**LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**

**PROCESO PCA-UNACH-010-2016**

|  |
| --- |
| **PLIEGO DEL PROCEDIMIENTO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA ISLA CAFETERIA EN LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD** CAMPUS UNIVERSITARIO “MsC. EDISON RIERA “ |

El **PLIEGO** que contiene las condiciones de participación del presente procedimiento de contratación, ha sido dividido en tres componentes sustanciales y que forman parte integrante del mismo:

**I: Condiciones particulares de la contratación de arrendamiento.**

Se establece la información y reglas específicas que rigen al procedimiento de contratación. La UNACH señalará en las condiciones particulares las especificidades del procedimiento al que convoca y para el efecto detallará e individualizará las condiciones del mismo.

**II: Cronograma del proceso, condiciones de presentación de la oferta, procedimiento de calificación y evaluación de las ofertas presentadas.**

Contiene aquella información y reglas de participación que son comunes al objeto de contratación y la forma de calificación y evaluación de las ofertas presentadas. Las resoluciones y disposiciones administrativas dictadas por el SERCOP que se emitan durante el procedimiento, quedan incorporadas a los pliegos y se aplicarán de manera obligatoria.

Se adjunta modelo general de contrato, el cual deberá ajustarse y modificarse al momento de elaboración del instrumento final en Procuraduría General de la Universidad Nacional de Chimborazo y posterior suscripción por las partes.

**III: Formularios.**

Comprende los documentos que el oferente deberá presentar como requisitos mínimos de la oferta, integrado por el formulario de la oferta y los formularios que describen los compromisos que asume el oferente.

**LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**

**PROCESO PCA-UNACH-010-2016**

**CONVOCATORIA**

Se convoca a las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, asociaciones de éstas o consorcios o compromisos de asociación, que se encuentren habilitadas en el Registro Único de Proveedores – RUP, que tengan su domicilio fiscal en el Ecuador, legalmente capaces para contratar, a que presenten sus ofertas para **EL**  **ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA ISLA CAFETERIA EN LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO** CAMPUS UNIVERSITARIO “MsC. EDISON RIERA”**,** situado en la Av. Antonio José de Sucre Km. 1 ½ vía a Guano (frente al Mall Paseo Shopping), ubicado en los predios de la Facultad de Ciencias de la Salud; 6.00 metros cuadrados (2 metros por 3 metros), servicios básicos, alcantarillado, luz y agua.

El plazo estimado para la ejecución del contrato es de dos *años*, contados a partir de *la fecha de la suscripción del contrato,*

Las condiciones generales de esta convocatoria son las siguientes:

1. El pliego estará disponible, en la página WEB Institucional.
2. La oferta se presentará en un sobre único en la Unidad de Contratación Pública, ubicada en el segundo piso alto del edificio Administrativo del Campus Universitario “MsC. Edison Riera”, ubicado en la Avenida Antonio José de Sucre, Km 1 ½ vía a Guano (frente al Mall Paseo Shopping), hasta la fecha y hora indicadas de acuerdo con lo establecido en el cronograma del proceso.
3. Los pagos de los cánones de arrendamiento, se los realizará en la ventanilla de Tesorería de la UNACH, por mes vencido, dentro de los primeros cinco días de cada mes.
4. **Cronograma del procedimiento:** El cronograma que regirá el procedimiento será el siguiente:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Concepto** | **Día** | **Hora** |
| Fecha de publicación del proceso en la WEB Institucional y medio impreso local. | 09/08/2016 | 08:00 |
| Visita de las instalaciones en la UNACH | 10/08/2016 | 10:00 |
| Fecha límite para efectuar preguntas. (Únicamente al correo: [vpailiacho@unach.edu.ec](mailto:vpailiacho@unach.edu.ec) ) | 11/08/2016 | 16:00 |
| Fecha límite para emitir respuestas y aclaraciones. (Las respuestas se efectuarán mediante el mismo medio electrónico utilizado para formular preguntas). | 16/08/2016 | 17:30 |
| Fecha límite recepción oferta técnica. | 17/08/2016 | 15:00 |
| Fecha límite de solicitud de convalidación de errores. | 18/08/2016 | 15:00 |
| Fecha límite de entrega de convalidación de errores. | 22/08/2016 | 15:00 |
| Fecha límite calificación técnica de participantes. | 24/08/2016 | 15:00 |
| Fecha estimada de adjudicación  (Publicación en la WEB Institucional) | 25/08/2016 | 16:00 |

1. La base del canon de arrendamiento, es de $ 85,50 USD (ochenta y cinco, 50/100) Dólares Americanos, valor incluido IVA.
2. Certificación que el oferente no esté adeudando a la Universidad Nacional de Chimborazo.
3. La Universidad Nacional de Chimborazo, 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.

Riobamba, agosto del 2016

*Dr. Gonzalo Nicolay Samaniego Erazo, PhD.*

***RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO***

**LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**

**PROCESO PCA-UNACH-010-2016**

**SECCIÓN I**

CONDICIONES PARTICULARES DE LA CONTRATACIÓN

PARA EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA ISLA CAFETERIA EN LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

CAMPUS UNIVERSITARIO “MsC. EDISON RIERA”

**O B J E T O:**

Arrendamiento de un espacio físico destinado para ubicar una Isla Cafetería en la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Chimborazo Campus Universitario “MsC. Edison Riera”.

**P L A Z O D E E J E C U C I ÓN**

Esta contratación tendrá una vigencia de dos años, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato.

**V I G E N C I A D E L A O F E R T A**

La oferta tendrá una vigencia de 90 días.

**T I P O D E A D J U D I C A C I O N**

Adjudicación Total.

**F O R M A S Y C O N D I C I O N E S D E P A G O:**

Los pagos de los cánones de arrendamiento, se los realizará en la ventanilla del Departamento de Tesorería de la UNACH, por mes vencido, dentro de los primeros cinco días de cada mes.

**A N T E C E D E N T E S**

La Universidad Nacional de Chimborazo es una Institución de Educación Superior  que en el marco de una autonomía responsable forma profesionales emprendedores, con bases científicas y axiológicas de diferentes partes del país, la UNACH a más de realizar una formación profesional, trabaja en una formación integral que cuente con servicios para los docentes, estudiantes y personal administrativo que les permita hacer más confortable su estadía dentro de las instalaciones universitarias es así que se cuenta con Bares, Centros de Copiado, internet wi-fi, Departamento Médico y Odontológico, Transporte, etc.

La Universidad Nacional de Chimborazo, por efecto de lo dispuesto en el artículo 226 numeral 3 de la Constitución de la República, es una entidad prestante de servicio público; por tanto está en la obligación de dar cabal cumplimiento al principio de legalidad que rige la administración

pública; junto con los principios de transparencia, trato justo, publicidad, concurrencia, buena fe, vigencia tecnológica, participación nacional; entre otros.

**O B J E T I V O:**

Contar con un servicio de Cafetería, que permita satisfacer las necesidades alimenticias de todos quienes formamos parte de la Universidad Nacional de Chimborazo y quienes nos visitan en las instalaciones de la Facultad de Ciencias de la Salud en el Campus Universitario “MsC. Edison Riera”.

**A L C A N C E:**

Contratación de persona natural/jurídica, para el aarrendamiento de un espacio físico destinado para ubicar una Isla Cafetería en la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Chimborazo, Campus Universitario “MsC. Edison Riera”.

**M E T O D O L O G Í A Y DETALLES DE LA CONTRATACIÓN:**

**NORMAS GENERALES.-**

\* El Departamento de Bienestar Estudiantil controlará el funcionamiento y cumplimiento de los contratos de los diferentes locales que tiene la Institución.

\* El Arrendatario en el plazo de 30 días luego de firmado el contrato, deberá contar con todos los permisos para el funcionamiento a más legalización de su colaboradores (afiliación al IESS). Copias de estos documentos deberán ser presentados y entregados en el Departamento de Bienestar Estudiantil y en la Unidad de Riesgos Laborales.

\* Los alimentos que se expendan deberán ser saludables y cumplir con las normas sanitarias.

\* Los valores por concepto de canon de arrendamiento deberán ser pagados en los 5 primeros días de cada mes.

\* El horario de atención deberán ser cumplidos de manera estricta, garantizándose el servicio (5 días de la semana en el horario de 7h00 a 19h00 ininterrumpidamente).

\* Se realizarán controles de acuerdo a la necesidad de la isla cafetería y a los productos expendidos y se aplicarán encuestas para conocer el nivel de satisfacción de la comunidad universitaria.

\* El Arrendatario deberá cancelar los valores por concepto de arrendamiento únicamente en el Departamento de Tesorería de la Institución, previo a la cancelación deberá retirar un recibo del Departamento de Bienestar Estudiantil.

\* **Garantías**. - La entidad contratante ha previsto la entrega de una garantía, que asciende al monto de dos meses del valor de canon arrendaticio, la misma que será devuelta a la entrega del bien en las mismas condiciones de las que recibe.

\* **Multas. -** La multa que se establece por incumplimiento del contrato, se determina en el valor del 1 por mil del canon mensual adjudicado.

