

FUERZA TERRESTRE

UNIDAD EDUCATIVA PATRIA

PLIEGO

PROCEDIMIENTO ESPECIAL- ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE

PROCESO:

ARBI-UEPATRIA-2025-001

Objeto de Contratación:

PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO DE UN BAR COMEDOR PARA BRINDAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LA UNIDAD EDUCATIVA "PATRIA".

Latacunga, 04 de septiembre de 2025

**PLIEGOS CONTRATACIÓN
ARRENDAMIENTO DE INMUEBLE**

ÍNDICE

I. CONDICIONES PARTICULARES DEL PROCEDIMIENTO DE LA PUBLICACIÓN ESPECIAL

SECCIÓN I	CONVOCATORIA
SECCIÓN II	OBJETO DE LA CONTRATACIÓN, PRESUPUESTO REFERENCIAL Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 2.1 Objeto 2.2 Presupuesto referencial 2.3 Términos de referencia
SECCIÓN III	CONDICIONES DEL PROCEDIMIENTO 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	EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS 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.
	ANEXOS

II. CONDICIONES GENERALES DE LA PUBLICACION ESPECIAL

SECCIÓN I	DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN <ul style="list-style-type: none">1.1 Participantes1.2 Presentación y apertura de ofertas técnicas1.3 Inhabilidades1.4 Obligaciones de los Oferentes1.5 Preguntas, Respuestas y Aclaraciones1.6 Modificación de los Pliegos1.7 Causas de Rechazo1.8 Adjudicación y notificación1.9 Garantías1.10 Cancelación del Procedimiento
	<ul style="list-style-type: none">1.11 Declaratoria de Procedimiento Desierto1.12 Adjudicatario Fallido1.13 Suscripción del Contrato1.14 Moneda de Cotización y Pago1.15 Reclamos1.16 Administración del Contrato1.17 Visitas al sitio de entrega/instalación de bienes1.18 Inconsistencias, simulación y/o inexactitud de la información
SECCIÓN II	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS <ul style="list-style-type: none">2.1. Metodología de evaluación de las ofertas2.2. Parámetros de evaluación2.3 De la evaluación
SECCIÓN III	FASE CONTRACTUAL <ul style="list-style-type: none">3.1 Ejecución del contrato:

III. FORMULARIOS

<p>SECCIÓN I</p> <p>Formulario 3.- Canon de arrendamiento, plazo de ejecución y vigencia de la oferta</p> <p>Formulario 4.- Detalle de la experiencia.</p> <p>Formulario 5.- Detalle de los productos ofertados con sus principios, sometiéndose al Acuerdo Interministerial 00007-2020.</p> <p>Formulario 6.- Equipo mínimo</p>	<p>FORMULARIO DE LA OFERTA</p> <ol style="list-style-type: none">1.1. PRESENTACIÓN Y COMPROMISO1.2. DATOS GENERALES DEL OFERENTE1.3. COMPONENTES DE LOS BIENES / SERVICIOS OFERTADOS1.4. OFERTA ECONÓMICA1.5. CERTIFICADO DE HONORABILIDAD1.6. LISTADO DE PRODUCTOS A VENDER CON LOS PRECIOS VIGENTES1.7. FOTOCOPIAS DE CÉDULA Y CERTIFICADO DE VOTACIÓN1.8. REFERENCIAS BANCARIAS1.9. REFERENCIAS COMERCIALES.1.10. REFERENCIAS PERSONALES.1.11. FOTOCOPIA DEL RUC o RISE1.12. CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES TRIBUTARIAS CON EL SRI.1.13. CARTA DE COMPROMISO DE ENTREGA DE PERMISO DE FUNCIONAMIENTO, TASA DE PREVENCIÓN CONTRA INCENDIOS CERTIFICADO DEL MINISTERIO DE SALUD DE TODOS QUIENES LABORARÁN EN EL ESTABLECIMIENTO Y REGISTRO DE SUS EMPLEADOS AL INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL.
--	---

