



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

REQUERIMIENTO PARA CONTRATACIÓN DE BIENES O SERVICIOS

I. INFORMACIÓN DEL ÁREA SOLICITANTE:

Área Requirente:	Dirección Administrativa
Responsable del Área Requirente:	Jorge Vicente Andrade Vera
Correo Electrónico:	diradministrativa@epn.edu.ec
Número Telefónico y Extensión:	2001

II. INFORMACIÓN GENERAL PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Objeto del proceso de la contratación:	Arrendamiento del local donde funciona el comedor institucional de la Escuela Politécnica Nacional, a fin de proporcionar un servicio de alimentación saludable, eficiente, accesible, de calidad y con criterios de sostenibilidad para la comunidad politécnica y público en general, así como la gestión adecuada de residuos generados por el comedor.
Antecedentes / Diagnóstico:	<p>Base Legal:</p> <p>De La Constitución</p> <p>Art. 3.- Son deberes primordiales del Estado: 1. Garantizar sin discriminación alguna el efectivo goce de los derechos establecidos en la Constitución y en los instrumentos internacionales, en particular la educación, la salud, la alimentación, la seguridad social y el agua para sus habitantes (...).</p> <p>Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.</p> <p>El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.</p> <p>Art. 15.- El Estado promoverá, en el sector público y privado, el uso de tecnologías ambientalmente limpias y de energías alternativas no contaminantes y de bajo impacto. La soberanía energética no se alcanzará en detrimento de la soberanía alimentaria, ni afectará el derecho al agua.</p> <p>Art. 32.- La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el</p>



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

	<p>trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir.</p> <p>Art. 66.- Se reconoce y garantizará a las personas: (...) 2. El derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social y otros servicios sociales necesarios. (...).</p> <p>Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente.</p> <p>Para ello, será responsabilidad del Estado: (...) 13. Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.</p> <p>14. Adquirir alimentos y materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras.</p> <p>De la Ley Orgánica de la Salud</p> <p>Art. 16.- El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes.</p> <p>Esta política estará especialmente orientada a prevenir trastornos ocasionados por deficiencias de micro nutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios.</p> <p>Art. 18.- La autoridad sanitaria nacional, en coordinación con los gobiernos seccionales, las cámaras de la producción y centros universitarios desarrollará actividades de información, educación, comunicación y participación comunitaria dirigidas al conocimiento del valor nutricional de los alimentos, su calidad, suficiencia e inocuidad, de conformidad con las normas técnicas que dicte para el efecto el organismo competente y de la presente Ley.</p> <p>Art. 145.- Es responsabilidad de los productores, expendedores y</p>
--	--



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

	<p>demás agentes que intervienen durante el ciclo producción consumo, cumplir con las normas establecidas en esta Ley y demás disposiciones vigentes para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos para consumo humano.</p> <p>Art. 146.- En materia de alimentos se prohíbe: b) La utilización, importación y comercialización de materias primas no aptas para consumo humano;</p> <p>e) El procesamiento y manipulación en condiciones no higiénicas;</p> <p>f) La utilización de envases que no cumplan con las especificaciones técnicas aprobadas para el efecto;</p> <p>g) La oferta de un alimento procesado con nombres, marcas, gráficos o etiquetas que hagan aseveraciones falsas o que omitan datos de manera que se confunda o lleve a error al consumidor;</p> <p>h) El almacenamiento de materias primas o alimentos procesados en locales en los que se encuentren sustancias nocivas o peligrosas;</p> <p>i) Cualquier forma de falsificación, contaminación, alteración o adulteración, o cualquier procedimiento que produzca el efecto de volverlos nocivos o peligrosos para la salud humana; y,</p> <p>j) La exhibición y venta de productos cuyo período de vida útil haya expirado.</p> <p>Art. 259.- Para efectos de esta Ley, se entiende por:</p> <p>Acreditación de servicios de salud.- Es el proceso voluntario realizado con regularidad y periodicidad, de carácter reservado, a través del cual un servicio de salud, independientemente de su nivel es evaluado por un organismo técnico calificado, de acuerdo a un conjunto de normas que describe las actividades y estructuras que contribuyen en forma directa a los resultados deseados para los pacientes-usuarios, el cumplimiento de estas normas busca alcanzar un óptimo nivel de calidad de atención teniendo en cuenta los recursos disponibles.</p> <p>Aditivos alimentarios. - Son sustancias o mezclas de sustancias de origen natural o artificial, que por sí solas no se consumen directamente como alimentos, tengan o no valor nutritivo y se adicionan en límites permitidos durante la producción, manipulación, fabricación, elaboración, tratamiento o conservación de alimentos.</p> <p>Agentes de las medicinas tradicionales. - Son aquellos sanadores que intervienen en diferentes ámbitos de la salud, cuyas denominaciones son particulares a cada una de las nacionalidades y pueblos, y su reconocimiento proviene de las propias</p>
--	--