Una vez efectuada la multa a la que hubiere lugar, el contratista remitirá evidencias de cumplimiento de la causal por la que fue multado, dentro del siguiente período mensual.

En todos los casos, en caso de reincidencia dentro del siguiente período mensual, será causal de terminación unilateral de contrato.

**EJECUCIÓN DE CONTRATO.-**

**Equipos y maquinarias destinados para otorgar el servicio.-**

Los equipos y maquinarias deben ser acorde a las operaciones a realizar y al tipo de alimento a producir. El equipo comprende las máquinas utilizadas para la fabricación, llenado o envasado, acondicionamiento, almacenamiento, control, emisión y transporte de materias primas y alimentos terminados.

Las especificaciones técnicas dependerán de las necesidades de producción y cumplirán al menos con los siguientes requisitos:

a. Construidos con materiales tales que sus superficies de contacto no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni reaccionen con los ingredientes o materiales que intervengan en el proceso de fabricación;

b. Debe evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, cuando no pueda ser eliminado el uso de la madera debe ser monitoreado para asegurarse que se encuentra en buenas condiciones, no será una fuente de contaminación indeseable y no representará un riesgo físico;

c. Sus características técnicas deben ofrecer facilidades para la limpieza, desinfección e inspección y deben contar con dispositivos para impedir la contaminación del producto por lubricantes, refrigerantes, sellantes u otras sustancias que se requieran para su funcionamiento;

d. Todas las superficies en contacto directo con el alimento no deben ser recubiertas con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo físico para la inocuidad del alimento;

e. Las superficies exteriores y el diseño general de los equipos deben ser construidos de tal manera que faciliten su limpieza;

j. Todo el equipo y utensilios que puedan entrar en contacto con los alimentos deben estar en buen estado y resistir las repetidas operaciones de limpieza y desinfección. En cualquier caso el estado de los equipos y utensilios no representará una fuente de contaminación del alimento.

**Disposiciones respecto del Personal.-**

Durante la preparación de alimentos, el personal manipulador que entra en contacto directo o indirecto con los alimentos debe:

a. Mantener la higiene y el cuidado personal;

b. Comportarse y operar de la manera descrita en el artículo 78 de la NORMATIVA TECNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, emitida por LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACION, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA.

**Capacitación del personal.-**

El contratista debe implementar un plan de capacitación continuo y permanente para todo el personal sobre la base de Buenas Prácticas de Manufactura, a fin de asegurar su adaptación a las tareas asignadas.

Esta capacitación está bajo la responsabilidad del contratista y podrá ser efectuada por ésta, o por personas naturales o jurídicas siempre que se demuestre su competencia para ello.

En función del cumplimiento de lo anteriormente dispuesto, se otorgará el término de dos meses, contados desde la adjudicación del contrato, para el inicio e implementación del Plan de Capacitación para el personal.

Esta actividad deberá ser controlada por la administración del contrato, siendo causal de la imposición de multa en caso de incumplimiento; y, causal de terminación unilateral en caso de reincidencia continua por segunda ocasión.

**Del estado de salud del personal.-**

Se deberán observar al menos las siguientes disposiciones:

El personal que manipula u opera alimentos debe someterse a un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función y de manera periódica, la cual no superará de al menos cada seis meses o lo que para dicho efecto determine la administración del contrato y la Autoridad competente en esta materia.

Así mismo, debe realizarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia originada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminaciones de los alimentos que se manipulan.

La falta de control y cumplimiento, o inobservancia de esta disposición, deriva en responsabilidad directa del arrendatario ante la autoridad nacional en materia laboral; y, objeto de la imposición de multa en caso de incumplimiento; y, causal de terminación unilateral en caso de reincidencia continua por segunda ocasión.

El arrendatario debe tomar las medidas necesarias para que no se permita manipular los alimentos, directa o indirectamente, al personal del que se conozca formalmente padece de una enfermedad infecciosa susceptible de ser transmitida por alimentos, o que presente heridas infectadas, o irritaciones cutáneas.

**HIGIENE.-**

A fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar contaminaciones cruzadas, el personal que labora en el Bar Cafetería debe cumplir con normas escritas de limpieza e higiene.

Todo el personal manipulador de alimentos debe lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada, cada vez que use los servicios sanitarios y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

Es obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen y cuando se ingrese a áreas críticas. Por tanto, debe contarse siempre con dispensador de gel antibacterial a libre disposición del personal que concurran al Bar Cafetería.

**UNIFORMES DEL PERSONAL.-**

El personal que labore en el lugar objeto de contrato debe contar con uniformes adecuados a las operaciones a realizar:

1. Delantales o vestimenta, que permitan visualizar fácilmente su limpieza.

2. Cuando sea necesario, otros accesorios como guantes, botas, gorros, mascarillas, limpios y en buen estado.

3. El calzado debe ser cerrado y cuando se requiera, deberá ser antideslizante e impermeable.

4. Las prendas mencionadas en los literales 1 y 2 deben ser lavables o desechables. La operación de lavado debe hacérsela en un lugar apropiado;

El uso de guantes no exime al personal de la obligación de lavarse las manos;

Prohibición de acceso a determinadas áreas.- Debe existir un mecanismo que evite el acceso de personas extrañas a las áreas de procesamiento, sin la debida protección y precauciones.

Señalética.- Debe existir un sistema de señalización y normas de seguridad, ubicados en sitios visibles para conocimiento general.

**DE LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**

Condiciones Mínimas.- No se aceptarán materias primas e ingredientes que contengan parásitos, microorganismos patógenos, sustancias tóxicas (tales como, químicos, metales pesados, drogas veterinarias, pesticidas), materia extraña.

Condiciones de recepción.- La recepción de materias primas e insumos debe realizarse en condiciones de manera que eviten su contaminación, alteración de su composición y daños físicos. Las zonas de recepción y almacenamiento estarán separadas de las que se destinan a elaboración o manipulación para el producto final.

Almacenamiento.- Las materias primas e insumos deberán almacenarse en condiciones que impidan el deterioro, eviten la contaminación y reduzcan al mínimo su daño o alteración; además deben someterse, si es necesario, a un proceso adecuado de rotación periódica.

Recipientes seguros.- Los recipientes, contenedores, envases o empaques de las materias primas e insumos deben ser de materiales que no desprendan sustancias que causen alteraciones en el producto o contaminación.

Condiciones de conservación.- Las materias primas e insumos conservados por congelación que requieran ser descongeladas previo al uso, se deberían descongelar bajo condiciones controladas adecuadas (tiempo, temperatura, otros) para evitar desarrollo de microorganismos. Cuando exista riesgo microbiológico, las materias primas e insumos descongelados no podrán ser re congeladas.

**DEL AGUA.-**

1. Sólo se podrá utilizar agua potabilizada de acuerdo a normas nacionales o internacionales;

2. El hielo debe fabricarse con agua potabilizada o tratada de acuerdo a normas nacionales o internacionales.

3. Para los equipos: El agua utilizada para la limpieza y lavado de materia prima, o equipos y objetos que entran en contacto directo con el alimento debe ser potabilizada o tratada de acuerdo a normas nacionales o internacionales.

**OPERACIONES DE PRODUCCION**

Condiciones Ambientales. -

a. La limpieza y el orden deben ser factores prioritarios en estas áreas;

b. Las sustancias utilizadas para la limpieza y desinfección, deben ser aquellas aprobadas para su uso en áreas, equipos y utensilios donde se procesen alimentos destinados al consumo humano;

c. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben ser validados periódicamente por parte de la administración del contrato o la Autoridad competente;

d. Las cubiertas de las mesas deben ser lisas, de material impermeable, que permita su fácil limpieza y desinfección y que no genere ningún tipo de contaminación en el producto.

Manipulación de Sustancias.- Las sustancias susceptibles de cambio, peligrosas o tóxicas deben ser manipuladas tomando precauciones particulares, definidas por el fabricante.

Condiciones de exhibición del producto.- La comercialización o expendio de alimentos deberá realizarse en condiciones que garanticen la conservación y protección de los mismos, para ello:

a. Se dispondrá de vitrinas, estantes o muebles que permitan su fácil limpieza;

b. Se dispondrá de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados, para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración o congelación;

c. El arrendatario es el responsable del mantenimiento de las condiciones sanitarias exigidas por el alimento para su conservación.

El arrendatario está obligado a que, en el término de 30 días contados desde la suscripción del contrato, se realicen los procedimientos necesarios a fin de obtener el permiso legal determinado para este tipo de locales ante el organismo legalmente establecido. En caso de no contar con la aprobación del órgano gubernamental pertinente, se le otorgará un plazo de quince días adicionales, luego del cual se dará por terminado unilateralmente el contrato.

**Condiciones Higiénicas para el Área del Comedor. -**

a. El comedor estará ubicado próximo a la cocina, donde la distribución del mobiliario permitirá la adecuada circulación de las personas que concurran al establecimiento;

b. El mobiliario debe ser de material resistente, mantenerse en buen estado de conservación e higiene y ser de fácil limpieza y desinfección.