PUBLICACION ESPECIAL
PE-COMIL13-2025-01
I. CONDICIONES PARTICULARES DE LA PUBLICACION ESPECIAL

SECCIÓN I CONVOCATORIA

Considerando que la UNIDAD EDUCATIVA PATRIA, 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, en lo previsto en Sección II CAPITULO II de la Resolución del Servicio Nacional de Contratación Pública No. RE-SERCOP-2016-0000072, Convoca al procedimiento de ARRENDAMIENTO DEL BIEN INMUEBLE PARA EL FUNCIONAMIENTO Y ADMINISTRACIÓN DE BARES; Bar del sector de las aulas de bachillerato y bar tipo comedor sector primaria de la UNIDAD EDUCATIVA "PATRIA", se convoca a 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) 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 08 de septiembre de 2025 de 11:00 a 12:00 en la oficina del Departamento administrativo**, a fin de que la UNIDAD EDUCATIVA PATRIA, 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 se presentarán de forma física a los oferentes que no cuenten con el RUP, los demás oferentes que cuenten con RUP deberán subir la oferta al sistema SOCE en la sección de Compras Públicas UNIDAD EDUCATIVA PATRIA, ubicado en Latacunga panamericana norte km 12 ½ frente a la Brigada Patria, la cual deberá estar en un sobre cerrado y digitalmente al correo comil13patria@yahoo.com, 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 – RGLOSNCPL los oferentes que se encuentren habilitados en el RUP seguirán el proceso en el Sistema Oficial de Contratación Pública (SOCE).
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 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 PATRIA.
7. Para este proceso, el (la) arrendatario (a) adjudicado (a), entregará en calidad de garantía el valor por los cánones determinados en los términos de referencia, que el arrendador se compromete a devolver al término 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 PATRIA.” 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 24 meses, que regirá al siguiente día 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 PATRIA.
10. El canon de arrendamiento más el gasto por el concepto indicado en el numeral anterior serán pagados por EL ARRENDATARIO en su totalidad de manera anticipada dentro del plazo de los cinco (5) primeros días de cada mes, mismo que se realizará mediante depósito a la Cuenta Corriente **Banco General Rumiñahui 8032660604 a nombre de UNIDAD EDUCATIVA PATRIA**; 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 Rector de la UNIDAD EDUCATIVA PATRIA. El procedimiento se ceñirá a las disposiciones de la LOSNCP, su Reglamento General, las resoluciones del SERCOP, normas supletorias y el presente pliego.
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 PATRIA, 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.

Latacunga, 04 de septiembre de 2025

MOSCO SO ONTANEDA JOSÉ GALO
TCRN EM
RECTOR DE LA UNIDAD EDUCATIVA PATRIA

SECCIÓN II

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

2.1 OBJETO DE CONTRATO: Este procedimiento precontractual tiene como propósito seleccionar la oferta que genere los mejores ingresos y servicios a la institución, que cubra con las necesidades de la UNIDAD EDUCATIVA PATRIA y ofrezca la mejor oferta de acuerdo a las necesidades de la unidad educativa, para el proceso de ARRENDAMIENTO DEL BIEN INMUEBLE PARA EL FUNCIONAMIENTO Y ADMINISTRACIÓN DE BARES; Bar tipo comedor de la UNIDAD EDUCATIVA "PATRIA"
PRESUPUESTO REFERENCIAL: El precio referencial del canon mensual por arrendamiento del bar REGLAMENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN Sector Público es de: 1 Bar Comedor, USD 144,53 dólares americanos (Ciento cuarenta y cuatro con 53 /100) mensuales. El valor NO INCLUYE IVA, ni el valor por consumo de agua y energía eléctrica, valores que deberán ser cancelados dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes directamente en la Tesorería de la UNIDAD EDUCATIVA PATRIA. El pago del canon será por anticipado en efectivo o cheque certificado, de conformidad a lo establecido en el Art. 23 literal a) del Acuerdo Ministerial 00007-2020.

2.1.1 ACTUALIZACIÓN DEL CANON DE ARRENDAMIENTO: La referida renta se actualizará trimestralmente según las variaciones que experimente, en los doce meses inmediatamente anteriores a la fecha de cada actualización, el Índice de Precios al Consumidor (IPC), elaborado por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) u Organismo que lo sustituya, servirá como base para actualizar en cada caso el canon de arrendamiento vigente.