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

	<p>comunidades donde prestan sus servicios. Las condiciones y características formales y temporales de su formación son propias de su tradición y cultura ancestral.</p> <p>Alimento. - Es todo producto natural o artificial que ingerido aporta al organismo de los seres humanos o de los animales, los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.</p> <p>Comprende también las sustancias y mezclas de las mismas que se ingieren por hábito o costumbre, tengan o no valor nutritivo.</p> <p>Alimentos genéticamente modificados. - Son aquellos que contienen o están compuestos por organismos genéticamente modificados o han sido producidos a partir de ellos.</p> <p>Alimento natural. - Es aquel que se utiliza como se presenta en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus caracteres o en su composición, pudiendo ser sometido a procesos prescritos por razones de higiene, o las necesarias para la separación de partes no comestibles.</p> <p>Alimento procesado. - Es toda materia alimenticia natural o artificial que para el consumo humano ha sido sometida a operaciones tecnológicas necesarias para su transformación, modificación y conservación, que se distribuye y comercializa en envases rotulados bajo una marca de fábrica determinada.</p> <p>El término alimento procesado, se extiende a bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aguas de mesa, condimentos, especias y aditivos alimentarios.</p> <p>Reglamento a la ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública</p> <p>Artículo 59.- Régimen, de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, que dispone “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.</p> <p>El Art. 64.- Procedimiento, de la sección II DEL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES del Reglamento de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, dispone “Para el arrendamiento de bienes inmuebles, las entidades contratantes publicarán en el Portal www.compraspublicas.gob.ec, los pliegos</p>
--	--



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

	<p>en los que constarán las condiciones mínimas del inmueble requerido, con la referencia al sector y lugar de ubicación del mismo.</p> <p>Ley de Inquilinato</p> <p>Art. 17.- LIMITE MÁXIMO PARA LAS PENSIONES DE ARRENDAMIENTO.- La pensión mensual de arrendamiento de un inmueble no podrá exceder de la doceava parte del diez por ciento del avalúo comercial con que dicho inmueble conste en el Catastro Municipal, y de los impuestos municipales que gravaren a la propiedad urbana.</p> <p>Para determinar el precio total se tomarán en cuenta todos los departamentos, piezas o locales del inmueble, inclusive los ocupados por el arrendador.</p> <p>Cuando se arrienda sólo una parte del predio, la pensión se fijará proporcionalmente a dicha parte.</p> <p>Para fijar la pensión mensual de arrendamiento, se tendrá en cuenta el estado, condición y ubicación del inmueble y los requisitos exigidos en el Art. 3.</p> <p>Diagnóstico</p> <p>Las autoridades de la EPN, conscientes de la importancia de proporcionar una alimentación de calidad y con criterios de sostenibilidad a la comunidad politécnica y público en general durante su permanencia en las instalaciones, asumen la necesidad de tener un servicio de comedor – cafetería conforme ha venido funcionando en las instalaciones de la EPN, arrendando los espacios necesarios para este propósito.</p>
<p>Justificación: (¿Por qué?)</p>	<p>Conforme los antecedentes, es pertinente manifestar que nuestro ordenamiento jurídico ha previsto un procedimiento especial para el arrendamiento de bienes inmuebles pertenecientes al sector público, y en forma subsidiaria la Ley de Inquilinato y el Código Civil.</p> <p>La Escuela Politécnica Nacional considera pertinente realizar el procedimiento especial de arrendamiento, a fin de brindar el servicio de alimentación, donde funciona el comedor institucional de la Escuela Politécnica Nacional para proporcionar un servicio de alimentación saludable, eficiente, accesible, de calidad, aplicando medidas de seguridad e inocuidad en el procesamiento, producción y expendio de alimentos, así como los criterios de</p>



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

	<p>sostenibilidad para la comunidad politécnica y público en general, y la gestión adecuada de residuos generados por el comedor.</p> <p>De acuerdo a la constitución de la República del Ecuador, Capítulo Segundo/Derechos del Buen Vivir sección primera/agua y alimentación.</p> <p>Art.13 “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado Ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria”.</p> <p>De acuerdo al Reglamento al Código Orgánico Ambiental “Art. 584 Obligaciones de todo generador de residuos y desechos no peligrosos, literal b “Tomar medidas con el fin de minimizar su generación en la fuente, conforme lo establecido en las normas secundarias emitidas por la Autoridad Ambiental Nacional”.</p>
<p>Objetivo: (¿Para qué?)</p>	<p>General: Arrendar los espacios del comedor principal de la de la Escuela Politécnica Nacional a fin de proveer alimentos suficientes de calidad, sanos, nutritivos e inocuos preferentemente de origen agroecológico, respetuosos con el medio ambiente y a precio accesible para la comunidad politécnica y público en general.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none">● Proporcionar calidad y precios competitivos en relación a los comedores aledaños a la institución.● Colaborar con la economía familiar de la comunidad politécnica.● Facilitar el acceso a alimentos a la comunidad politécnica durante su permanencia en la universidad.● Generar espacios modernos, acogedores, incluyentes, donde se expendan los alimentos.● Realizar un contrato legal con una empresa prestadora de servicios de catering que cumpla con los requisitos de calidad solicitados en este documento.● Gestionar de manera adecuada los residuos generados en el servicio de alimentación.● Cobrar el canon de arrendamiento que corresponda.
<p>Alcance: (¿Hasta dónde?)</p>	<p>El presente proceso contempla el arrendamiento del comedor principal de la Escuela Politécnica Nacional, ubicado en la planta baja de la Facultad de Sistemas, el mismo que está compuesto de los siguientes ambientes:</p> <p>a) Ambiente No 1.- Comprende el comedor principal interno con un área aproximada de 515,64 metros cuadrados;</p>



