



“TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA ESPACIO DE ARRENDAMIENTO BAR COMEDOR CAMPUS “LA DOLOROSA”

ANTECEDENTES:

La Universidad Nacional de Chimborazo (UNACH), como institución líder en educación superior, recibe estudiantes de todas las regiones del Ecuador, impulsando una formación académica que combina la excelencia educativa con el desarrollo integral de su comunidad universitaria. Para alcanzar este objetivo, la UNACH proporciona una amplia gama de servicios estudiantiles que incluyen atención médica y odontológica, bares y comedores, conectividad Wi-Fi y escenarios deportivos, garantizando así el bienestar y la comodidad de todos sus miembros

OBJETIVOS:

Contar con el servicio de bar comedor en cada uno de los campus universitarios que permita satisfacer las necesidades de alimentación de la comunidad universitaria como apoyo a sus actividades educativas y laborales.

ALCANCE:

Proveer de bar comedor que facilite la alimentación y contribuya al desarrollo educativo, profesional y bienestar en general de la comunidad universitaria en el Campus “La Dolorosa”

METODOLOGIA DE TRABAJO:

DISPOSICIONES

- El Administrador de Contrato controlará el funcionamiento y cumplimiento de los contratos de los diferentes espacios que tiene la Institución.
- El horario de atención del bar deberá ser cumplido de manera estricta, garantizándose el servicio permanente y continuo, el mismo que será de lunes a viernes de 07:00 a 20:00.
- **Entrega de documentación y permisos de funcionamiento.** - El Arrendatario en el término de 45 días luego de firmado el contrato, deberá presentar ante el Administrador de Contrato lo siguiente:
 - a) Permisos de funcionamiento del bar- cafetería
 - b) Legalización de los trabajadores (afiliación al IESS).
 - c) Plan de Seguridad y Salud.
 - d) Certificado de aptitud laboral de cada uno de los trabajadores emitido por un médico ocupacional.
 - e) Carnet de inmunización de cada uno de los trabajadores, emitido por el Ministerio de Salud Pública, o, en su defecto, que se encuentre vigente durante la vigencia del contrato.

Las copias de estos documentos deberán ser presentados y entregados al Administrador de Contrato quien remitirá para el registro respectivo al área de Riesgos y Salud Ocupacional de la UNACH.

Si culminado el término indicado, persiste el incumplimiento de entrega de alguno de los documentos descritos, se procederá con la imposición de multas respectivas, siguiendo el procedimiento establecido en el art. 293 RGLOSNC. De persistir la falta de entrega de documentación en el siguiente período mensual, será causal de terminación unilateral de contrato.



Documentación sanitaria. –

Los alimentos que se expendan deberán ser saludables y cumplir con las normas sanitarias. El personal técnico que se encuentre dentro de la oferta deberá contar con el Certificado de manejo de alimentos, expedido por el ARCSA, debiendo estar vigente durante la duración del contrato. La Administración de Contrato velará por el cabal cumplimiento de esta disposición.

En el evento que, durante la ejecución de contrato, se cambie de personal técnico, el reemplazante deberá reunir los mismos requisitos establecidos en estos TDR; debiendo ser comunicados, revisados y validados por la Administración de Contrato, previo al inicio de sus actividades laborales.

El personal que manipule alimentos deberá contar con el equipo de protección individual apropiado, dependiendo de los factores de riesgo a los que estén expuestos.

El arrendatario deberá presentar una garantía que corresponda al valor de dos meses de arriendo sin incluir IVA, garantía que será presentada previo a suscribir el contrato. El monto indicado deberá ser entregado en efectivo, en ventanillas de Tesorería, quien conferirá el certificado respectivo, previo la presentación de la orden de pago emitida por la Coordinación de Compras Públicas, junto con la solicitud de requisitos de contrato.

El Arrendatario deberá cancelar los valores por concepto de arrendamiento únicamente en Tesorería de la Institución, previo a la cancelación deberá retirar la orden de pago en la Coordinación de Gestión de Bienestar Estudiantil y Universitario, emitida por la Administración de Contrato.

Procedimiento y causales de imposición de multas en la ejecución de contrato. –

Durante la ejecución del contrato, la Administración podrá determinar la imposición de multas ante incumplimientos por parte del contratista, debiéndose seguir el presente procedimiento:

La Administración de Contrato, junto con la Unidad de Riesgos, Salud y Seguridad en el Trabajo, realizarán controles aleatorios al servicio de bar comedor. Los resultados de estas inspecciones se documentarán en informes que deberán ser emitidos dentro de los 5 días término posteriores a cada control.

En caso de que las inspecciones y controles detecten incumplimientos a las disposiciones contractuales o deficiencias en el servicio, la Administración de Contrato procederá a notificar formalmente las observaciones identificadas.