2.1.2 RETRASOS PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO: En el caso de que el (la) ARRENDATARIO (A) incumpliese su obligación de pago del canon de arrendamiento y cantidades asimiladas, si las hubiese, dentro de los cinco primeros días de cada mes, pactados en el Contrato de Arrendamiento, el ARRENDADOR queda plenamente facultado, para iniciar el correspondiente procedimiento judicial contra el (la) ARRENDATARIO (A), bien en desahucio por falta de pago de dicho monto, terminación de contrato o bien en reclamación de cantidad, siendo todas las costas judiciales y extrajudiciales, incluidas las de Abogado y Procurador aunque no fuera preceptiva su intervención, que con tal motivo u otro análogo se causaran, de cuenta y cargo del (la) ARRENDATARIO (A).

En el caso de que la parte arrendataria se encontrare atrasada en el pago del precio del alquiler, de dos pensiones mensuales y se hubieren mantenido hasta la fecha en que se produjo la citación de la demanda al (la) arrendatario (a) conforme a lo estipulado, y se encuentre ausente sin haber manifestado por escrito a la parte ARRENDADORA que su ausencia sería por el tiempo provisional que indique, se considerará que de forma unilateral y arbitraria, rescinde el presente contrato de arrendamiento, y pone a

la total y libre disposición de la propiedad, el local objeto de la presente relación contractual arrendaticia, sin tener nada que reclamar de su interior, pudiendo disponer la propiedad ARRENDADORA del local con toda libertad y sin necesidad de acudir a procedimiento judicial de desahucio, una vez finalizado el mes cuyo precio adeudado será efectivizado de la garantía presentada.

2.2 TÉRMINOS DE REFERENCIA:

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 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.

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 (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 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.

LOS BARES ESCOLARES 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 de un 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>Descripción: Bar Comedor Ubicación: Km12 1/2 Panamericana norte, Frente a la Brigada Patria Datos estructurales: 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 donde se realiza la atención.</p> <p>Área Total edificación (m²): 130 m2 Área del bien Inmueble a arrendar (m²): 41 m2 Área de cocina (m²): 51.15 m2 Área de atención (m²): 78.85 m2</p> <p style="text-align: center;">LA UNIDAD EDUCATIVA CUENTA CON 1020 CADETES</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.

1. CÁLCULO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO CORRESPONDIENTE A CADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.

Para el canon de arrendamiento y el manejo financiero por concepto de Arrendamiento de dos bares escolares 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 trimestrales, 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 valor constante*40% del total estudiantes*($\$0.25$ ó $\$0.35$) *10% = valor mensual de arrendamiento + 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.”

2. 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.

3. 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 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, fisco-misionales 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

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 SENEKYT 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 SENEKYT 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
a)	Trabajos afines	
1	Lugares o puestos de comida	2
2	Restaurantes	4
3	Bares escolares	6
b)	Años de experiencia afines	
1	Dos años o menos	2
2	De 2 a 4 años	4
3	Más de 4 años	6

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
Experiencia:		
	Trabajos afines	6
	Tiempo de trabajo	6
Total, puntaje		36

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 Comedor 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.

TIPOLOGÍA DEL BAR	CARACTERÍSTICAS
Bar escolar comedor	Local cerrado cuyas dimensiones superan los dieciséis (16) metros cuadrados, y que cuenta con equipamiento e infraestructura completa. Requiere del permiso de funcionamiento.

4. EQUIPO Y PERSONAL MINIMO REQUERIDO POR TIPOLOGIA DE BAR

EQUIPOS Y/O INSTRUMENTOS:			
Nombre del Equipo / instrumento	Características	Cantidad	Requerimiento para justificar
Cocina industrial	Funcional mínimo 3quemadores	2	Certificado de disponibilidad de los equipos mínimos requeridos (incluir fotos).
Gas industrial	Funcional Gas industrial grande	4	
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	20	
Sillas	Mixtas, sillón acolchonado, borde de patas antideslizante.	100	
Extintores	Extintor clase A	2	
Extintores	Extintor clase F o K	2	
Refrigerador/ Congelador	Funcional	2	

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
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 del bar comedor 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 del bar comedor:

- 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 el 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 el bar escolar, 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 del bar, 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

- La 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 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 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 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

La arrendataria 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.

5. 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 los dos bares, 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 del 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 comedor (estudiantil) 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 (estudiantil) 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 los dos bares comedores (estudiantiles), 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 de los dos bares comedores (estudiantiles).
- ✓ 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 los dos bares comedores (estudiantiles).
- ✓ 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 de los dos bares comedores (estudiantiles).