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

	<p>espacio de cocina, cuarto frio, área de lavado, vajilla, baterías sanitarias del personal 272,08, ambos espacios con una capacidad para 500 personas;</p> <ul style="list-style-type: none">b) Ambiente No 2.- Comedor secundario interno, usualmente ocupado por personal administrativo y docente, con un área de 142,62 metros cuadrados;c) Ambiente No 3.- Heladería, Gelatería, con un área de 60 metros cuadrados, incluye corredor con un área de 248,93 metros cuadrados donde se instalará una barra de servicio y mobiliario de lúdico o de ocio; total planta baja 1.036 metros cuadrados;d) Ambiente No 4.- Snack bar interno en el subsuelo del comedor principal, con un área aproximada de 515,64 metros cuadrados; y,e) Área de cocina, bodegas, cuartos fríos, montacargas, área de descarga y demás espacios de trabajo en dos plantas, están considerados en el desglose de áreas en planta baja y subsuelo. dando un total aproximado de 1.551,64 metros cuadrados en cuerpo cierto. <p>El horario estimado del desayuno será de 06:30 a 10:00 horas, con el objetivo de cubrir las necesidades de los usuarios que ingresan a las actividades académicas o laborales, a las 07:00 y 08:00, por lo que el desayuno debe estar disponible antes de la hora indicada para satisfacer la demanda.</p> <p>La distribución de almuerzos se realizará a partir de las 11:30 hasta las 15:00 horas, en las que el proveedor deberá contar con el stock planificado, considerando que la hora de mayor afluencia de comensales es de 13:00 a las 14:00, debido al horario de receso académico establecido por la institución. El aforo total del comedor es de 500 personas, de acuerdo a las disposiciones emitidas por el COE nacional/cantonal deberá cumplir con el distanciamiento requerido acorde al aforo permitido.</p> <p>Los platos a la carta deberán estar disponibles en cualquier momento del día, dentro de los horarios de atención del comedor. Si el proveedor considera realizar meriendas, éstas deberán estar disponibles desde las 18:00 a 21:00 horas.</p> <p>En el Campus Politécnico transitan a diario aproximadamente 9.000 estudiantes y 1.100 trabajadores. El servicio de restaurante – cafetería debe estar en condiciones de proporcionar al menos: desayunos para 70 personas, almuerzos para 350 personas, platos a la carta a demanda y meriendas de manera opcional.</p> <p>Cabe señalar que la cantidad de preparaciones indicada es</p>
--	--



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

	<p>referencial, puesto que la experiencia previa ha evidenciado que, en función de la calidad del servicio, la demanda sufre significativos incrementos o descensos. La Escuela Politécnica Nacional no garantiza el número de usuarios de la cafetería - comedor, razón por la cual el arrendatario prestará el servicio por su propia cuenta y asumiendo los riesgos comerciales propios de esta clase de actividades bajo los principios de transparencia, libre competencia, eficiencia, buen servicio y calidad de la comida y atención al usuario.</p> <p>La duración del arrendamiento es de dos años renovables por un período igual, de así convenir a los intereses Institucionales, así como la revisión semestral del canon de arrendamiento conforme el número de los desayunos y almuerzos expedidos.</p>
<p>Metodología de trabajo (¿Cómo?):</p>	<p>La empresa que preste el servicio de alimentación debe cumplir con estándares de calidad basados en las buenas prácticas de manipulación de alimentos para restaurantes siguiendo las indicaciones de la “Guía de prácticas ambientales – Restaurantes¹” del Distrito Metropolitano de Quito” y de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) : (los siguientes ítems son de manera general y están divididos en subtemas).</p> <ul style="list-style-type: none">● Controles de producción y proceso<ul style="list-style-type: none">○ Análisis de puntos críticos de control y/o Buenas prácticas de manejo de alimentos y/o Buenas prácticas de manufactura.○ Manejo adecuado de procesos de desinfección de alimentos frescos.○ Manejo correcto de residuos y desechos que eviten la contaminación de alimentos.○ Manejo ambientalmente responsable de residuos y desechos sólidos, orgánicos y aceites con gestores ambientales y/o recicladores/as de base, según corresponda.○ Normas de Bioseguridad relacionadas al COVID-19.● Higiene del personal<ul style="list-style-type: none">○ Uniformes○ Guantes, Mascarilla, cofia○ Lavado permanente y correcto de manos○ Uñas cortas y sin esmaltes, manos sin lastimados, cabello recogido, sin barba (hombres).

