



INFORME DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE OFERTAS

PROCEDIMIENTO: ARBI-UNACH-2025-003

Tipo de Procedimiento: PROCEDIMIENTO ESPECIAL

Objeto: ESPACIO DE ARRENDAMIENTO BAR COMEDOR FACULTAD DE INGENIERIA CAMPUS “EDISON RIERA”

Diligencia: Revisión de parámetros CUMPLE/NO CUMPLE de ofertas, Convalidación de errores, Evaluación y Calificación de ofertas.

DESARROLLO DE LA DILIGENCIA

En la ciudad de Riobamba, a los 25 días del mes de marzo del 2025, se instala la Comisión Técnica designada por el Señor Rector, Ing. Gonzalo Nicolay Samaniego Erazo, Ph.D, a través de Resolución No. 0012-PC-UNACH-2025 del 07 de marzo del 2025, con la finalidad de proceder conforme lo establecido dentro de los pliegos del procedimiento de Especial signado No. ARBI-UNACH-2025-003, cuyo objeto es ESPACIO DE ARRENDAMIENTO BAR COMEDOR FACULTAD DE INGENIERIA CAMPUS “EDISON RIERA”

ANTECEDENTES

PUBLICACION:

Previo el cumplimiento de presupuestos legales respectivos, a las 17h30 del 07 de marzo de 2025, es publicado el procedimiento de ESPECIAL signado N° ARBI-UNACH-2025-003, cuyo objeto es la contratación del “ESPACIO DE ARRENDAMIENTO BAR COMEDOR FACULTAD DE INGENIERIA CAMPUS “EDISON RIERA”.

PREGUNTAS, RESPUESTAS Y ACLARACIONES:

Con Oficio No. **0102-CPUBLICAS-UNACH-2025** del 11 de marzo del 2025; la Ing. Natalia Núñez, secretaria AD-HOC y Gestor del procedimiento, notifica a la Comisión Técnica (las preguntas realizadas. La Comisión Técnica, remite el Informe de Respuestas, mismo que es publicado a cada uno de los oferentes y en la página institucional con fecha 13 de marzo de 2025

RECEPCION DE OFERTAS:

Conforme el cronograma, fueron receptadas las ofertas hasta las 15H00 del 17 de marzo de 2025, verificándose la diligencia de Apertura de Ofertas, el mismo día. A continuación, se detallan las ofertas presentadas:

No.	Nombres Completos Oferente	RUC	Fecha/Hora a Entrega SOCE	No. de archivos	Monto Oferta	Observación
1	Marianela Paola Lara Herrera	0603479114001	17/03/2025 a las 11h41	01 archivo en formato pdf	\$280,00	



2	Juan Pablo Morales Paredes	1804015897001	17/03/2025 a las 13h55 17/03/2025 a las 14h57 17/03/2025 a las 14h58	03 archivos en formato pdf (anexo1, anexo 2 y pliego) 01 archivo pdf denominado anexo 3 01 archivo pdf denominado anexo 4	\$250,00	Existe 3 correos de la misma persona y en cada correo se han cargado documentos
3	María Belén Uvidía Buenaño	0604493098001	17/03/2025 a las 14h58	01 archivo en formato pdf 01 archivo rar (conformado por 07 archivos pdf)	\$395,00	
4	Marco Fernando Parreño		17/03/2025	0 archivos adjuntos	-	Solo esta el correo y no hay oferta adjunta
5	Erika Mishell Chicaiza Guadalupe	0605992122001	17/03/2025 a las 15h11	01 archivo en formato word	-	Es fuera de tiempo no se revisa la oferta

CONVALIDACION DE ERRORES:

Revisada las ofertas por la Comisión Técnica, se procede con la publicación del Acta de petición de convalidación de errores el día 19 de marzo de 2025.