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 del 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 del bar comedor (estudiantil) deberá 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 expenderse alimentos y bebidas procesadas en el bar comedor estudiantiles), que contengan un alto contenido de cafeína (entre otros está: Red Bull, Monster, V220 y demás).
- ✓ No podrán expenderse 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 expenderse, ni comercializarse en los dos bares

comedores (estudiantiles), porque su consumo frecuente puede ocasionar sobrepeso y obesidad.

- ✓ El administrador de del bar comedor (estudiantil)deberá considerar evitar el alto contenido de nutrientes indicadores de exceso de energía que no se podría expender en los dos bares comedores (estudiantiles), sin perjuicio de otros que se pueden incluir. 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 de los bares 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 los dos bares comedores (estudiantiles), 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 de los bares 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:

- ✓ 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
- ✓ Azúcares
- ✓ Carne – Pollo - Pescado – Mariscos
- ✓ Se prohíbe que el local del bar sea sitio de vivienda o dormitorio.
- ✓ Se prohíbe que en el bar comedor (estudiantil) 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:

Nutrientes Indicadores	BAJO	MEDIO	ALTO
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)

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, baños que correspondan y 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 los dos inmuebles 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.

**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	04/09/2025	12:00
Fecha límite de audiencia de preguntas y aclaraciones	08/09/2025	16:00
Fecha límite de propuesta	10 /09/2025	15:00
Fecha límite apertura de ofertas	10 /09/2025	16:00
Fecha estimada de adjudicación	15/09/2025	16:00

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	11/09/2025	16:00
Fecha límite para convalidación errores	12/09/2025	15:30
Fecha estimada de adjudicación	18/09/2025	17:00

3.2 Vigencia de la oferta: La oferta se entenderá vigente hasta la fecha de celebración del contrato.

3.3 Precio de la Oferta:

Los precios presentados por el oferente son de su exclusiva responsabilidad. Cualquier omisión se interpretará como voluntaria y tendiente a conseguir precios que le permitan presentar una oferta más ventajosa.

La UNIDAD EDUCATIVA PATRIA ofrece el Arrendamiento de un Bien Inmueble para que el oferente preste los servicios objeto de la contratación en cumplimiento de los términos de referencia correspondientes y a plena satisfacción de la Unidad Educativa.

3.4 Forma de presentar la oferta técnica: los proveedores que se encuentren habilitados en el RUP deberán subir las ofertas al Portal de Compras Públicas obligatoriamente

De acuerdo al RGLOSNC P Art. 74.-Presentación de ofertas. -La oferta se deberá presentar únicamente a través del Portal COMPRAS PÚBLICAS hasta la fecha límite para su presentación, debidamente firmada electrónicamente, a excepción de los procedimientos de Ferias Inclusivas y los que el Servicio Nacional de Contratación Pública determine por su naturaleza.

Las ofertas deben ser presentadas por los participantes en los procedimientos de contratación pública de manera independiente y sin conexión o vinculación con otras ofertas, personas, compañías o grupos participantes en dicho procedimiento, ya sea de forma explícita o en forma

oculta.

En caso de detectarse la vinculación establecida en el número 9.4 del artículo 6 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, las ofertas vinculadas quedarán inhabilitadas para participar en ese proceso. La oferta técnica se presentará de forma digital al correo comil13patria@yahoo.com con sus respectivas firmas electrónicas, hasta la fecha y hora indicadas en la convocatoria.

Los proveedores que no cuenten con el RUP podrán presentar las ofertas de forma física en un sobre que contenga la siguiente ilustración:

<p style="text-align: center;">PUBLICACIÓN ESPECIAL PE-UEPATRIA-2025-001</p> <p style="text-align: center;">SOBRE ÚNICO</p> <p>Señor MOSCOYO O. GALO J. TCRN -EM RECTOR Presente. –</p> <p>Objeto de Contratación: PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO DE UN BAR COMEDOR PARA BRINDAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LA UNIDAD EDUCATIVA "PATRIA".</p> <p>Institución a la que participa: UNIDAD EDUCATIVA PATRIA</p> <p>PRESENTADA POR: _____</p> <p>RUC: _____</p>
--

No se tomarán en cuenta las ofertas entregadas en otro lugar o después del día y hora fijados para su entrega-recepción.

