



ESCUELA POLITECNICA NACIONAL

ACTA DE CALIFICACIÓN DE OFERTAS TÉCNICAS

Arrendamiento del local donde funciona el comedor institucional de la Escuela Politécnica Nacional y de la Cafetería del Edificio de Aulas y Relacionamiento con el Medio Externo (EARME)

CÓDIGO DEL PROCESO No. PE-EPN-091-2019

En Quito, a los 15 días del mes de octubre de 2019, a las 17h00, en el segundo piso del Edificio de Servicios Generales en la Dirección Administrativa de la Escuela Politécnica Nacional, se reúnen los delegados para gestionar la etapa precontractual del proceso No. PE-EPN-091-2019, cuyo objeto el "Arrendamiento del local donde funciona el comedor institucional de la Escuela Politécnica Nacional y de la Cafetería del Edificio de Aulas y Relacionamiento con el Medio Externo (EARME)", se reúnen para tratar los siguientes puntos:

El orden del día se establece de la siguiente manera:

1. Revisión de convalidación de errores presentadas
2. Evaluación de las Ofertas Técnicas
3. Conclusión Y Recomendación
4. Asuntos Varios

Punto 1.- Revisión de convalidación de errores presentadas

Mediante Acta de Convalidación de Errores, suscrita el 14 de octubre de 2019, se evidencio que no existían errores susceptibles de convalidación:

Punto 2.- Evaluación de las Ofertas Técnicas

Se procede a la verificación de las ofertas entregadas del proceso signado con código No. PE-EPN-091-2019, para el "Arrendamiento del local donde funciona el comedor institucional de la Escuela Politécnica Nacional y de la Cafetería del Edificio de Aulas y Relacionamiento con el Medio Externo (EARME)", de acuerdo a los pliegos; constatando lo siguiente:

FORMA DE PRESENTAR LA OFERTA

Se informa que los proveedores presentaron su oferta física en el lugar, a la hora y fecha establecida en los pliegos, por lo que se procede con la siguiente etapa de verificación de formularios de acuerdo a lo establecido en los pliegos del proceso en el numeral 4.1 que indican:

4.1 Integridad de la oferta: La integridad de la oferta se evaluará considerando la presentación de los Formularios y requisitos mínimos previstos en el pliego.

Para la verificación del cumplimiento de los requisitos mínimos se establecerá la metodología "CUMPLE O NO CUMPLE".



ESCUELA POLITECNICA NACIONAL

VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE FORMULARIOS Y REQUISITOS MÍNIMOS DE LA OFERTA

- Integridad de la oferta

EVALUACIÓN INTEGRIDAD DE LA OFERTA					
DOCUMENTACIÓN SOLICITADA	OFERENTE 1 Meza Angos David Roberto RUC: 1714943147001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 2 Arias Acosta Carlos Ramiro RUC: 1706877469001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 3 Cevallos Chavez Carlos Alfredo RUC: 1792939631001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 4 GOURMETSANTAFE CIA. LTDA. RUC: 179235928001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 5 Guzman Silva Esteban Andres RUC: 1803960630001 CUMPLE / NO CUMPLE
PARÁMETRO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
INTEGRIDAD DE LA OFERTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
1.1 Presentación y Compromiso	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
1.2 Datos Generales del Oferente	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
1.3 Identificación de socios, accionistas, participes mayoritarios del oferente en caso de ser persona jurídica	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
1.4 Situación Financiera	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE Art. 158.- Errores no subsanables.- Son errores no convalidables los siguientes: No presenta formulario	CUMPLE	CUMPLE
1.5 Componentes de los bienes y servicios ofertados	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
1.6 Oferta economica inicial	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
1.7 Experiencia del Oferente	NO CUMPLE Art. 158.- Errores no subsanables.- Son errores no	CUMPLE	NO CUMPLE Art. 158.- Errores no subsanables.- Son errores no	CUMPLE	CUMPLE

28



ESCUELA POLITECNICA NACIONAL

	convalidables los siguientes: Presenta formulario vacio		convalidables los siguientes: No presenta formulario		
1.8 Personal Técnico Mínimo Requerido	NO CUMPLE Art. 158.- Errores no subsanables.- Son errores no convalidables los siguientes: Presenta formulario vacio	CUMPLE	NO CUMPLE Art. 158.- Errores no subsanables.- Son errores no convalidables los siguientes: No presenta formulario	CUMPLE	CUMPLE
1.9 Equipo Mínimo Requerido	NO CUMPLE Art. 158.- Errores no subsanables.- Son errores no convalidables los siguientes: Presenta formulario vacio	CUMPLE	NO CUMPLE Art. 158.- Errores no subsanables.- Son errores no convalidables los siguientes: No presenta formulario	CUMPLE	CUMPLE
1.10 Umbral del Valor Agregado Ecuatoriano de la Oferta	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

de
B
B



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

- Experiencia general mínima

DOCUMENTACIÓN SOLICITADA	OFERENTE 1 Meza Angos David Roberto RUC: 1714943147001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 2 Arias Acosta Carlos Ramiro RUC: 1706877469001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 3 Cevallos Chavez Carlos Alfredo RUC: 1792939631001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 4 GOURMETSANTAFE CIA. LTDA. RUC: 1792359228001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 5 Guzman Silva Esteban Andres RUC: 1803960630001 CUMPLE / NO CUMPLE
DETALLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
La experiencia requerida deberá ser acreditada en los últimos quince (15) años, en servicio de alimentación; para lo cual presentará al menos un mínimo de 5 instrumentos que pueden ser: contratos celebrados y/o las facturas emitidas por los servicios de alimentación prestados.	NO CUMPLE presenta 3 certificados	CUMPLE	NO CUMPLE presenta 1 certificado	CUMPLE	CUMPLE

- Experiencia específica mínima

DOCUMENTACIÓN SOLICITADA	OFERENTE 1 Meza Angos David Roberto RUC: 1714943147001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 2 Arias Acosta Carlos Ramiro RUC: 1706877469001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 3 Cevallos Chavez Carlos Alfredo RUC: 1792939631001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 4 GOURMETSANTAFE CIA. LTDA. RUC: 1792359228001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 5 Guzman Silva Esteban Andres RUC: 1803960630001 CUMPLE / NO CUMPLE
DETALLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
La experiencia requerida para la prestación del servicio debe ser de un mínimo de cinco (5) años, para lo cual presentara al menos un mínimo de 5 instrumentos que pueden ser contratos celebrados, facturas emitidas, o declaraciones de impuestos generados por los servicios de alimentación de comedores y bares.	NO CUMPLE Presenta 4 certificados	CUMPLE	NO CUMPLE No presenta certificados	CUMPLE	CUMPLE

38



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

• **Personal técnico mínimo**

DOCUMENTACIÓN SOLICITADA	OFERENTE 1 Meza Angos David Roberto	OFERENTE 2 Arias Acosta Carlos Ramiro	OFERENTE 3 Cevallos Chavez Carlos Alfredo	OFERENTE 4 GOURMETSANTAFE CIA. LTDA.	OFERENTE 5 Guzman Silva Esteban Andres
	RUC: 1714943147001 CUMPLE / NO CUMPLE	RUC: 1706877469001 CUMPLE / NO CUMPLE	RUC: 1792939631001 CUMPLE / NO CUMPLE	RUC: 1792359228001 CUMPLE / NO CUMPLE	RUC: 1803960630001 CUMPLE / NO CUMPLE
DETALLE					
• 1 chef ejecutivo	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE NO PRESENTA FORMULARIO NI ADJUNTOS	CUMPLE	CUMPLE
• 1 chef	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE NO PRESENTA FORMULARIO NI ADJUNTOS	CUMPLE	CUMPLE
• 2 cocinero/a	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE NO PRESENTA FORMULARIO NI ADJUNTOS	CUMPLE	CUMPLE
• 1 panadero/a o con experiencia afín	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE NO PRESENTA FORMULARIO NI ADJUNTOS	CUMPLE	CUMPLE
• 4 asistentes de cocina	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE NO PRESENTA FORMULARIO NI ADJUNTOS	CUMPLE	CUMPLE
• 5 cajeros	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE NO PRESENTA FORMULARIO NI ADJUNTOS	CUMPLE	CUMPLE
• 10 personas para servir en las líneas de distribución	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE NO PRESENTA FORMULARIO NI ADJUNTOS	CUMPLE	CUMPLE
• 6 personas de limpieza (1 encargado de baños de personal y 5 para pocillería y comedores)	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE NO PRESENTA FORMULARIO NI ADJUNTOS	CUMPLE	CUMPLE

R. S. A. B.



ESCUELA POLITECNICA NACIONAL

- **Experiencia mínima del personal técnico**

DOCUMENTACIÓN SOLICITADA	OFERENTE 1 Meza Angos David Roberto RUC: 1714943147001 CUMPLE / NO CUMPLE CUMPLE	OFERENTE 2 Arias Acosta Carlos Ramiro RUC: 1706877469001 CUMPLE / NO CUMPLE CUMPLE	OFERENTE 3 Cevallos Chavez Carlos Alfredo RUC: 1792999631001 CUMPLE / NO CUMPLE CUMPLE	OFERENTE 4 GOURMETSANTAFE CIA. LTDA. RUC: 179235928001 CUMPLE / NO CUMPLE CUMPLE	OFERENTE 5 Guzman Silva Esteban Andres RUC: 1803960630001 CUMPLE / NO CUMPLE CUMPLE
DETALLE					
El chef ejecutivo y el chef deben tener una experiencia mínima de cinco (5) años. El resto del personal técnico debe tener una experiencia mínima de dos (2) años en actividades afines a las funciones solicitadas.					
El personal a prestar el servicio debe acreditar documentadamente antecedentes de honorabilidad, poseer certificados de salud y carnet de manipulación de alimentos, así como de experiencia en la tarea que va a realizar; estos documentos serán entregados en la presentación de la oferta.	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE NO PRESENTA FORMULARIO NI ADJUNTOS	CUMPLE	CUMPLE
En caso de incremento o cambio de personal, se deberá cumplir el requisito señalado anteriormente, debiendo notificar todo cambio al administrador de contrato.					

BA



ESCUELA POLITECNICA NACIONAL

- Equipo mínimo

DOCUMENTACIÓN SOLICITADA	OFERENTE 1 Meza	OFERENTE 2 Arias	OFERENTE 3	OFERENTE 4	OFERENTE 5
	Angos David Roberto RUC: 1714943147001 CUMPLE / NO CUMPLE	Acosta Carlos Ramiro RUC: 1706877469001 CUMPLE / NO CUMPLE	Cevallos Chavez Carlos Alfredo RUC: 1792939631001 CUMPLE / NO CUMPLE	GOURMETSANT AFE CIA. LTDA. RUC: 17923359228001 CUMPLE / NO CUMPLE	Guzman Silva Esteban Andres RUC: 1803950630001 CUMPLE / NO CUMPLE
DETALLE					
• Dos (2) refrigeradores industriales;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Dos (2) cocinas industriales con plancha freidora o sus equivalentes;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Seis (6) trampas de grasa.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Diez (10) dispensadores de agua y/o jugo;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Dos (2) máquinas de café con capacidad mínima de 40 tazas;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Una (1) máquina freidora de papas industrial;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Dos (2) hornos industrial a gas (carnes/panadería);	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Dos (2) hornos de microondas;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Cuatro (4) hornos microondas para el uso de las personas que desean calentar la comida.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Un (1) asistente de cocina industrial o sus implementos individuales (licuadora, batidora, cortadora de vegetales, molino de carne etc.) industriales;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Una (1) lavadora de vajilla industrial con capacidad para las necesidades del servicio a prestar;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Una (1) peladora de papas;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Dos (2) equipos generadores de ozono para purificar el agua;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Seis (6) mesas de trabajo de acero inoxidable;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Dos (2) Wafieras;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Ollas grandes, medianas y pequeñas;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Ollas grandes de presión;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Tazones de acero inoxidable;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

[Handwritten signature]



ESCUELA POLITECNICA NACIONAL

• Bandejas de acero inoxidable;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Sartenes y pailas;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Vajilla completa (platos hondos o soperos, tendidos, postreros, tazas con platos, vasos, cubiertos) para al menos setenta (70) desayunos; y, seiscientos (600) almuerzos;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Cucharones, espumaderas, cuchillos, espátulas, pinzas, etc.;	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Dos (2) Vitrinas para cafetería.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Cuatro (4) carteleras	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Cuatro (4) pantallas para proyección	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Cuatro (4) self services para buffet de ensalada fría	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Dos (2) líneas self services para alimentos calientes	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Dos (2) contenedores isotérmicos para transporte de alimentos	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Veinte (20) bandejas especiales isotérmicas con 5 divisiones para dietas vegetarianas.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Veinte (20) mesas	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Sistema electrónico de gestión administrativa, con software especializado para facturación.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Treinta (30) Bandejas de acero inoxidable con sus tapas del mismo material.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Una (1) estufa caliente (para 6 bandejas), tipo self service.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
• Un (1) self service de línea fría (para 4 bandejas)	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

38



ESCUELA POLITECNICA NACIONAL

• Especificaciones técnicas o Términos de referencia

DOCUMENTACIÓN SOLICITADA	OFERENTE 1 Meza Angos David Roberto RUC: 1714943147001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 2 Arias Acosta Carlos Ramiro RUC: 1706877469001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 3 Cevallos Chavez Carlos Alfredo RUC: 1792939631001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 4 GOURMETSANTAFE CIA. LTDA. RUC: 1792359228001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 5 Guzman Silva Esteban Andres RUC: 1803960630001 CUMPLE / NO CUMPLE
DETALLE	NO CUMPLE NO SE DETALLA LOS BIENES Y SERVICIOS REQUERIDOS POR LA EPN, COSTOS, GRAMOS, METODOLOGIA, REQUISITOS FUNDAMENTALES.	CUMPLE	NO CUMPLE NO SE DETALLA LOS BIENES Y SERVICIOS REQUERIDOS POR LA EPN, COSTOS, GRAMOS, METODOLOGIA, REQUISITOS FUNDAMENTALES.	CUMPLE	CUMPLE
BIENES Y SERVICIOS REQUERIDOS PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN DETALLADOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

RESUMEN DE LA ETAPA DE CUMPLE O NO CUMPLE

PARAMETRO DE EVALUACION	OFERENTE 1 Meza Angos David Roberto RUC: 1714943147001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 2 Arias Acosta Carlos Ramiro RUC: 1706877469001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 3 Cevallos Chavez Carlos Alfredo RUC: 1792939631001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 4 GOURMETSANTAFE CIA. LTDA. RUC: 1792359228001 CUMPLE / NO CUMPLE	OFERENTE 5 Guzman Silva Esteban Andres RUC: 1803960630001 CUMPLE / NO CUMPLE
Integridad de la oferta	NO CUMPLE Art. 158.- Errores no subsanables.- Son errores no convalidables los siguientes: Presenta formularios vacios: 1.7 Experiencia del Oferente; 1.8 Personal Técnico Mínimo Requerido, 1.9 Equipo	CUMPLE	NO CUMPLE Art. 158.- Errores no subsanables.- Son errores no convalidables los siguientes: No presenta formularios: 1.4 Situación Financiera, 1.7 Experiencia del Oferente; 1.8 Personal Técnico Mínimo	CUMPLE	CUMPLE

Handwritten signature and date: 28/04/28



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

	Mínimo Requerido		Requerido, 1.9 Equipo Mínimo Requerido		
Experiencia general mínima	NO CUMPLE presenta 3 certificados	CUMPLE	NO CUMPLE presenta 1 certificado	CUMPLE	CUMPLE
Experiencia específica mínima	NO CUMPLE Presenta 4 certificados	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Personal técnico mínimo	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE NO PRESENTA FORMULARIO NI ADJUNTOS	CUMPLE	CUMPLE
Experiencia mínima del personal técnico	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE NO PRESENTA FORMULARIO NI ADJUNTOS	CUMPLE	CUMPLE
Equipo mínimo	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Especificaciones técnicas o Términos de referencia	NO CUMPLE NO SE DETALLA LOS BIENES Y SERVICIOS REQUERIDOS POR LA EPN, COSTOS, GRAMOS, METODOLOGIA, REQUISITOS FUNDAMENTALES.	CUMPLE	NO CUMPLE NO SE DETALLA LOS BIENES Y SERVICIOS REQUERIDOS POR LA EPN, COSTOS, GRAMOS, METODOLOGIA, REQUISITOS FUNDAMENTALES.	CUMPLE	CUMPLE
RESUMEN	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE



ESCUELA POLITECNICA NACIONAL

Observaciones:

Una vez revisado todos los parámetros de calificación de las ofertas se determina que: el Oferente 1 Meza Angos David Roberto y Oferente 3 Cevallos Chavez Carlos Alfredo, **NO CUMPLEN** en su totalidad con los parámetros y condiciones solicitadas; y los Oferentes 2 Arias Acosta Carlos Ramiro, Oferente 4 GOURMETSANTAFE CIA. LTDA. y Oferente 5 Guzman Silva Esteban Andres , **CUMPLEN** en su totalidad con los parámetros y condiciones solicitadas en los pliegos del proceso para el Arrendamiento del local donde funciona el comedor institucional de la Escuela Politécnica Nacional y de la Cafetería del Edificio de Aulas y Relacionamiento con el Medio Externo (EARME), signado con el código No. PE-EPN-091-2019.

De conformidad con lo establecido la Ley Orgánica Del Sistema Nacional De Contratación Pública y Resolución No.RE-SERCOP-2016-0000072, los oferentes que cumplen en su totalidad con los parámetros establecidos, pasan a la evaluación por puntaje:

Evaluación por puntaje:

Parámetro	OFERENTE 2 Arias Acosta Carlos Ramiro	OFERENTE 4 GOURMETSANTAFE CIA. LTDA.	OFERENTE 5 Guzman Silva Esteban Andres
	RUC: 1706877469001	RUC: 1792359228001	RUC: 1803960630001
	Puntaje	Puntaje	Puntaje
<p>Experiencia general acreditada del oferente La experiencia general mínima no será considerada para la evaluación por puntaje por ser de cumplimiento obligatorio. Se otorgará 10 puntos a la o las ofertas que acrediten la mayor experiencia general adicional al mínimo requerido por la entidad. Por cada documento adicional a los solicitados como requisito mínimo se otorgará 2 puntos, hasta un máximo de 10 puntos:</p>	<p>6 pts Presenta 3 certificados adicionales al mínimo requerido.</p>	<p>6 pts Presenta 3 certificados adicionales al mínimo requerido.</p>	<p>4 pts Presenta 2 certificados adicionales al mínimo requerido.</p>
<p>Experiencia específica acreditada del oferente en servicios similares La experiencia específica mínima no será considerada para la evaluación por puntaje por ser de cumplimiento obligatorio. Se otorgará 15 puntos a la o las ofertas que acrediten la mayor experiencia específica adicional al mínimo requerido por la entidad. La experiencia requerida para la prestación del servicio debe ser de un mínimo de cinco (5) años, la cual</p>	<p>0 pts No presenta certificados adicionales al mínimo requerido</p>	<p>15 pts Presenta 3 certificados adicionales al mínimo requerido</p>	<p>0 pts No presenta certificados adicionales al mínimo requerido</p>

[Handwritten signature]



ESCUELA POLITECNICA NACIONAL

<p>debe ser documentada con los contratos celebrados y/o las facturas emitidas por los servicios de alimentación prestados de alimentación prestados en comedores y bares.</p> <p>La experiencia específica en las siguientes actividades será valorada con los puntajes que se indican a continuación:</p> <p>-Comedores y bares de unidades educativas de educación superior: 5 puntos</p> <p>-Comedores y bares de unidades educativas de educación primaria y secundaria: 5 puntos</p> <p>-Comedores y servicios de alimentación a empresas públicas y privadas: 5 puntos</p> <p>-Comedores y servicios de alimentación hospitalarios: 3 puntos</p>			
<p>Experiencia del personal técnico</p> <p>Se otorgara un máximo de 20 puntos al oferente que presente los siguientes documentos para la experiencia del personal técnico:</p> <p>El personal a prestar el servicio debe acreditar documentadamente antecedentes de honorabilidad, poseer certificados de salud y carnet de manipulación de alimentos, así como de experiencia en la tarea que va a realizar; estos documentos serán entregados a la suscripción del contrato por parte del oferente adjudicado.</p> <p>En caso de incremento o cambio de personal, se deberá cumplir el requisito señalado anteriormente.</p> <p>La experiencia del personal técnico será valorada con los puntajes que se indican a continuación, hasta un máximo de 20 puntos:</p> <p>Chef y chef ejecutivo (máximo 5 puntos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formación de bachiller: 0,5 puntos • Formación de educación tecnológica superior en gastronomía o carreras afines: 2 puntos • Formación de licenciatura, cuarto nivel o especialización: 2,5 puntos <p>Personal técnico (máximo 15 puntos):</p> <p>Se asignará 0,5 puntos por cada persona que presente un certificado de capacitación en instituciones</p>	<p>17,50 pts (Certificado de chef y chef ejecutivo : 5 pts 25 Certificados de capacitación: 12.5 pts)</p>	<p>12 pts (Certificado de chef y chef ejecutivo : 5 pts 14 Certificados de capacitación: 7 pts)</p>	<p>20 pts (Certificado de chef y chef ejecutivo : 5 pts 30 Certificados de capacitación: 15 pts)</p>



ESCUELA POLITECNICA NACIONAL

<p>públicas o privadas, en las siguientes áreas, hasta un máximo de 15 puntos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certificado de capacitación de un mínimo de 30 horas en manipulación de alimentos y/o alimentación saludable y/o nutrición: cocinero, asistentes de cocina, panadero/a, personas para servir en las líneas de distribución. • Certificado de capacitación de un mínimo de 10 horas en atención al cliente: cajeros/as, personas para servir en las líneas de distribución. 			
<p>Gestión de residuos Se deberá presentar un plan o propuesta técnica de gestión de residuos para el servicio de alimentación objeto de contratación, que contemple al menos los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de los diferentes tipos de residuos generados: 5 puntos • Propuesta de gestión integral de los diferentes flujos de residuos generados: 10 puntos 	<p>10 pts Presenta un plan o propuesta técnica de gestión de residuos</p>	<p>10 pts Presenta un plan o propuesta técnica de gestión de residuos</p>	<p>10 pts Presenta un plan o propuesta técnica de gestión de residuos</p>
<p>Proveer de alimentos agroecológicos que fomenten la economía local. Presentar un listado de los proveedores agroecológicos con los cuales el oferente mantiene una relación comercial, para lo cual presentara contrato, certificados o facturas y un respaldo fotográfico: 10 puntos</p>	<p>10 pts Presenta un listado de proveedores agroecológicos</p>	<p>10 pts Presenta un listado de proveedores agroecológicos</p>	<p>0 pts No presenta un listado de proveedores agroecológicos</p>
<p>Oferta económica. La evaluación de la Oferta Económica se efectuará con base al canon mensual de arrendamiento, (\$\$ 1.563,58 valor base, sin IVA) Se otorgará el mayor puntaje al oferente que oferte el mayor valor, los demás oferentes recibirán un puntaje proporcional</p>	<p>35 pts</p>	<p>26,36 pts</p>	<p>25 pts</p>
TOTAL	78,50	79,36	59,00

La oferta económica se calificó aplicando la siguiente formula:

$$\frac{\Delta x}{\Delta y} = \frac{x2 - x1}{y2 - y1}$$

$$\frac{\Delta x}{\Delta y} = \frac{x4 - x3}{y4 - y3}$$

Handwritten notes and signatures in blue ink.



ESCUELA POLITECNICA NACIONAL

$$\frac{x_2 - x_1}{y_2 - y_1} = \frac{x_4 - x_3}{y_4 - y_3}$$

OFERENTE 2 Arias Acosta Carlos Ramiro

$$\frac{3300.00 - 1563.58}{y - 25} = \frac{3300.00 - 1563.58}{35 - 25}$$

$$\frac{(3300.00 - 1563.58)}{(3300.00 - 1563.58)} = \frac{y - 25}{35 - 25}$$

$$(35 - 25) \frac{(3300.00 - 1563.58)}{(3300.00 - 1563.58)} = y - 25$$

$$10 \frac{(1736.42)}{(1736.42)} = y - 25$$

$$(10)(1) = y - 25$$

$$y - 25 = 10$$

$$y = 35$$

OFERENTE 4 GOURMETSANTAFE CIA. LTDA.

$$\frac{1800.00 - 1563.58}{y - 25} = \frac{3300.00 - 1563.58}{35 - 25}$$

$$\frac{(1800.00 - 1563.58)}{(3300.00 - 1563.58)} = \frac{y - 25}{35 - 25}$$

$$(35 - 25) \frac{(1800.00 - 1563.58)}{(3300.00 - 1563.58)} = y - 25$$

$$10 \frac{(236.42)}{(1736.42)} = y - 25$$

$$(10)(0.1362) = y - 25$$

$$y - 25 = 1.3615$$

$$y = 26.36$$

OFERENTE 5 Guzman Silva Esteban Andres

$$\frac{1563.58 - 1563.58}{y - 25} = \frac{3300.00 - 1563.58}{35 - 25}$$

$$\frac{(1563.58 - 1563.58)}{(3300.00 - 1563.58)} = \frac{y - 25}{35 - 25}$$

$$(35 - 25) \frac{(1563.58 - 1563.58)}{(3300.00 - 1563.58)} = y - 25$$

$$10 \frac{(0)}{(1736.42)} = y - 25$$

$$(10)(0) = y - 25$$



ESCUELA POLITECNICA NACIONAL

$$y - 25 = 0$$

$$y = 25$$

Punto 4.- Conclusión Y Recomendación

Una vez revisado todos los parámetros de calificación y realizada la evaluación por puntaje de las ofertas se obtuvo los siguientes resultados:

OFERENTE 2 Arias Acosta Carlos Ramiro	OFERENTE 4 GOURMETSANTAFE CIA. LTDA.	OFERENTE 5 Guzman Silva Esteban Andres
RUC: 1706877469001	RUC: 1792359228001	RUC: 1803960630001
78,50	79,36	59,00

Al respecto se evidencia que el oferente **GOURMETSANTAFE CIA. LTDA**, obtiene el mayor puntaje 79.36, se señala que para el canon mensual de arrendamiento se propone el valor de USD \$1.800,00 (mil ochocientos dólares de los Estados Unidos de América con 00/100), más IVA; además se señala que cumplió con todos los requerimientos establecidos en los pliegos del proceso signado con código No. PE-EPN-091-2019, para el "Arrendamiento del local donde funciona el comedor institucional de la Escuela Politécnica Nacional y de la Cafetería del Edificio de Aulas y Relacionamiento con el Medio Externo (EARME)", se recomienda, se adjudique al oferente **GOURMETSANTAFE CIA. LTDA**, con RUC: 1792359228001

Punto 5.- Asuntos Varios

En razón de no existir más asuntos que tratar, se procede a la elaboración de la presente acta, y se solicita al operador del Portal que una vez suscrita, sea publicada en el Portal Institucional del SERCOP, siempre que la herramienta permita tal hecho, así como publicar la información en la página web institucional de la Escuela Politécnica Nacional.

Una vez elaborada la presente acta, el Secretario del proceso, pone en conocimiento de los miembros de la Comisión Técnica, la misma que es aprobada en todo su conocimiento.

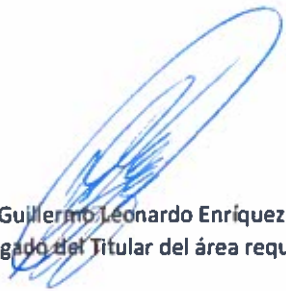
Para constancia de lo actuado firman los miembros de la Comisión Técnica, conjuntamente con el señor Secretario que lo certifica.

Ing. Cristina Mercedes Noroña Salazar
Delegado de la máxima autoridad y Presidente de la Comisión Técnica

Nutr. Susana Elizabeth Lagos Llaguno
Técnico afín al objeto de la contratación



ESCUELA POLITECNICA NACIONAL



Ing. Guillermo Leonardo Enríquez Zarria
Delegado del Titular del área requirente

CERTIFICO: En calidad de Secretario de la Comisión Técnica del procedimiento para el "Arrendamiento del local donde funciona el comedor institucional de la Escuela Politécnica Nacional y de la Cafetería del Edificio de Aulas y Relacionamiento con el Medio Externo (EARME)", signado con el código No. PE-EPN-091-2019, certifico que la presente acta fue firmada en la fecha y hora indicada.



Ing. Dinar Quezada Revelo
Secretario de la Comisión Técnica