

**PLIEGO DE PROCEDIMIENTO ESPECIAL**

**UNIDAD EDUCATIVA DE FUERZAS ARMADAS  
COLEGIO MILITAR Nº 1 “ELOY ALFARO”**



**Objeto de Contratación:**

DAR EN ARRENDAMIENTO DEL BIEN INMUEBLE PARA EL FUNCIONAMIENTO Y ADMINISTRACIÓN DE BARES; Bar tipo Comedor del sector las aulas de bachillerato y bar tipo comedor primaria de la UNIDAD EDUCATIVA DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR No. 1 “ELOY ALFARO”

**Código de  
procedimiento**  
PE-COMIL1-001-2022

**Quito, 27 octubre de 2022**

**PLIEGOS CONTRATACIÓN  
ARRENDAMIENTO DE INMUEBLE**

**ÍNDICE**

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

**SECCIÓN I**

**DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN**

- 1.1 Participantes
- 1.2 Presentación y apertura de ofertas técnicas
- 1.3 Inhabilidades
- 1.4 Obligaciones de los Oferentes
- 1.5 Preguntas, Respuestas y Aclaraciones
- 1.6 Modificación de los Pliegos
- 1.7 Causas de Rechazo
- 1.8 Adjudicación y notificación
- 1.9 Garantías
- 1.10 Cancelación del Procedimiento

	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.11 Declaratoria de Procedimiento Desierto</li> <li>1.12 Adjudicatario Fallido</li> <li>1.13 Suscripción del Contrato</li> <li>1.14 Moneda de Cotización y Pago</li> <li>1.15 Reclamos</li> <li>1.16 Administración del Contrato</li> <li>1.17 Visitas al sitio de entrega/instalación de bienes</li> <li>1.18 Inconsistencias, simulación y/o inexactitud de la información</li> </ul>
SECCIÓN II	<p><b>METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1. Metodología de evaluación de las ofertas</li> <li>2.2. Parámetros de evaluación</li> <li>2.3 De la evaluación</li> </ul>
SECCIÓN III	<p><b>FASE CONTRACTUAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1 Ejecución del contrato:</li> </ul>

<b>III. FORMULARIOS</b>
-------------------------

<p><b>SECCIÓN I</b></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><b>FORMULARIO DE LA OFERTA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>1.1. PRESENTACIÓN Y COMPROMISO</b></li> <li><b>1.2. DATOS GENERALES DEL OFERENTE</b></li> <li><b>1.3. COMPONENTES DE LOS BIENES / SERVICIOS OFERTADOS</b></li> <li><b>1.4. OFERTA ECONÓMICA</b></li> <li><b>1.5. CERTIFICADO DE HONORABILIDAD</b></li> <li><b>1.6. LISTADO DE PRODUCTOS A VENDER CON LOS PRECIOS VIGENTES</b></li> <li><b>1.7. FOTOCOPIAS DE CÉDULA Y CERTIFICADO DE VOTACIÓN</b></li> <li><b>1.8. REFERENCIAS BANCARIAS</b></li> <li><b>1.9. REFERENCIAS COMERCIALES.</b></li> <li><b>1.10. REFERENCIAS PERSONALES.</b></li> <li><b>1.11. FOTOCOPIA DEL RUC o RISE</b></li> <li><b>1.12. CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES TRIBUTARIAS CON EL SRI.</b></li> <li><b>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.</b></li> </ul>
---	--

**PUBLICACIÓN ESPECIAL**  
**PE-COMIL1-001-2022**  
**I. CONDICIONES PARTICULARES DE LA PUBLICACIÓN ESPECIAL**

**SECCIÓN I**

**CONVOCATORIA**

Considerando que la UNIDAD EDUCATIVA DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR N° 1 "ELOY ALFARO", al amparo de lo dispuesto en el artículo 59 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, en los artículos 218 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 DAR EN ARRENDAMIENTO DEL BIEN INMUEBLE PARA EL FUNCIONAMIENTO Y ADMINISTRACIÓN DE BARES; Bar tipo Comedor del sector las aulas de bachillerato y bar tipo comedor primaria de la UNIDAD EDUCATIVA DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR No. 1 "ELOY ALFARO", 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](http://www.compraspublicas.gob.ec) y en la página web [www.comil.edu.ec](http://www.comil.edu.ec).
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 **lunes 31 de octubre** en el horario de: **09:00 a 11:00** en el **Departamento Administrativo**, a fin de que la Unidad Educativa de Fuerzas Armadas Colegio Militar N° 1 "Eloy Alfaro", 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. La oferta se presentará de forma **física a los oferentes que no cuenten con el RUP, los demás oferentes que cuenten con el RUP deberán subir la oferta al sistema SOCE** en la **Sección de Compras Públicas** de la Unidad Educativa de Fuerzas Armadas Colegio Militar N° 1 "Eloy Alfaro", ubicada en la Av. Francisco. de Orellana y Av. Amazonas,
5. los oferentes que se encuentren habilitado en el RUP seguirán el proceso en el Sistema Oficial de Contratación Pública (SOCE)
6. 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.
7. La evaluación de las ofertas se realizará aplicando los parámetros de calificación definidos por la Unidad Educativa de Fuerzas Armadas Colegio Militar N° 1 "Eloy Alfaro".

8. 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 de Fuerzas Armadas Colegio Militar N° 1 “ELOY ALFARO” 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.
9. El arrendamiento tendrá una duración de **24 meses**, que **regirá al siguiente día de la suscripción del contrato**.  
La garantía podrá ser presentada en cheque certificado, efectivo o certificado de depósito a favor de la Unidad Educativa de Fuerzas Armadas Colegio Militar N1 “ELOY ALFARO”.
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 diez (10) primeros días de cada mes**, mismo que se realizará mediante **depósito a la Cuenta Corriente Banco del Pichincha 2100237677 sublínea 190499** a nombre de **Unidad Educativa de Fuerzas Armadas Colegio Militar N° 1 “Eloy Alfaro”**; 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. La Unidad Educativa de Fuerzas Armadas Colegio Militar N1 “ELOY ALFARO” adjudicará el Contrato al mejor postor que cumpla con los requerimientos exigidos en las condiciones particulares de los pliegos.
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 de Fuerzas Armadas Colegio Militar N1 “ELOY ALFARO”, 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.

Quito, 27 octubre de 2022

**Patricio Xavier Paliz Ochoa**  
**MAYO DE A.**  
**RECTOR ACCIDENTAL DE LA U.E DE FF.AA COLEGIO MILITAR N° 1 “ELOY**  
**ALFARO”**

## 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 mejores ingresos a la institución, que cubra con las necesidades de la Unidad Educativa de Fuerzas Armadas Colegio Militar N1 "ELOY ALFARO" y ofrezca la mejor oferta, para el proceso denominado DAR EN ARRENDAMIENTO DEL BIEN INMUEBLE PARA EL FUNCIONAMIENTO Y ADMINISTRACIÓN DE BARES; Bar tipo Comedor del sector las aulas de bachillerato y bar tipo comedor primaria de la UNIDAD EDUCATIVA DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR No. 1 "ELOY ALFARO"

**2.2 PRESUPUESTO REFERENCIAL:** El precio referencial del canon mensual por arrendamiento de los dos bares propuesto por la Secretaría Técnica de Gestión Inmobiliaria del Sector Público es de:

- Bar Comedor Bachillerato con 223,80 m<sup>2</sup>, es de USD 1.385,322 dólares americanos mensuales.
- Bar Comedor Primaria con 184.91 m<sup>2</sup>, es de USD 1.144,5929 dólares americanos 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 (10) primeros días de cada mes directamente en la Tesorería de la Unidad Educativa de Fuerzas Armadas Colegio Militar N1 "ELOY ALFARO". 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, dentro de los 10 primeros días.

**2.2.1 ACTUALIZACIÓN DEL CANON DE ARRENDAMIENTO:** La referida renta se actualizará anualmente 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.