Se recibirán las ofertas solamente en el Departamento de Compras Públicas, donde se conferirá firma de recepción por cada oferta entregada y anotará, tanto en los recibos como en el sobre de la oferta, la fecha y hora de recepción.

A la entrega de documentos en la oferta no es necesario que sea notariada; únicamente el oferente adjudicatario deberá cumplir con la entrega notariada de documentos para la suscripción del contrato, (de ser el caso).

3.5 Plazo de Ejecución: El plazo de duración del contrato es de dos (2) años, contado a partir de la suscripción del respectivo contrato.

3.6 Forma de Pago: Los pagos se realizarán de la manera prevista en el número 7 de la Convocatoria.

Se depositará mensualmente en la cuenta corriente de ingresos del Banco General Rumiñahui 8032660604 a nombre de UNIDAD EDUCATIVA PATRIA.

SECCIÓN IV

EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS TÉCNICAS

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:

- Carta de Presentación y Compromiso.
- Datos Personales del Oferente
- Componentes de los Bienes / Servicios Ofertados
- Oferta Económica
- Certificación de Honorabilidad.
- Listado de Productos a Vender con los precios vigentes.
- Copia de Cédula de Ciudadanía y Papeleta de Votación.
- Referencias Bancarias.
- Referencias Comerciales.
- Referencias personales
- Copia del RUC que avale la actividad económica
- Certificado de cumplimiento de obligaciones tributarias con el SRI.
- Carta de compromiso de entrega de los Permiso de funcionamiento, Tasa de prevención contra incendios Certificado del Ministerio de Salud de todos quienes laborarán en el establecimiento y registro de sus empleados al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

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
Integridad de la Oferta				
Carta de Presentación y Compromiso.				
Datos Personales del Oferente				
Componentes de los Bienes / Servicios				

Ofertados				
Oferta Económica				
Certificación de Honorabilidad				
Listado de Productos a Vender con los precios vigentes				
Fotocopia de Cédula de Identidad				
Fotocopia Papeleta de Votación				
Referencias Bancarias				
Referencias Comerciales.				
Referencias Personales				
Copia del RUC que avale la actividad Económica				
Certificado de cumplimiento de obligaciones tributarias con el SRI.				
Carta de compromiso de entrega de los Permiso de funcionamiento, Tasa de prevención contra incendios Certificado del Ministerio de Salud de todos quienes laborarán en el establecimiento y registro de sus empleados al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.				
Cantidad de hojas				

Únicamente aquellas ofertas que cumplan integralmente con los parámetros mínimos requeridos por la UNIDAD EDUCATIVA PATRIA, 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 por medio del sistema SOCE y en forma física en un sobre cerrado, en la UNIDAD EDUCATIVA PATRIA, en el departamento de compras públicas en las fechas establecidas en el cronograma, ubicado en el COLEGIO MILITAR COMIL N° 13 PATRIA PANAMERICANA NORTE KM 12 1/2 VIA ALAQUEZ FRENTE A LA BRIGADA N° 9 PATRIA

El arrendatario la documentación en una carpeta de color amarilla, en el plazo que determinada por la Unidad Educativa en la convocatoria 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 que incluye “listado de productos con precio para expendio en el bar escolar”.

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 144.53 más IVA, por concepto de arrendamiento del espacio destinado al servicio de bar escolar de la UNIDAD EDUCATIVA PATRIA, 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.
- 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.

1.4.2 **Obligaciones del arrendatario**

- La 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 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 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 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.

1.4.3 **Prohibición Del Arrendatario**

Se prohíbe que los bares escolares sean sitios 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.

1.4.4 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 la tipología del bar escolar:

- 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.
- Del arrendatario para suspensión contractual de acuerdo a los LINEAMIENTOS PARA EL INICIO PROGRESIVO DEL SERVICIO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN. MINEDUC.SAE.REACTBE.IE.001.

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 COVID-19 y de salud, capacitación y medidas de higiene.

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 PATRIA”. 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:

La arrendataria 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 PATRIA, 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 corriente # 8032660604 perteneciente a la UNIDAD EDUCATIVA PATRIA

1.14 Reclamos:

Cualquier reclamo se deberá notificar a la máxima autoridad de la UNIDAD EDUCATIVA PATRIA.

