



INFORME DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE OFERTAS

PROCEDIMIENTO: ARBI-UNACH-2025-009

Tipo de Procedimiento: **PROCEDIMIENTO ESPECIAL**

Objeto: ESPACIO DE ARRENDAMIENTO BAR COMEDOR CAMPUS “LA DOLOROSA”

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 11 días del mes de junio del 2025, se instala la Comisión Técnica designada por el Señor Rector, Ing. Gonzalo Nicolay Samaniego Erazo, Ph.D, a través de Resolución No. 0052-PC-UNACH-2025 del 22 de mayo del 2025, con la finalidad de proceder conforme lo establecido dentro de los pliegos del procedimiento de Especial signado No. ARBI-UNACH-2025-009, cuyo objeto es ESPACIO DE ARRENDAMIENTO BAR COMEDOR CAMPUS “LA DOLOROSA”

ANTECEDENTES

PUBLICACION:

Previo el cumplimiento de presupuestos legales respectivos, a las 16h00 del 26 de mayo de 2025, es publicado el procedimiento especial de Arrendamiento de Bienes Inmuebles – Entidad Arrendadora signado N° ARBI-UNACH-2025-009, cuyo objeto es la contratación del ESPACIO DE ARRENDAMIENTO BAR COMEDOR CAMPUS “LA DOLOROSA”

PREGUNTAS, RESPUESTAS Y ACLARACIONES:

Con Oficio No. **0414-CPUBLICAS-UNACH-2025** del 30 de mayo del 2025; la Ing. Mercy Ureña, secretaria AD-HOC y Gestor del procedimiento, notifica a la Comisión Técnica que, hasta la fecha y hora establecidos en el cronograma del mismo, no se han presentado preguntas.

RECEPCION DE OFERTAS:

Conforme el cronograma, fueron receptadas las ofertas hasta las 14H00 del 04 de junio 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 Ofertado	Observación
1	Fátima Esther Tene Lema	0605034784001	26/05/2025 a las 21h02	01 archivo en formato pdf	\$350,00	
2	Erika Mishell Chicaiza Guadalupe	0605992122001	04/06/2025 a las 07h31	02 archivo en formato pdf	\$450,00	

MODELO 2025



3	Juan Pablo Morales Paredes	1804015897001	04/06/2025 a las 12h23	05 archivo en formato pdf	\$275,00	
4	Henry Patricio Vergara García	0603697178001	04/06/2025 a las 13h33	05 archivo en formato pdf	\$300,00	
5	Velastegui Carrasco Tania Andrea	0603152406001	04/06/2025 a las 13h38	01 archivo formato zip	\$499,99	
6	Ramírez Tixe Nelsi Yolanda	0603852443001	04/06/2025 a las 13h49	02 archivo en formato pdf	\$440,00	
7	Susana Inés Coba Velasco	0602096851001	04/06/2025 a las 14h02	02 archivo en formato pdf	\$260,00	

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 09 de junio de 2025.

Una vez culminado el término previsto para la presentación de convalidación de errores que fue hasta las 16h00 del 10 de junio del 2025, la secretaria AD-HOC de este procedimiento notifica a la Comisión Técnica las Convalidaciones recibidas con fecha 10 de junio de 2025:

No.	Nombres Completos Oferente	RUC	No. Fojas Documento/No. Documentos
01	Fátima Esther Tene Lema	0605034784001	1 ARCHIVOS EN FORMATO PDF
02	Erika Mishell Chicaiza Guadalupe	0605992122001	1 ARCHIVOS EN FORMATO PDF
03	Juan Pablo Morales Paredes	1804015897001	2 ARCHIVOS EN FORMATO PDF
04	Henry Patricio Vergara García	0603697178001	5 ARCHIVOS EN FORMATO PDF
05	Velastegui Carrasco Tania Andrea	0603152406001	4 ARCHIVOS EN FORMATO PDF
06	Susana Inés Coba Velasco	0602096851001	15 ARCHIVOS EN FORMATO PDF

PRONUNCIAMIENTO COMISIÓN TÉCNICA:

- La Comisión Técnica ha procedido a verificar si los oferentes a los que se solicitó la convalidación han presentado las mismas en tal virtud todos continúan el proceso de revisión y análisis.