Una vez culminado el término previsto para la presentación de convalidación de errores que fue hasta las 16h00 del 21 de marzo del 2025, la secretaria AD-HOC de este procedimiento notifica a la Comisión Técnica las Convalidaciones recibidas con fecha 21 de marzo de 2025:

No.	Nombres Completos Oferente	RUC	Correo Electrónico	Fecha/Hora Entrega	No. Fojas Documento/ No. Documentos
01	Marianela Paola Lara Herrera	0603479114001	nelapaola1980@outlook.com	21/03/2025 a las 16H00	1 archivo
02	Juan Pablo Morales Paredes	1804015897001	kornjpm@hotmail.com	21/03/2025 a las 15H28	5 archivos
03	María Belén Uvidía Buenaño	0604493098001	mbelenuvidiab@gmail.com	21/03/2025 a las 08H55	8 archivos



04	Marco Fernando Parreño		marcofpach@gmail.com	17/03/2025	NO ADJUNTA NINGÚN DOCUMENTO COMO OFERTA
	ERIKA MISHHELL CHICAIZA GUADALUPE	0605992122001	mishellchicaiza4@gmail.com	17/03/2025 a las 15h11	01 archivo en formato word

PRONUNCIAMIENTO COMISIÓN TÉCNICA:

- No será sujeto de revisión la oferta 04 presentada por el Sr. Marco Parreño toda vez que el señor en mención envió un correo sin documentos adjuntos es decir si oferta
- No ser sujeto de revisión la oferta 05 presentada por la Sra. Erika Chicaiza toda vez que dicha oferta fue presentada de manera extemporánea conforme el acta de entrega de ofertas.

FUNDAMENTO NORMATIVO APLICABLE

Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública. –

“20. Oferta Habilitada: La oferta que cumpla con todos los requisitos exigidos en los Pliegos Precontractuales.”

“Art. 32.- Adjudicación. - La máxima autoridad de la Institución de acuerdo al proceso a seguir en base al tipo de contratación, adjudicará el contrato, al oferente cuya propuesta represente el mejor costo, de acuerdo a lo definido en los números 17, 18 y 19 del artículo 6 de esta Ley; y, a los parámetros objetivos de evaluación previstos en cada procedimiento.”

DEL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES

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

Reglamento General a la LOSCNP:

REGISTRO ÚNICO DE PROVEEDORES

“Art. 18.- Obligatoriedad de inscripción y habilitación en el RUP.- (Sustituido por el Art. 6 num. 12 del D.E. 206, R.O. 524-3S, 22-III-2024).- Las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, deberán registrarse y habilitarse en el RUP para poder participar, de forma individual o en promesa de consorcio o asociación, en los procesos de contratación del Sistema Nacional de Contratación Pública, incluida la menor cuantía, y con excepción de la ínfima cuantía y el arrendamiento de bienes inmuebles. Conforme lo previsto en el artículo 52.1 de la LOSCNP. Para participar en el procedimiento de contratación por ínfima cuantía no será necesario que el proveedor esté habilitado en el RUP, pudiendo estar registrado o no.”

Sección III

ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES E INMUEBLES

Parágrafo I

ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES

“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

MODELO 2025



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.”

Resolución de Inicio del presente procedimiento:

(...) 3. La Comisión Técnica designada, será la encargada de:

- Dar cumplimiento al cronograma establecido en el portal,
- Efectuar la contestación a las preguntas, aclaraciones que se formulen al respecto,
- Modificar los pliegos que no afecten al objeto de contrato o su referencial,
- Revisar y analizar pormenorizadamente las ofertas presentadas, verificando los requerimientos de los pliegos,
- Solicitar convalidación de errores,
- Emitir informe de convalidación y calificar la oferta técnica a presentarse en el proceso, registrando en el acta las observaciones pertinentes en el caso de existir;
- Actuar a nombre y representación de esta Entidad en el evento de presentarse sesión de negociación única; y, (en procedimientos a los que corresponda)
- Presentar informe final al respecto, recomendando la continuidad o declaratoria de desierto, según legalmente corresponda;”

CALIFICACIÓN DE OFERTAS

**ANÁLISIS Y PRONUNCIAMIENTO RESPECTO DE
CONVALIDACIONES DE ERRORES**

OFERENTE	CONVALIDACION REQUERIDA	PRONUNCIAMIENTO DE LA COMISION TECNICA
Marianela Paola Lara Herrera	Se requiere se adjunte los medios de comprobación solicitados en pliegos, a fin de comprobar la información señalada por la oferente dentro de su oferta: Contratos de Arrendamiento o Prestación del Servicio.	La oferente no presento los contratos solicitados para avalar la experiencia de la oferente requerida para convalidación
Juan Pablo Morales Paredes	Se requiere se adjunte los medios de comprobación solicitados en pliegos, a fin de comprobar la información señalada por el oferente dentro de su oferta: Contratos de Arrendamiento o Prestación del Servicio. Se requiere la legalización del anexo 3 de su oferta con firma electrónica	El oferente presento los contratos solicitados y los documentos firmados de conformidad a lo establecido