¹ <http://www.quitoambiente.gob.ec/ambiente/index.php/biblioteca-digital/category/7-calidad-ambiental>

² <https://www.gob.ec/arcsa/tramites/emision-permiso-funcionamiento-establecimientos-servicios-alimentacion-colectiva-restaurantescafeterias-bares-escolares>



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

	<ul style="list-style-type: none">○ No utilización de maquillaje, accesorios y/o bisutería.○ Calzado adecuado y antideslizante● Limpieza y desinfección<ul style="list-style-type: none">○ Aplicación del instructivo de limpieza y desinfección de vajillas cubiertos, utensilios, entre otros.○ Sistema de control de plagas permanente realizado por una empresa especializada.● Temperaturas de conservación de alimentos en la línea de distribución:<ul style="list-style-type: none">○ 70°C en línea caliente para evitar contaminación.○ Mantener cadena de frío para alimentos que requieran refrigeración y/o congelación.● Capacitación del personal<ul style="list-style-type: none">○ Atención al Cliente○ Buenas prácticas en manipulación de alimentos.○ Buenas prácticas ambientales○ Clasificación de residuos sólidos y orgánicos.● Calificación de proveedores<ul style="list-style-type: none">○ Fichas técnicas y de registros sanitarios de sus proveedores.● Stock y almacenamiento adecuado de alimentos para cumplir con la demanda de comensales.● Personal calificado y certificado<ul style="list-style-type: none">○ Certificado médico y certificado de vacunas, vacunas COVID.○ Certificado de manipulación de alimentos otorgado por el Servicio Ecuatoriano de capacitación profesional (SECAP) o la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).○ Certificado de capacitación en buenas prácticas ambientales, especialmente para el manejo de residuos sólidos comunes, especiales y peligrosos.● Permisos de funcionamiento (LUAE) y demás permisos relacionados a la actividad.
--	--



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

	<ul style="list-style-type: none">● El contratista deberá observar las normas ambientales,● y sanitarias vigentes aplicables, según el objeto de la contratación. ● Inspección de evaluación sobre el estado de las instalaciones para verificar que estas garanticen un adecuado manejo de alimentos. ● Cumplimiento de las normas tributarias, laborales y de seguridad y salud ocupacional. ● El contratista deberá dotar a su personal de ropa de trabajo para trabajos en cocina, al igual que los siguientes y equipos de protección personal:<ul style="list-style-type: none">○ Cofia o gorros desechables○ Mascarilla o cubrebocas○ Delantal○ Mangas desechables○ Guantes○ Calzado de seguridad para trabajos en cocina (antideslizante, resistencia a pinchazos y al agua) ● El contratista deberá contar con la gestión documental en materia de seguridad y salud en el trabajo según lo establecido en la normativa legal vigente, documentación que se encontrará sujeta a revisión por parte de la Unidad de Seguridad y Salud Ocupacional de la EPN, a través del administrador de contrato. ● El contratista debe presentar certificados de aptitud médica (conforme los formatos establecidos por los entes rectores en materia de seguridad y salud en el trabajo) para servicios de alimentación del personal que vaya a prestar sus servicios en la EPN, los mismos que deben contar con firma y sello de un médico ocupacional, y contener la siguiente información: RUC, CIU de la empresa, CIUO de los puestos de trabajo. Los certificados deben tener sustento en los siguientes exámenes médicos:<ul style="list-style-type: none">○ Biometría hemática completa incluido plaquetas y velocidad de eritrosedimentación○ Elemental y microscópico de orina○ Coproparasitario
--	---



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

	<ul style="list-style-type: none">○ KOH de manos○ Cultivo orofaríngeo○ RX estándar de tórax○ RX AP y lateral de columna dorsal○ RX AP y lateral de columna lumbar <ul style="list-style-type: none">● El contratista debe contar con las historias clínicas ocupacionales de su personal, de acuerdo a los formatos del Ministerio de Salud Pública del Ecuador, debidamente firmadas por un Médico Ocupacional y los trabajadores. Dicha documentación estará sujeta a revisión por parte de Medicina Ocupacional de la EPN. De igual manera, se deberá contar con una evaluación anual ocupacional y una trimestral de KOH en manos y uñas, y Cultivo orofaríngeo.● Para precautelar la salud del personal que preste sus servicios en la EPN, sin fines discriminatorios, estos deberán:<ul style="list-style-type: none">○ Estar en las mejores condiciones de salud para el tipo de trabajo que van a realizar (de conformidad con los certificados de aptitud médica).○ Tener un índice de masa corporal igual o inferior a 27 (requisito para personal que vaya a realizar manejo manual de cargas).○ No tener várices en sus extremidades inferiores, ni antecedentes de trombosis venosa profunda.○ Personal de limpieza no debe tener antecedentes de dermatitis de contacto, rinitis, antecedentes de alergia a exposición de químicos. <p>Se realizarán reuniones trimestrales de seguimiento y evaluación de la calidad del servicio.</p> <p>Se valorará que los alimentos tengan procedencia agroecológica y/o agricultura familiar campesina.</p> <p>Se debe considerar la presentación de una propuesta de incentivos (por ejemplo, descuento en el costo de café y bebidas si se dispone de envase propio) que posibiliten la reducción del consumo de plásticos de un solo uso.</p>
Información que dispone la entidad	El inventario existente en el comedor institucional se describe en el Anexo 1
Garantías:	La garantía que se rendirá para esta contratación será por un valor económico igual al de dos meses del canon mensual de