**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 diez 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.

## 2.3 TÉRMINOS DE REFERENCIA:

### TERMINOS DE REFERENCIA

DESCRIPCIÓN	DETALLE
Ítem presupuestario	170202
Objeto de contratación	DAR EN ARRENDAMIENTO DEL BIEN INMUEBLE PARA EL FUNCIONAMIENTO Y ADMINISTRACIÓN DE BARES; Bar tipo Comedor del sector las aulas de bachillerato y bar tipo comedor primaria de la UNIDAD EDUCATIVA DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR No. 1 "ELOY ALFARO"
Procedimiento de contratación	Procedimiento especial de arrendamiento, conforme artículo 59 de la LOSNCP; y, 219 y 220 de su Reglamento General de aplicación.
Código CPC	721120014
Descripción CPC Nivel 5	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y SERVICIOS DE SUMINISTRO PRESTADOS POR ENCARGOS PARA OTRAS EMPRESAS Y OTRAS INSTITUCIONES COMO POR EJEMPLO BARES Y RESTAURANTES
Código Único de Proyecto (CUP) Proyecto de Inversión	NA
Presupuesto Referencial	\$ 2.529,9149

#### 1.- ANTECEDENTES.

Con fecha 06 de febrero de 2017, el Servicio Nacional de Contratación Pública emitió la Resolución Interna Nro. R.I. SERCOP-0000173, mediante la cual se expidieron disposiciones para el procedimiento de arrendamiento de bares escolares y el servicio para expendio de alimentos y bebidas en las escuelas del Sistema Nacional de Educación, y en cuya Disposición Transitoria Primera señala:

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

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

*relacionadas con el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación."*

El Servicio Nacional de Contratación Pública emitió el Oficio No. SERCOP-SERCOP-2017-1771, de 19 de diciembre de 2017, mediante el cual estableció la imposibilidad de continuar con el procedimiento señalado en la Resolución citada anteriormente, indicando en lo principal que el servicio de arrendamiento de bares escolares por su naturaleza es incatalogable.

Con fecha 26 de abril del 2018, el Servicio Nacional de Contratación Pública emitió la Resolución Interna Nro. R.I. SERCOP-2018-0155, derogó la Disposición Transitoria Primera de la Resolución Interna Nro. R.I. SERCOP-0000173.



A través de Resolución del COE Nacional, de 30 de septiembre de 2021, en su numeral 2 menciona: *“Aprobar el “Protocolo De Bioseguridad Para El Manejo De Bares Escolares En Las Instituciones Educativas Dentro Del Proceso De Retorno A Las Actividades Presenciales En El Marco De La Emergencia Sanitaria Covid-19”, presentado por el Ministerio de Educación.”*

Mediante Resolución de 16 de noviembre de 2021, el COE Nacional aprobó los Lineamientos para el Retorno Seguro a Clases Presenciales *“Volvemos al aforo completo de forma planificada y por niveles”* presentado por el Ministerio de Educación, en donde se establece la educación presencial en todo el territorio nacional, garantizando el derecho a la educación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes durante el uso de las instalaciones educativas que tienen permiso de funcionamiento en modalidad presencial.

A través de Resolución de 30 de noviembre de 2021, el COE Nacional acogió el pedido del Ministerio de Educación para la modificación del cronograma de retornos a clases presenciales de las fases 2 y 3 tomando en consideración que la fase 1 ya comenzó el 22 de noviembre de 2021.

Una vez que, mediante resolución del Comité de Operaciones de Emergencia (COE) Nacional del jueves 28 de abril de 2022, se ha eliminado el uso obligatorio de la mascarilla en Ecuador y se han emitido recomendaciones y consideraciones específicas para el uso opcional de esta, el Ministerio de Educación emite los *“Lineamientos para el uso de mascarilla y medidas de autocuidado e higiene en el sistema educativo”*.

## **Resoluciones COE Nacional de 2 de agosto de 2022**

El Comité de Operaciones de Emergencia (COE) Nacional, en sesión permanente del día martes 2 de agosto de 2022, por unanimidad de los miembros plenos de manera presencial y virtual, resuelve:

1. Conocer el informe epidemiológico presentado por el Ministerio de Salud Pública, y en función de los principales indicadores se aprueba la actualización del protocolo respecto a la obligatoriedad de la vacuna en los siguientes términos:

- a. El esquema completo consiste en dosis única o dos dosis, más la dosis de refuerzo.
- b. Se deja sin efecto la resolución que exigía la presentación de certificado de vacunación con dos dosis en lugares no esenciales.
- c. Solicitar en el marco de sus competencias al Ministerio de Salud Pública que, en conjunto con la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, desarrolle el protocolo que corresponda para que toda persona se pueda realizar el test rápido de diagnóstico para SARS COV 2 para COVID 19 (test de autodiagnóstico de dispensación sin receta para el público en general). Este protocolo deberá desarrollarse en los próximos ocho días y presentarse en la siguiente sesión del COE Nacional para su aprobación.

2. Se recuerda a la ciudadanía que se mantienen vigentes las medidas adoptadas por el COE Nacional en la sesión del 07 de julio de 2022:

- a. El uso de mascarillas en espacios cerrados continuará siendo obligatorio para el caso de centros de salud, hospitales, y establecimientos de salud, tanto para el personal que trabaja en estos, como para pacientes y visitantes.
  - b. El uso de mascarillas en espacios cerrados y abiertos será obligatorio para personas que presenten sintomatología respiratoria.
  - c. Se recomienda utilizar mascarilla en lugares cerrados y en espacios abiertos en los que no se pueda garantizar el distanciamiento físico como en los eventos masivos.
  - d. Se recomienda especialmente utilizar mascarilla en lugares cerrados tales como el transporte público, transporte aéreo, aulas de planteles educativos de todos los niveles y espacios laborales.
  - e. El Ministerio de Salud mantiene la vigilancia epidemiológica a nivel nacional. f. Reforzar medidas de bioseguridad, lavado frecuente de manos, uso de alcohol, gel. g. Exhortar a todas y todos los ecuatorianos a continuar el proceso de vacunación, completar el esquema con dos dosis y aplicarse las dosis de refuerzo.
- Dado y acordado en la sesión Plenaria del Comité de Operaciones de Emergencia (COE) Nacional, virtual y presencial en el SIS ECU 911 Quito, el martes 2 de agosto de 2022.

## **2.- BASE NORMATIVA:**

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

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

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

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

1. La máxima autoridad o su delegado publicará en el portal COMPRASPÚBLICAS, el pliego en el que se establecerá las condiciones en las que se dará el arrendamiento, con la indicación de la ubicación y características del bien. En el pliego se preverá la posibilidad de que el interesado realice un reconocimiento previo del bien ofrecido en arrendamiento.

Adicionalmente deberá publicar la convocatoria en la página web de la institución, o el uso de otros medios de comunicación que se considere pertinentes;

2. La recepción de ofertas se realizará en el día y hora señalados en el pliego, luego de lo cual la máxima autoridad o su delegado, adjudicará el arrendamiento al mejor postor;

3. Se entenderá que la oferta más conveniente es aquella que, ajustándose a las condiciones del pliego y ofrezca el mayor precio; y,

4. Para la suscripción del contrato, el adjudicatario no requiere estar inscrito y habilitado en el RUP.

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

En la fase de ejecución contractual se estará a lo dispuesto en la Ley de Inquilinato.

Lo no previsto en el contrato ni en la Ley de Inquilinato se regirá por lo establecido en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

Sección II Las entidades contratantes como arrendadoras Art. 370.-Pliegos. -Las entidades previstas en el artículo 1 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública podrán dar en arrendamiento bienes inmuebles de su propiedad, para lo cual, publicarán en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública el pliego en el que se establecerá las condiciones en las que se dará el arrendamiento, con la indicación de la ubicación y características del bien. En el pliego se preverá la posibilidad de que el interesado realice un reconocimiento previo del bien ofrecido en arrendamiento. Adicionalmente se publicará la convocatoria por la prensa nacional o local, según sea el caso, por una sola vez; sin perjuicio de que se puedan realizar invitaciones directas. Art. 371.- Adjudicación. -La recepción de ofertas se realizará en el día y hora señalados en el pliego, luego de lo cual la máxima autoridad o su delegado, adjudicará el arrendamiento al mejor postor. Se entenderá que la oferta más conveniente es aquella que, ajustándose a las condiciones del pliego, ofrezca el mayor precio y al menos dos años de vigencia del contrato. Para la suscripción del contrato, el adjudicatario no requiere estar inscrito y habilitado en el Registro Único de Proveedores -RUP. Art. 372.-Casos especiales. -Los contratos de arrendamiento de locales de uso especial, como mercados, camales, casetas, cabinas, entre otros, siempre que no respondan a una modalidad administrativa de autorización, licencia o concesión de uso público, se arrendarán preferentemente a arrendatarios locales, para lo cual no será necesario publicar la convocatoria en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública, sino que se podrán cursar invitaciones individuales. Los contratos que correspondan a hoteles, salones para recepciones o eventos, restaurantes, entre otros, de propiedad de las entidades contratantes, cuyas características de uso no sean de largo plazo, tampoco se regirán por las normas del presente capítulo sino por los usos y costumbres de la actividad. Art. 373.-Normas supletorias. -En todo lo no previsto en este capítulo, se aplicarán de manera supletoria, y en lo que sean aplicables, las normas de la Ley de Inquilinato y de la Codificación del Código Civil.

## REGLAMENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACION

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

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

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

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

**Art. 8.-** Los alimentos y bebidas naturales que se preparen y expendan en los bares escolares, deberán ser naturales, frescos, nutritivos y saludables como frutas, verduras,

hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos, lácteos semidescremados o descremados, pescado, carnes, aves, huevos y semillas oleaginosas; con características de inocuidad y calidad, para lo cual el prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares y su personal aplicarán medidas de higiene y protección. Además, se promoverá el consumo de agua segura que es aquella apta para el consumo humano.

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

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

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

### 3.- JUSTIFICACIÓN

Considerando el ámbito legal que rige a la fecha, es pertinente considerar el Acuerdo Interministerial Nro. 00007-2020, suscrito entre el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud Pública, mismo que expide el Reglamento para el control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, que regula el fin específico del arrendamiento de bares escolares, el cumplimiento de los estándares nutricionales y de higiene que garanticen la aplicación de los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales que permitan que los alimentos y bebidas que se preparan 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 recaudados 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 escolares y adolescentes.

Por otra parte, conforme los antecedentes antes mencionados es pertinente manifestar que el ordenamiento jurídico ha previsto un procedimiento especial para el arrendamiento de bienes inmuebles pertenecientes al sector público, el cual contiene requisitos específicos que deben ser cumplidos.

Adicionalmente, es importante mencionar que los procedimientos especiales de arrendamiento se encuentran regulados en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su reglamento, la Codificación de Resoluciones emitidas por el SERCOP en lo que sea aplicable y en forma subsidiaria la Ley de Inquilinato y el Código Civil (según se prevé en el artículo 66 del Reglamento General de la LOSNCP).

En base a los parámetros antes mencionados como sustento legal, y en virtud de ser necesaria la contratación del servicio de bares escolares se procede a desarrollar el documento de términos de referencia pertinentes para contratar el citado servicio en las instituciones educativas de sostenimiento fiscal.

#### **4. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO DEL SERVICIO DE BARES ESCOLARES**

DAR EN ARRENDAMIENTO DEL BIEN INMUEBLE PARA EL FUNCIONAMIENTO Y ADMINISTRACIÓN DE BARES; Bar tipo Comedor del sector las aulas de bachillerato y bar tipo comedor primaria de la UNIDAD EDUCATIVA DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR No. 1 "ELOY ALFARO"

El arrendador (U.E.FF. AA COLEGIO MILITAR N1 ELOY ALFARO), da en arriendo considerando el siguiente detalle:

- Bar Escolar sector primaria con un espacio de 184,91 m<sup>2</sup> con un valor de Canon por m<sup>2</sup> \$ 6,19 seis con 19/100 Dólares. \$1.144,5929
- Bar Escolar sector Bachillerato con un espacio 223,80 m<sup>2</sup> con un valor de Canon por m<sup>2</sup> \$ 6,19 seis con 19/100 Dólares. \$ 1.385,322

Ubicado en la U.E.FF. AA COLEGIO MILITAR N1 "ELOY ALFARO" Av. Francisco de Orellana y Rio Amazonas que se disponga de dicho espacio para el servicio de expendio de alimentos y bebidas de los dos Bares Escolares.

La entidad contratante cuenta con aproximadamente 3200 personas entre, estudiantes, personal militar, personal administrativo, docentes y servicios generales.

#### **5.- OBJETIVOS**

##### **Objetivo General**

Arrendar los espacios físicos ubicados en la Unidad Educativa de Fuerza Armadas COLEGIO MILITAR N° 1 "ELOY ALFARO", a fin que se instale el servicio de los bares escolares, el cual ofertará alimentos y bebidas sanas, nutritivas e inocuos, cumpliendo con los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales establecidos para el efecto.

##### **Objetivos Específicos**

- 1.- Garantizar el expendio de alimentos y bebidas saludables e higiénicamente preparadas a niños, niñas y adolescentes que asisten a las instituciones educativas públicas.
- 2.- Legalizar los procedimientos para el proceso de arrendamiento de bares escolares.
3. Priorizar actividades de prevención y promoción de la salud al interior de la institución educativa.

#### **6.- ALCANCE**

Facilitar el expendio de alimentos y bebidas naturales, nutritivas e inocuas a fin de satisfacer las necesidades de los estudiantes permitiendo un mejor desenvolvimiento en el rendimiento académico y beneficiando a la comunidad educativa COLEGIO MILITAR N° 1 "ELOY ALFARO" en los horarios establecidos para el efecto y de conformidad a la normativa vigente que regulan los bares escolares.

#### **7.-LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**

Ubicado en la UE FF.AA COLEGIO MILITAR N°1 "ELOY ALFARO" Av. Francisco de Orellana y Rio Amazonas que se dispone de dicho espacio para el servicio de expendio de alimentos y bebidas de los dos Bares Escolares.

## 8.- DESCRIPCIÓN DE SERVICIO

- a) **BEBIDAS Y ALIMENTOS NATURALES:** - Deberán ser naturales, frescos, nutritivos y saludables como frutas, verduras, hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos, lácteos semidescremados o descremados, pescado, carnes, aves, huevos y semillas oleaginosas. Los alimentos y bebidas deberán mantener características de inocuidad y calidad, para lo cual el prestador del servicio y su personal aplicarán medidas de higiene y protección.
- b) **BEBIDAS Y ALIMENTOS PROCESADOS:** - Las bebidas y los alimentos

procesados que se expendan en los bares escolares contarán con registro sanitario vigente, estarán rotulados y tendrán la declaración nutricional correspondiente, de conformidad con la normativa nacional vigente. - Se expendarán únicamente

alimentos procesados con concentraciones bajas y medias de grasas, azúcares y sal (sodio). Se prohíbe el expendio de alimentos con altas concentraciones de dichos componentes. - Para la valoración del alimento procesado se debe referir a la siguiente tabla:

Nutrientes Indicadores	Bajo Contenido	Mediano Contenido	Alto Contenido
	BAJO	MEDIO	ALTO
<b>Grasas</b>	<= 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
<b>Grasas Saturadas</b>	<= 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
<b>Azúcares adicionados (incluye monosacáridos + disacáridos)</b>	>=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
<b>Sal</b>	<= 0,3 gramos	>1,5 y a < 5 g	>=5 gramos
	En 100 gramos	En 100 gramos	En 100 gramos
	<=0,3 gramos	>0,75 y < 2,5g	>= 2,5 gramos
	En 100 mililitros	En 100 mililitros	En 100 mililitros
	(equivale a 120 mg de sodio)	(equivale a entre 120 a 600 mg de sodio)	(equivale a entre 120 a 600 mg de sodio)

Para la comparación del contenido de componentes y concentraciones de alimentos procesados se utilizará la TABLA INDICADORES DE CONTENIDO DE COMPONENTES, acorde a las unidades establecidas en la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1334-2. Para el caso de yogures y helados el cálculo y comparación de dichos componentes se realizará en mililitros (ml).

En los alimentos y bebidas que se consuman reconstituidos, se evaluarán los contenidos de componentes en el producto reconstituido, conforme a las especificaciones del fabricante. Los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares incluirán permanentemente en su oferta, alimentos, bebidas y preparaciones tradicionales, aprovechando los productos de temporada e incentivando las costumbres y saberes propios de la población del lugar. Toda la oferta de productos estará en concordancia con los estándares de higiene, manejo, conservación y preparación de dichos productos que establecen la normativa de salud y aquellas disposiciones ambientales en relación a la conservación de la flora y fauna amenazada o en peligro de extinción

## 9.-METODOLOGÍA DE TRABAJO

- a) Los prestadores de servicio de los bares escolares de las instituciones educativas fiscales, municipales, fiscomisionales y particulares de todos los niveles del Sistema Nacional de Educación del país, excepto el punto de expendio, deberán obtener el permiso de funcionamiento otorgado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria -ARCOSA, a través del sistema automatizado de permiso de funcionamiento, al igual que todos los demás permisos establecidos por los organismos competentes.
- b) Todos 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, sin perjuicio de la realización de otros programas de salud preventiva que se

implementen en las instituciones educativas.