1.15 Administración del contrato:

El administrador del contrato será designado por parte de la UNIDAD EDUCATIVA PATRIA, 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.

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:

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 SENESCYT 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 SENESCYT o Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales.)Y maestro artesanos	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.

2.2.2. CURSOS DE CAPACITACIÓN

Solamente se considerarán los certificados o diplomas 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.

2.2.3. EXPERIENCIA

Cuadro No 3

No.	TRABAJO Y AÑOS DE EXPERIENCIA	PUNTAJE PARCIAL
a)	Trabajos afines	
1	Lugares o puestos de comida	2
2	Restaurantes	4
3	Bares escolares similares	6
b)	Años de experiencia afines	
1	Dos años o menos	2
2	De 2 a 4 años	4
3	Más de 4 años	6

El máximo puntaje por este parámetro es de 12 puntos.

NOTA:

- a) Solamente el trabajo realizado en lugares afines tendrá su valoración máxima de 6 puntos;
- b) 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.
- c) La sumatoria del segundo parámetro, registrado en los cuadros 2 y 3, llegará a un puntaje máximo de **22 puntos**

2.3. TERCER PARÁMETRO: NIVEL DE CONOCIMIENTOS EN ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN, NORMAS HIGIÉNICAS Y CAPACIDAD DE GESTIÓN.

El nivel de conocimientos en alimentación, nutrición, normas higiénicas y capacidad de gestión empresarial de los aspirantes a administrar los dos bares comedor escolares, se medirá en función de una evaluación de conocimientos bajo un banco de preguntas (Anexo), cuyas respuestas correctas están resaltadas con negrilla, pero no deberán estar resaltadas en los ejemplares que se entregue a los aspirantes el día de la evaluación.

Cada interrogación del banco de preguntas tiene tres opciones ubicadas con las letras a), b) y c), solo una de ellas es correcta; la respuesta seleccionada por el aspirante deberá ser subrayada en su totalidad.

La aplicación de este tercer parámetro se hará con base a los principios de honestidad, responsabilidad y transparencia, tanto del o los delegados como de los aspirantes; cada pregunta se valorará con 0,50, dando un total máximo de 15 puntos.

El puntaje obtenido por cada uno de los aspirantes será consignado en el acta de selección; el aspirante que tenga el mayor puntaje en la sumatoria de los cuatro parámetros, será adjudicado/a como ganador/a.

2.4. 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 51 puntos.

Cuadro No 4

PARÁMETROS	DETALLE	PUNTAJE
Primero	Nivel Académico	14
Segundo	Cursos de capacitación	10
Experiencia:		
	Trabajos afines	6
	Tiempo de trabajo	6
Tercero	Prueba de conocimientos	15
Total puntaje		51

2.5. PRUEBA DE CONOCIMIENTOS

La prueba de conocimientos ha sido diseñada mediante el sistema de banco de preguntas, misma que no da lugar a la estandarización; la valoración de la prueba se la realizará en presencia de los aspirantes al prestador de servicio.

El acta que registra el puntaje alcanzado por cada aspirante contiene los casilleros correspondientes a los tres parámetros, para que en ellos se registre el puntaje obtenido, quedando como evidencia de

lo actuado tanto de los documentos como del puntaje obtenido en la prueba, mismo que será publicado en los diferentes medios de comunicación máximo 48 horas después del proceso.

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

Luego de publicados los resultados, los aspirantes para Administrador del 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.

2.7. 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.

TIPOLOGÍA DEL BAR	CARACTERÍSTICAS
Punto de expendio	Local cerrado con una superficie no mayor a seis (6) metros cuadrados. No requiere del permiso de funcionamiento, pero está sujeto al control sanitario.
Bar escolar simple	Local cerrado, con una superficie no mayor a dieciséis (16) metros cuadrados.
Bar escolar comedor	Local cerrado cuyas dimensiones superan los dieciséis (16) metros cuadrados, y que cuenta con equipamiento e infraestructura completa. Requiere de l permiso de funcionamiento.