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

	<p>arrendamiento, para responder por las obligaciones que contrajeran en virtud de la adjudicación del arrendamiento, así como por el deterioro, pérdida o destrucción de los bienes muebles e inmuebles asignados. Esta garantía se entregará hasta el 3er mes de iniciado el contrato, mismo que puede ser mediante letra de cambio, cheque certificado, pagare, póliza.</p>
Forma y condiciones de Pago:	<p>El canon mensual que el oferente adjudicado pagará a la Escuela Politécnica Nacional, por los locales, su equipamiento y la concesión del servicio será pagado dentro de los cinco primeros días de cada mes en la Tesorería de la Institución, debiendo notificar al Administrador de Contrato con una copia de la factura por el pago realizado.</p> <p>Adicionalmente al canon de arrendamiento, el oferente adjudicado pagará mensualmente a la entidad el valor del consumo generado en los espacios arrendados por el servicio de energía eléctrica y de agua potable.</p> <p>El valor estimado del servicio de gas centralizado será cancelado por el Contratista al proveedor de este servicio tomando en consideración que la bombona tiene dos metros cúbicos y durante todo el tiempo que dure el arrendamiento.</p> <p>El valor por consumo telefónico, televisión satelital y demás servicios que implemente será pagado por el arrendatario directamente a la empresa proveedora del servicio.</p>
% Multas	<p>Por cada día de retardo en el pago del canon de arrendamiento y/o el incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del Contratista, se aplicará la multa del 1 por 100 del monto pendiente de ejecución del contrato.</p>
Administrador de contrato recomendado:	<p>Ing. Guillermo Javier Verdesoto Pazmiño</p>
Delegados fase precontractual	<p>Delegado de la máxima autoridad: Arq. Diego Roberto Villarreal Pallango Técnico afín: Nut. Susana Elizabeth Lagos Llaguno Delegado de la unidad requirente: Arq. Jorge Alejandro Pazmiño Quiroz.</p>



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

III. INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS BIENES Y SERVICIOS REQUERIDOS PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN (TÉRMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS)

Productos o servicios esperados: (¿Qué y cómo?)	<ul style="list-style-type: none">• Atención al cliente con calidad y calidez.• Cumplir con las buenas prácticas de manipulación de alimentos, higiene y seguridad alimentaria.• Cumplir con buenas prácticas ambientales. En particular usar materiales alternativos y/o sustitutos del plástico, amigables con el ambiente.• Menús equilibrados, balanceados y apetecibles.• Dietas específicas para personas con necesidades especiales determinada por los médicos de la institución.
*Descripción del Bien o Servicio Requerido:	<p>Comedor principal de la Escuela Politécnica Nacional, ubicado en la planta baja de la Facultad de Sistemas, de acuerdo a los siguientes ambientes:</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Ambiente No 1 Comedor principal interno y pérgola externa:</u> <p>Ítems obligatorios:</p> <ul style="list-style-type: none">• Desayunos: Desayuno Politécnico (tipo americano) cuyo costo máximo será de USD \$1.50 Desayuno Politécnico costeño cuyo costo máximo será de \$2.00. Desayuno Politécnico vegetariano cuyo costo máximo será de \$2.00.• Almuerzos: Del día cuyo costo máximo será de \$2,00. Del día sin sopa cuyo costo máximo será \$1,75 Solo sopa \$ 0.50 Especial cuyo costo máximo será de \$2.50 Especial sin sopa cuyo costo máximo será de \$2.50. Opción vegetariana cuyo costo máximo será de \$2.50• De igual manera deberá ofrecer otras alternativas de desayunos, almuerzos, platos a la carta y otros productos de cafetería, los cuales tendrán valores accesibles, que no podrán en ningún caso ser mayores a los establecidos en el mercado local. El proveedor adjudicado previo al inicio del arrendamiento presentará la carta o menú que comercializará con el detalle de cada plato, composición kilocalórica y precio a fin de que sea autorizado por la Escuela Politécnica Nacional.• Se deberá ofrecer barra libre de ensalada con al menos 3 variedades.



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

	<ul style="list-style-type: none">• Se permitirá la venta de productos procesados que tienen marcado el P.V.P (precio de venta al público) y registro sanitario, este precio deberá ser respetado. No se podrán expender alimentos procesados altos en azúcar, sodio y grasa. Los alimentos ultra procesados no deberán expenderse en primera línea.• <u>Ambiente No 2.- Comedor secundario interno, usualmente ocupado por personal administrativo y docente:</u> <p>Ítems obligatorios:</p> <ul style="list-style-type: none">• Desayunos: Distintas alternativas de desayunos (continental, americano, nutritivo, dietético, costeño, chacarero, etcétera)• Almuerzos: Almuerzo Ejecutivo con dos variedades de sopa, tres alternativas de segundo o plato fuerte, barra libre de ensalada con al menos 5 variedades, postre o fruta, al menos dos opciones de jugo, al menos dos opciones de aguas aromáticas; se incluirá opción de almuerzo vegetariano.• De igual manera deberá ofrecer otras alternativas de platos a la carta y otros productos de cafetería. El proveedor adjudicado previo al inicio del arrendamiento presentará la carta o menú de este ambiente, que comercializará con el detalle de cada plato, composición kilocalórica y precio a fin de que sea autorizado por la Escuela Politécnica Nacional.• En este espacio no se permitirá la venta de productos procesados.• <u>Ambiente No 3.- Heladería, Gelatería</u>• Se ofertarán variedades de helados, paletas, ensalada de frutas, postres y otros productos de cafetería. El proveedor adjudicado previo al inicio del arrendamiento presentará la carta o menú de este ambiente, que comercializará con el detalle de cada plato, composición kilocalórica y precio a fin de que sea autorizado por la Escuela Politécnica Nacional.• En este espacio no se permitirá la venta de productos procesados, con excepción de aquellos relacionados a la temática (conos, tulipanes, barquillos, etc.).• En este espacio no se permitirá venta de almuerzos, platos a la carta, snacks o comida rápida.
--	---