**Condiciones Sanitarias para los Equipos, Utensilios y Superficies en Contacto Directo con Alimentos.-**

a. El material constituyente de los utensilios, equipos y superficies en contacto con los alimentos deberá ser resistentes, no tóxicos, que no permita el traspaso de colores, olores o sabores a los alimentos, que no presente porosidad por su uso y sean de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento;

b. Las superficies que tienen contacto con los alimentos deben ser lisas, sin presencia de roturas, grietas, astillas, agujeros o imperfecciones y ser de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento;

c. Los equipos y utensilios que se encuentren en mal estado deberán ser retirados de las áreas donde se manipulen alimentos, mismos que no deberán ser utilizados en actividades de manipulación de alimentos;

d. Durante su almacenamiento los utensilios deberán estar ubicados en lugares destinados para este fin y protegidos de fuentes de contaminación;

e. Los equipos para la conservación de los alimentos tanto en frío como en caliente, deberán estar en óptimas condiciones de higiene y funcionamiento, sujetos a mantenimiento periódico con sus respectivos registros;

f. Las tablas de picar deben ser de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene; de preferencia diferenciadas para los diferentes usos;

g. Se puede utilizar utensilios de madera, siempre y cuando el material sea duro, no poroso y esté en buen estado de conservación e higiene;

Deberá existir una adecuada separación entre el equipo limpio y sucio.

**CONDICIONES HIGIENICAS PARA EL PERSONAL.-**

El personal debe cumplir con las siguientes condiciones:

a. Mantener y cuidar de su aseo permanente;

b. Mantener las uñas de las manos cortas, limpias, sin esmalte o barniz de uñas y que no presenten heridas expuestas;

c. No portar joyas como aretes, anillos, pulseras, relojes, collares, o cualquier otro accesorio;

d. Llevar uniformes o vestimenta de uso exclusivo para la actividad que realizan, el cual deberá estar limpio y en buen estado. Durante las actividades de preparación de alimentos de preferencia se debe contar con delantales fáciles de lavar y de preferencia de colores claros. El calzado debe ser acorde a las actividades a realizarse, de material de fácil limpieza, antideslizante y cuando se requiera impermeable. El uniforme debe ser empleado únicamente

para actividades de servicio de alimentos, se debe facilitar al personal un espacio destinado para sus artículos personales;

e. Durante las actividades de manipulación de alimentos deben portar protección para el cabello como: cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello. En el caso que el personal manipulador de alimentos presente barba o bigote este debe contar con protección que cubra estas áreas faciales;

f. No se debe comer, beber, fumar, escupir, masticar chicle, estornudar, toser sobre alimentos u otras prácticas antihigiénicas que puedan contaminar al alimento como tocarse partes del cuerpo y otras;

g. El contratista debe proporcionar los insumos necesarios para el adecuado lavado de manos (agua, dispensador con jabón líquido, secador automático de manos o papel toalla y dispensador con antiséptico). Se debe contar con procedimiento de lavado de manos, mismo que se encontrará en un lugar visible mediante carteles ilustrativos;

h. El personal debe mantener las manos limpias y las partes expuestas de los brazos conforme al procedimiento de lavado de manos, en especial en los siguientes casos:

1. Antes de manipular alimentos, equipos y utensilios;
2. Después de tocar partes descubiertas del cuerpo humano que no sean las manos o las partes expuestas de los brazos que están limpias;
3. Después de ir al baño;
4. Después de toser, estornudar o usar un pañuelo;
5. Después de manipular dinero;
6. Durante la preparación de alimentos con la frecuencia necesaria para eliminar la suciedad y el riesgo de contaminación;
7. Cuando se alterna la manipulación entre alimentos crudos, alimentos preparados o listos para el consumo;
8. Después de realizar actividades que contaminen las manos o partes expuestas de los brazos.
9. En caso que el personal que prepara alimentos utilice guantes, se debe cumplir lo siguiente:
   1. Los guantes deben ser desechables, se mantengan en buen estado mientras son utilizados por el personal y sean reemplazados al cambiar de actividad;
   2. Que se realice un control periódico de las condiciones de los guantes en uso;
   3. Que el uso de guantes no exima a quien manipule alimentos de la obligación de lavarse las manos conforme el procedimiento establecido.

El arrendatario del establecimiento será el responsable de implementar programas de salud preventiva para el personal que labora en el establecimiento; por tanto deberá observar lo siguiente:

1. Inmediatamente de la suscripción del contrato y cada vez que se considere necesario, el personal se debe someter a un chequeo médico, especialmente después de una ausencia originada por una infección que pudiera provocar contaminaciones en los alimentos que se manipulan.

El arrendatario será directamente responsable del cumplimiento de esta disposición, tanto para la UNACH, como para el organismo legalmente competente para controlar dicho cumplimiento.

1. El personal manipulador de alimentos debe gozar de buen estado de salud y estar libre de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas, enfermedades respiratorias, gastrointestinales y otras infectocontagiosas y se lo deberá ubicar en una actividad donde no se encuentre en contacto directo con los alimentos.
2. El arrendatario excluirá o restringirá el acceso del personal manipulador de alimentos a las actividades de operación en los siguientes casos:

1. Si presenta síntomas como vómito, ictericia, diarrea, fiebre, dolor de garganta con fiebre, lesión cutánea infectada con pus, una herida infectada abierta o con secreción ubicada en las manos, muñecas o zonas expuestas de los brazos;

2. Cuando no se encuentra en condiciones de salud que le permitan realizar sus actividades, debido a que presenta enfermedades que puedan transmitirse a los alimentos.

Se puede reincorporar al personal a sus actividades si se presenta el certificado médico emitido por el profesional de la salud que señale que la persona está en condiciones aptas para manipular los alimentos.

1. El establecimiento deberá contar con un botiquín básico de primeros auxilios.

Capacitación.- Es responsabilidad del contratista garantizar que el personal que labora en su establecimiento, cuente con capacitación al personal sobre higiene de los alimentos, procedimientos internos conforme a un programa de capacitación, con sus respectivos registros y evaluaciones, así como proporcionar las instrucciones de trabajo necesarias para garantizar la higiene durante las actividades de operación.

**CONDICIONES HIGIENICAS DE MANIPULACION**

Almacenamiento.- El almacenamiento de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

a. Las áreas de almacenamiento deben estar ubicadas en un lugar exclusivo para este fin y en condiciones de limpieza óptima, evitando la exposición a fuentes de contaminación;

b. Conforme al tipo de producto se garantizará que las condiciones ambientales y de temperatura sean aptas para la conservación y frescura, las cuales minimicen el deterioro y la contaminación de los alimentos;

c. Durante las actividades de almacenamiento se debe aplicar el principio PEPS (lo primero que entra es lo primero que sale) o PCPS (próximo a caducar primero en salir) dependiendo de la naturaleza del producto;

d. En las áreas de almacenamiento, los alimentos deben estar separados del piso, paredes y techo de forma que se evite la contaminación, en superficies limpias y en buen estado de mantenimiento;

f. Los alimentos se deberán ubicar de manera que permitan la circulación de aire, de tal manera que no se presente hacinamiento de los productos almacenados;

g. Los alimentos se almacenarán de manera que eviten la contaminación cruzada, de preferencia en recipientes cerrados o herméticamente sellados y separados e identificados conforme su naturaleza;

h. Los alimentos semielaborados, trasvasados o elaborados como salsas, aderezos, condimentos, y otros similares procesados en el establecimiento para su propio uso deben almacenarse debidamente rotulados con el nombre del producto y su fecha de elaboración; previo a su uso se verificará que el producto este apto para el consumo;

i. Los equipos de refrigeración y congelación o las áreas destinadas para este fin permitirán el fácil acceso para la limpieza y mantenimiento;

j. La ubicación de los productos alimenticios en los equipos de refrigeración y congelación debe permitir la circulación de frío;

k. Las estanterías, bandejas, ganchos, entre otros, destinados a almacenar los productos alimenticios serán de materiales resistentes a las operaciones de limpieza y desinfección y se encontrarán en perfecto estado de conservación e higiene;

l. Las áreas de almacenamiento de alimentos no se utilizarán como bodegas de utensilios y equipos en desuso o inservibles, u otros materiales que puedan contaminar los alimentos.

**Preparación Previa.-** Durante la preparación previa de alimentos se debe cumplir con las siguientes condiciones:

a. Verificar que la condición del producto alimenticio sea apta para el consumo previo a su proceso de preparación, caso contrario este debe ser eliminado higiénicamente;

b. Los alimentos deben ser lavados con agua potable o segura previo al proceso de cocción o servido;

c. Los alimentos a ser consumidos sin pelar y crudos deben ser sometidos a procesos de lavado y desinfección con productos aptos para alimentos utilizados de conformidad a las instrucciones del fabricante;

d. Los alimentos picados y troceados que no se utilicen en la preparación inmediata se deben almacenar según las características del producto debidamente protegidos hasta su cocción o servido;

e. Los alimentos que han sido previamente preparados y posteriormente sometidos a procesos de refrigeración o congelación para su posterior cocción y servido, deberán ser rotulados de preferencia con el nombre del producto, la fecha de elaboración y nombre del responsable de la misma.