Las sanciones que se ejecutarán en caso de no cumplir con las disposiciones irán desde cobro de multas hasta terminación de contratos de manera unilateral. (de acuerdo a lo que establezca el contrato).

Faltas leves. –

A partir del pedido del Administrador de Contrato a la Unidad de Riesgos, Salud y Seguridad en el Trabajo de la Institución, se realizarán controles aleatorios a los productos expendidos y, se aplicarán encuestas para conocer el nivel de satisfacción de la comunidad universitaria. Art. 255 Reglamento de salud en el trabajo y Acuerdo ministerial 196 del Ministerio de Trabajo.

Se consideran faltas leves y se impondrá el 1 x 1000 del canon de arrendamiento, a aquellas que no son causal de riesgo para la salud de las personas, las siguientes:

- 1- Mala atención al público, debidamente comprobadas durante un mes. En el evento de reincidir dentro del mismo mes, se considerará, falta grave.
- 2- Por cada día de retraso en la fecha en la que debe cancelar el canon de arrendamiento del mes respectivo.
- 3- Incumplimiento por primera ocasión del horario de atención establecido en estos TDR y en el contrato. El incumplimiento del horario será sancionado de la siguiente manera:



Primera ocasión: Multa de 1x1000 del valor del contrato por cada día.

Segunda ocasión: Se considerará falta grave y se aplicará la multa correspondiente de 5x1000 por cada día.

Tercera ocasión: Constituirá falta muy grave, lo que facultará a la Institución para proceder con la terminación unilateral del contrato

- 4- Manejo incorrecto de basura o desechos no peligrosos para la salud humana detectados en los controles periódicos que se ejecutará por el Administrador de Contrato.
- 5- Falta injustificada de permisos y certificaciones por cada día hasta su prestación.
- 6- Falta injustificada en la presentación de las planillas mensuales de afiliación al IESS de los trabajadores. El arrendatario dentro de los 5 primeros días deberá presentar la afiliación al IESS de todos sus trabajadores del mes inmediato anterior. En caso de no presentar en el plazo señalado se le aplicará la multa del 1x1000 hasta el día de su presentación.
- 7- Falta injustificada de entrega del Plan de Seguridad y Salud por cada día hasta su presentación.

Faltas graves. –

Se consideran faltas graves y se impondrá el 3x1000 del canon de arrendamiento, a aquellas que no son causal de riesgo para la salud de las personas, y se considerarán las siguientes:

- 1- Reincidencia en el cometimiento de una falta leve.
- 2- Incumplimiento de disposiciones administrativas emitidas por la Administración de Contrato o las Autoridades Institucionales.

Faltas muy graves. –

Se consideran faltas muy graves y se impondrá el 5 x 1000 del canon de arrendamiento, aquellas que son causal de riesgo para la salud de las personas; o, la reincidencia de las faltas graves. Las infracciones que se consideran faltas graves son las siguientes:

- 1- Violación de las normas de higiene alimentaria, tales como: manipulación inapropiada de alimentos y bebidas, uso de alimentos caducados o en mal estado, no garantizar la cadena de frío; y, contaminación cruzada.
- 2- Violencia verbal o física al público.
- 3- Expendio de bebidas alcohólicas y/o sustancias estupefacientes o psicotrópicas.

Independientemente de las multas, en caso de que las inspecciones detecten hallazgos que representen un riesgo para la salud, el Administrador del Contrato podrá solicitar la realización de estudios fisicoquímicos y/o microbiológicos, cuyo costo será asumido por el contratista. Si los resultados de dichos estudios evidencian el incumplimiento de las normas sanitarias vigentes, será causal para la terminación unilateral del contrato.

Todas las faltas contempladas como muy graves, serán causal de inicio de terminación unilateral de contrato.

Procedimiento para Terminación del plazo de contrato. –

De conformidad con la Ley de Inquilinato vigente, la administración de contrato comunicará al arrendatario su resolución de terminar el contrato con noventa días de anticipación, por lo menos, a la fecha de expiración del mismo.

INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD:

La ubicación del bien inmueble a arrendarse, está situado en el Bloque G planta baja junto al coliseo, del campus “La Dolorosa”, de la Universidad Nacional de Chimborazo, ubicada en la Av. Eloy Alfaron s/n y 10 de Agosto. El espacio físico que la Universidad asignará es de 187.14 m², distribuido en cocina, comedor y baños. La construcción mixta de madera y mampostería con cubierta de steelpanel, las paredes son pintadas, la cocina tiene mesones, campana extractora de olores con motor, , un fregadero con agua fría, una puerta interna de



acceso a una pequeña área de almacenamiento y dos puertas exteriores de aluminio, que permiten el ingreso a la cocina y al comedor respectivamente. El piso es de cerámica; el baño de hombres y mujeres con dos baterías sanitarias y lavamanos. A lo largo de todo el espacio se encuentra la distribución eléctrica a través de luces led, así como tomacorrientes ubicados técnicamente.