2.8. EQUIPO Y PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO POR TIPOLOGÍA DE BAR CAPACITACIÓN O EXPERIENCIA.

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

El proveedor deberá contar con personal técnico especializado en las siguientes áreas:

PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO				
FUNCIÓN	NIVEL DE ESTUDIO	TITULACIÓN ACADÉMICA	CANTIDAD	EXPERIENCIA
Expendedor o vendedor	Bachiller o Superior	Cualquier Especialidad	4	6 meses
Ayudante de cocina	Bachiller o Superior	Cualquier especialidad	4	6 meses
Personal de limpieza	Bachiller o Superior	Cualquier especialidad	2	6 meses
Cocinero	Bachiller o Superior	Cualquier especialidad	2	12 meses

a. BAR ESCOLAR - BAR COMEDOR

Se requiere del 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 de COVID -19 y de Salud.

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 de COVID -19 y de Salud.

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

- Certificado de experiencia de seis meses en preparación y servicio de alimentos
- Certificado de Salud
- Certificado de Manipulación de Alimentos.
- Certificado de vacunación de COVID -19.

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 de COVID -19 y de Salud.
- 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 de COVID -19 y de Salud.

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.

Ayudante de cocina

- Asistir en la preparación de alimentos, transporte y entrega de alimentos.
- Cumplir con la programación señalada por el Jefe de Cocina 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

EXPERIENCIA MÍNIMA DEL PERSONAL TÉCNICO

FUNCIÓN	EXPERIENCIA PERSONAL
Expendedor o vendedor	Copias de Contrato de trabajo y/o certificados de trabajo, loscuales deberán contener, entre otros datos, lo siguiente: 1. Fecha de emisión 2. Tiempo de labores (Desde / Hasta) 3. Detalle de las actividades realizadas (tipo de experiencia) 4. Cargo desempeñado 5. Firma de responsabilidad Certificados: Certificado de honorabilidad donde ha prestado el servicio
Ayudante de cocina	
Personal de limpieza	
Cocinero	

EXPERIENCIA ESPECÍFICA DEL OFERENTE:			
Descripción	Tiempo	Monto Mínimo Requerido	Monto Mínimo Por Contrato
El oferente deberá acreditar experiencia en administración de lugares o puestos de comida, restaurantes o bares escolares	3 años	0	0

El oferente deberá acreditar experiencia en administración de lugares o puestos de comida, restaurantes o bares escolares, mínima de TRES (03) años dentro de los últimos cinco años a la fecha de la presentación de la oferta, para lo cual deberá presentar documentos de respaldo: copia contratos y/o copia de acta de entrega recepción, certificados y debidamente legalizados.

Para acreditar el cumplimiento del parámetro, se deberá presentar lo siguiente:

- Para empresas, asociaciones, personas jurídicas en general, o personas naturales: Deberán adjuntar el contrato o constancia(s) de pago cuyo objeto tenga relación con la experiencia solicitada, que respalde el tiempo consignado.
- En caso de persona natural que haya sido trabajador de lugares o puestos de comida, restaurantes o bares escolares: Se deberá presentar el mecanizado del IESS a fin de verificar y certificar el tiempo de trabajo realizado, así como, el contrato o certificado que indique que el empleador fue arrendatario de un lugar o puesto de comida, restaurante o bar escolar.
- El oferente deberá acreditar experiencia en administración de lugares o puestos de comida, restaurantes o bares escolares, mínima de TRES (03) años dentro de los últimos cinco años a la fecha de la presentación de la oferta, para lo cual deberá presentar documentos de respaldo: copia contratos y/o copia de acta de entrega recepción, certificados y debidamente legalizados.

En los documentos presentados, debe existir toda la información que permita verificar la autenticidad.

Certificados:

- Certificado de honorabilidad del oferente lugar donde ha prestado el servicio administración de lugares o puestos de comida, restaurantes o bares escolares. (original legalizado)
- Certificado del oferente de no tener contratos adjudicados o vigentes con ninguna Institución Pública. (original legalizado)

EQUIPO MÍNIMO

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	4	
Horno grande	Funcional	2	
Mesón metálico de trabajo	Funcional	2	
Samovar o su equivalente	(Contenedores adecuados para mantener la temperatura de los alimentos) De acero inoxidable	2	
Licuada industrial	Funcional	4	
Ollas	Mínimo 4 variación de cuerdo a la cocción de los alimentos	8	
Sartenes	Mínimo 4 variación de cuerdo a la cocción de los alimentos	8	
Campana de aluminio para la extracción de olores	Funcional	2	
Contenedores de alimentos adecuados para transporte de fríos o calientes	Funcional	4	
Vajilla y utensilios metálica de acero inoxidable	Funcional El proveedor deberá llevar todos los utensilios	1800	