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.”

MODELO 2025



“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 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 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;”

MODELO 2025



CALIFICACIÓN DE OFERTAS

ANÁLISIS Y PRONUNCIAMIENTO RESPECTO DE CONVALIDACIONES DE ERRORES

OFERENTE	CONVALIDACION REQUERIDA	PRONUNCIAMIENTO DE LA COMISION TECNICA
Fátima Esther Tene Lema	Se requiere que la oferente indique los equipos que está presentando. Se requiere que la oferente ubique el cuadro resumen de las experiencias y adjunte la documentación de respaldo.	La oferente ha presentado los documentos requeridos de conformidad con lo solicitado estableciéndose que ha solventado el error presentado en la oferta inicial
Erika Mishell Chicaiza Guadalupe	Se solicita que se presente os Certificados del ARCSA enunciados en la oferta	La oferente no convalida lo solicitado presenta una carta donde indica que lo va adquirir en los próximos días
Juan Pablo Morales Paredes	Se requiere que el oferente indique los equipos que está presentando	El oferente ha procedido a completar la información solicitada, esta comisión considera que ha convalidado lo requerido.
Henry Patricio Vergara García	Se requiere que el oferente cargue los contratos de conformidad con lo que se solicita en los pliegos y que permitirá verificar lo indicado.	El oferente de conformidad con lo solicitado a procedido a convalidar los errores detectados en su oferta
Velastegui Carrasco Tania Andrea	Se requiere que la oferente legalice el formulario. La oferente en su oferta en el formulario 7, indica la experiencia general y enuncia la específica, pero no hay documento ni información relacionada con la experiencia específica.	La oferente presenta el formulario en la parte pertinente con la información, pero no corresponde a lo solicitado en los pliegos; toda vez que se solicita experiencia de la Oferente en una Institución de Educación pública o privada; y no existe el contrato que ella como oferente haya contratado con la Unidad Educativa la Salle, sino que la oferente es empleada entendiéndose de quien otorga el Certificado, en tal virtud no convalida lo requerido.
Susana Inés Coba Velasco	Se requiere que la oferente puntualice la experiencia general de conformidad con lo que consta en la información requerida por la Institución en los pliegos. Se requiere que la oferente legalice el formulario	La oferente ha presentado la información correspondiente y ha cumplido con el requerimiento de la Institución en tal virtud, convalida lo requerido.

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:

MODELO 2025



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	Fátima Esther Tene Lema	0605034784001	01 archivo en formato pdf	01 archivo con firma valida	Se procedió a solicitar la convalidación y fue convalidado por la oferente
2	Erika Mishell Chicaiza Guadalupe	0605992122001	02 archivo en formato pdf	02 archivos con firmas validas	Se procedió a solicitar la convalidación y no fue convalidado por la oferente
3	Juan Pablo Morales Paredes	1804015897001	05 archivo en formato pdf	05 archivos con firmas validas	Se procedió a solicitar la convalidación y fue convalidado por el oferente
4	Henry Patricio Vergara García	0603697178001	05 archivo en formato pdf	05 archivos con firmas validas	Se procedió a solicitar la convalidación y fue convalidado por el oferente
5	Velastegui Carrasco Tania Andrea	0603152406001	01 archivo formato zip	01 archivo con firma valida	Se procedió a solicitar la convalidación y no fue convalidado por la oferente
6	Ramírez Tixe Nelsi Yolanda	0603852443001	02 archivo en formato pdf	02 archivos con firmas validas	La oferta no requirió convalidaciones
7	Susana Inés Coba Velasco	0602096851001	02 archivo en formato pdf	02 archivos con firmas validas	Se procedió a solicitar la convalidación y fue convalidado por el oferente

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

PARÁMETRO MÍNIMO REQUERIDO	OFERTA 1 Fátima Esther Tene Lema	OFERTA 2 Erika Mishell Chicaiza Guadalupe	OFERTA 3 Juan Pablo Morales Paredes	OFERTA 4 Henry Patricio Vergara García	OFERTA 5 Velasategui Carrasco Tania Andrea	OFERTA 6 Ramírez Tixe Nelsi Yolanda	OFERTA 7 Susana Inés Coba Velasco	PRONUNCIAMIENTO COMISIÓN TÉCNICA
Integridad de la oferta	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Todos los oferentes cumplen con el parámetro de integridad de la oferta
Firma de la oferta	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Todos los oferentes cumplen con el parámetro de integridad de la oferta



Equipo mínimo	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Todos los oferentes cumplen con el parámetro de integridad de la oferta
Personal Técnico	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Todos los oferentes cumplen con el parámetro de integridad de la oferta
Certificado de manejo de alimentos emitido por el ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria)	Cumple	No Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	La Oferente 2 No convalida lo solicitado, los oferentes 1,3,4,5,6 y 7 cumplen con el parámetro de integridad de la oferta
Experiencia General mínima	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Todos los oferentes cumplen con el parámetro de integridad de la oferta
Experiencia mínima Específica	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No Cumple	Cumple	Cumple	La Oferente 5 No convalida lo solicitado; los oferentes 1,2,3,4,6 y 7 cumplen con el parámetro de integridad de la oferta
Canon de arrendamiento	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Todos los oferentes cumplen con el parámetro de integridad de la oferta

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 constando 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	04	05	06	07
	OFERENTE Fátima Esther Tène Lema	OFERENTE Erika Mishell Chicaiza Guadalupe	OFERENTE Juan Pablo Morales Paredes	OFERENTE Henry Patricio Vergara García	OFERENTE Velasgui Carrasco Tania Andrea	OFERENTE Ramírez Tixe Nelsi Yolanda	OFERENTE Susana Inés Coba Velasco
FORMULARIO 1 - CARTA DE PRESENTACIÓN Y COMPROMISO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
FORMULARIO 2 - DATOS GENERALES DEL OFERENTE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
FORMULARIO 3 - TABLA DE CANTIDADES Y PRECIOS (CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO OFERTADO)	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
FORMULARIO 4 - COMPONENTES DE LOS (BIENES O	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE



SERVICIOS) OFERTADOS							
FORMULARIO 5 - EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
FORMULARIO 6. PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO REQUERIDO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
FORMULARIO 7. EXPERIENCIA DEL OFERENTE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	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	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
FORMULARIO 9. OTROS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

**PRONUCIAMIENTO DE LA COMISIÓN TÉCNICA RESPECTO DEL
CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS MÍNIMOS**

Dentro del procedimiento de contratación signado No. ARBI-UNACH-2025-009, cuyo objeto es ESPACIO DE ARRENDAMIENTO BAR COMEDOR CAMPUS “LA DOLOROSA”; la Comisión Técnica revisadas las ofertas presentadas dentro del presente procedimiento, resuelve:

Calificar a la Oferente Fátima Esther Tene Lema con RUC 0605034784001; por haber cumplido con las condiciones y requisitos establecidos en los Pliegos.

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 Henry Patricio Vergara García con RUC 0603697178001; por haber cumplido con las condiciones y requisitos establecidos en los Pliegos.

Calificar al Oferente Ramírez Tixe Nelsi Yolanda con RUC 0603852443001; por haber cumplido con las condiciones y requisitos establecidos en los Pliegos.

MODELO 2025



Calificar al Oferente Susana Inés Coba Velasco con RUC 0602096851001; por haber cumplido con las condiciones y requisitos establecidos en los Pliegos.

No Calificar la Oferente Erika Mishell Chicaiza Guadalupe con RUC 0605992122001; por haber cumplido con las condiciones, requisitos establecidos en los Pliegos y no haber cumplido con la convalidación solicitada

No Calificar la Oferente Velastegui Carrasco Tania Andrea con RUC 0603152406001; por haber cumplido con las condiciones, requisitos establecidos en los Pliegos y no haber cumplido con la convalidación solicitada.

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



N°	PARÁMETRO	VALORACIÓN ENTIDAD	OFERENTE 1: Fátima Esther Lema	OFERENTE 3: Juan Pablo Morales Paredes	OFERENTE 4: Henry Patricio Vergara García	OFERENTE 6: Ramírez Tixe Nelsi Yolanda	OFERENTE 7: Susana Inés Coba Velasco
1	Experiencia General	5	1	2	5	4	3
2	Experiencia específica: continuidad del servicio de expendio de alimentos durante los últimos 5 años	15	8	8	15	8	15
3	Experiencia específica: Haber brindado el servicio de expendio de alimentación en instituciones educativas (públicas o privadas)	5	1	1	2	5	5
4	Experiencia del personal técnico la cual incluye conocimientos prácticos, habilidades especializadas, y capacidad para solucionar problemas en su área asignada.	15	15	15	15	10	15
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 población universitaria	10	4	8	9	10	9
6	Oferta económica: canon de arrendamiento más alto, dentro del parámetro establecido por la Entidad	50	39,77	31,25	34,09	50	29,55
	TOTAL PUNTUACIÓN	100 PUNTOS	68,77	65,25	80,09	87,00	76,55

OFERTA : SR. FATIMA ESTHER TENE LEMA

EXPERIENCIA GENERAL (5 PUNTOS)		
Parámetro	Valoración	Puntaje

MODELO 2025



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	1 punto
---	----------	---------

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	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	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
-----------	------------	---------

MODELO 2025



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	1 punto
Ofertas especiales y programas de fidelización: Creación de programas de fidelización como promociones especiales, descuentos o recompensas por compras frecuentes	3 puntos	1 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	1 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	39,77 puntos
TOTAL	La sumatoria debe ser 100 puntos	68,77 puntos



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 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	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	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	2 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	1 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	31,25 puntos
TOTAL	La sumatoria debe ser 100 puntos	65,25 puntos

OFERTA : SR. HENRY PATRICIO VERGARA GARCÍA

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	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	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	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, 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	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	34,09 puntos
TOTAL	La sumatoria debe ser 100 puntos	80,09 puntos

OFERTA : SRA. RAMÍREZ TIXE NELSI YOLANDA

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	4 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	8 puntos
Experiencia continua de 3 a menos de 4 años	4 puntos	

MODELO 2025



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	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	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		3 puntos

MODELO 2025



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 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	50 puntos
TOTAL	La sumatoria debe ser 100 puntos	87 puntos

OFERTA : SRA. SUSANA INÉS COBA VELASCO

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	3 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	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	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	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, 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	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	29,55 puntos
TOTAL	La sumatoria debe ser 100 puntos	76,55 puntos

PRONUCIAMIENTO DE LA COMISIÓN TÉCNICA

Dentro del procedimiento de contratación signado No. ARBI-UNACH-2025-009., cuyo objeto es ESPACIO DE ARRENDAMIENTO BAR COMEDOR CAMPUS “LA DOLOROSA” la Comisión Técnica designada, recomienda a la Máxima Autoridad la ADJUDICACION a Ramírez Tixe

MODELO 2025



Nelsi Yolanda con RUC 0604493098001, por un valor mensual de canon de arrendamiento de \$ 440,00 (CUATROCIENTOS CUARENTA 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 87 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 11 días del mes de junio del 2025, disponiendo la publicación del presente documento en el portal SOCE.

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