UBICACIÓN: Av. Eloy Alfaron s/n y 10 de Agosto Campus “La Dolorosa”

SECTOR: La Dolorosa

CIUDAD: Riobamba

CARACTERÍSTICAS DEL INMUEBLE: Espacio físico distribuido en cocina, comedor y baños. La construcción mixta de madera y mampostería con cubierta de steelpanel, las paredes son pintadas, la cocina tiene mesones, campana extractora de olores con motor, un fregadero con agua fría, una puerta interna de acceso a una pequeña área de almacenamiento y dos puertas exteriores de aluminio, que permiten el ingreso a la cocina y al comedor respectivamente. El piso es de cerámica; el baño de hombres y mujeres con dos baterías sanitarias y lavamanos. A lo largo de todo el espacio se encuentra la distribución eléctrica a través de luces led, así como tomacorrientes ubicados técnicamente.

METROS CUADRADOS DE ARRENDAMIENTO: 187.14 m²

PAGO DE SERVICIOS BÁSICOS: Se incluye dentro del canon de arrendamiento, por cuanto no se dispone de medidores individuales en dichos espacios.

ALÍCUOTAS (EN EL CASO DE QUE APLIQUE): No aplica

INCLUIR TODO CON LO QUE CUENTA EL INMUEBLE:

Área de Cocina (mesones, fregadero)

Campana extractora de olores

Área de comedor

Dos baños (sanitario, lavamanos)

Área de bodega

CANON BASE DE OFERTA:

Conforme la normativa vigente, la oferta ganadora será aquella que, cumpliendo con los requisitos establecidos para este procedimiento, oferte el canon de arrendamiento más alto y cumpla con los criterios de evaluación.

Con tal antecedente, se ha establecido una base mínima, la cual es sustentada en OFICIO No. 140 -WCN- INF-2024 emitido por el profesional de la Coordinación de Infraestructura y Mantenimiento, estableciéndose el valor base de: \$ 250,00, (DOCIENTOS CINCUENTA DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA), valor que incluye servicios básicos. Este valor no incluye IVA.

OBJETO DE CONTRATACIÓN:

ESPACIO DE ARRENDAMIENTO BAR COMEDOR CAMPUS “LA DOLOROSA”

PLAZO DE EJECUCIÓN:

El contrato tendrá una vigencia de dos años a partir de la firma del contrato.

VIGENCIA DE LA OFERTA:

Los precios de las ofertas deben ser mantenidos hasta un plazo de 90 días.

NORMATIVA APLICABLE

LEY ORGÁNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA



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

REGLAMENTO GENERAL A LA LEY ORGÁNICA DEL SISTEMA NACIONAL 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.

TIPO DE ADJUDICACION:

La adjudicación es total de acuerdo a las características específicas del servicio objeto de la contratación.

FORMAS Y CONDICIONES DE PAGO (CANON DE ARRENDAMIENTO)

FORMA DE PAGO: El pago del canon de arrendamiento deberá ser pagado en los 10 primeros días de cada mes, en las ventanillas de Tesorería, quien emitirá la factura correspondiente. Como requisito deberá presentarse la orden de pago, expedida por la Administración de Contrato.,

De conformidad a la prohibición de presentación de documentos impresos establecida en la Normativa Secundaria Art. 22.- Prohibición de impresión documentos firmados electrónicamente. - Se prohíbe que las Direcciones Financieras de las entidades contratantes exijan la entrega o impresión de documentos firmados electrónicamente para proceder con pagos; si la totalidad del expediente se encuentra con firma digital.

Normas de Control Interno de la Contraloría General del Estado, 410-17 Firmas electrónicas que dice: "Las entidades, organismos y dependencias del sector público, así como las personas jurídicas que actúen en virtud de una potestad estatal, ajustarán sus procedimientos y operaciones e incorporarán los medios tecnológicos necesarios que permitan el uso de la firma electrónica de conformidad con el marco legal y la normativa relacionada que sea emitida por el organismo rector.

2. Conservación de archivos electrónicos, Los archivos electrónicos o mensajes de datos firmados electrónicamente se conservarán en su estado original mediante el uso de medios electrónicos, repositorios de datos y/o sistemas de gestión documental institucionales, que dispongan de funcionalidades que garanticen la autenticidad, fiabilidad, integridad y disponibilidad a largo plazo de la información digital ahí contenida (...)"

PROYECTO AL QUE PERTENECE LA CONTRATACION:

No Aplica



ESPACIO OBJETO DE ARRENDAMIENTO:

N	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	ITEM PRESUPUESTARIO	CÓDIGO CPC
1	ESPACIO DE ARRENDAMIENTO BAR COMEDOR CAMPUS "LA DOLOROSA"	1	1	NO APLICA	721120014

CONDICIONES DE ENTREGA DEL SERVICIO DE BAR COMEDOR

ESPACIO DE ARRENDAMIENTO BAR COMEDOR CAMPUS "LA DOLOROSA"

El horario de atención del bar deberá ser cumplido de manera estricta, garantizándose el servicio permanente y continuo, el mismo que será de lunes a viernes de 07:00 a 20:00.