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

	<ul style="list-style-type: none">• <u>Ambiente No 4.- Snack bar interno en el subsuelo del comedor principal.</u> <p>Ítems obligatorios:</p> <p>Poliburguer clásica (huevo, carne, papas y bebida) precio no mayor a USD 1,75</p> <p>Shawarma + bebida, precio no mayor a USD 1,75</p> <p>Cevichochos (porción de chochos, tostado o chulpi, cueros de cerdo cocinados, cebollas, tomates y salsa), precio no mayor a USD 1.50</p> <p>Porción de Pizza de varios ingredientes + bebida, precio no mayor a USD 1,50</p> <p>Salchipapas + bebida varias alternativas de porciones precio no mayor a USD 1,75.</p> <ul style="list-style-type: none">• De igual manera deberá ofrecer otras alternativas de comida rápida y otros productos de cafetería. El proveedor adjudicado previo al inicio del arrendamiento presentará la carta o menú de este ambiente, que comercializará con el detalle de cada plato, composición kilocalórica y precio a fin de que sea autorizado por la Escuela Politécnica Nacional. <p>En todos los ambientes se prohíbe la comercialización y/o uso de materiales descartables o de un solo uso elaborados total o parcialmente con plástico tradicional (polietileno, polipropileno, policloruro de vinilo, poliestireno, polietileno tereftalato, mezclas de estos y/o cualquiera de sus derivados) para la venta de alimentos; particularmente los productos plásticos referidos son:</p> <ul style="list-style-type: none">○ Sorbetes y mezcladores o removedores para el consumo de bebidas.○ Recipientes descartables, vasos o vajillas descartables. <ul style="list-style-type: none">• Se permitirá el uso de cualquier tipo de material biodegradable o compostable.• Se recomienda el uso de servilletas elaboradas a partir de material reciclado.• Origen de los Alimentos. – el oferente deberá comprar al menos un 25% de productos de origen agroecológico, que permita obtener productos libres de agro tóxicos y apoyar a la economía popular y solidaria como también reducir la huella ecológica por transporte de alimentos que vienen de las cercanías de la provincia de Pichincha.
*Características Fundamentales:	Para alimentos procesados en todos los espacios: Los alimentos procesados no deberán exhibirse en el mostrador principal, se brindará prioridad a los productos de origen artesanal, productos de



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

emprendimientos locales y productos de economía popular y solidaria que cumplan con normas de manipulación adecuada.

La oferta de desayunos, almuerzos, snacks, comida rápida, cafetería deberá contener siempre una opción vegetariana, sin excepción de días o temporadas de alta o baja rotación de la comunidad politécnica. Las frutas y verduras serán preferentemente de temporada

Para desayunos:

Desayuno Politécnico:

Volumen de leche (240ml.)

Peso del pan (100 gramos)

Peso del queso o jamón (30- 40 gramos)

1 huevo (80-100gramos)

Otros (porción de fruta 80 o vaso de jugo de 300 ml)

Desayuno Politécnico costeño

Abierto a opciones que incluyan proteína 60g, carbohidrato 80-120g, bebida de 250ml (jugo natural o café)

Desayuno Politécnico vegetariano.

Abierto a opciones que incluyan proteína 60g, carbohidrato 80-120g, bebida de 250ml (jugo natural o café)

Para almuerzos:

Almuerzo del día:

Sopa: 400 ml

Carnes: Pollo, pescado, res, etc. Peso en crudo (90 gramos) peso magro cocido 75 gr.

Arroz: Peso en crudo (30 gramos) cocido 100 gr.

Verduras: Únicamente para ensaladas, peso crudo total (100-120 gr)

Leguminosa: En caso de menestras peso total (50 gramos)

Frutas: Peso de porción de fruta natural (100 gramos o unidad)

Jugo: 250 a 300 ml 100 gr de fruta en relación con agua de al menos 2 a 3 onzas

Otros: postres (pastelería) 30 gramos

Guarnición para almuerzo especial: mínimo 60 gramos.

Para la presentación de cada menú se utilizará el siguiente formato:



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

Nombre de la Preparación (plato específico)	Ingredientes	Peso o Volumen (g. / ml.) (únicamente de los alimentos descritos anteriormente)	Valor calórico (kcal)

a) Detalle de platos a la carta que se expendirá con sus respectivos precios en el siguiente formato:

Nombre de la Preparación	Ingredientes	Peso o Volumen (g. / ml.) (únicamente de los alimentos descritos anteriormente)	Precio	Valor calórico (kcal)

El oferente adjudicado para la preparación de los desayunos, almuerzos y platos a la carta deberá sujetarse a los menús aprobados por el/la nutricionista de la Dirección de Bienestar Politécnico de la Escuela Politécnica Nacional. El menú de almuerzos debe ser presentado con una antelación mínima de una semana.

El menú especial debe incluir más diversidad de guarniciones.

En el horario de 11:30 a 15:00h deberá estar disponible el buffet libre de ensaladas, que incluya al menos tres tipos de ensalada.

El Menú Vegetariano deberá cubrir los requerimientos nutricionales y energéticos establecidos en el menú patrón.

En todos los espacios existirán dispensadores de agua purificada de manera gratuita y permanente.

El proveedor deberá realizar festivales, ferias o promociones de comida temática (ecuatoriana, italiana, asiática, mexicana, etc.) al menos una vez al



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

	<p>mes, incluyendo una opción vegetariana.</p> <p>El proveedor deberá incluir alimentos o platos de temporada (colada morada, fanesca, navideña, etc.) en las fechas adecuadas.</p> <p>Nota: El menú ofertado deberá contar con al menos:</p> <ul style="list-style-type: none">* 2 opciones de sopa* 3 opciones de proteína* 2 opciones de jugos (1 sin azúcar)* 3 opciones de ensalada* 2 guarniciones aparte del arroz (especial)* postre
<p>*Requisitos funcionales o tecnológicos (Capacidad, calidad y/o rendimiento):</p>	<p>Los locales a disposición presentan las siguientes características:</p> <p>Un local donde se prestará el servicio de comedor-cafetería en sus distintos ambientes, está ubicado en la planta baja del edificio de la Facultad de Ingeniería en Sistemas, que se encuentra ubicado en la calle Ladrón de Guevara E11-253 y Andalucía de la ciudad de Quito.</p> <p>Los locales en donde se prestará el servicio tiene un área aproximada de 1551.64 m2 y se encuentra dividido en los siguientes ambientes:</p> <ol style="list-style-type: none">1. PLANTA BAJA<ul style="list-style-type: none">● Cocina● Circulación gradas● Almacenamiento bandejas● Baterías sanitarias en cocina● Comedor docente y administrativo● Baterías sanitarias planta baja2. SUBSUELO<ul style="list-style-type: none">● Cocina fría● Almacenamiento y montacargas● Circulación gradas● Abastecimiento y pre-lavado● Cafetería y/o comedor principal● Baterías sanitarias subsuelo3. EXTERIOR<ul style="list-style-type: none">● Once (11) Mesas redondas de cemento con perforación en el medio para instalar parasoles, con tres (3) bancas de dos (2) asientos cada una incorporada a cada mesa.



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

	<p>El local, equipo y mobiliario de propiedad de la EPN descrito en este punto será entregado al oferente ganador, debidamente inventariado de lo cual se dejará constancia en un acta; y, el oferente adjudicado los devolverá al término de la concesión en el mismo estado que los recibe, salvo el desgaste por el uso normal que se dan a las cosas.</p> <ul style="list-style-type: none">● El oferente adjudicado será responsable del cuidado, mantenimiento y limpieza del local con todas sus áreas y de todo el equipo entregado; mismo que al finalizar el contrato deberá ser entregado en las mismas condiciones recibidas.● El oferente adjudicado será el responsable de implementar un sistema de videovigilancia para los espacios de comedor, con el objetivo de precautelar la seguridad de la comunidad politécnica y público en general en el comedor.● El oferente adjudicado será responsable de implementar y mantener las jardineras internas y jardines externos al comedor principal en sus distintos ambientes.● El proveedor adjudicado deberá adecuar cada ambiente descrito conforme cada temática detallada (pintura, luminarias, mobiliario, adornos, etcétera), debiendo inclusive utilizar un nombre comercial para cada espacio, mismo que informará a la Escuela Politécnica Nacional para su aprobación, los siguientes ítems son obligatorios:● 12 Carteleras digitales, monitores o televisores tecnología led de al menos 42 pulgadas, distribuidos entre el comedor principal, comedor secundario y snack bar; se utilizará con un sistema centralizado por espacio a fin de difundir información del servicio, información institucional, videos musicales, documentales, noticieros, deportes, etc.● Adecuaciones en el snack bar con juegos de mesa, juegos de video, áreas lúdicas, ping-pong, billar, fútbolín o similares de uso gratuito para los estudiantes.● Sistema de audio para música ambiental en cada espacio.
<p>*Cantidad:</p>	<p>El promedio de ventas diarias que el oferente deberá tomar en cuenta para preparar su oferta es el siguiente:</p> <p>En temporada normal de clases:</p> <p>Desayunos: Setenta (70) Almuerzos: Trescientos cincuenta (350), de los cuales 250 DEL DIA, 100 entre ESPECIALES y VEGETARIANOS.</p>