María Belén Uvidia Buenaño	Se requiere que los anexos presentados en la oferta sean suscritos electrónicamente por el oferente	La oferente presento la convalidación solicitada cuenta con los documentos firmados de conformidad a lo establecido
----------------------------	---	---

ANÁLISIS Y PRONUNCIAMIENTO RESPECTO DE PARÁMETROS CUMPLE/ NO CUMPLE

Conforme los pliegos publicados, la Comisión Técnica procede a emitir su pronunciamiento respecto de los requerimientos mínimos establecidos en los pliegos; de la siguiente forma:

METODOLOGIA UTILIZADA. -

Se revisaron cada una de las ofertas, contrastando su contenido con los requisitos CUMPLE/NO CUMPLE colocados en los Pliegos, los cuales guardan relación con las ET/TDRS validados por la Entidad Contratante, dando cumplimiento con lo establecido en las condiciones generales de los pliegos publicados (**"METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS"**)

PARÁMETROS CUMPLE/NO CUMPLE. -

1. **VALIDACIÓN FIRMA ELECTRÓNICA:** Conforme lo manifestado en el informe de verificación de firma electrónica, se determina

No.	Nombres Completos Oferente	RUC	Archivos	Verificación Firma Electrónica (FIRMA EC)	PRONUNCIAMIENTO COMISIÓN TÉCNICA
1	Marianela Paola Lara Herrera	0603479114001	01 archivo en pdf	01 archivo con firma valida	Se procedió a solicitar la convalidación y fue convalidado por la oferente
2	Juan Pablo Morales Paredes	1804015897001	05 archivos en formato pdf	04 archivos con firmas validas 01 archivo denominado anexo 3 con firma invalida	Se procedió a solicitar la convalidación y fue convalidado por el oferente
3	María Belén Uvidia Buenaño	0604493098001	08 archivos en formato pdf	01 archivo denominado formulario oferta con firmas validas 07 archivo de anexo se encuentran documentos sin firmas	Se procedió a solicitar la convalidación y fue convalidado por la oferente
4	Marco Fernando Parreño		0	No adjunta ningún documento como oferta	No adjunta ningún documento como oferta
5	Erika Mishell Chicaiza Guadalupe	0605992122001	01 archivo en formato word	Oferta presentada fuera de tiempo	Oferta presentada fuera de tiempo

2. **CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES TÉCNICAS:** Se detallan las condiciones técnicas requeridas, y el cumplimiento de cada oferta.



PARÁMETRO MÍNIMO REQUERIDO	OFERTA Marianela Paola Lara Herrera	OFERTA Juan Pablo Morales Paredes	OFERTA María Belén Uvidia Buenaño	PRONUNCIAMIENTO COMISIÓN TÉCNICA
PARAMETROS				
Integridad de la oferta	Cumple	Cumple	Cumple	Los oferentes 1, 2 y 3 cumplen el parámetro.
Firma de la oferta	Cumple	Cumple	Cumple	Los oferentes 1, 2 y 3 cumplen el parámetro.
Equipo mínimo	Cumple	Cumple	Cumple	Los oferentes 1, 2 y 3 cumplen el parámetro.
Personal Técnico	Cumple	Cumple	Cumple	Los oferentes 1, 2 y 3 cumplen el parámetro.
Certificado de manejo de alimentos emitido por el ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria)	Cumple	Cumple	Cumple	Los oferentes 1, 2 y 3 cumplen el parámetro.
Experiencia General mínima	No Cumple	Cumple	Cumple	Los oferentes 2 y 3 cumplen el parámetro. La oferente 1 no cumple pues no presenta los contratos que justifiquen la experiencia
Experiencia mínima Específica	No Cumple	Cumple	Cumple	Los oferentes 2 y 3 cumplen el parámetro. La oferente 1 no cumple pues no presenta los contratos que justifiquen la experiencia
Canon de arrendamiento	Cumple	Cumple	Cumple	Los oferentes 1, 2 y 3 cumplen el parámetro.