- c) Cumplir con las disposiciones emitidas por el Ministerio de Educación conforme a los lineamientos emitidos por los COE en su nivel territorial.
- d) Todo el personal deberá utilizar permanentemente mascarilla, gorros protectores y todos los equipos relacionados a la manipulación de alimentos mientras realiza las actividades.
- e) El personal que trabaje dentro de los bares deberá lavarse y desinfectar 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, así como el cumplimiento del distanciamiento físico de dos metros en todo momento.
- f) La persona responsable del manejo del dinero deberá aplicar las medidas de bioseguridad y evitar la manipulación de las bebidas y alimentos.

De igual forma, se comprometerá en evitar aglomeraciones dentro de las áreas de trabajo, definir actividades acordes al espacio para prevenir cruces o cercanías innecesarias entre ellos.

- g) Todo el personal de los bares escolares y puntos de expendio deberá contar con cursos de capacitación en medidas de higiene (prioritario el lavado de manos), medidas de autocuidado, agua segura, salud y manejo e inocuidad de alimentos para la preparación y expendio con énfasis de la pandemia por la COVID-19.
- h) Todo el personal deberá utilizar permanentemente los EPI: mascarilla, gorros protectores y todos los equipos relacionados a la manipulación de alimentos mientras realiza las actividades en el bar escolar.
- i) Aplicar el distanciamiento físico de 2 metros en todo momento.
- j) Lavar y desinfectar 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
- k) Implementar y promover las medidas de higiene, medidas de manipulación de alimentos y medidas de protección en todo momento
- l) El arrendatario en general deberá cumplir con todas las obligaciones que naturalmente se desprenden o emanen del contrato suscrito con el objeto de la presente contratación.

- m) Dar cabal cumplimiento a lo establecido en el presente documento de acuerdo con los términos y condiciones del contrato.
- n) Brindar el servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares de las instalaciones descritas en el contrato de arrendamiento
- o) Cumplir con las observaciones y rectificaciones solicitadas por la Contratante, en relación con el expendio de alimentos y bebidas.
- p) Utilizar las instalaciones objeto del arrendamiento, únicamente para el expendio de alimentos y bebidas autorizadas.
- q) 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 debidamente justificado.
- r) Pago del canon de arrendamiento según establece el contrato.
- s) Los bares escolares de acuerdo con su categorización deberán cumplir con:
  - Asegurar el acceso a agua segura permanente.
  - Contar con condiciones físicas e higiénico-sanitarias adecuadas para el desarrollo de actividades.
  - Contar con acceso a insumos de limpieza, desinfección autocuidado e higiene permanentemente.
  - Garantizar los dos metros de distancia.
  - Contar con ventilación
  - Contar con iluminación necesarias según el tipo de actividades a realizar dentro de las áreas del bar escolar.

## **10. INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD**

La UE FF.AA COLEGIO MILITAR N°1 "ELOY ALFARO", facilitará toda la información, normativa, lineamientos concernientes a fin que se efectivice la correcta ejecución del servicio de expendio de bebidas y alimentos.

## **11. PRODUCTOS Y SERVICIOS ESPERADOS**

a) Cumplimiento obligatorio de los siguientes instrumentos:

Acuerdo Interministerial 0007-2020 (MSP-MINEDUC) en el que se expide el Reglamento para el Control de los Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación y su respectivo instructivo de operativización.

Protocolo de bioseguridad para el manejo de bares escolares en las instituciones educativas en el marco de la emergencia sanitaria covid-19 COE NACIONAL.

b) Los bares escolares deben favorecer las condiciones de accesibilidad a una alimentación adecuada para los niños, adolescentes, con el fin de prevenir problemas de malnutrición, considerando los alimentos de producción local, culturalmente aceptados que contribuyan a la formación de hábitos alimentarios saludables.

c) Promoción y expendio de una alimentación natural y saludable, tendiente a mejorar la adopción de hábitos alimentarios.

d) Los bares escolares cumplirán de manera obligatoria con las buenas prácticas higiénicas para garantizar que los alimentos sean seguros, conforme la normativa sanitaria vigente, lo que será verificado por la Autoridad Sanitaria Nacional a través de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria- ARCSA, en las inspecciones de control posterior que realice.

e) Los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares incluirán permanentemente en su oferta alimentos y bebidas naturales y/o mínimamente procesados, aprovechando los alimentos de temporada e incentivando las costumbres y saberes propios de la población del lugar. Los alimentos deberán ser frescos, nutritivos y saludables, debiéndose utilizar frutas, verduras, hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos, lácteos, pescados, carnes, aves, huevos, frutos secos y semillas oleaginosas, con características de inocuidad y calidad.

## **12. FORMA DE PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO**

### **CANON DE ARRENDAMIENTO**

Para el cálculo del canon de arrendamiento y el manejo financiero por concepto de prestación del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares de las instituciones educativas del Sistema Nacional de Educación, se regirá al artículo 28 del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación.

### **Cuenta destinada para el pago**

Los pagos por concepto de canon mensual se realizarán mediante depósito a la cuenta rotativa de ingresos Banco del Pichincha 2100237677 sublínea 190499

### **Revisión del espacio presupuestario en los distritos para el ingreso de bares escolares**

El Jefe Financiero o quién haga sus veces, analizará y revisará que, en el presupuesto aprobado, cuente con el espacio presupuestario en los grupos de ingresos de bares escolares en ÍTEM 17.02.02. edificios, locales y residencias, ingresos provenientes del alquiler de edificios, locales.

## **13. PLAZO**

La duración del contrato de arrendamiento será por el plazo de 2 años SETECIENTOS TREINTA (730) días calendario, contados a partir de la suscripción del contrato.

## **14. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO Y GARANTÍAS**

A más de las obligaciones contempladas en la normativa correspondiente, previo a la suscripción del contrato, el adjudicatario deberá cumplir con lo siguiente:

a) El oferente adjudicatario deberá obtener todos los permisos necesarios para el funcionamiento del bar escolar, que, junto con los demás documentos habilitantes, deberán ser exhibidos para la suscripción del contrato correspondiente.

b) El prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas en bares escolares entregará previo a la suscripción del contrato garantía bancaria y/o garantía económica equivalente a dos (02) canones de arrendamiento, por concepto de Depósito en Garantía a la Cuenta Corriente Banco del Pichincha 2100237677 sublínea 190499 a nombre de Unidad Educativa de Fuerzas Armadas Colegio Militar N° 1 "Eloy Alfaro", mismo que será íntegramente liquidado y devuelto a la terminación del contrato con la respectiva acta entrega recepción.

De ninguna manera EL ARRENDATARIO podrá solicitar que se atribuya a EL ARRENDADOR, este valor, como una parte o como un canon más los Otros gastos establecidos en el numeral 6 literal b completo de arriendo.

c) Todos los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, así como sus empleados, deberán contar con el Certificado Único de Salud otorgado por los establecimientos de la Red Pública Integral de Salud (RPIS), previo al inicio de las actividades del bar escolar, para lo cual, deberá ser presentado previo a la suscripción del contrato.



- d) Presentación del Certificado extendido por la Contraloría General del Estado, de no tener glosas en firme, previo a la suscripción del contrato.
- e) Certificación para personas naturales o jurídicas de no tener procesos adjudicados o contratos pendientes con el Estado, y de no ser contratista incumplido o adjudicatario
- f) fallido, previo a la suscripción del contrato. Para el caso de tener RUP.

## **15. OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO**

A más de las obligaciones contempladas en la normativa correspondiente, el arrendatario

deberá cumplir con lo siguiente:

a) El arrendatario tiene la responsabilidad de contratar una póliza de seguros de incendio, con coberturas básicas y cláusulas especiales de cobertura de todo riesgo para los daños que se ocasionen en la estructura del edificio de propiedad del arrendador por siniestro o cuantiosos daños ocasionados por terceros, que cubra el plazo contractual, de la cual se deberá entregar una copia de la póliza al arrendador.