El Arrendatario durante toda la vigencia del contrato, deberá tener vigente, al menos la siguiente documentación:

- a) Permisos de funcionamiento del bar- comedor
- b) Legalización mensual de los trabajadores (afiliación al IESS), salvo excepciones establecidas en el Código de Trabajo para los artesanos calificados o régimen RIMPE, los cuales deberán presentar contratos suscritos con su personal. El arrendatario dentro de los 5 primeros días deberá presentar la afiliación al IESS de todos sus trabajadores del mes inmediato anterior. En caso de no presentar en el plazo señalado se le aplicará la multa correspondiente hasta el día de su presentación.
- c) Plan de Seguridad y Salud.
- d) Certificado de aptitud laboral de cada uno de los trabajadores emitido por un médico ocupacional.
- e) Carnet de inmunización de cada uno de los trabajadores, emitido por el Ministerio de Salud Pública, o, en su defecto, que se encuentre vigente durante la vigencia del contrato.

El arrendatario se compromete a mantener altos estándares de higiene que garanticen las condiciones sanitarias del bar comedor, de conformidad con la normativa general vigente. En caso de incumplimiento injustificado, será causa de la imposición de multa; y, en caso de reincidencia, causal de terminación unilateral de contrato.

LOCALIDAD DONDE SE EJECUTARÁ LA CONTRATACIÓN:

PROVINCIA:	CHIMBORAZO
CANTON:	RIOBAMBA

OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA (ARRENDATARIO):



- El arrendatario está prohibido subarrendar el espacio dado en arrendamiento por parte de la Universidad Nacional de Chimborazo.
 - El arrendatario deberá prestar el servicio de alimentación en horario de 07H00 a 20H00. El incumplimiento de este horario será sancionado de la siguiente manera:
 - Primera ocasión: Multa de 1x1000 del valor del contrato por cada día.
 - Segunda ocasión: Se considerará falta grave y se aplicará la multa correspondiente de 5x1000 por cada día.
 - Tercera ocasión: Constituirá falta muy grave, lo que facultará a la Institución para proceder con la terminación unilateral del contrato.
 - El arrendatario deberá contar con el equipo de cocina necesario, así como con el personal suficiente capaz de brindar un servicio ágil y oportuno a la comunidad universitaria.
 - El arrendatario tiene la responsabilidad de mantener una oferta diversificada de productos alimenticios, con precios justos que se ajusten al mercado local, asegurando así la accesibilidad económica para la comunidad universitaria. Esta oferta deberá incluir una amplia variedad de menús que atiendan a los diferentes sectores de la comunidad, y, de manera especial, deberá satisfacer las necesidades de los grupos estudiantiles, por ello al menos deberá incluir:
 - Un menú de desayuno estudiantil a un costo máximo de \$1.50, (un dólar con cincuenta centavos) que deberá incluir una combinación balanceada de proteínas, carbohidratos y micronutrientes esenciales.
 - Un menú de almuerzo estudiantil a un costo máximo de \$2.00, (dos dólares) que contendrá una proporción adecuada de proteínas, vegetales, carbohidratos y demás componentes nutricionales necesarios para una alimentación saludable.
- Queda expresamente prohibida cualquier práctica especulativa o incremento injustificado en los precios y la Administración de Contrato verificará su cumplimiento.
- El arrendatario tendrá la obligación de conservar en las mismas o mejores condiciones en las que fue entregado el espacio físico institucional objeto de arrendamiento y asumirá los daños causados en el mismo siempre que estos no sean imputables a su desgaste natural.
 - El arrendatario deberá suscribir convenios o acuerdos con la Entidad, con el objetivo de implementar y fortalecer programas y proyectos cuyo objeto sea el bienestar estudiantil y universitario.

2. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE (ARRENDADOR-UNACH):

- El contratante atenderá el pedido del arrendatario en un plazo máximo de 48 horas
- El contratante se obliga a entregar un espacio físico en óptimas condiciones para la prestación del servicio.
- El contratante durante la vigencia del presente instrumento se compromete a otorgar el servicio eléctrico que permita el correcto funcionamiento de los equipos del arrendatario
- El contratante notificará al arrendatario con tres meses de anticipación a la finalización del contrato.
- La Coordinación de Gestión de Bienestar Estudiantil podrá suscribir convenios o acuerdos con el arrendatario, siempre y cuando los mismos sean analizados y autorizados por la Máxima Autoridad Institucional con el objetivo de implementar y fortalecer programas y proyectos cuyo objeto sea el bienestar estudiantil y universitario.