3. **INTEGRIDAD DE LA OFERTA:** Consiste en la verificación de la presentación de los formularios y requisitos mínimos previstos en el pliego, debidamente firmados y completos conforme a los formatos establecidos en dichos documentos. Si alguno de los formularios no aplica al oferente, éste deberá de igual manera ser entregado con la frase “NO APLICA”.

FORMULARIOS: Se revisa que la oferta cuente con todos los formularios establecidos por el SERCOP dependiendo de Procedimiento Precontractual.:

FORMULARIO	01	02	03
	OFERENTE: Marianela Paola Lara Herrera	OFERENTE: Juan Pablo Morales Paredes	OFERENTE: María Belén Uvidia Buenaño



FORMULARIO 1 - CARTA DE PRESENTACIÓN Y COMPROMISO	Cumple	Cumple	Cumple
FORMULARIO 2 - DATOS GENERALES DEL OFERENTE	Cumple	Cumple	Cumple
FORMULARIO 3 - TABLA DE CANTIDADES Y PRECIOS (CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO OFERTADO)	Cumple	Cumple	Cumple
FORMULARIO 4 - COMPONENTES DE LOS (BIENES O SERVICIOS) OFERTADOS	Cumple	Cumple	Cumple
FORMULARIO 5 - EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS	Cumple	Cumple	Cumple
FORMULARIO 6. PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO REQUERIDO	Cumple	Cumple	Cumple
FORMULARIO 7. EXPERIENCIA DEL OFERENTE	Cumple	Cumple	Cumple
FORMULARIO 8. INNOVACIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO (El presente formulario no constituye documento mínimo para efectos de calificación de la integridad de la oferta. La información consignada en el mismo servirá para acreditar los parámetros de evaluación por puntaje establecidos por la entidad para la presente contratación.)	Cumple	Cumple	Cumple
FORMULARIO 9. OTROS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD	Cumple	Cumple	Cumple

No es sujeto de revisión la oferta 05 presentada por la Sra. Erika Chicaiza toda vez que la oferta fue presentada de manera extemporánea conforme el acta de entrega de ofertas

PRONUCIAMIENTO DE LA COMISIÓN TÉCNICA RESPECTO DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS MÍNIMOS

Dentro del procedimiento de contratación signado No. ARBI-UNACH-2025-003, cuyo objeto es ESPACIO DE ARRENDAMIENTO BAR COMEDOR FACULTAD DE INGENIERIA CAMPUS

MODELO 2025



“EDISON RIERA”; la Comisión Técnica revisadas las ofertas presentadas dentro del presente procedimiento, resuelve:

No Calificar al Oferente Marianela Paola Lara Herrera con RUC 0603479114001; por haber cumplido con las condiciones, requisitos establecidos en los Pliegos y no haber cumplido con la convalidación solicitada

Calificar al Oferente Juan Pablo Morales Paredes con RUC 1804015897001; por haber cumplido con las condiciones y requisitos establecidos en los Pliegos.

Calificar al Oferente María Belén Uvidia Buenaño con RUC 0604493098001; por haber cumplido con las condiciones y requisitos establecidos en los Pliegos.

EVALUACIÓN DE OFERTAS POR PUNTAJE

Solo las ofertas que cumplen con los requisitos mínimos serán objeto de evaluación por puntaje, bajo los siguientes puntajes:

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



PUNTAJES ASIGNADOS

Nº	PARÁMETRO	VALORACIÓN ENTIDAD	OFERENTE 2: Juan Pablo Morales Paredes	OFERENTE 3: María Belén Uvidia Buenaño
1	Experiencia General	5	Monto Presentado por el oferente y Cálculo de puntuación	Monto Presentado por el oferente y Cálculo de puntuación
			3 años con 1 mes	5 años con 9 meses
			Puntuación Asignada: 2,68	Puntuación Asignada: 5
2	Experiencia específica: continuidad del servicio de expendio de alimentos durante los últimos 5 años	15	Monto Presentado por el oferente y Cálculo de puntuación	Monto Presentado por el oferente y Cálculo de puntuación
			3 años	3 años
			Puntuación Asignada: 4	Puntuación Asignada: 4
3	Experiencia específica: Haber brindado el servicio de expendio de alimentación en instituciones educativas (públicas o privadas)	5	Monto Presentado por el oferente y Cálculo de puntuación	Monto Presentado por el oferente y Cálculo de puntuación
			6 meses	48 meses
			Puntuación Asignada: 1	Puntuación Asignada: 4
4	Experiencia del personal técnico la cual incluye conocimientos prácticos, habilidades especializadas, y capacidad para solucionar problemas en su área asignada.	15	Monto Presentado por el oferente y Cálculo de puntuación	Monto Presentado por el oferente y Cálculo de puntuación
			17 años sumatoria de la experiencia del Administrador 4 años, Chef y Ayudante de cocina	17 años sumatoria de la experiencia del Administrador 2 años, Chef y Ayudante de cocina
			Puntuación Asignada: 15	Puntuación Asignada: 13
5	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	10	Monto Presentado por el oferente y Cálculo de puntuación	Monto Presentado por el oferente y Cálculo de puntuación
			4 ofertas	4 ofertas con adicional tecnológico
			Puntuación Asignada: 9	Puntuación Asignada: 10



	población universitaria			
6	Oferta económica: canon de arrendamiento más alto, dentro del parámetro establecido por la Entidad	50	Monto Presentado por el oferente y Cálculo de puntuación	Monto Presentado por el oferente y Cálculo de puntuación
			250	395
			Puntuación Asignada: 31	Puntuación Asignada: 50
TOTAL PUNTUACIÓN TOTAL		100 PUNTOS	62.68	86

OFERTA : SR. JUAN PABLO MORALES PAREDES

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	2.68 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	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	

MODELO 2025



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	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	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	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	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	3 puntos
Ofertas especiales y programas de fidelización: Creación de programas de fidelización como promociones especiales, descuentos o recompensas por compras frecuentes	3 puntos	3 puntos
Sostenibilidad e Innovación Ecológica: Implementación de prácticas sostenibles, como el uso de envases biodegradables,		2 puntos

MODELO 2025



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	1 punto
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	31 puntos
TOTAL	La sumatoria debe ser 100 puntos	62,68 puntos

OFERTA: SRA. MARÍA BELÉN UVIDIA BUENAÑO

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	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	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	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	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	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	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		3 puntos



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	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	2 puntos
Innovación en el Servicio de Atención al Cliente: Uso de nuevos métodos para mejorar la atención al cliente.	2 puntos	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	50 puntos
TOTAL	La sumatoria debe ser 100 puntos	86 puntos

PRONUCIAMIENTO DE LA COMISIÓN TÉCNICA

Dentro del procedimiento de contratación signado No. ARBI-UNACH-2025-003., cuyo objeto es ESPACIO DE ARRENDAMIENTO BAR COMEDOR FACULTAD DE INGENIERÍA CAMPUS “EDISON RIERA” la Comisión Técnica designada, recomienda a la Máxima Autoridad la ADJUDICACION a María Belén Uvidía Buenaño con RUC 0604493098001, por un valor mensual de canon de arrendamiento de \$ 395,00 (TRESIENTOS NOVENTA Y CINCO DÓLARES CON 00/100) MÁS IVA y un plazo de 2 años por haber obtenido el mayor puntaje en la etapa de evaluación con un valor de 86 puntos sobre 100 puntos

La Comisión Técnica designada, ratifica el contenido íntegro del presente informe, suscribiéndolo, en unidad de acto, en la ciudad de Riobamba, a los 26 días del mes de marzo del 2025, disponiendo la publicación del presente documento en el portal SOCE.



**Coordinación de Gestión
de Compras Públicas**
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

en movimiento



Dr. Christian Andrés Silva Sarabia
PRESIDENTE DE COMISIÓN TÉCNICA
C.I. 1713435848

Mgs. Sandra Yohana Rodríguez Mancheno
MIEMBRO DE COMISIÓN TÉCNICA
C.I. 0602472003

PhD. Francisco Paúl Pérez Salas
MIEMBRO DE COMISIÓN TÉCNICA
C.I. 0603026378