En caso de siniestro que sea a consecuencia de causas de fenómeno de la naturaleza el deducible será de responsabilidad del arrendador, mientras que el siniestro ocasionado por otros eventos ajenos a fenómenos de la naturaleza, debidamente justificados, el deducible será cubierto por el arrendatario.

b) El arrendatario en general, deberá cumplir con todas las obligaciones que naturalmente se desprenden o emanen del contrato suscrito con el objeto de la presente contratación.

c) Dar cabal cumplimiento a lo establecido en el presente documento de acuerdo con los términos y condiciones del contrato.

d) Todos 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, sin perjuicio de la realización de otros programas de salud preventiva que se implementen en las instituciones educativas.

e) Brindar el servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares de las instalaciones descritas en el contrato de arrendamiento.

g) Utilizar las instalaciones objeto del arrendamiento, únicamente para el expendio de alimentos y bebidas autorizadas.

h) 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, debidamente justificado.

i) Pago del canon de arrendamiento según establece el contrato. De igual forma, remitir a la Unidad Educativa de Fuerzas Armadas Colegio Militar Nro1 "ELOY ALAFRO", copia del comprobante de pago o depósito, según corresponda.

j) Contar con la certificación del curso de capacitación en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición en, SECAP (Requisito para obtener el permiso de funcionamiento de bares otorgado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

k) Los planteles educativos deberán contar con los permisos de funcionamiento de bares escolares otorgados por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, además, el personal que labora y expende alimentos deberá contar con el certificado único de salud emitido por la Red Pública Integral de Salud.

l) Cumplir con las disposiciones emitidas por la Unidad Educativa de Fuerzas Armadas

Colegio Militar Nro1 "ELOY ALAFRO" conforme a los lineamientos emitidos por los COE en su nivel territorial.

m) Todo el personal deberá utilizar permanentemente mascarilla, gorros protectores y todos los equipos relacionados a la manipulación de alimentos mientras realiza las actividades en el bar escolar.

n) El personal que trabaje dentro de los bares deberá lavarse y desinfectar 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, así como el cumplimiento del distanciamiento físico de dos metros en todo momento.

o) La persona responsable del manejo del dinero deberá aplicar las medidas de bioseguridad y evitar la manipulación de las bebidas y alimentos. De igual forma, se comprometerá en evitar aglomeraciones dentro de las áreas de trabajo, definir actividades acordes al espacio para prevenir cruces o cercanías innecesarias entre ellos.

p) Los bares escolares de acuerdo con su categorización deberán cumplir con:

- Asegurar el acceso a agua segura permanente.
- Contar con condiciones físicas e higiénico-sanitarias adecuadas para el desarrollo de actividades.
- Contar con acceso a insumos de limpieza, desinfección, autocuidado e higiene permanente.
- Contar con iluminación necesarias según el tipo de actividades a realizar dentro de las áreas del bar escolar.
- No se permitirá el ingreso de personas ajenas al espacio en el que se desarrollarán las actividades de gestión y manipulación de alimentos, estableciendo un aforo de ocupación de los sitios determinados cumpliendo los dos metros de distancia.

r) 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.

s) 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.

t) A más de las obligaciones descritas en el presente documento, el arrendatario deberá cumplir con las establecidas en el REGLAMENTO PARA EL CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN, y demás normativa conexas.

## **16. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD CONTRATANTE**

a) Entregar los Anexos y demás documentos previstos en la metodología de trabajo (Acuerdo Interministerial 00007-2020, Instructivo de Operativización del Acuerdo interministerial, Protocolo de bioseguridad para el funcionamiento de bares escolares y demás documentos establecidos en el presente documento).

b) El término para la atención o solución de peticiones o problemas será de 5 días calendarios, contados desde la solicitud del contratista con los justificativos del caso.

c) Velar por el cumplimiento de las obligaciones y deberes establecidos en el contrato.

d) Realizar la veeduría correspondiente sobre los procedimientos especiales de arrendamiento y su respectiva ejecución.

e) Realizar el monitoreo y seguimiento para el estricto cumplimiento con base en los productos o servicios esperados y de los pagos de los cánones de arrendamiento.

f) Considerando que para el control y seguimiento es imprescindible destacar que representantes de la Unidad Educativa de Fuerzas Armadas Colegio Militar Nro1 "ELOY ALAFRO", Ministerio de Salud Pública y/o Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, realizarán visitas técnicas aleatorias a las Instituciones Educativas con la finalidad de garantizar la presencia física del arrendatario como prestador y principal responsable del servicio en el bar escolar de objeto de contrato.

g) designar administrador de contrato.

## **17.-METODOLOGÍA DE LA EVALUACIÓN**

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 – Entidades contratantes como arrendatarias, el cual se encuentra regulados en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su reglamento y la Codificación de Regulaciones emitidas por el SERCOP en lo que se aplicable u 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 de las instituciones educativas se debe considerar obligatoriamente lo especificado en los *“Lineamientos para el inicio progresivo del servicio de bares escolares del sistema nacional de educación”* de fecha de 14 de diciembre de 2021 en la sección concerniente a los *Procedimiento de selección y contratación para prestación de servicio de bar escolar (Aplica para los nuevos procesos de adjudicación de los bares escolares)*.

Para la publicación en el Portal de Compras Públicas del pliego y documentación relevante, adicionalmente se deberá considerar el artículo 370 de la Codificación y Actualización de Resoluciones emitidas por el SERCOP, en la que se menciona: “deberá publicar la convocatoria por la prensa nacional o local, según sea el caso, o el uso de otros medios de comunicación que se considere pertinentes” (...)

\*Considérese el Manual de Usuario de Arrendamiento de Bienes Inmuebles- Entidades Contratantes como arrendatarias (Procedimientos Especiales) en el siguiente link: [MANUAL-DE-USUARIO-ARRENDAMIENTO-DE-BIENES-INMUEBLES.pdf \(compraspublicas.gob.ec\)](https://compraspublicas.gob.ec/Manual-DE-USUARIO-ARRENDAMIENTO-DE-BIENES-INMUEBLES.pdf)

## **18.- EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

### **18.1. PRIMERA ETAPA: REQUISITOS MÍNIMOS (CUMPLE/NO CUMPLE)**

Para la verificación del cumplimiento de los requisitos mínimos se aplicará la metodología “CUMPLE / NO CUMPLE”.

A continuación, se describirán los criterios de evaluación de esta primera etapa:

#### **a) Integridad de la oferta**

La integridad de la oferta se evaluará considerando la presentación de los Formularios y requisitos mínimos previstos en el Pliego.

1. Carta de Presentación y Compromiso.
2. Datos Personales del Oferente
3. Componentes de los Bienes / Servicios Ofertados
4. Oferta Económica
5. Certificación de Honorabilidad.
6. Listado de Productos a Vender con los precios vigentes.
7. Copia de Cédula de Ciudadanía y Papeleta de Votación.
8. Referencias Bancarias.
9. Referencias Comerciales.
10. Referencias Personales.
11. Copia del RUC que avale la actividad económica
12. Certificado de cumplimiento de obligaciones tributarias con el SRI.
13. 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.

#### **b) Equipo Mínimo**

El oferente deberá presentar el siguiente equipo e instrumentos mínimos:

Bar escolar comedor: Local cerrado cuyas dimensiones superan los dieciséis (16) metros cuadrados, y que cuenta con equipamiento e infraestructura completa

<b>EQUIPOS Y/O INSTRUMENTOS:</b>			
<b>Nombre del Equipo instrumento</b>	<b>Características</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Requerimiento para justificar</b>
Refrigerador/ Congelador	Funcional	2	Certificado de disponibilidad de los equipos mínimos requeridos (incluir fotos).
Samovar o su equivalente (contenedores adecuados para mantener la temperatura de los alimentos)	De acero inoxidable	2	
Licuada	Funcional, ya sea industrial o domésticas. Si es industrial se presentará un tipo de (3), y si son domésticas presentarán dos (2)	1 o 2 (según el tipo de licuadora presentado)	
Cocina Industrial	Funcional	2	

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 de Fuerzas Armadas Colegio Militar N°1 "ELOY

ALFARO" el Ministerio de Educación y estar disponible para el inicio de la ejecución contractual

### **c) Personal Técnico Mínimo**

El oferente deberá presentar el siguiente personal técnico mínimo:

- **BAR ESCOLAR TIPO COMEDOR**

PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO				
FUNCIÓN	NIVEL	DE TITULACIÓN	CANTIDAD	EXPERIENCIA
Expendedor vendedor	Bachiller	Cualquier Especialidad	4	6 meses
Ayudante de cocina	Bachiller	Cualquier especialidad	2	6 meses
Personal de limpieza	Bachiller	Cualquier especialidad	2	6 meses
Cocinero	Tecnólogo	Gastronomía	2	6 meses

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.