REQUISITOS MÍNIMOS:

1. EQUIPO MÍNIMO:



No.	Descripción	Cantidad	Características
1	Refrigeradora	1	Capacidad mínima de 350 litros Sistema No Frost Doble puerta (refrigerador y congelador) Control de temperatura Material: Acero inoxidable
2	Congelador	1	Capacidad mínima de 200 litros Sistema horizontal (tipo arcón) Control de temperatura ajustable Material resistente a la corrosión
3	Cocina Industrial	1	De 3 a -6 quemadores de alta potencia Material: Acero inoxidable
4	Licuadaora,	1	Capacidad mínima 2 litros Potencia mínima 600W Varias velocidades Vaso de vidrio
5	Estantería/vitrina	1	Material: Vidrio templado y aluminio Iluminación integrada Mínimo 2 niveles de exhibición Dimensiones adecuadas al espacio
6	Perchero para snacks	1	Material: Metal resistente Múltiples ganchos o niveles Altura ajustable Fácil instalación o movilidad
7	Mesas con al menos cuatro sillas cada una	12	Material: indistinto Dimensiones: 80x80 cm mínimo Sillas ergonómicas y resistentes Capacidad: 4 personas por mesa Fácil limpieza y durabilidad de las mesas y sillas Diseño que permita fácil movilidad
8	Cartelera para publicar lo que se oferta con sus respectivos precios	1	Material: indistinto Dimensiones mínimas: 100x80 cm Diseño atractivo y visible

Medios de Comprobación:

Conforme la normativa vigente, se requiere que el oferente demuestre disponibilidad de los equipos mínimos, más no su propiedad; en consecuencia, se admite los siguientes medios de comprobación:

Promesas de Compra – Venta.

Facturas a nombre de quien presenta la oferta.

Certificados de propiedad.

Compromiso de arrendamiento.



2. **PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO CLAVE:**

No.	Función	Titulación Académica	Cantidad
1	Administrador: Es el responsable de gestionar y supervisar el funcionamiento general y la atención al cliente del establecimiento.	Bachiller-Tercer o cuarto nivel	1
2	Chef/ Cocinero: Dirige la cocina, garantiza que los alimentos sean de alta calidad y los prepara de acuerdo a los estándares del establecimiento	Titulación en Gastronomía, Titulación en cocinero o afines.	1
3	Ayudante de operaciones bar comedor/cocina/atención al público: Apoya en todas las operaciones que se realizan en el bar comedor.	Bachiller	1

Medios de Comprobación:

- Copia simple a color de título(s) de tercer nivel.
- Certificado a color del registro de título(s) actualizado emitido por la SENESCYT.
- Copia del título de bachiller.
- Copia del título de Cocinero

3. **EXPERIENCIA MÍNIMA DEL PERSONAL TÉCNICO:**

No.	Función	Descripción	Tiempo	Número de Proyectos	Monto de Proyectos
1	Administrador	Experiencia en administración de bares en instituciones públicas o establecimientos privados.	2 años	No Aplica	No Aplica
2	Chef/Cocinero	Experiencia en preparación de alimentos y bebidas	2 años	No Aplica	No Aplica
3	Ayudante de operaciones bar comedor/cocina/atención al público	Experiencia en atención al cliente	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Medios de Comprobación:

- Copias simples de Contratos de Trabajo
- Certificados de Trabajo



EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECÍFICA MÍNIMA DEL OFERENTE

TIPO DE EXPERIENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPORALIDAD	REQUISITO MÍNIMO	NUMERO DE PROYECTOS	MONTO CONTRACTUALES
General	La experiencia general en la gestión de alimentos y bebidas incluye el conocimiento práctico sobre cómo operar un bar o comedor, desde la selección de productos hasta su preparación y servicio. Esto implica tener una trayectoria comprobada en la planificación y ejecución de menús adecuados a diferentes necesidades, garantizando la calidad de los productos y la satisfacción de los clientes. Este tipo de experiencia es admisible tanto en el ámbito público como privado.	La experiencia puede ser acreditada si se ha ejecutado dentro de los últimos 15 años	6 años	N/A	N/A
Específica	Experiencia específica: Haber brindado el servicio de expendio de alimentación en instituciones educativas (públicas o privadas).	La experiencia puede ser acreditada si se ha ejecutado dentro de los últimos 5 años	6 meses	N/A	N/A

Medios de Comprobación:

- RUC.
- Certificado De Artesano Calificado Vigente.
- Certificado RIMPE
- Contratos de Arrendamiento O Prestación del Servicio.

METODOLOGÍA DE CALIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE OFERTAS

Al tratarse de un servicio no normalizado, la Entidad ha dispuesto dos etapas para obtener al oferente adjudicado; éstas son:

- 1) Etapa CUMPLE/ NO CUMPLE
- 2) Etapa de Evaluación.

1) ETAPA CUMPLE/ NO CUMPLE

La Comisión Técnica designada verificará que cada oferta cumpla con los requisitos mínimos establecidos, los cuales se detallan y enlistan a continuación:

No.	Parámetro	Descripción	Cumple/ No Cumple
01	Integridad de la oferta	La oferta presentada debe reunir todos los formularios establecidos para este procedimiento.	
02	Firma de la oferta	El oferente debe firmar su oferta, siendo admisible firma electrónica o firma manuscrita. En el caso de firma manuscrita, la oferta deberá ser digitalizada y enviada en la forma determinada en la presentación de oferta, establecida en pliegos.	
03	Equipo mínimo	El oferente deberá cumplir con el equipo mínimo establecido en estos TDR y los pliegos del procedimiento.	
04	Personal Técnico	El oferente deberá cumplir con el personal técnico mínimo establecido en estos TDR y los pliegos del procedimiento.	



05	Certificado de manejo de alimentos emitido por el ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria)	El oferente presentará en su oferta, el certificado emitido por el ARCSA, de cada uno de los miembros del personal técnico de la oferta de haber sido capacitado Certificado de manejo de alimentos; vigente al momento de presentación de oferta.	
06	Experiencia General mínima	El oferente deberá acreditar el contar con experiencia general en el expendio de servicios de alimentación, de forma individual y/o a través de bar comedor, sitios de expendio de servicios de alimentación público y/o privados, dentro de los últimos 15 años, contados a partir de la fecha de publicación del procedimiento.	
07	Experiencia Específica mínima	El oferente deberá acreditar el contar con experiencia específica en el expendio de servicios de alimentación, de forma individual y/o a través de bar comedor, sitios de expendio de servicios de alimentación público y/o privados, dentro de los últimos 5 años, contados a partir de la fecha de publicación del procedimiento.	
08	Canon de arrendamiento	El oferente deberá presentar un canon de arrendamiento superior al monto base establecido; e inferior al techo de: \$500 (quinientos dólares).	

Únicamente las ofertas que superen la etapa CUMPLE/NO CUMPLE, entrarán a la fase de evaluación de ofertas.

2) ETAPA DE EVALUACIÓN DE OFERTAS

La(s) oferta(s) calificadas, entrarán a ser evaluadas, de acuerdo al siguiente detalle:

Parámetro	Descripción y detalles de ponderación y evaluación
Experiencia General	<p>No se otorgará puntaje a la experiencia general mínima requerida, por ser de cumplimiento obligatorio.</p> <p>Para que la experiencia general presentada sea susceptible de calificación por puntaje, está deberá ser mayor a la establecida como requisito mínimo, el cual es 6 años.</p> <p>El valor total de la experiencia general solicitada adicional al requisito mínimo que será puntuada, no podrá superar los 15 años.</p> <p>Se otorgará el máximo puntaje a la o las ofertas que presenten como experiencia general adicional el mayor tiempo; y, a las demás ofertas se asignará el valor de puntaje establecido en la Tabla 2.</p>
Experiencia Específica	No se otorgará puntaje a la experiencia específica mínima requerida, por ser de cumplimiento obligatorio.



	<p>Para que la experiencia específica presentada sea susceptible de calificación por puntaje, esta deberá ser mayor a la establecida como requisito mínimo, el cual es dentro de los últimos 5 años.</p> <p>Este parámetro tiene 2 sub parámetros (tabla 2):</p> <ol style="list-style-type: none">1. Experiencia específica: continuidad del servicio de expendio de alimentos durante los últimos 5 años.2. Experiencia específica: Haber brindado el servicio de expendio de alimentación en instituciones educativas (públicas o privadas).
Experiencia del Personal Técnico	<p>Experiencia del personal técnico la cual incluye conocimientos prácticos, habilidades especializadas, y capacidad para solucionar problemas en su área asignada.</p> <p>Este parámetro tiene 3 sub parámetros (tabla 2):</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sub Parámetro Experiencia del Chef o Cocinero Principal (10 puntos)2. Sub Parámetro Experiencia del Administrador (4 puntos)3. Experiencia del Ayudante de operaciones bar comedor/cocina/atención al público (1 punto)
Innovación en la prestación del Servicio	<p>Innovación en la prestación del servicio, dirigido a la comunidad universitaria: implementación de nuevas ideas, tecnologías o procesos que mejoren la experiencia y satisfacción de la población universitaria.</p> <p>Este parámetro tiene 3 sub parámetros (tabla 2):</p>
Oferta económica	<p>La oferta económica se evaluará aplicando un criterio directamente proporcional; a mayor precio, mayor puntaje.</p> <p>El oferente que presente la mayor oferta económica (canon de arrendamiento) obtendrá el total del puntaje; y, el resto de ofertas obtendrán el puntaje directamente proporcional.</p> <p>Fórmula para obtener el puntaje oferta económica:</p> <p>POF: (MOA) X (PP)/MOEP</p> <p>MOA: Monto ofertado analizado. PP: Puntaje del parámetro. MOEP: Mayor oferta económica presentada.</p> <p>Para obtener el puntaje obtenido por la oferta económica (canon de arrendamiento) ofertada (POF), se procederá así:</p> <ol style="list-style-type: none">1- Se multiplicará el monto ofertado objeto de análisis (MOA) por el valor de puntaje del parámetro (PP).2- El resultado se dividirá por el monto de la oferta económica más alta presentada (MOEP).
Criterios generales	<p>En todos los casos se ha identificado la metodología para otorgar el máximo puntaje y, a partir de éste, como se ponderarán las calificaciones para los demás oferentes.</p>



	- La metodología se encuentra íntegramente desarrollada, de tal modo que no haya lugar a confusión o discrecionalidad en su aplicación. Es universal y aplicable a cualquier condición de tal modo que arroja siempre resultados reales y coherentes con la condición evaluada.
--	---

TABLA DE PUNTAJE PARA EVALUACIÓN DE OFERTAS

TABLA 1 (Puntajes resumen)	
Parámetro	Puntaje
Experiencia general	5,00
Experiencia específica: continuidad del servicio de expendio de alimentos durante los últimos 5 años	15,00
Experiencia específica: Haber brindado el servicio de expendio de alimentación en instituciones educativas (públicas o privadas)	5,00
Experiencia del personal técnico la cual incluye conocimientos prácticos, habilidades especializadas, y capacidad para solucionar problemas en su área asignada.	15,00
Innovación en la prestación del servicio, dirigido a la comunidad universitaria: implementación de nuevas ideas, tecnologías o procesos que mejoren la experiencia y satisfacción de la población universitaria	10,00
Oferta económica: canon de arrendamiento más alto, dentro del parámetro establecido por la Entidad	50,00
TOTAL	100,00

TABLA 2 (Detalles de cada parámetro)

EXPERIENCIA GENERAL (5 PUNTOS)		
Parámetro	Valoración	Puntaje
La experiencia general en la gestión de alimentos y bebidas incluye el conocimiento práctico sobre cómo operar un bar o comedor, desde la selección de productos hasta su preparación y servicio. Esto implica tener una trayectoria comprobada en la planificación y ejecución de menús adecuados a diferentes necesidades, garantizando la calidad de los productos y la satisfacción de los clientes. Este tipo de experiencia es admisible tanto en el ámbito público como privado.	5 puntos	
EXPERIENCIA ESPECÍFICA EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN (20 PUNTOS)		
Sub Parámetro Continuidad del servicio (15 puntos)		
Parámetro	Valoración	Puntaje
Experiencia continua de 5 años o más	15 puntos	
Experiencia continua de 4 a menos de 5 años	8 puntos	
Experiencia continua de 3 a menos de 4 años	4 puntos	
Experiencia continua de 1 a 3 años	2 puntos	
Entre 6 meses a 1 año	1 punto	
Sub Parámetro Experiencia en Instituciones Educativas Públicas o Privadas (5 puntos)		
Parámetro	Valoración	Puntaje
Más de 4 años en instituciones educativas	5 puntos	



De 3 a 4 años en instituciones educativas	4 puntos	
De 2 a 3 años en instituciones educativas	3 puntos	
De 1 a 2 años en instituciones educativas	2 puntos	
Entre 6 meses a 1 año	1 punto	
EXPERIENCIA DEL PERSONAL TÉCNICO (15 PUNTOS)		
Sub Parámetro Experiencia del Chef o Cocinero Principal (10 puntos)		
Parámetro	Valoración	Puntaje
Más de 5 años de experiencia en preparación de alimentos	10 puntos	
De 3 a 5 años de experiencia	5 puntos	
De 2 a 3 años de experiencia	1 punto	
Sub Parámetro Experiencia del Administrador (4 puntos)		
Parámetro	Valoración	Puntaje
Más de 3 años administrando establecimientos de alimentos y bebidas	4 puntos	
De 2 a 3 años de experiencia	2 puntos	
Experiencia del Ayudante de operaciones bar comedor/cocina/atención al público (1 punto)		
Parámetro	Valoración	Puntaje
Bachiller con o sin experiencia de ayudante en áreas afines al requerimiento.	1 punto	
INNOVACIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, DIRIGIDO A LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA (10 PUNTOS)		
Parámetro	Valoración	Puntaje
Adaptación de Menús y Opciones Personalizadas: Oferta de menús flexibles y personalizados, adaptados a las necesidades específicas de la comunidad universitaria, como opciones saludables y variadas.	3 puntos	
Ofertas especiales y programas de fidelización: Creación de programas de fidelización como promociones especiales, descuentos o recompensas por compras frecuentes	3 puntos	
Sostenibilidad e Innovación Ecológica: Implementación de prácticas sostenibles, como el uso de envases biodegradables, reciclaje, productos orgánicos, o reducción del desperdicio de alimentos.	2 puntos	
Innovación en el Servicio de Atención al Cliente: Uso de nuevos métodos para mejorar la atención al cliente.	2 puntos	
OFERTA ECONÓMICA: CANON DE ARRENDAMIENTO MÁS ALTO, DENTRO DEL PARÁMETRO ESTABLECIDO POR LA ENTIDAD (50 PUNTOS)		
Parámetro	Valoración	Puntaje
Se evalúa la oferta económica presentada por los interesados, en relación con el canon de arrendamiento siempre dentro de los límites establecidos. El oferente que presente la mayor oferta económica, obtendrá la totalidad del puntaje; y, el resto de ofertas obtendrá el puntaje directamente proporcional a la oferta presentada.	50 puntos	
TOTAL	La sumatoria debe ser 100 puntos	0,00



OTRO(S) PARÁMETRO(S) RESUELTO POR LA ENTIDAD:

PARÁMETRO	DIMENSIÓN
Monto de multas a imponerse	El incumplimiento será sancionado de acuerdo a la clasificación de faltas y los montos de multas estipulados en el contrato.
Término de suscripción del contrato	El contrato a suscribirse, por disposición del Art. 60 de la LOSNCP, es un Contrato Administrativo. Una vez adjudicado el procedimiento en el portal del SERCOP, el contrato se celebrará con el oferente adjudicado en el término de 15 días contados desde la adjudicación, previo la presentación de requisitos legales establecidos.
Forma de presentación de la oferta	La oferta se deberá presentar al correo electrónico del Gestor asignado Ing. Mercy Ureña Santillán, hasta la fecha límite para su presentación debidamente firmada electrónicamente El sistema de suscripción y validación de documentos firmados electrónicamente admitido será el sistema FIRMA EC, provisto por el Ministerio de Telecomunicaciones y de la Sociedad de la Información. ** REGLAMENTO GENERAL A LA LEY ORGÁNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA Art. 31.- Uso de firma electrónica Art. 32.- Del certificado de firma electrónica Art. 35.- Documentos suscritos electrónicamente
Certificado de manejo de alimentos emitido por el ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria)	El oferente presentará en su oferta, el certificado emitido por el ARCSA, de cada uno de los miembros del personal técnico de la oferta de haber sido capacitado y Certificado de manejo de alimentos; vigente al momento de presentación de oferta.
Garantía de arrendamiento	El arrendatario deberá presentar una garantía que corresponda al valor de dos meses de arriendo sin incluir IVA, garantía que será presentada previo a suscribir el contrato. El monto indicado deberá ser entregado en efectivo, en ventanillas de Tesorería, quien conferirá el certificado respectivo, previo la presentación de la orden de pago emitida por la Coordinación de Compras Públicas, junto con la solicitud de requisitos de contrato.

OBSERVACIONES:

PARÁMETRO	CONDICIONES
FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA	NORMATIVA SECUNDARIA “Art. 113 a través del portal COMPRASPÚBLICAS, a excepción de los siguientes procedimientos: 1. Procedimientos especiales (contrataciones en situaciones de emergencia, adquisición de bienes inmuebles, arrendamiento de bienes inmuebles; y, feria inclusiva para entidades contratantes) ...” La oferta se deberá presentar únicamente a través del correo electrónico del funcionario encargado y establecido en los pliegos de la presente contratación hasta la fecha límite para su presentación, siendo admisible el documento firmado electrónicamente, o, en su defecto, impreso con firma manuscrita y digitalizado en formato PDF.



	<p>FORMULARIOS: Al momento de presentar su oferta obligatoriamente deberán presentar firmados los Formularios de Oferta que se encuentran dentro del pliego de la contratación.</p> <p>ENTREGA: No se aceptará ofertas de forma física, únicamente al correo electrónico del servidor establecido en los pliegos del procedimiento.</p>
FORMULARIO DE PRECIO OFERTADO DE CANON DE ARRENDAMIENTO	El oferente deberá presentar el formulario de oferta económica, en el cual se establecerá el canon de arrendamiento mensual ofertado, valor sin incluir IVA.
FORMULARIO INNOVACIÓN	El oferente deberá presentar el formulario de innovación en la prestación del servicio, el cual se enviará en el formato establecido.

FIRMAS DE RESPONSABILIDAD:

Elaborado en la ciudad de Riobamba, 05 de marzo del 2025, por los abajo suscritos.

ELABORADO POR	
UNIDAD REQUIRENTE	FIRMA EC
ELABORADO POR:	
Ing. Sandra Rodríguez M. Mg. ANALISTA DEL CGBEYU	
VALIDADO TITULAR UNIDAD REQUIRENTE	FIRMA EC
Ps. Gonzalo Erazo Salcedo COORDINADOR DEL CGBEYU	