	<p>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</p> <p>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</p> <p>De acero inoxidable</p> <p>Mantener en stock</p>	
Vajilla y utensilios descartables	<p>Funcional</p> <p>Mantener en stock</p>	1000
Mesas	De madera fijas, con protector de vidrio fáciles de limpiar	30
Sillas	Bordes de hierro, acolchonado, borde de patas antideslizante.	120
Extintores	Extintor clase A	2
Extintores	Extintor clase F o K	2
Refrigerador/ Congelador	Funcional	2

- Deberá colocar el total de mesas y sillas necesarias para el consumo de alimentos de acuerdo a los lineamientos del MINEDUC.SAE.PROTBE.IE.001, MINEDUC.SAE. REACTBE.IE.001, equipamiento que será estético y nuevo para el uso del estudiantado, además implementará para cada bar una televisión de 65" empotrada con servicio de cable, así como un equipo de amplificación interno para música, lo que brindará un ambiente óptimo para el consumo de alimentos para el personal de estudiantes.
- El bar deberá contar con 02 extintores cada uno y rotulación de medidas de seguridad he información como: aforo, puntos de evacuación, punto de cobro, punto de expendio de alimentos, cocina, horno etc., según el requerimiento del departamento de seguridad de la Unidad Educativa.
- 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.
- Estas características de equipos, utensilios, transporte (de ser necesario) y demás implementos deben estar enmarcados en la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG de buenas prácticas de manipulación de alimentos, Art. 78 (De equipo y utensilios).
- El equipo puede ser de propiedad del oferente o hallarse bajo compromiso firme de ser adquirido y/o arrendado.
- El equipo mínimo solicitado debe cumplir o superar las características y especificaciones requeridas por la Unidad Educativa Patria.

Nota: todo el personal que laborará en el bar deberá estar correctamente uniformado con el logo del COMIL 13 y con todas las medidas de bioseguridad para el expendio de alimentos.

Notas Importantes a tomar en cuenta:

La UNIDAD EDUCATIVA PATRIA, verificará la disponibilidad y la propiedad del equipo e instrumentos requeridos.

Los oferentes para acreditar la propiedad o disponibilidad de los equipos deberán presentar lo siguiente:

- ✓ *En caso de que el equipo sea de propiedad del oferente, presentará copia de la factura o el título de propiedad demostrando la legalidad de los equipos mencionados.*
- ✓ *En caso de que el equipo se proponga bajo compromiso de compra venta, el oferente deberá presentar la carta compromiso de compra venta debidamente suscrita, adjuntando copia del RUC del vendedor para verificar el giro de negocio.*
- ✓ *En caso que el equipo se proponga como arrendado, deberá presentar cartas de compromiso de arrendamiento o contrato de arrendamiento del equipo, junto con la copia simple de la factura o título de propiedad que demuestre que el arrendador dispone del equipo.*

III. FORMULARIOS

SECCIÓN I

FORMULARIOS DE LA OFERTA

FORMULARIO No. 1

NOMBRE DEL OFERENTE:

CÓDIGO DEL PROCESO: ARBI-COMIL13-2025-01

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO DE UN BAR COMEDOR PARA BRINDAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LA UNIDAD EDUCATIVA “PATRIA”.

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 PATRIA , 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:

d) 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-COMIL13-2025-01

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO DE UN BAR COMEDOR PARA BRINDAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LA UNIDAD EDUCATIVA "PATRIA".

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

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

DIRECCIÓN PARA COMUNICACIONES

Provincia:	
Cantón:	
Calle Principal:	
Número:	
Calle Secundaria	
Código Postal:	

Ciudad	
Teléfono(s)	
Correo electrónico	

(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-COMIL13-2025-01

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO DE UN BAR COMEDOR PARA BRINDAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LA UNIDAD EDUCATIVA “PATRIA”.

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 PATRIA, 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-COMIL13-2025-01

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO DE UN BAR COMEDOR PARA BRINDAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LA UNIDAD EDUCATIVA "PATRIA".

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: