y responsabilidades constantes en el Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos del Ministerio de Educación, lidere el cumplimiento de la política pública de bares escolares asumiendo los procesos técnicos y administrativos en coordinación con las áreas correspondientes en el ámbito de sus competencias relacionadas con el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación".

Que con criterio jurídico emitido por el ministerio de defensa nacional, mediante memorando Nro. MDN-JUR-2023-0290-ME, de fecha 11 de abril del 2023, en el cual establece los procedimientos de espacios destinados para bares escolares, no requerirá del dictamen técnico de la secretaria técnica de gestión Inmobiliar; con criterio jurídico se cita al numeral 12, del instructivo de operativización del reglamento para el control de funcionamiento de bares escolares del sistema nacional de educación, acuerdo interministerial Nro. 00001-2022, suscrito el 04 de julio de 2022 entre el MINEDUC y Salud

pública, para el control de funcionamiento de bares escolares del sistema nacional de educación. Que con oficio Nro. MD-MD-2025-0855-OF, de fecha 11 de abril de 2025 el ministerio de defensa nacional emite la delegación y autorización a las máximas autoridades de las unidades educativas de las de Fuerzas Armadas de la fase tres (03) del Plan de Traspaso aprobado para efectuar todos los trámites administrativos necesarios para el arriendo de inmuebles para que un tercero brinde el servicio de "BAR ESCOLAR".

## **2. ANÁLISIS**

La Unidad Educativa "Patria" con la finalidad de garantizar espacios que brinden el servicio de expendio de alimentos y bebidas a los estudiantes que se educan en la institución, requiere realizar el arrendamiento del espacio físico para el funcionamiento del bar comedor y bar escolar cuyo objetivo primordial es el de proveer alimentos y bebidas sanas y nutritivas a toda la comunidad educativa aplicando medidas de seguridad e inocuidad en el procesamiento, producción y expendio de alimentos, cumpliendo las normas nutricionales e higiénicas determinadas por los organismos competentes.

La Unidad Educativa cuenta con servicios básicos e infraestructura adecuada, la misma que es factible para la utilización del servicio de alimentación y expendio de bebidas dentro del plantel, considerando que este periodo lectivo 2025-2026 cuenta con un total de 1020 cadetes, los mismos que comprenden desde inicial II hasta tercero de bachillerato; así también se considera que en la institución labora personal militar, administrativo y docentes que forman parte de la comunidad educativa, por lo que se evidencia la necesidad de contar con el servicio de bar dentro de la institución.

## **3. JUSTIFICACIÓN:**

Considerando el ámbito legal que rige a la fecha, es pertinente considerar el Acuerdo Interministerial Nro. 00007-2020, suscrito entre el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud Pública, mismo que expide el Reglamento para el control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, que regula el fin específico del arrendamiento de bares escolares, el cumplimiento de los estándares nutricionales y de higiene que garanticen la aplicación de los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales que permitan que los alimentos y bebidas que se consumen sean seguros. Por otra parte, conforme los antecedentes antes mencionados es pertinente manifestar que el ordenamiento jurídico ha previsto un procedimiento especial para el arrendamiento de bienes inmuebles pertenecientes al sector público, el cual contiene requisitos específicos que deben ser cumplidos.

## **4. OBJETIVOS:**

### **a. Objetivo General**

Arrendar los espacios físicos ubicados en la UNIDAD EDUCATIVA "PATRIA", a fin que se instale el servicio del bar escolar, el cual ofertará alimentos y bebidas sanas, nutritivas e inofensivos, cumpliendo con los parámetros higiénicos, saludables e indicadores nutricionales establecidos para el efecto para mejorar el rendimiento escolar de los cadetes.

## **b. Objetivo Especifico**

- ✓ Garantizar el expendio de alimentos y bebidas saludables e higiénicamente preparadas a niños, niñas y adolescentes que asisten a las instituciones educativas fiscomisionales.
- ✓ Legalizar los procedimientos para el proceso de arrendamiento del bar escolar.
- ✓ Priorizar actividades de prevención y promoción de la salud al interior de la institución educativa.

## **5. ALCANCE**

La unidad Educativa Patria busca facilitar 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 el bar comedor (estudiantil) sean sanos nutritivos e inoctrinos; 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.