#### La experiencia Mínima del Personal Técnico

Para verificar el cumplimiento del parámetro, el oferente deberá presentar de su personal técnico, lo siguiente:

Copias de Contrato de trabajo y/o certificados de trabajo, los cuales 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.

#### d) Experiencia Específica Mínima (del oferente)

EXPERIENCIA ESPECÍFICA MÍNIMA	
<b>Descripción:</b>	El oferente deberá acreditar experiencia en administración de lugares o puestos de comida, restaurantes o bares escolares

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 **NOTARIADOS**.

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 **NOTARIADOS**.

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 y/o notariado)
- Certificado del oferente de no tener contratos adjudicados o vigentes con ninguna Institución Pública. (original)

#### **e) Cumplimiento de Términos de Referencia**

La entidad contratante (comisión técnica) verificará que cada participante, en la oferta presentada, dé cumplimiento expreso a los términos de referencia para los servicios que se pretende contratar.

#### **f) Certificación en temas relacionados al objeto contractual**

Para la acreditación del presente parámetro, el OFERENTE (personal natural; o,

representante legal en caso de personas jurídicas) deberá presentar al menos un (1) certificado, capacitación, certificación de competencias laborales o diploma, otorgado en

los últimos cinco (5) años, en temas relacionados a: cursos de contabilidad, administración, atención al cliente, tributación, nutrición, cocina, manipulación o preparación de alimentos.

El certificado de respaldo deberá provenir de la debida entidad reguladora (SENESCYT, MINEDUC, SETEC, SECAP, Universidades o entre otros), en este sentido se hará valido únicamente los certificados que contengan lo siguiente:

- Número de horas
- Fecha de emisión
- Tema de la Capacitación
- Firmas de Responsabilidad Legibles
- Nombre de la Entidad y datos de contacto para la debida constatación y verificación de

la documentación entregada.

- Certificados emitidos dentro de los últimos cinco años

#### **g) Certificado Único de Salud**

Todos los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, así como sus empleados, deberán contar con el Certificado Único de Salud otorgado por los establecimientos de la Red Pública Integral de Salud (RPIS), previo al inicio de las actividades del bar escolar, para lo cual se deberá presentar las constancias respectivas, tanto del oferente como de sus empleados, en lo que aplique conforme a la caracterización del bar escolar.

### **19.- SEGUNDA ETAPA: POR PUNTAJE (CUMPLE/NO CUMPLE)**

Únicamente los oferentes que hayan cumplido con todos los requisitos mínimos de la primera etapa (CUMPLE / NO CUMPLE), podrán acceder a la segunda etapa por puntaje.

## PARÁMETROS DE EVALUACIÓN

Parámetro	Valoración
Oferta económica	30 puntos
Experiencia específica	20 puntos
Horas de Certificación en temas relacionados al objeto contractual	20 puntos
Parámetro de Calificación Preferencial	15 puntos
Localidad	15 puntos
<b>TOTAL</b>	<b>100 puntos</b>

A continuación, se describen los parámetros de la segunda etapa por puntaje:

### a) Oferta económica

Mediante RGLOSNCPI indica Art. 219 numeral 3. Se entenderá que la oferta más conveniente es aquella que, ajustándose a las condiciones del pliego y ofrezca el mayor precio.

### b) Experiencia Específica

El Oferente podrá acreditar experiencia específica relacionada con "Administración de lugares o puestos de comida, restaurantes o bares escolares", tal como se lo determina a continuación:

Nro.	TRABAJO Y AÑOS DE EXPERIENCIA	PUNTAJE PARCIAL
<b>a)</b>	<b>Trabajos a fines</b>	
1	Lugares y puestos de comida	2
2	Restaurantes	3
3	Bares escolares	5
<b>c)</b>	<b>Años de experiencia afines</b>	
1	Dos años o menos	2
2	De 2 a 4 años	3
3	Más de 4 años	5

se otorgará el máximo puntaje: veinte (20) PUNTOS como consta en el detalle.

A las demás ofertas se les asignará un puntaje proporcional mediante la aplicación de una regla de tres simple.

### c) Horas de Certificación en temas relacionados al objeto contractual:

El Oferente podrá acreditar Horas de Certificación en temas relacionados al objeto contractual relacionada cursos de contabilidad, administración, atención al cliente, tributación, nutrición, cocina, manipulación o preparación de alimentos, adicional a la mínima requerida en la Primera Etapa, tal como se lo determina a continuación:

Para la evaluación de este parámetro se tomará en consideración el siguiente cuadro valorativo:

No.	Cursos de capacitación afines	Puntaje parcial
1	Hasta 20 horas (cursos acumulados)	5
2	Hasta 60 horas (cursos acumulados)	10
3	Hasta 120 horas (cursos acumulados)	15
4	Más de 120 horas (cursos acumulados)	20

El máximo puntaje por este parámetro es de veinte (20) puntos.

### Parámetro de Calificación Preferencial

Conforme a lo dispuesto en el artículo 18 del REGLAMENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN, se otorgará un puntaje preferencial para priorizar la adjudicación inclusiva

a los oferentes que cuenten con miembros que acrediten el siguiente criterio preferencial, según la siguiente valoración:

### 1. Artesanos (5 puntos)

Para acceder al puntaje (5 puntos) correspondiente por Artesanía, el oferente deberá presentar la Calificación Artesanal, emitida por la Junta Nacional de Defensa del Artesano.

### 2. Discapacidad (5 puntos)

Se otorgará hasta cinco (5) puntos, al OFERENTE. Este parámetro permitirá priorizar la adjudicación inclusiva a los oferentes que cuenten con miembros que acrediten el siguiente criterio de igualdad, misma que deberá ser avalada por el CONADIS, mediante la presentación de la copia del carné. Esto aplica únicamente para el oferente.

No.	Nivel de discapacidad	Puntaje parcial
1	Leve	2
2	Moderada	3
3	Grave	4
4	Profunda	5

En el caso que un oferente presente dos o más certificados del CONADIS, se otorgará el puntaje conforme el mayor nivel de discapacidad (En caso de personas jurídicas).

### 3. Beneficiarios del Bono de Desarrollo Humano (5 puntos)

Se otorgarán cinco (5) puntos a los oferentes que cuenten con al menos el cuatro por ciento (4%) de personas como socio o trabajador que reciban el Bono de Desarrollo Humano, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo a la convocatoria al procedimiento de contratación; para lo cual, deberá presentar la certificación de ser usuario del Bono de Desarrollo Humano.

El máximo puntaje por este parámetro de calificación preferencial es de QUINCE (15) puntos.

### Localidad

Se otorgarán QUINCE (15) puntos, a los OFERENTES que acrediten su domicilio en la

jurisdicción del distrito Metropolitano de Quito en el cual se prestarán los servicios, de al menos 6 meses previos a la convocatoria del presente procedimiento, condición que se corroborará con la presentación del Registro Único de Contribuyentes (RUC) del oferente, en función del domicilio tributario consignado.

### 20.- ORDEN DE PRELACIÓN

El orden de prelación se establecerá de tal manera que el primer lugar lo ocupe la oferta que obtenga el mayor puntaje de los resultados de la evaluación y el último lugar la oferta que obtenga el menor puntaje.

La Comisión Técnica recomendará la adjudicación del contrato a favor de la oferta que ocupe el primer lugar en el orden de prelación

En caso de empate en el primer lugar de prelación, la Comisión Técnica definirá la recomendación de adjudicación al oferente que más alto puntaje haya obtenido en el parámetro de "*Horas de Certificación en temas relacionados al objeto contractual*".

En el caso de persistir el empate entre dos o más oferentes, se considerará un segundo parámetro de desempate el cual será definido por la "*Experiencia específica*".

### 21. ADMINISTRADOR DE CONTRATO

Se recomienda el administrador del contrato, al inspector General de la UE FF. AA COLEGIO MILITAR N°1 "ELOY ALFARO", quien velará por el cabal y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las



obligaciones derivadas del contrato conforme a los artículos 70 y 80 de la LOSNCP y 121 de su Reglamento General.

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 con el 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.

Además, el Administrador del Contrato deberá cumplir con las disposiciones contenidas en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su Reglamento General de aplicación, y lo establecido en la Codificación y Actualización de Resoluciones emitidas por el SERCOP.

## **22.- PROHIBICIONES**

Se prohíbe:

- La participación, en el servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares de las instituciones públicas, de docentes, autoridades, personal administrativo, asociaciones, comités y personal de servicio que laboren en la institución; así como de sus familiares hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad.
- Que las autoridades de las instituciones educativas públicas y los prestadores del servicio que han sido contratados para el servicio, reciban o entreguen bienes, dinero u otros beneficios que no estén contemplados en el contrato de adjudicación del servicio.
- Que los bares escolares sean sitios de vivienda, dormitorio, o de cuidado diario para niños o niñas de cualquier edad.
- La presencia de animales.
- Expendir o publicitar en los bares escolares lo siguiente: - Alimentos y bebidas procesados que superen los niveles medio de uno o más componentes indicados en la TABLA INDICADORES DE CONTENIDO DE COMPONENTES descrita en el atributo N.1 de la presente ficha. - Alimentos y bebidas procesadas y/o preparadas en el bar escolar que contengan cafeína y/o edulcorantes no calóricos. - Bebidas energéticas. - Bebidas procesadas cuyo contenido sea menor al cincuenta por ciento (50%) del alimento natural que lo caracteriza en su formulación.
- La reutilización de aceites y grasas para la preparación de alimentos por ser nocivos o peligrosos para la salud humana.
- La exhibición y venta de productos cuyo período de vida útil haya expirado. \*El expendio y consumo de cigarrillos, productos del tabaco y/o bebidas alcohólicas, sustancias estupefacientes dentro de las instituciones educativas.
- En ningún caso las personas naturales que formen parte de una Asociación de la EPS u otra forma de Organización, podrá presentar también su oferta como persona natural.
- La documentación que respalde el equipo mínimo solicitado deberá ser única para cada oferta de bar escolar. No se aceptarán los títulos de propiedad, acuerdos de compraventa o facturas que respalden la propiedad del equipo mínimo requerido que forme parte de más de una oferta.

## **23. COSTO DE LEVANTAMIENTO DE TEXTO, REPRODUCCIÓN DE EDICIÓN DE LOS PLIEGOS:**

La presente contratación no contempla costos por levantamiento de texto ni reproducción de edición de los pliegos.

## 24. MULTAS

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

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

El cobro de las multas no excluye el derecho de la UNIDAD EDUCATIVA DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR N1 "ELOY ALFARO" para exigir el cumplimiento del contrato o para exigir su terminación o declararlo unilateralmente terminado, según corresponda y, en cualquiera de estos casos, requerir además el resarcimiento y pago de daños y perjuicios de conformidad con la Ley.

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

## 25. ENTREGA DE OFERTAS

De conformidad a lo dispuesto en el Oficio Circular Nro. SERCOP-SERCOP-2020-0022-C, de 27 de octubre de 2020, emitido por la Directora General del SERCOP, en ese entonces, en relación a los procedimientos de arrendamiento en los que la entidad sea arrendadora o arrendataria, se deberá cumplir obligatoriamente lo siguiente:

*"4.2.- Arrendamiento de bienes inmuebles:*

*En lo referente al procedimiento de arrendamiento de bienes inmuebles, el artículo 59 de la LOSNCP, señala que los contratos de arrendamiento en los que la entidad sea*

*arrendadora o arrendataria se sujetarán a las disposiciones de la Sección II, del Capítulo VI, del Título III del RGLOSNCOP. En este contexto, el artículo 16 de la Codificación y Actualización de Resoluciones emitidas por el SERCOP especifica la documentación relevante que deberá ser publicada en el Portal de COMPRASPÚBLICAS para este tipo de procedimientos, esto es: i) el pliego en el que consten las condiciones mínimas del inmueble, indicación de la ubicación y características del bien; ii) la publicación de la convocatoria o las invitaciones efectuadas por la entidad contratante realizadas a través de la prensa local o nacional; iii) la respectiva autorización emitida por el ente rector de la gestión inmobiliaria del sector público, en caso de las entidades contratantes previstas en los numerales 1 y 2 del artículo 2 del Decreto Ejecutivo Nro. 503, publicado en el Registro Oficial Suplemento Nro. 335, de 26 de septiembre de 2018, tanto para el inicio del procedimiento de arrendamiento, como para la prórroga y/o renovación de los contratos de arrendamiento de bienes inmuebles; y, iv) el contrato de arrendamiento; esto último, en concordancia con el Capítulo II, del Título VII, de la referida Codificación, a través del cual se desarrolla el procedimiento a efectuarse en caso de que la entidad contratante sea arrendataria o arrendadora.*

*Así pues, en el procedimiento de arrendamiento de bienes inmuebles los principales documentos a generarse son los pliegos, la publicación de la convocatoria por la prensa nacional o local (...) la respectiva autorización de la entidad pública competente para el efecto, la presentación y recepción de ofertas, la emisión de la resolución de adjudicación, y el respectivo contrato de arrendamiento. Entonces, tomando en consideración la naturaleza propia de cada documento, así como la intervención de una autoridad administrativa externa, que no se encuentra constreñida al cumplimiento de los artículos 10.1 y 24.1 de la Codificación y Actualización de Resoluciones emitidas por el SERCOP; se colige que, para toda la documentación que haya sido generada en este procedimiento será exigible de cumplimiento de suscripción electrónica por la o las partes, a excepción de la publicación de la convocatoria que sea llevada a cabo por la prensa nacional o local. (...)*

*7.7.- En lo referente a los procedimientos de arrendamiento de bienes inmuebles, será obligatorio el uso de la firma electrónica en toda documentación prevista en el artículo 16 de la Codificación y Actualización de Resoluciones emitidas por el SERCOP, a excepción de los numerales 2 y 3 de la aludida disposición normativa."*

Las ofertas deberán ser remitidas a través del Portal de Compras Públicas, conforme el cronograma establecido, debidamente suscrita con el aplicativo Firma EC.

## **26. APERTURA DE OFERTAS**

UNIDAD EDUCATIVA DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR N°1 "ELOY ALFARO"

Ciudad: Quito

Calle principal: Av. Francisco de Orellana

Secundaria: Av. Río Amazonas

Referencia: Hotel Marriot

## **27. VIGENCIA DE LA OFERTA:**

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

## **SECCIÓN III CONDICIONES DEL PROCEDIMIENTO**

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

<b>Concepto</b>	<b>Día</b>	<b>Hora</b>
Fecha de publicación del proceso en el Portal Convocatoria	27/10/2022	17:00
Fecha límite para de preguntas	31/10/2022	11:00
Fecha límite para emitir preguntas respuestas y aclaraciones	01/11/2022	18:00
Fecha límite recepción ofertas	07/11/2022	11:00
Fecha límite de apertura de ofertas	08/11/2022	10:00

Fecha estimada de adjudicación	14/11/2022	10:00
--------------------------------	------------	-------

**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 de Fuerzas Armadas Colegio Militar N1 "ELOY ALFARO" ofrece el Arrendamiento del dos Bienes Inmuebles 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 **RGLOSNCP Art. 74.**-Presentación de ofertas. -La oferta se deberá presentar únicamente a través del Portal COMPRASPÚBLICAS 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.

Las ofertas técnicas se presentará de forma digital al correo [compraspublicas@comil.edu.ec](mailto:compraspublicas@comil.edu.ec) 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:

**PUBLICACIÓN  
ESPECIAL  
PE-COMIL1-001-2022**

**SOBRE ÚNICO**

Señor  
**Vinicio Rene Vivanco Maldonado**  
Teniente Coronel de E.M.  
**RECTOR**  
Presente. –

Objeto de Contratación: DAR EN ARRENDAMIENTO DEL BIEN INMUEBLE PARA EL FUNCIONAMIENTO Y ADMINISTRACIÓN DE BARES; Bar tipo Comedor del sector las aulas de bachillerato y bar tipo comedor primaria de la UNIDAD EDUCATIVA DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR No. 1 “ELOY ALFARO”

Institución a la que participa: UNIDAD EDUCATIVA DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR Nro.1  
“ELOY ALFARO”

PRESENTADA POR: \_\_\_\_\_

RUC: \_\_\_\_\_

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 del siguiente día de la suscripción del respectivo contrato.

**3.6 Forma de Pago:** Los pagos se realizarán de la manera prevista en el número 10 de la Convocatoria.

Se depositará mensualmente en la cuenta corriente de ingresos del **Cuenta Corriente Banco del Pichincha 2100237677 sublínea 190499** a nombre de **Unidad Educativa de Fuerzas Armadas Colegio Militar N° 1 “Eloy Alfaro”** perteneciente a la UNIDAD EDUCATIVA DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR N1 “ELOY ALFARO”.

## 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:

1. Carta de Presentación y Compromiso.
2. Datos Personales del Oferente
3. Componentes de los Bienes / Servicios Ofertados
4. Oferta Económica
5. Certificación de Honorabilidad.
6. Listado de Productos a Vender con los precios vigentes.
7. Copia de Cédula de Ciudadanía y Papeleta de Votación.
8. Referencias Bancarias.
9. Referencias Comerciales.
10. Referencias Personales.
11. Copia del RUC que avale la actividad económica.
12. Certificado de cumplimiento de obligaciones tributarias con el SRI.
13. 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				

Referencia Bancaria				
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, se habilitarán a fin de seleccionar al mejor postor.

## II. CONDICIONES GENERALES DE LA PUBLICACIÓN ESPECIAL

### SECCIÓN I

#### DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

##### 1.1. Participantes:

Todas las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras que no tengas 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 DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR N1 "ELOY ALFARO", en el departamento de compras públicas en las fechas establecidas en el cronograma, ubicado la Av. Francisco de Orellana y Av. Rio Amazonas, referencia Hotel MARRIOTT en la ciudad de Quito, para la cual se está presentando la oferta, dentro del horario establecido en el cronograma.

El arrendatario entregará 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 los bares escolares".
- ✓ Los proveedores deben presentar en la oferta el Certificado del Curso de Manipulación de Alimentos otorgado por una institución competente. (MSP, ARCSA, SECAP).

El arrendatario deberá adherirse al siguiente presupuesto referencial establecido (Canon de arrendamiento) del bar comedor 1 y 2, dispuesto por la Secretaria técnica de Gestión Inmobiliaria del Sector Público, por concepto de arrendamiento del espacio destinado al servicio de bar escolar tipo Comedor de la UNIDAD EDUCATIVA DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR N1 "ELOY ALFARO", 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 (Acuerdo Interministerial 00007-2020, Lineamientos para el inicio progresivo del servicio de bares escolares del sistema nacional de educación, Protocolo de bioseguridad para el manejo de bares escolares en las instituciones educativas dentro del proceso de retorno a las actividades presenciales en el marco de la emergencia sanitaria COVID-19, Banco de preguntas, y demás documentos establecidos en el presente documento)
- 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**

- El o 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 UNIDAD EDUCATIVA DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR N1 "ELOY ALFARO" 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 el administrador de contrato y/o comisiones dispuesta por la Unidad Educativa, 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 DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR N1 "ELOY ALFARO" 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 la comunidad educativa. De igual forma recibir el canon de arrendamiento correspondiente al bar, el cual será destinado al autofinanciamiento de LA Unidad Educativa de FF.AA COLEGIO MILITAR N1 "ELOY ALFARO".

De igual forma se establecen las características del arrendamiento para el expendio alimentos y bebidas de conformidad con las tipologías de los bares escolares:

- ✓ Se prohíbe el expendio y publicidad de alimentos y bebidas procesadas, la reutilización de aceites, la exhibición y venta de productos caducados, difusión material publicitario, el expendio y consumo de cigarrillos, productos del tabaco y/o bebidas alcohólicas. Según lo establecido desde el Art. 39 hasta el Art. 41 del Acuerdo Interministerial 00007-2020.
- ✓ Para efectos de ejecución control y seguimiento al cumplimiento del servicio contratado, se conforman comités que desarrollan funciones acordes a su competencia. Observar a detalle desde el Art. 31 hasta el Art. 35 Acuerdo Interministerial 00007-2020.
- ✓ Los alimentos, bebidas ya sean naturales y/o procesadas, así como las concentraciones y estándares deben cumplirse a cabalidad por parte del oferente, en base a las características contenidas en el capítulo II del Acuerdo Interministerial 00007-2020.
- ✓ 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 de Fuerzas Armadas Colegio Militar N1 "ELOY ALFARO". El o los delegados 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 RGLOSNCPE 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 (comisión técnica) para la etapa precontractual.

#### **1.9. Garantías:**

El prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas en bares escolares entregará previo a la suscripción del contrato garantía bancaria y/o garantía económica equivalente a dos (02) canon de arrendamiento, por concepto de Depósito en Garantía a la Cuenta Corriente Banco del Pichincha 2100237677 sublinea 190499 a nombre de Unidad Educativa de Fuerzas Armadas Colegio Militar N° 1 “Eloy Alfaro”, mismo que será íntegramente liquidado y devuelto a la terminación del contrato con la respectiva acta entrega recepción.

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

La Unidad Educativa de Fuerzas Armadas Colegio Militar N1 "ELOY ALFARO", 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 10 de la Convocatoria.

#### **1.14. Reclamos:**

Cualquier reclamo se deberá notificar a la máxima autoridad de la Unidad Educativa de Fuerzas Armadas Colegio Militar N1 "ELOY ALFARO".

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

El administrador del contrato será designado por parte de la UNIDAD EDUCATIVA DE FUERZAS ARMADAS COLEGIO MILITAR N1 "ELOY ALFARO". 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 necesario 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.

Parámetro	Valoración
Oferta económica	30 puntos
Experiencia específica	20 puntos
Horas de Certificación en temas relacionados al objeto contractual	20 puntos
Parámetro de Calificación Preferencial	15 puntos
Localidad	15 puntos
<b>TOTAL</b>	<b>100 puntos</b>

### 5.1.2 EXPERIENCIA

Cuadro No 3

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

El máximo puntaje por este parámetro es de 12 puntos.

#### NOTA:

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

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

### 5.3 CRITERIO TÉCNICO PARA LA SELECCIÓN

Los parámetros propuestos tratan de cubrir los aspectos más relevantes que permitan realizar la selección de los oferentes 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
<b>Experiencia:</b>		
	Trabajos afines	6
	Tiempo de trabajo	6
Tercero	Prueba de conocimientos	15
<b>Total puntaje</b>		<b>51</b>

### 5.4 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 oferentes a prestador de servicio.

El acta que registra el puntaje alcanzado por cada oferente 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.

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

Luego de publicados los resultados, los oferentes 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 3 días laborables, presentando a LA U.E DE FF.AA COLEGIO MILITAR N1 "ELOY ALFARO".

### 5.6 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
<b>Punto de expendio</b>	Local cerrado con una superficie no mayor a seis (6) metros cuadrados. No requiere del permiso de funcionamiento, pero está sujeto al control sanitario.
<b>Bar escolar simple</b>	Local cerrado, con una superficie no mayor a dieciséis (16) metros cuadrados.
<b>Bar escolar comedor</b>	<i>Local cerrado cuyas dimensiones superan los dieciséis (16) metros cuadrados, y que cuenta con equipamiento e infraestructura completa. Requiere del permiso de funcionamiento.</i>

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

El oferente deberá presentar el siguiente personal técnico mínimo:

- **BAR ESCOLAR TIPO COMEDOR**

PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO				
FUNCIÓN	NIVEL	DE TITULACIÓN	CANTIDAD	EXPERIENCIA
Expendedor vendedor	Bachiller	Cualquier Especialidad	4	6 meses
Ayudante cocina	Bachiller	Cualquier especialidad	2	6 meses
Personal limpieza	Bachiller	Cualquier especialidad	2	6 meses
Cocinero	Tecnólogo	Gastronomía	2	6 meses

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.

### **La experiencia Mínima del Personal Técnico**

Para verificar el cumplimiento del parámetro, el oferente deberá presentar de su personal técnico, lo siguiente:

Copias de Contrato de trabajo y/o certificados de trabajo, los cuales 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.