**Cocción y Preparación. –**

a. Las bebidas calientes o frías, así como el hielo de consumo directo o que tenga contacto directo con el alimento deberán ser preparados con agua potable o segura;

b. El hielo utilizado como un medio para enfriar alimentos, serpentines o tubos de los equipos no podrá ser utilizado para consumo humano; tampoco está permitido el uso de escarcha o hielo químico procedente de los equipos de congelación;

c. Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de características organolépticas sean evidentes. Se debe contar con un registro que indique las renovaciones efectuadas; No deben ser desechados en los sumideros y deben ser almacenados en recipientes apropiados e identificados;

d. Se utilizarán exclusivamente aditivos alimentarios permitidos y en cantidades que respondan a las especificaciones indicadas en las normas técnicas nacionales vigentes;

e. La degustación de los alimentos preparados se realizará con utensilios limpios, mismos que no se podrá introducir nuevamente en el alimento preparado.

**Servicio de Alimentos Preparados.-**

a. Previo al servido de los alimentos, los utensilios a usar deben estar en óptimas condiciones de higiene y en buen estado de conservación;

b. Durante el servido los dedos de los manipuladores no deben entrar en contacto con los alimentos.

c. No se deberá colocar los platos o fuentes con los alimentos unos sobre otros;

d. El hielo de consumo no debe manipularse directamente con las manos, se lo realizará con pinzas, cucharas o similares;

e. Para servir el azúcar, café soluble y productos complementarios a la comida como salsas y aderezos, entre otros, se servirán en porciones individuales envasadas comercialmente. En caso de servirse en recipientes, éstos deberán ser de uso exclusivo, aptos para alimentos y se mantendrán limpios.

f. Las salsas, aderezos y otros productos que no estén envasados comercialmente, deben ser mantenidos en refrigeración previa a su servido y en caso de no ser consumidos una vez servidos, estos deberán ser desechados higiénicamente.

**Mantelería y Paños de Limpieza.-**

a. La mantelería utilizada debe estar en buen estado y en óptimas condiciones de limpieza. Se debe almacenar limpia, en un lugar exclusivo y cerrado, libre de fuentes de contaminación;

b. Las servilletas de tela deben reemplazarse posterior a cada uso y ser lavadas;

c. En caso de utilizar individuales, estos deben ser higienizados posterior a cada uso;

d. Para limpiar los derrames de alimentos de la vajilla causados durante el servicio se debe utilizar papel toalla desechable;

e. Los paños en uso para limpiar las superficies de mesones y de otros equipos se deben mantener en una solución química desinfectante entre usos y ser lavadas diariamente;

f. Los paños en uso para limpiar las superficies que tienen contacto con los alimentos de origen animal crudos, se deben mantener separados de los paños que tienen otros usos; g. Los paños utilizados en limpieza y las soluciones químicas desinfectantes especificadas, no deben tener residuos de alimentos ni suciedad visible y deben ser ubicados en un lugar específico a fin de evitar la contaminación de alimentos, equipos, utensilios y mantelería;

h. Se deberá utilizar paños limpios para el secado de vajilla y serán de uso exclusivo para esta actividad.

**Contaminación Cruzada. -** Para prevenir la contaminación cruzada se aplicarán las siguientes medidas:

1. En caso que el personal, utensilios o superficies hayan entrado en contacto con alimentos crudos, se realizará los procedimientos de limpieza y desinfección necesarios, previo al contacto con alimentos en preparación o listos para el consumo;

2. Los alimentos y bebidas en exhibición se deben proteger de fuentes de contaminación;

3. Los alimentos que no se ingieran o sean devueltos por los consumidores no se pueden ofrecer nuevamente para el consumo humano y deben ser desechados bajo condiciones higiénicas adecuadas;

4. El personal que manipula alimentos no pueden utilizar un utensilio más de una vez para degustar los alimentos que se están en proceso de preparación o expendan;

5. En caso que el consumidor lo requiera se debe proporcionar información precisa sobre el contenido de los alimentos preparados (alérgenos); y,

6. En caso de roturas accidentales de material de vidrio o cerámica en áreas donde existan alimentos expuestos, éstos deberán ser desechados y el material para la limpieza será de uso exclusivo para este fin.

**De la Limpieza del Local.-**

a. Las instalaciones estarán sujetas a procesos de limpieza periódica;

b. Los equipos, utensilios y superficies en contacto con los alimentos y los medios de transporte deben ser sometidos a procesos de limpieza y desinfección con la frecuencia necesaria conforme al procedimiento establecido con sus respectivos registros;

c. Los procesos de limpieza y desinfección deben realizarse con agua potable o segura, aplicando sustancias aptas para uso en establecimientos manipuladores de alimentos y conforme a las especificaciones del fabricante;

d. Todos los productos químicos y utensilios de limpieza estarán debidamente etiquetados y almacenados en un compartimiento seguro de uso exclusivo para este tipo de productos, de acceso a personal autorizado y separado de las áreas de manipulación de alimentos;

e. El agua usada previamente en procesos de limpieza y desinfección no podrá ser reutilizada en procesos posteriores de limpieza o preparación de alimentos;

f. Se debe utilizar productos químicos de grado alimenticio.

**Control de Plagas.-**

a. El establecimiento debe contar con un manejo integrado de plagas, el cual debe ser realizado por personal externo o interno capacitado;

b. En caso que la actividad se realice por personal interno, el responsable será el propietario del establecimiento o su delegado y se deberá contar con el procedimiento correspondiente y sus respectivos registros;

c. Las instalaciones contarán con protecciones contra plagas las cuales deberán estar en buenas condiciones de funcionamiento. En caso de contar con elementos físicos como protectores anti insectos o trampas estos serán desmontables y de fácil limpieza;

d. Se podrán usar únicamente métodos y sustancias químicas para el control de plagas aptos para aplicar en establecimientos de alimentación de conformidad al uso para el que estén destinados, evitando la contaminación de los alimentos, superficies y utensilios;

e. Los químicos empleados para el control de plagas deberán contar con lugar específico de almacenamiento y no pueden emplearse en las áreas y superficies de contacto con el alimento.

**I N F O R M A C I O N Q U E D I S P O N E L A E N T I D A D**

* Isla Cafetería en la Universidad Nacional de Chimborazo, Campus Universitario “MsC. Edison Riera” situado en la Av. Antonio José de Sucre Km. 1 ½ vía a Guano (frente al Mall Paseo Shopping), ubicado en los predios de la Facultad de Ciencias de la Salud; 6.00 metros cuadrados (2 metros por 3 metros).

* Cuenta con servicios de infraestructura básica con agua potable, alcantarillado, energía eléctrica e internet inalámbrico.

**P R O D U C T O S Y S E R V I C I O S E S P E R A D O S:**

Al menos el siguiente Menú:

El valor de cada alimento deberá ser el determinado en la siguiente tabla:

|  |  |
| --- | --- |
| Cantidad | Descripción |
|  | Frutas (manzanas, peras, guineos, duraznos ) |
|  | Snaks (papas, maní enconfitado, habitas, galletas, chocolates, caramelos, chiches, etc.) |
|  | Batidos, jugos |
|  | Sanduches de queso, de jamón, de mortadela y mixtos |
|  | Refrigerios(humitas con café, choclos con queso, chochos con tostado, Habas con queso, bolones con café, tamales con café, mote con chicharrón, secos de pollo y los que se pudieran ofrecer ) |
|  | Cafés, mocachinos, capuchinos etc. |

**P E R S O N A L T É C N I C O / E Q U I P O D E T R A B A J O:**

Personal mínimo: El oferente deberá adjuntar en su oferta copias simples del personal que laborará en las instalaciones, y los contratos respectivos o en su defecto copia del compromiso de contrato suscrita entre el oferente y el futuro empleado/a.

|  |  |
| --- | --- |
| **Número Mínimo** | **Cargo** |
| 01 | Cocinera |
| 01 | Asistente |
|  |  |

**EQUIPO MÍNIMO:**

|  |  |
| --- | --- |
| Cantidad | Descripción |
| 1 | Isla Cafetería de 3 X 2 metros para ser ubicada en exteriores de la Facultad de Ciencias de la Salud (material resistente), mesón recubierto de acero inoxidable de colores azul eléctrico y blanco hueso. |
| 1 | Refrigeradora |
| 2 | Licuadoras |
| 1 | Cocina |
| 1 | Campana con extractor de olores |
| 1 | tostadora |
| 1 | waflera |
| 1 | Estanterías para almacenar productos que no requieren de refrigeración |
| 1 | microondas |
| 1 | Perchero para snaks |
| 1 | Dispensador de agua |
| 1 | Máquina para hacer café |
| 1 | Botes de basura |
| 1 | Cartelera para publicar lo que se oferta con sus respectivos precios |

**E X P E R I E N C I A**

Acreditar experiencia en el objeto de contrato o trabajos de elaboración, preparación de alimentos y/o conocimientos en el campo de la cocina/ gastronomía.

La experiencia se acreditará mediante copias simples de: títulos de tercer nivel, cursos de capacitación de más de 40 horas, contratos suscritos con entidades públicas o privadas.

**OBLIGACIONES ADICIONALES DEL CONTRATISTA**

Durante la vigencia del contrato, cumplir con las normas vigentes al respecto.

**D O C U M E N T O S D E S O P O R T E:**

|  |  |
| --- | --- |
| **PARÁMETRO CUMPLE/NO CUMPLE** | **DOCUMENTO/MEDIO DE VERIFICACIÓN** |
| Personal mínimo | Copias simples de contratos de relación de dependencia o compromisos de contrato. |
| Equipo Mínimo | Copias simples de facturas, contratos de compraventa. |
| Experiencia | Copias simples de: contratos, nombramientos, títulos, certificaciones con firma de responsabilidad y número telefónico de contacto. |

**LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**

**PROCESO PCA-UNACH-010-2016**

**SECCIÓN II**

**Presentación de la oferta, procedimiento de calificación y evaluación de las ofertas presentadas.**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Concepto** | **Día** | **Hora** |
| Fecha de publicación del proceso en la WEB Institucional y medio impreso local. | 09/08/2016 | 08:00 |
| Visita de las instalaciones en la UNACH | 10/08/2016 | 10:00 |
| Fecha límite para efectuar preguntas. (Únicamente al correo: [vpailiacho@unach.edu.ec](mailto:vpailiacho@unach.edu.ec) ) | 11/08/2016 | 16:00 |
| Fecha límite para emitir respuestas y aclaraciones. (Las respuestas se efectuarán mediante el mismo medio electrónico utilizado para formular preguntas). | 16/08/2016 | 17:30 |
| Fecha límite recepción oferta técnica. | 17/08/2016 | 15:00 |
| Fecha límite de solicitud de convalidación de errores. | 18/08/2016 | 15:00 |
| Fecha límite de entrega de convalidación de errores. | 22/08/2016 | 15:00 |
| Fecha límite calificación técnica de participantes. | 24/08/2016 | 15:00 |
| Fecha estimada de adjudicación  (Publicación en la WEB Institucional) | 25/08/2016 | 16:00 |

**2.2 Vigencia de la oferta:** Las ofertas se entenderán vigentes hasta 90 días contados desde el día de presentación.

**2.3 Precio de la Oferta:**

El precio de la oferta se presentará a través del Formulario respectivo, el cual será el valor determinado como canon de arrendamiento mensual ofertado, sin incluir IVA.

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.

**2.4 Forma de presentar la oferta:** La oferta se presentará en un sobre único en la Unidad de Contratación Pública, ubicada en el segundo piso alto del edificio Administrativo del Campus “Msc. Edison Riera Rodríguez”, ubicado en la Avenida Antonio José de Sucre, Km 1 ½ vía a Guano (frente al Mall Paseo Shopping), hasta la fecha y hora indicadas en la convocatoria.

Se presentará en un sobre que contenga la siguiente ilustración:

**CONTRATACIÓN DE ARRENDAMIENTO PARA ISLA CAFETERIA DE CIENCIAS DE LA SALUD UNACH CAMPUS UNIVERSITARIO “MsC. EDISON RIERA”.**

**“PCA-UNACH-010-2016”**

**SOBRE UNICO**

Señor

Doctor PhD.

Gonzalo Nicolay Samaniego Erazo

**RECTOR DE LA UNIVERSIDAD**

**NACIONAL DE CHIMBORAZO**

Presente.-

PRESENTADA POR:

No se tomarán en cuenta las ofertas entregadas en otro lugar o después del día y hora fijados conforme la Convocatoria publicada para su entrega.

La secretaría de la Unidad de Contratación Públicarecibirá las ofertas técnicas, conferirá comprobantes 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.

*No se exigirá a los oferentes la entrega de documentos que previamente hayan sido entregados para efectos de habilitarse en el Registro Único de Proveedores.* *Tampoco se exigirá que la documentación presentada por los oferentes sea notariada;* únicamente el oferente adjudicatario deberá cumplir con la entrega notariada de documentos para la suscripción del contrato, (de ser el caso).

**2.5 Plazo de Vigencia del contrato:** El plazo de vigencia del contrato de arrendamiento es de 2 años, contados a partir de la suscripción del contrato.

**2.6 Forma de Pago:** Los pagos por concepto de canon de arrendamiento se realizarán en efectivo, de forma mensual, por mes vencido, dentro de los primeros cinco días del mes siguiente, en las instalaciones del Departamento de Tesorería de la Universidad Nacional de Chimborazo únicamente.

De no procederse de esta manera, se entenderá no realizado el pago, siendo causal de multa por retraso en primera ocasión; y, terminación unilateral de contrato en caso de reincidencia.

**CALIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS TECNICAS**

**2.7 Calificación y Evaluación de la oferta:** Para la verificación del cumplimiento de los requisitos mínimos se utilizará simultáneamente las metodologías:

1) “**Cumple o no cumple”**; en la cual se califican todos los parámetros establecidos; en la ausencia de cualquier requisito, la oferta deberá ser descalificada.

En caso de presentarse errores de forma, se estará a lo dispuesto en la Resolución INCOP-RE-000083-2013 emitida por el Servicio de Contratación Pública.

2) **Evaluación de valor de arrendamiento.-** De acuerdo a la Resolución INCOP No. 13-2009, será adjudicada la oferta que, cumpliendo con todas las especificaciones y requerimientos constantes en estos pliegos, oferte el mayor valor por concepto de canon de arrendamiento mensual.

El valor base es de $ 85.50 USD (ochenta y cinco, con 50/100) Dólares Americanos, valor incluido IVA. No se aceptará oferta que sea menor a la establecida como valor base.

|  |  |
| --- | --- |
| **PARÁMETRO CUMPLE/NO CUMPLE** | **DOCUMENTO/MEDIO DE VERIFICACIÓN** |
| Integridad de la Oferta | La oferta debe ser presentada de forma física, con todos los formularios llenos por el oferente, junto con los documentos de respaldo pertinentes. Todas las hojas integrantes de la oferta deben ser numeradas y sumilladas. |
| Personal mínimo | Copias simples de contratos de relación de dependencia, compromisos de contrato. |
| Equipo Mínimo | Copias simples de facturas, contratos de compraventa, compromisos de compra, arrendamiento. |
| Experiencia | Copias simples de: contratos, nombramientos, títulos, certificaciones con firma de responsabilidad y número telefónico de contacto. |

**2.7.1** **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, de acuerdo con el siguiente detalle:

1. **Formulario de la Oferta:**

1.1 Presentación y compromiso;

1.2 Datos generales del oferente;

1.3 Identificación de socios, accionistas, partícipes mayoritarios del oferente en caso de ser persona jurídica;

1.4 Componente de los bienes y servicios ofertados;

1.5 Oferta Económica;

1.6 Experiencia del oferente.

1.7 Personal propuesto para el contrato.

1.8 Equipo mínimo requerido.

1. **Formulario de compromiso de asociación o consorcio** *(de ser procedente)*

**2.7.2 Equipo mínimo:**

1. El listado del equipo mínimo detallado por la entidad contratante en el pliego, se encuentra definido en función de su tipología (sin determinación de marcas) y utilizando especificaciones técnicas no direccionadas; no se ha fijado condiciones que carezcan de soporte legal o que resultaren excesivas para el tipo de objeto a ejecutar.
2. Se consideró exclusivamente el equipo necesario para que el oferente cumpla con las condiciones establecidas para que preste el servicio.
3. En todos los casos, se evaluará la disponibilidad del equipo mínimo solicitado, y no su propiedad. En esta lógica, bajo ningún concepto se considerará como criterio de admisibilidad de las ofertas o como parámetro de calificación, el establecimiento de porcentaje alguno de equipo mínimo de propiedad del oferente. La propiedad del equipo no será condición a calificar ni tampoco se construirán parámetros en función de esa condición.
4. De ser el caso, se presentará las matrículas o facturas del equipo propuesto por parte de los oferentes, sea que el equipo sea de su propiedad, se ofrezca bajo arriendo o compromiso de arrendamiento, compromiso de compraventa o en general de cualquier forma de disponibilidad.
5. Los equipos que se presenten como compromiso de arrendamiento, deben ser objeto de suscripción de compromiso expreso entre el propietario del bien o equipo y el oferente, para la ejecución del objeto de contrato.
6. De igual forma el compromiso de compraventa debe ser realizado específicamente entre el propietario/empresa vendedora; y el oferente, para la ejecución del objeto de contrato.

**2.7.3 Personal técnico mínimo:**

A efectos de evaluar este parámetro, la UNACH definió el listado del personal técnico necesario para que el oferente cumpla con las condiciones establecidas para la prestación del servicio, junto con las funciones que cumplirá o la posición que ocupará.

En caso de no contar al momento de presentación de la oferta con el personal requerido, se presentará compromiso de contrato, expresamente realizado entre la persona y el oferente.

**2.7.4 Experiencia general y específica mínima:**

1. La UNACH definió con precisión cuál es la experiencia que deberá acreditar el oferente; así como el instrumento por el que se la demostrará.
2. La experiencia específica mínima está directamente relacionada con el objeto de la contratación.

**NOTA: TODOS LOS DOCUMENTOS Y HOJAS QUE FORMAN PARTE DE LA OFERTA DEBERÁN ESTAR SUMILLADAS Y NUMERADAS.**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Parámetro** | **Cumple** | **No Cumple** | **Observaciones** |
| Integridad de la Oferta |  |  |  |
| Equipo mínimo |  |  |  |
| Personal técnico mínimo |  |  |  |
| Experiencia mínima |  |  |  |
| Especificaciones técnicas / Términos de referencia |  |  |  |

Únicamente aquellas ofertas que cumplan integralmente con los parámetros mínimos requeridos por la UNACH, se habilitarán a fin de que se evalúe la oferta económica presentada en el formulario respectivo.

**2.7.6 Evaluación del Valor de Canon Arrendatario:**

**Análisis de oferta presentada:** La UNACH analizará cada formulario de propuesta económica presentado por el/los oferentes que hubiesen superado la etapa de cumple/no cumple.

De acuerdo a la Resolución INCOP No. 13-2009, será adjudicada la oferta que, cumpliendo con todas las especificaciones y requerimientos constantes en estos pliegos, oferte el mayor valor por concepto de canon de arrendamiento mensual.

**CUADRO DE EVALUACIÓN DEL VALOR DE CANON ARRENDATARIO:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.** | **NOMBRES COMPLETOS DE OFERENTE CALIFICADO** | **VALOR OFERTADO**  **(Conforme formulario presentado respectivo, sin incluir valor IVA)** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | **MEJOR OFERTA** | **VALOR OFERTADO**  **(Conforme formulario presentado respectivo, sin incluir valor IVA)** |
|  |  |  |

**OBLIGACIONES DE LAS PARTES**

**2.8 Obligaciones del Contratista:**

* Dar cumplimiento cabal a lo establecido en el presente pliego de acuerdo con los términos y condiciones del contrato.
  1. **Obligaciones de la Contratante:**
* Dar solución a las peticiones y problemas que se presentaren en la ejecución del contrato, en un plazo de 15 días contados a partir de la petición escrita formulada por el contratista.

**PROYECTO DE CONTRATO**

Comparecen a la celebración del presente contrato, por una parte (n*ombre de la Entidad Contratante*), representada por (n*ombre de la máxima autoridad o su delegado*), en calidad de (c*argo*), a quien en adelante se le denominará CONTRATANTE; y, por otra *(nombre del contratista o de ser el caso del representante legal, apoderado o procurador común a nombre de “persona jurídica”*), a quien en adelante se le denominará CONTRATISTA. Las partes se obligan en virtud del presente contrato, al tenor de las siguientes cláusulas:

**Cláusula …..- ANTECEDENTES**

**x.1** De conformidad con los artículos 22 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública –LOSNCP-, y 25 y 26 de su Reglamento General -RGLOSNCP-, el Plan Anual de Contrataciones de la CONTRATANTE, contempla la (describir objeto de la contratación).

**x.2.** Previo los informes y los estudios respectivos, la máxima autoridad de la CONTRATANTE resolvió aprobar el pliego de Arrendamiento de….. para (*describir objeto de la contratación*).

**x.4** Se realizó la respectiva convocatoria el *(día) (mes) (año)*, a través de Publicación en medio de comunicación impreso local…...

**x.5** Luego del proceso correspondiente, *(nombre)* en su calidad de máxima autoridad de la CONTRATANTE *(o su delegado*), mediante resolución *(No.) de (día) de (mes) de (año)*, adjudicó la (*establecer objeto del contrato*) al oferente (*nombre del adjudicatario*).

**Cláusula…….- DOCUMENTOS DEL CONTRATO**

**x.1** Forman parte integrante del contrato los siguientes documentos:

1. El pliego (Condiciones Particulares del Pliego CPP y Condiciones Generales del Pliego CGP) incluyendo las especificaciones técnicas, o términos de referencia del objeto de la contratación.
2. Las Condiciones Generales de los Contratos de prestación de servicios (CGC) publicados y vigentes a la fecha de la convocatoria en la página institucional del SERCOP.
3. La oferta presentada por el CONTRATISTA, con todos sus documentos que la conforman.
4. La resolución de adjudicación.

*(Los documentos que acreditan la calidad de los comparecientes y su capacidad para celebrar el contrato se presentarán previa la suscripción del mismo)*.

**Cláusula…….- OBJETO DEL CONTRATO**

**x.01** La UNACH otorga en arrendamiento (especificar espacio objeto de arrendamiento), según las características y especificaciones técnicas constantes en la oferta, que se agrega y forma parte integrante de este contrato.

**x.02** DETALLES DEL ARRENDAMIENTO.- (Aquellos pertinentes).

**Cláusula…...- PRECIO DEL CONTRATO**

**x.1** El valor por canon de arrendamiento del presente contrato, que el Arrendatario pagará a la UNACH, es el de *(cantidad exacta en números y letras*) dólares de los Estados Unidos de América, más IVA, de conformidad con la oferta presentada por el Arrendatario, mediante pagos en efectivo en Tesorería, dentro de los primeros 5 días del mes siguiente.

**Cláusula…..- PRECIO DEL CONTRATO**

El arrendatario declara que recibe en perfectas condiciones el sitio arrendado para el goce de su uso estipulado en la cláusula tercera y comprometiéndose a mantenerlo en buen estado; y, a realizar los arreglos locativos pertinentes que el caso lo amerite si existiere leve deterioro. Por otro lado toda mejora que se desee hacer en el local arrendado se lo realizará previo el consentimiento de la UNACH.

**Cláusula…..- GARANTÍAS**

**x.1** Este contrato contempla la entrega del valor de (cantidad en números y letras) el cual es el equivalente a dos meses de canon de arrendamiento, en concepto de garantía…..*(detalles en Procuraduría General).*

**Cláusula…..- PLAZO**

**x.1** El plazo de este contrato es de *(número de días, meses o años)*, contados a partir de *(fecha de suscripción del contrato).*

**Cláusula…..- MULTAS**

**x.1** Por cada día de retardo en la ejecución de las obligaciones contractuales por parte del Contratista, se aplicará la multa de 1 por 1.000 del valor de canon arrendatario mensual). *(El porcentaje para el cálculo de las multas lo determinará la Entidad en función del incumplimiento y de la contratación).*

**Cláusula….- DE LA ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO:**

**x.1** LA UNACH designa al (nombre del designado), en calidad de administrador del contrato, quien deberá atenerse a las condiciones generales y particulares de los pliegos que forman parte del presente contrato.

**x.2** LA UNACH podrá cambiar de administrador del contrato, para lo cual bastará cursar al ARRENDATARIO la respectiva comunicación; sin que sea necesaria la modificación del texto contractual.

**Cláusula….- TERMINACIÓN DE CONTRATO.**

Para el término o fin del contrato, las partes deberán comunicar con noventa días de anticipación, conforme lo determina la ley, y en caso de que no se cancelen dos pensiones locativas consecutivas será motivo valido para que la arrendadora pueda dar por terminado el presente contrato.

El contrato también termina conforme lo previsto en el artículo 92 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y la Norma vigente al respecto.

**X.2** **Causales de Terminación unilateral del contrato.-** Tratándose de incumplimiento del CONTRATISTA, procederá la declaración anticipada y unilateral de la CONTRATANTE, en los casos establecidos en el artículo 94 de la LOSNCP. Además, se considerarán las siguientes causales:

1. Si el CONTRATISTA no notificare a la CONTRATANTE acerca de la transferencia, cesión, enajenación de sus acciones, participaciones, o en general de cualquier cambio en su estructura de propiedad, dentro de los cinco días hábiles siguientes a la fecha en que se produjo tal modificación;
2. Si la CONTRATANTE, en función de aplicar lo establecido en el artículo 78 de la LOSNCP, no autoriza la transferencia, cesión, capitalización, fusión, absorción, transformación o cualquier forma de tradición de las acciones, participaciones o cualquier otra forma de expresión de la asociación, que represente el veinticinco por ciento (25%) o más del capital social del CONTRATISTA;
3. Si se verifica, por cualquier modo, que la participación ecuatoriana real en la provisión de bienes o prestación de servicios objeto del contrato es inferior a la declarada.
4. Si el CONTRATISTA incumple con las declaraciones que ha realizado en el formulario de la oferta - Presentación y compromiso;
5. El caso de que la entidad encontrare que existe inconsistencia, simulación y/o inexactitud en la información presentada por contratista, en el procedimiento precontractual o en la ejecución del presente contrato, dicha inconsistencia, simulación y/o inexactitud serán causales de terminación unilateral del contrato por lo que, la máxima autoridad de la entidad contratante o su delegado, lo declarará contratista incumplido, sin perjuicio además, de las acciones judiciales a que hubiera lugar.
6. *(La Entidad Contratante podrá incorporar causales adicionales de terminación unilateral, conforme lo previsto en el numeral 6 del Art. 94 de la LOSNCP.)*

**X.3 Procedimiento de terminación unilateral.-** El procedimiento a seguirse para la terminación unilateral del contrato será el previsto en el artículo 95 de la LOSNCP.

**Cláusula….- SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**

**12.1** Si respecto de la divergencia o controversia existentes no se lograre un acuerdo directo entre las partes, éstas se someterán al procedimiento establecido en la Ley de la Jurisdicción Contencioso Administrativa; siendo competente para conocer la controversia el Tribunal Distrital de lo Contencioso Administrativo que ejerce jurisdicción en el domicilio de la Entidad Contratante.

(En caso de que la entidad contratante sea de derecho privado, la cláusula 13.1.- “Solución de Controversias dirá: Si respecto de la divergencia o controversia existentes no se lograre un acuerdo directo entre las partes, éstas recurrirán ante la justicia ordinaria del domicilio de la Entidad Contratante”.

**X.2** La legislación aplicable a este contrato es la ecuatoriana. En consecuencia, el contratista declara conocer el ordenamiento jurídico ecuatoriano y por lo tanto, se entiende incorporado el mismo en todo lo que sea aplicable al presente contrato.

**Cláusula….: COMUNICACIONES ENTRE LAS PARTES**

**X.1** Todas las comunicaciones, sin excepción, entre las partes, relativas a los trabajos, serán formuladas por escrito y en idioma castellano. Las comunicaciones entre la administración y el CONTRATISTA se harán a través de documentos escritos.

**Cláusula….- DOMICILIO**

**X.1.** Para todos los efectos de este contrato, las partes convienen en señalar su domicilio en la ciudad de (*establecer domicilio*).

**X.2.** Para efectos de comunicación o notificaciones, las partes señalan como su dirección, las siguientes:

La UNACH: (*dirección y teléfonos, correo electrónico*).

El ARRENDADOR:(*dirección y teléfonos, correo electrónico*).

Las comunicaciones también podrán efectuarse a través de medios electrónicos.

**Cláusula….- ACEPTACION DE LAS PARTES**

**X.1 Declaración.-** Las partes libre, voluntaria y expresamente declaran que conocen y aceptan el texto íntegro de las Condiciones Generales de los Contratos de provisión de bienes y prestación de servicios, publicado en la página institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública SERCOP, vigente a la fecha de la Convocatoria del procedimiento de contratación, y que forma parte integrante de las Condiciones Particulares del Contrato que lo están suscribiendo.

**X.2.** Libre y voluntariamente, las partes expresamente declaran su aceptación a todo lo convenido en el presente contrato y se someten a sus estipulaciones.

***NOTA:*** *Se incluirán las cláusulas necesarias que el Departamento de Procuraduría General de la UNACH estime convenientes para efectos de la ejecución del contrato.*

**Dado, en la ciudad de Riobamba, a**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**LA UNACH EL ARRENDADOR**

**SECCIÓN III. FORMULARIO DE OFERTA**

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

**1.1 PRESENTACIÓN Y COMPROMISO**

El que suscribe, en atención a la convocatoria efectuada por la Universidad Nacional de Chimborazo para el arrendamiento de….. *(objeto de la contratación),* luego de examinar el pliego del presente procedimiento, al presentar esta oferta por (*sus propios derechos, si es persona natural) / (representante legal o apoderado de ....... si es persona jurídica), (procurador común de…, si se trata de asociación o consorcio*) declara que:

1. El oferente es proveedor elegible de conformidad con las disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, LOSNCP, y su Reglamento.
2. La única persona o personas interesadas en esta oferta está o están nombradas en ella, sin que incurra en actos de ocultamiento o simulación con el fin de que no aparezcan sujetos inhabilitados para contratar con el Estado.
3. La oferta la hace en forma independiente y sin conexión abierta u oculta con otra u otras personas, compañías o grupos participantes en este procedimiento y, en todo aspecto, es honrada y de buena fe. Por consiguiente, asegura no haber vulnerado y que no vulnerará ningún principio o norma relacionada con la competencia libre, leal y justa; así como declara que no establecerá, concertará o coordinará –directa o indirectamente, en forma explícita o en forma oculta- posturas, abstenciones o resultados con otro u otros oferentes, se consideren o no partes relacionadas en los términos de la normativa aplicable; asimismo, se obliga a abstenerse de acciones, omisiones, acuerdos o prácticas concertadas o y, en general, de toda conducta cuyo objeto o efecto sea impedir, restringir, falsear o distorsionar la competencia, ya sea en la presentación de ofertas y posturas o buscando asegurar el resultado en beneficio propio o de otro proveedor u oferente, en este procedimiento de contratación. En tal virtud, declara conocer que se presumirá la existencia de una práctica restrictiva, por disposición del Reglamento para la aplicación de la Ley Orgánica de Regulación y Control del Poder de Mercado, si se evidencia la existencia de actos u omisiones, acuerdos o prácticas concertadas y en general cualquier conducta, independientemente de la forma que adopten, ya sea en la presentación de su ofertas, o buscando asegurar el resultado en beneficio propio o de otro proveedor u oferente, en este proceso de contratación.
4. Al presentar esta oferta, cumple con toda la normativa general, sectorial y especial aplicable a su actividad económica, profesión, ciencia u oficio; y, que los equipos y materiales que se incorporarán, así como los que se utilizarán para su ejecución, en caso de adjudicación del contrato, serán de propiedad del oferente o arrendados y contarán con todos los permisos que se requieran para su utilización.
5. Suministrará la mano de obra, equipos y materiales requeridos para el cumplimiento de sus obligaciones, de acuerdo con el pliego; *prestará los servicios, de acuerdo con los pliegos, especificaciones técnicas, términos de referencia e instrucciones*(servicios); en el plazo y por los precios indicados en el Formulario de Oferta; que al presentar esta oferta, ha considerado todos los costos obligatorios que debe y deberá asumir en la ejecución contractual, especialmente aquellos relacionados con obligaciones sociales, laborales, de seguridad social, ambientales y tributarias vigentes.
6. Bajo juramento declara expresamente que no ha ofrecido, ofrece u ofrecerá, y no ha efectuado o efectuará ningún pago, préstamo o servicio ilegítimo o prohibido por la ley; entretenimiento, viajes u obsequios, a ningún funcionario o trabajador de la Entidad Contratante que hubiera tenido o tenga que ver con el presente procedimiento de contratación en sus etapas de planificación, programación, selección, contratación o ejecución, incluyéndose preparación del pliego, aprobación de documentos, calificación de ofertas, selección de contratistas, adjudicación o declaratoria de procedimiento desierto, recepción de productos o servicios, administración o supervisión de contratos o cualquier otra intervención o decisión en la fase precontractual o contractual.
7. Acepta que en el caso de que se comprobare una violación a los compromisos establecidos en los numerales 2, 3, 4, 5 y 6 que anteceden, la Entidad Contratante le descalifique como oferente, o dé por terminado en forma inmediata el contrato, observando el debido proceso, para lo cual se allana a responder por los daños y perjuicios que tales violaciones hayan ocasionado.
8. Declara que se obliga a guardar absoluta reserva de la información confiada y a la que pueda tener acceso durante las visitas previas a la valoración de la oferta y en virtud del desarrollo y cumplimiento del contrato en caso de resultar adjudicatario, así como acepta que la inobservancia de lo manifestado dará lugar a que la Entidad Contratante ejerza las acciones legales civiles y penales correspondientes y en especial las determinadas en los artículos 200 y 201 del Código Penal vigente.
9. Conoce las condiciones de la contratación, ha estudiado las especificaciones técnicas, términos de referencia y demás información del pliego, las aclaraciones y respuestas realizadas en el proceso, y en esa medida renuncia a cualquier reclamo posterior, aduciendo desconocimiento por estas causas.
10. Entiende que las cantidades indicadas en el Formulario de Oferta para esta contratación son exactas y, por tanto no podrán variar por ningún concepto.
11. De resultar adjudicatario, manifiesta que suscribirá el contrato comprometiéndose a ejecutar el suministro o prestar el servicio sobre la base de las cantidades, especificaciones, términos de referencia y condiciones, las mismas que declara conocer; y en tal virtud, no podrá aducir error, falencia o cualquier inconformidad, como causal para solicitar ampliación del plazo.
12. Conoce y acepta que la Entidad Contratante se reserva el derecho de adjudicar el contrato, cancelar o declarar desierto el procedimiento, si conviniere a los intereses nacionales o institucionales, sin que dicha decisión cause ningún tipo de reparación o indemnización a su favor.
13. Se somete a las disposiciones de la LOSNCP, de su Reglamento General, de las resoluciones del SERCOP y demás normativa que le sea aplicable.
14. Garantiza la veracidad y exactitud de la información y documentación, así como de las declaraciones incluidas en los documentos de la oferta, formularios y otros anexos, así como de toda la información que como proveedor consta en el portal, al tiempo que autoriza a la Entidad Contratante a efectuar averiguaciones para comprobar u obtener aclaraciones e información adicional sobre las condiciones técnicas, económicas y legales del oferente. Acepta que, en caso de que se comprobare administrativamente por parte de las entidades contratantes que el oferente o contratista hubiere alterado o faltado a la verdad sobre la documentación o información que conforma su oferta, dicha falsedad ideológica será causal para descalificarlo del procedimiento de contratación, declararlo adjudicatario fallido o contratista incumplido, según corresponda, previo el trámite respectivo; y, sin perjuicio de las acciones judiciales a las que hubiera lugar.
15. No contratará a personas menores de edad para realizar actividad alguna durante la ejecución contractual; y que, en caso de que las autoridades del ramo determinaren o descubrieren tal práctica, se someterán y aceptarán las sanciones que de tal práctica puedan derivarse, incluso la terminación unilateral y anticipada del contrato, con las consecuencias legales y reglamentarias pertinentes.
16. Bajo juramento, que no está incurso en las inhabilidades generales y especiales para contratar establecidas en los artículos 62 y 63 de la LOSNCP y de los artículos 110 y 111 de su Reglamento General y demás normativa aplicable.
17. En caso de que sea adjudicatario, conviene en:
18. Firmar el contrato dentro del término de 15 días desde la notificación con la resolución de adjudicación. Como requisito indispensable previo a la suscripción del contrato presentará las garantías correspondientes. (*Para el caso de Consorcio se tendrá un término no mayor de treinta días*)
19. Aceptar que, en caso de negarse a suscribir el respectivo contrato dentro del término señalado, se aplicará la sanción indicada en los artículos 35 y 69 de la LOSNCP.

*(Si el oferente fuere extranjero, se añadirá un literal que dirá: d) Previamente a la firma del contrato, el oferente se compromete a domiciliarse en el país conforme lo disponen el artículo 6 y la Sección XIII de la Ley de Compañías; y, a obtener el RUP).*

**1.2 DATOS GENERALES DEL OFERENTE**

NOMBRE DEL OFERENTE: (*determinar si es persona natural, jurídica, consorcio o asociación; en este último caso, se identificará a los miembros del consorcio o asociación. Se determinará al representante legal, apoderado o procurador común, de ser el caso*).

|  |  |
| --- | --- |
| **Ciudad:** |  |
| **Calle (principal)** |  |
| **No:** |  |
| **Calle (intersección):** |  |
| **Teléfono(s):** |  |
| **Correo electrónico** |  |
| **Cédula de Ciudadanía (Pasaporte):** |  |
| **R.U.C:** |  |

**1.3 NÓMINA DE SOCIO(S), ACCIONISTA(S) O PARTÍCIPE(S) MAYORITARIOS DE PERSONAS JURÍDICAS OFERENTES.**

1. **DECLARACIÓN**

En mi calidad de representante legal de …….. *(razón social)* declaro bajo juramento y en pleno conocimiento de las consecuencias legales que conlleva faltar a la verdad, que:

1. Libre y voluntariamente presento la nómina de socios, accionista o partícipes mayoritarios que detallo más adelante, para la verificación de que ninguno de ellos esté inhabilitado en el RUP para participar en los procedimientos de contratación pública;

2. Que la compañía a la que represento ……*(el oferente deberá agregar la palabra SI, o la palabra, NO, según corresponda a la realidad)* está registrada en la *BOLSA DE VALORES.*

*(En caso de que la persona jurídica tenga registro en alguna bolsa de valores, deberá agregar un párrafo en el que conste la fecha de tal registro, y declarar que en tal virtud sus acciones se cotizan en la mencionada Bolsa de Valores.)*

3. Me comprometo a notificar a la Entidad Contratante la transferencia, cesión, enajenación, bajo cualquier modalidad de las acciones, participaciones o cualquier otra forma de participación, que realice la persona jurídica a la que represento. En caso de no hacerlo, acepto que la Entidad Contratante declare unilateralmente terminado el contrato respectivo.*(Esta declaración del representante legal solo será obligatoria y generará efectos jurídicos si la compañía o persona jurídica NO cotiza en bolsa)*

4. Acepto que en caso de que el accionista, partícipe o socio mayoritario de mi representada esté domiciliado en un paraíso fiscal, la Entidad Contratante descalifique a mi representada inmediatamente.

5. Garantizo la veracidad y exactitud de la información; y, autorizo a la Entidad Contratante, al Servicio Nacional de Contratación Pública SERCOP, o a los órganos de control, a efectuar averiguaciones para comprobar tal información.

6. Acepto que en caso de que el contenido de la presente declaración no corresponda a la verdad, la Entidad Contratante:

1. . Observando el debido proceso, aplique la sanción indicada en el último inciso del artículo 19 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública –LOSNCP-;
2. . Descalifique a mi representada como oferente; o,
3. . Proceda a la terminación unilateral del contrato respectivo, en cumplimiento del artículo 64 de la LOSNCP, si tal comprobación ocurriere durante la vigencia de la relación contractual.

Además, me allano a responder por los daños y perjuicios que estos actos ocasionen.

1. **NÓMINA DE SOCIOS, ACCIONISTAS O PARTÍCIPES:**

**TIPO DE PERSONA JURÍDICA:**

|  |  |
| --- | --- |
| Compañía Anónima |  |
| Compañía de Responsabilidad Limitada |  |
| Compañía Mixta |  |
| Compañía en Nombre Colectivo |  |
| Compañía en Comandita Simple |  |
| Sociedad Civil |  |
| Corporación |  |
| Fundación |  |
| Asociación o consorcio |  |
| Otra |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombres completos del socio(s), accionista(s), partícipe(s)** | **Número de cédula de**  **identidad, ruc o identificación similar emitida por país extranjero, de ser el caso** | **Porcentaje de participación**  **en la estructura de propiedad**  **de la persona jurídica** | **Domicilio**  **Fiscal** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**NOTA**: Si el socio (s), accionista (s) o partícipe (s) mayoritario (s) es una persona jurídica, de igual forma, se deberá identificar los nombres completos de todos los socio (s), accionista (s) o partícipe (s), para lo que se usará el siguiente formato:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombres completos del socio(s), accionista(s), partícipe(s)** | **Número de cédula de identidad, ruc o identificación similar emitida por país extranjero, de ser el caso** | **Porcentaje de participación en la estructura de propiedad de la persona jurídica** | **Domicilio**  **Fiscal** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

*Notas:*

* 1. *Este formato 1.3 del Formulario de la oferta solo será llenado por personas jurídicas. (Esta obligación será aplicable también a los partícipes de las asociaciones o consorcios que sean personas jurídicas, constituidos de conformidad con el artículo 26 de la LOSNCP.)*
  2. *La falta de presentación del formato por parte de la Persona Jurídica será causal de descalificación de la oferta.*
  3. *Las personas naturales* ***no están obligadas*** *a presentar el Formato 1.3 del Formulario de la Oferta.*

**1.4 COMPONENTES DE LOS BIENES OBJETO DE CONTRATACIÓN**

El oferente deberá llenar la siguiente tabla de los componentes de los bienes ofertados, que respondan a los requerimientos de la UNACH.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Cantidad**  **Solicitada** | **BIENES SOLICITADOS**  **DETALLE** | **BIENES OFERTADOS**  **DETALLE** | **Cantidad**  **Ofertada** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**NOTA: LOS BIENES PRESENTADOS PARA FORMAR PARTE DE LA OFERTA DE ARRENDAMIENTO, DEBERÁN CONTAR CON LOS DOCUMENTOS DE RESPALDO INDICADOS EN LOS PLIEGOS.**

**1.5 OFERTA ECONÓMICA INICIAL**

Valor de canon arrendatario ofertado, Incluido IVA.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Descripción del servicio*** | ***Precio Total\*\****  ***(Oferta Económica Inicial)***  ***Sin incluir IVA*** |
|  |  |

*(Nota: Estos precios no incluyen IVA)*

**TABLA DE MENÚ POR OFERTARSE**

|  |  |
| --- | --- |
| Cantidad | Descripción |
|  | Frutas (manzanas, peras, guineos, duraznos ) |
|  | Snaks (papas, mani enconfitado, habitas, galletas, chocolates, caramelos, chiches, etc) |
|  | Batidos, jugos |
|  | Sanduches de queso, de jamon, de mortadela, y mixtos |
|  | Refrigerios(humitas con café, choclos con queso, chochos con tostado, Habas con queso, bolones con café, tamales con café, mote con chicharron, secos de pollo y los que se pudieran ofrecer ) |
|  | Cafés, mocachinos, capuchinos etc. |

**PLAZO DE VIGENCIA DEL ARRENDAMIENTO: 2 AÑOS, A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**

**1.6 EXPERIENCIA DEL OFERENTE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Contratante** | **Experiencia** | **Observaciones** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**1.8 PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.** | **Cargo / Función** | **Observaciones** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**DEBERÁN CONTAR CON LOS DOCUMENTOS DE RESPALDO INDICADOS EN LOS PLIEGOS**

Para constancia de lo ofertado, suscribo este formulario,

**-------------------------------------------------------**

**FIRMA DEL OFERENTE, SU REPRESENTANTE LEGAL, APODERADO O PROCURADOR COMÚN (según el caso)\***

*(LUGAR Y FECHA)*

*\*El formulario de la oferta que se compone por todos los formatos enumerados del 1.1 al 1.11 requiere una sola firma*