## **6. METODOLOGÍA DE TRABAJO**

- ✓ Los prestadores del servicio el bar comedor (estudiantil), 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 el bar comedor (estudiantil), 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 (6) 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 del bar comedor (estudiantil) 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 del bar escolar 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.

**EL BAR ESCOLAR DE ACUERDO CON SU CATEGORIZACIÓN DEBERÁN CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:**

- ✓ Disponer de agua segura permanentemente.
- ✓ 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.

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

La UNIDAD EDUCATIVA PATRIA 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 0001-15
- Acuerdo Interministerial 001-2022
- Lineamientos para los contratos de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación.

TÉRMINOS DE REFERENCIAS	REQUERIMIENTO/SUGERENCIAS
	<p><b>Descripción:</b> Bar Comedor  <b>Ubicación:</b> Km12 1/2 Panamericana norte, Frente a la Brigada Patria  <b>Datos estructurales:</b> El bar del área del colegio es una construcción de hormigón armado, cubierta metálica, piso liso de hormigón, sistema de agua potable, y aguas servidas por tubería, sistema eléctrico empotrados, con una puerta posterior de ingreso y ventanas metálicas parte frontal por dónde se realiza la atención.</p> <p><b>Área Total edificación (m<sup>2</sup>):</b> 130 m2  <b>Área del bien Inmueble a arrendar (m<sup>2</sup>):</b> 41 m2  <b>Área de cocina (m<sup>2</sup>):</b> 51.15 m2  <b>Área de atención (m<sup>2</sup>):</b> 78.85 m2</p> <p style="text-align: center;"><b>LA UNIDAD EDUCATIVA CUENTA CON 1020 CADETES</b></p>

**Se conforma la comisión evaluadora de las ofertas conformada por:**

- ✓ Rector/ Director de la Institución Educativa como presidente
- ✓ Dos inspectores (miembro calificador)
- ✓ Dos docentes (veedores) de la Unidad Educativa con formación académica con relación al tema.
- ✓ Presidente del comité de padres de familia (miembro calificador)
- ✓ Un personal militar administrativo(secretario)

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

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

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

Para el canon de arrendamiento y el manejo financiero por concepto de Arrendamiento del bar escolar de la UNIDAD EDUCATIVA "PATRIA" 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.

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

1. 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.
2. 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.

#### **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 formula 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.”

### **8. PLAZO DE EJECUCION**

La duración del contrato de arrendamiento será por el plazo improrrogable de 2 AÑOS calendario, contados a partir de la suscripción del contrato.

### **9. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN**

Se evaluarán las ofertas considerando los siguientes parámetros:

El contrato se celebrará entre la máxima autoridad de la Unidad Educativa Patria 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 el bar comedor (estudiantil) 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, fisco-municipales 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.

#### **CONSIDERACIONES PARA SELECCIÓN DEL PROVEEDOR**

- ✓ Para la prestación del servicio se prohíbe la participación de docentes, autoridades, personal administrativo, asociaciones, comités y personal de servicio que laboren en la institución; así como la de sus familiares hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad.
- ✓ Las autoridades de la Institución 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 institución educativa.

Requisitos del Arrendatario (a) A la oferta se adjuntarán obligatoriamente los siguientes documentos:

- ✓ 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.
- ✓ 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 la Tosferina 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

## NIVEL DE PREPARACIÓN ACADÉMICA

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

**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.)	12
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.)	14

El máximo puntaje por el primer parámetro es de **14 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.

## CURSOS DE CAPACITACIÓN

Solamente se considerarán los certificados o diplomas debidamente notarizados 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)	2
2	Hasta 60 horas (cursos acumulados)	4
3	Hasta 120 horas (cursos acumulados)	8
4	Más de 120 horas (cursos acumulados)	10

El máximo puntaje por este parámetro es de **10 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.

## 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	2
2	Restaurantes	4
3	Bares escolares	<b>6</b>
<b>b)</b>	<b>Años de experiencia afines</b>	
1	Dos años o menos	2
2	De 2 a 4 años	4
3	Más de 4 años	<b>6</b>

El máximo puntaje por este parámetro es de **12 puntos**.

### NOTA:

Solamente el trabajo realizado en lugares afines tendrá su valoración máxima de 6 puntos;

Años de experiencia en trabajos afines tiene su puntaje considerando el tiempo de trabajo, desde menos de un año hasta más de 5 años; el máximo puntaje es de 6 puntos.

La sumatoria del segundo parámetro, registrado en los cuadros 2 y 3, llegará a un puntaje máximo de **22 puntos**.

La experiencia debe ser comprobable mediante certificados notariados.

### 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 36 puntos.

Cuadro No 4

PARÁMETROS	DETALLE	PUNTAJE
Primero	Nivel Académico	14
Segundo	Cursos de capacitación	10
<b>Experiencia:</b>		
	Trabajos afines	6
	Tiempo de trabajo	6
<b>Total, puntaje</b>		<b>36</b>

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

Luego de publicados los resultados, los aspirantes a Administrador de Bar Escolar podrán 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 a la UNIDAD EDUCATIVA PATRIA

**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.

<b>TIPOLOGÍA DEL BAR</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>
<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.

**10.EQUIPO Y PERSONAL MINIMO REQUERIDO POR TIPOLOGIA DE BAR**

<b>EQUIPOS Y/O INSTRUMENTOS:</b>			
<b>Nombre del Equipo / instrumento</b>	<b>Características</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Requerimiento para justificar</b>
Cocina industrial	Funcional mínimo 3 quemadores	2	Certificado de disponibilidad de los equipos mínimos requeridos (incluir fotos).
Gas industrial	Funcional Gas industrial grande	2	
Horno grande	Funcional	1	
Mesón metálico acero inoxidable de trabajo	Funcional	2	
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)	1	
Licadora industrial en excelente estado	Funcional	2	
Ollas excelente estado	Mínimo 4 variación de cuerdo a la cocción de los alimentos	6	
Sartenes excelente estado	Mínimo 4 variación de cuerdo a la cocción de los alimentos	6	
Campana de aluminio para la extracción de olores	Funcional	2	

Contenedores de alimentos adecuados para fríos o calientes	Funcional	3	
Vajilla y utensilios metálica 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 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	200	
Vajilla y utensilios descartables	Funcional Mantener en stock	500	
Mesas	De madera fijas de 4 puestos, con protector de vidrio fáciles de limpiar	15	
Sillas	Mixtas, sillón acolchonado, borde de patas antideslizante.	80	
Extintores	Extintor clase A	2	
Extintores	Extintor clase F o K	2	
Refrigerador/ Congelador	Funcional	2	

<b>PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO</b>				
<b>FUNCIÓN</b>	<b>NIVEL DE ESTUDIO</b>	<b>TITULACIÓN / CERTIFICACIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>EXPERIENCIA</b>
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
Personal de limpieza	Bachiller o Superior	Cualquier especialidad	1	---
Cocinero	Bachiller o Superior	Nutricionista/ experiencia en áreas afines	1	12 meses
Elaborar menús y cocinero	Superior	Chef	1	12 meses

## **BAR COMEDOR**

Se requiere por cada bar lo siguiente:

### Expendedor o vendedor

- ✓ Ofertar preparaciones saludables e higiénicamente preparadas para el servicio de venta el bar escolar.
- ✓ Buen trato con los estudiantes.
- ✓ Cobro y pago a clientes.
- ✓ Recepción y entrega de mercadería.
- ✓ Mantener limpias las instalaciones y servicios higiénicos.
  
- ✓ Deberá presentar a la entrega de la oferta:
- ✓ Certificado de experiencia de mínimo seis meses en actividades similares
- ✓ Certificado de vacunación contra Tosferina.

### Ayudante

- ✓ Preparar los alimentos
- ✓ Mantener limpias las áreas donde se expenden y consumen los alimentos y bebidas.
- ✓ Colaborar en la conservación y almacenamiento de las materias primas a ser utilizadas para la preparación de alimentos.
- ✓ Certificado de vacunación contra Tosferina.

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 Tosferina.

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

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 vacunación contra Tosferina
- ✓ Certificado de manipulación de alimentos

Personal de Limpieza: Deberá presentar a la entrega de la oferta:

- ✓ Certificado de experiencia de mínimo seis meses en actividades similares.
- ✓ Certificado de vacunación contra Tosferina.

## **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)
- ✓ 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 Salud emitido por el Ministerio de Salud Pública actualizado.

## **CONDICIONES DEL ARRENDAMIENTO**

El arrendamiento de la instalación educativa destinada para el expendio de alimentos y bebidas en bares escolares, según la tipología de bares descrita en la metodología de trabajo, a efectos de satisfacer las necesidades de los estudiantes. De igual forma recibir el canon de arrendamiento correspondiente al bar, el cual será destinado al autofinanciamiento de LA UNIDAD EDUCATIVA PATRIA

De igual forma se establecen las características del arrendamiento para el expendio 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. 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 = 1020**

**Porcentaje (40%) de No. de Estudiantes = 408**

**V/rural = 0,25 ctvs**

Al aplicar la formula el valor del canon de arrendamiento bar comedor, es de USD 144.53 más 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 # 8032660604 perteneciente a la UNIDAD EDUCATIVA PATRIA.

## **2. OBLIGACIONES DE LAS PARTES**

### **Obligaciones del arrendador**

- Entregar los Anexos y demás documentos previstos en la metodología de trabajo.
- Término para la atención o solución de peticiones o problemas; 5 días calendarios para la solución de peticiones o problemas presentados por el 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.

### **Obligaciones del arrendatario**

- El contratista en general, deberá cumplir con todas las obligaciones que naturalmente se desprenden o emanan 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 U.E 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 el bar comedor (estudiantil) 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 UNIDAD EDUCATIVA PATRIA 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.

### **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**

El administrador del contrato, por parte de la UNIDAD EDUCATIVA PATRIA, será la CAPT DE MG CALDERÓN CABRERA ESTEFANÍA JULIANA, con cédula de identidad 1003691159, que desempeña el cargo de INSPECTOR GENERAL, de la UNIDAD EDUCATIVA PATRIA, o quien haga sus veces. 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.

### **3. 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.

### **4. PLAZO**

La duración del contrato de arrendamiento será por el plazo de 2 años entre la UNIDAD EDUCATIVA PATRIA y el arrendatario, contado desde la fecha de suscripción del contrato. Se podrá renovar de mutuo acuerdo, previa manifestación escrita por las partes.

### **5. PROHIBICIÓN DEL ARRENDATARIO**

- Se prohíbe que el bar escolar sea sitio de vivienda, dormitorio, o de cuidado diario para niños o niñas de cualquier edad. Se prohíbe de forma estricta la presencia de animales.

- 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.
- 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.

## **11. CONDICIONES**

### **ESPECÍFICA**

#### **OBLIGACIONES**

#### **VARIAS:**

- ✓ Cumplir con el contrato.
- ✓ Cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en el capítulo IV del Acuerdo Interministerial N° 00007-2020.
- ✓ Cumplir con las Normas del Capítulo IV Inciso Bares y Restaurantes desde el Art. 74 al 92.
- ✓ Cumplir con las Normas del Reglamento para el Control del Funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación (Artículos 3, 4, 5, 6, 7, 17 y 18.)
- ✓ Pagar el canon de arrendamiento, dentro de los cinco primeros días del mes.
- ✓ Brindar un servicio de calidad con calidez.
- ✓ Mantener el inmueble en condiciones óptimas de higiene tanto en la preparación, manipulación y expendio de los alimentos.
- ✓ Exigir el uso adecuado de uniformes, mallas y guantes al personal que prepara y/o atiende en el bar comedor, según la actividad que se realice.
- ✓ Se abstendrá de ofrecer bebidas alcohólicas, cigarrillos y demás productos prohibidos por la ley.
- ✓ Exhibir los precios y valores nutritivos de los productos, previamente autorizados por la UNIDAD EDUCATIVA "PATRIA", con valores estandarizados en el mercado.
- ✓ Cobrar a los estudiantes de la UNIDAD EDUCATIVA "PATRIA", rebajas de hasta el 2% en los productos comercializados, por esta concesión.

El ofertante deberá presentar un cronograma mensual del menú a servir, el cual debe incluir todos los grupos de alimentos cumpliendo con la ley de la variedad, usando productos de buena calidad y con el respectivo registro sanitario, el menú del desayuno (2 opciones), almuerzo (2 opciones) y merienda será entregado con quince días de anticipación.

Mantener el lugar, y su área al menos de 100 metros circundante, limpio, sin maleza, sin basura y realizar mantenimiento necesario, como fumigación cada semana contra plagas y roedores.

Tener suficientemente asegurados los elementos de su propiedad y los instalados en el bar, así como el contenido del mismo.

Serán por cuenta y a cargo del ADJUDICADO la solicitud, tramitación y obtención de los permisos y licencias oficiales de instalación, apertura y utilización del bar comedor.

Si cualquier autoridad administrativa impusiera la obligación de realizar cualquier tipo de obras o establecer cualquier instalación en el local como consecuencia de las actividades llevadas a cabo por el ADJUDICADO y/o derivadas del uso del referido local, el importe de todas ellas será de cuenta y a cargo del mismo. Pagar a los trabajadores y servidores bajo su dependencia, las remuneraciones y más beneficios sociales que contempla el Código del Trabajo, la Ley de Seguro Social Obligatorio y demás disposiciones vigentes en el campo laboral. Asimismo, dar a conocer oportunamente a sus trabajadores que no existe ningún tipo de relación laboral entre ellos y la UNIDAD EDUCATIVA "PATRIA".

Cumplir y acatar los Reglamentos y normas expedidas por la UNIDAD EDUCATIVA "PATRIA" en cuanto estas sean aplicables.

El Arrendatario, no tendrá la facultad de firmar contratos y/o convenios de preferencia o exclusividad por ninguno de los productos que comercialice dentro de esta institución. Debiéndose acoger a los distintos convenios que la UNIDAD EDUCATIVA "PATRIA" realice. El ofertante deberá presentar un cronograma mensual del menú a servir, el cual debe incluir todos los grupos de alimentos cumpliendo con la ley de la variedad, usando productos de buena calidad y con el respectivo registro sanitario, el menú del desayuno (2 opciones), almuerzo (2 opciones) y merienda será entregado con quince días de anticipación.

Mantener el lugar, y su área al menos de 100 metros circundante, limpio, sin maleza, sin basura y realizar mantenimiento necesario, como fumigación cada semana contra plagas y roedores.

Tener suficientemente asegurados los elementos de su propiedad y los instalados en el bar, así como el contenido del mismo.

Serán por cuenta y a cargo del ADJUDICADO la solicitud, tramitación y obtención de los permisos y licencias oficiales de instalación, apertura y utilización del bar comedor.

Si cualquier autoridad administrativa impusiera la obligación de realizar cualquier tipo de obras o establecer cualquier instalación en el local como consecuencia de las actividades llevadas a cabo por el ADJUDICADO y/o derivadas del uso del referido local, el importe de todas ellas será de cuenta y a cargo del mismo.

Pagar a los trabajadores y servidores bajo su dependencia, las remuneraciones y más beneficios sociales que contempla el Código del Trabajo, la Ley de Seguro Social Obligatorio y demás disposiciones vigentes en el campo laboral. Asimismo, dar a conocer oportunamente a sus trabajadores que no existe ningún tipo de relación laboral entre ellos y la UNIDAD EDUCATIVA "PATRIA".

Cumplir y acatar los Reglamentos y normas expedidas por la UNIDAD EDUCATIVA "PATRIA" en cuanto estas sean aplicables.

El Arrendatario, no tendrá la facultad de firmar contratos y/o convenios de preferencia o exclusividad por ninguno de los productos que comercialice dentro de esta institución. Debiéndose acoger a los distintos convenios que la UNIDAD EDUCATIVA "PATRIA" realice.

## HIGIENE Y ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL:

- ✓ El personal que labora en el bar comedor (estudiantil) 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 que trabaja en el bar comedores (estudiantiles) 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 (estudiantiles) 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 (estudiantil), 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 (estudiantil).
- ✓ 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).

## EXPENDIO DE LOS ALIMENTOS:

- ✓ El arrendador del bar comedor (estudiantil) del establecimiento educativo expenderá alimentos aplicando medidas de higiene y protección para asegurar su inocuidad.
- ✓ Los alimentos, bebidas y preparaciones que se expendan en el bar comedor (estudiantil) 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 en el bar comedor (estudiantil) 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 (estudiantil), 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 en el bar comedor (estudiantil), porque su consumo frecuente puede ocasionar sobrepeso y obesidad.
- ✓ El administrador del bar comedor (estudiantil) deberá considerar evitar el alto contenido de nutrientes indicadores de exceso de energía que no se podría expender en el bar comedor (estudiantil), sin perjuicio de otros que se pueden incluir.
- ✓ El arrendatario del bar 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 (estudiantil), 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 deberá contar con un software de gestión de bar escolar, 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:

- ✓ 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 de sodio)	(equivale a entre 120 a 600 mg de sodio)

Cuadro 3: 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 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, áreas periféricas; que comprende la limpieza del área que rodea al bar comedor (estudiantil) en la Unidad Educativa "PATRIA".

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.

Los locales arrendados deberán ser usados 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.

## **12. MULTAS**

El arrendatario conviene en pagar al arrendador, en concepto de multa, la cantidad equivalente al CERO COMA UNO POR CIENTO (0,1 %) sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse, sin el IVA, **por cada día de retardo** en la ejecución de las obligaciones contractuales, **así como por incumplimientos de las demás obligaciones contractuales** que contrae en virtud de la contratación.

Si el valor de las multas excede del 5% del monto total del contrato, el arrendador podrá darlo por terminado anticipada y unilateralmente.

El cobro de las multas no excluye el derecho de la UNIDAD EDUCATIVA DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR N° 13 "PATRIA" para exigir el cumplimiento del contrato o para exigir su terminación o declararlo unilateralmente terminado, según corresponda y, en cualquiera de estos casos, requerir además el resarcimiento y pago de daños y perjuicios de conformidad con la Ley.

El pago de la multa no extingue la obligación principal del contratista.

### **13. ENTREGA DE OFERTAS**

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 COMPRASPÚBLICAS, 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 (...)”

**Las ofertas deberán ser entregadas en las instalaciones de la Unidad Educativa de fuerzas Armadas Colegio Militar N°13 “Patria” departamento de COMPRAS PÚBLICAS** correspondiente, en las fechas indicadas por la misma considerando que se deberá realizar de la siguiente manera:

En sobre cerrado que contenga la documentación en medio físico y con respaldo magnético (CD).

La documentación de respaldo y los formularios generados del proceso deberán estar debidamente suscritas con el aplicativo Firma EC (parámetro obligatorio).

No se aceptará documentación fuera de tiempo.

### **14. APERTURA DE OFERTAS**

Se realizará en la oficina de COMPRAS PÚBLICAS de la UNIDAD EDUCATIVA DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR N°13 “PATRIA”

Ciudad: Latacunga

Dirección: Panamericana norte km 12 1/2

Referencia: Frente a la Brigada de Fuerzas Especiales Patria.

<b>ELABORADO POR:</b>	<b>REVISADO POR:</b>	<b>APROBADO POR:</b>
<p data-bbox="244 443 552 472">Coronel S. Jéssica T.</p> <p data-bbox="276 483 448 512">CAPT COM</p> <p data-bbox="225 524 509 553"><b>JEFE LOGÍSTICO</b></p> <p data-bbox="225 564 555 593">certification SERCOP</p> <p data-bbox="312 604 517 633">YjNGDDghiW</p>	<p data-bbox="663 443 943 472">Yánez C. Freddy X.</p> <p data-bbox="743 483 858 512">MAYO I</p> <p data-bbox="699 524 932 553"><b>VICERRECTOR</b></p> <p data-bbox="663 564 991 593">certification SERCOP</p> <p data-bbox="732 604 906 633">9z5Zdck90I</p>	<p data-bbox="1102 443 1334 472">Moscoso O. José G.</p> <p data-bbox="1142 483 1257 512">TCRN EM</p> <p data-bbox="1082 524 1434 553"><b>RECTOR DE LA U. E "PATRIA"</b></p> <p data-bbox="1082 564 1331 593">certificación SERCOP</p> <p data-bbox="1158 604 1358 633"><b>LhImIHOEnB</b></p>