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

	<p>En temporada de vacaciones de los estudiantes:</p> <p>Desayunos: Treinta (30) Almuerzos: Doscientos Cincuenta (250) de los cuales 180 DEL DIA, 70 entre ESPECIALES y VEGETARIANOS</p> <p>El promedio de ventas es referencial, por lo que la EPN no garantiza el número de usuarios de la cafetería-comedor, razón por la cual el arrendatario prestará el servicio por su propia cuenta y asumiendo los riesgos comerciales propios de esta clase de actividades bajo los principios de transparencia, libre competencia y eficiencia, pudiendo realizar cualquier plan de marketing o actividades de difusión, promoción en coordinación con la Escuela Politécnica Nacional.</p>										
<p>*Canon mensual:</p>	<p>\$ 800 valor base sin IVA.</p> <p>Sujeto a revisión semestral del canon de arrendamiento de acuerdo al número de los desayunos y almuerzos expedidos conforme la siguiente tabla:</p> <table border="1" data-bbox="451 1043 1367 1370"> <thead> <tr> <th>Cantidad de desayunos /almuerzos diarios</th> <th>Valor mensual</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><= 420</td> <td>Canon Ofertado</td> </tr> <tr> <td>Entre 421 – 710</td> <td>Incremento 25% sobre el canon ofertado.</td> </tr> <tr> <td>Entre 711 – 1000</td> <td>Incremento 50% sobre el canon ofertado.</td> </tr> <tr> <td>A partir 1001 en adelante</td> <td>Incremento 75% sobre el canon ofertado.</td> </tr> </tbody> </table>	Cantidad de desayunos /almuerzos diarios	Valor mensual	<= 420	Canon Ofertado	Entre 421 – 710	Incremento 25% sobre el canon ofertado.	Entre 711 – 1000	Incremento 50% sobre el canon ofertado.	A partir 1001 en adelante	Incremento 75% sobre el canon ofertado.
Cantidad de desayunos /almuerzos diarios	Valor mensual										
<= 420	Canon Ofertado										
Entre 421 – 710	Incremento 25% sobre el canon ofertado.										
Entre 711 – 1000	Incremento 50% sobre el canon ofertado.										
A partir 1001 en adelante	Incremento 75% sobre el canon ofertado.										
<p>Plazo de Ejecución:</p>	<p>2 años contados a partir de la suscripción del contrato.</p> <p>De persistir la necesidad de común acuerdo se podrá prorrogar la vigencia del contrato por 2 años adicionales, siendo condición indispensable que el nivel de satisfacción del servicio sea excelente o muy bueno y previa negociación respecto del canon de arrendamiento.</p>										
<p>Otros aspectos importantes (se pueden incluir de ser necesario):</p>	<p>El oferente deberá mantener comunicación constante con el administrador del contrato, la Dirección Administrativa, la Dirección de Bienestar Politécnico y con la Unidad de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial. A tal efecto, debe disponer de un correo particular. Los alimentos deberán ser servidos caliente en todo momento. Se deberá entregar facturas o Nota de venta en todo momento. De incumplir cualquier condición expresada en los Términos de Referencia se aplicara lo dispuesto en la sección de Multas.</p>										

Nota: Posterior a la vista el oferente podrá adjuntar una lista de preguntas, solicitando aclaraciones al proceso a fin de que estas sean aclaradas hasta la etapa de respuestas y aclaraciones, al correo electrónico: omar.quezada@epn.edu.ec



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

IV. PARÁMETROS DE CALIFICACIÓN PARA LA EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS PRESENTADAS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN:

Equipo Mínimo:	<p>El siguiente es el equipo mínimo necesario que el oferente deberá presentar en su propuesta para el servicio:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Dos (2) refrigeradores industriales;▪ Dos (2) cocinas industriales con plancha freidora o sus equivalentes;▪ Seis (6) trampas de grasa.▪ Diez (10) dispensadores de agua y/o jugo;▪ Dos (2) máquinas de café con capacidad mínima de 40 tazas;▪ Una (1) máquina freidora de papas industrial;▪ Dos (2) hornos industrial a gas (carnes/panadería);▪ Dos (2) hornos de microondas;▪ Cuatro (4) hornos microondas para el uso de las personas que desean calentar la comida.▪ Un (1) asistente de cocina industrial o sus implementos individuales (licuadora, batidora, cortadora de vegetales, molino de carne etc.) industriales;▪ Una (1) lavadora de vajilla industrial con capacidad para las necesidades del servicio a prestar;▪ Una (1) peladora de papas;▪ Dos (2) equipos generadores de ozono para purificar el agua;▪ Seis (6) mesas de trabajo de acero inoxidable;▪ Dos (2) Wafleras;▪ Ollas grandes, medianas y pequeñas;▪ Ollas grandes de presión;▪ Tazones de acero inoxidable;▪ Bandejas de acero inoxidable;▪ Sartenes y pailas;▪ Vajilla completa (platos hondos o soperos, tendidos, postreros, tazas con platos, vasos, cubiertos) para al menos setenta (70) desayunos; y, seiscientos (600) almuerzos;▪ Cucharones, espumaderas, cuchillos, espátulas, pinzas, etc.;▪ Dos (2) Vitrinas para cafetería.▪ Cuatro (4) carteleras▪ Cuatro (4) pantallas para proyección▪ Cuatro (4) self services para buffet de ensalada fría▪ Dos (2) líneas self services para alimentos calientes▪ Dos (2) contenedores isotérmicos para transporte de alimentos▪ Veinte (20) bandejas especiales isotérmicas con 5 divisiones para dietas vegetarianas.▪ Veinte (20) mesas▪ Sistema electrónico de gestión administrativa, con software especializado para facturación.▪ Treinta (30) Bandejas de acero inoxidable con sus tapas del
-----------------------	---



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

	<p>mismo material.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Una (1) estufa caliente (para 6 bandejas), tipo self service.▪ Un (1) self service de línea fría (para 4 bandejas) <p>El oferente deberá indicar del equipo señalado, si es propietario, arrendatario o lo posee bajo cualquier otra figura legal. En caso de no tener alguno de los equipos mínimos, deberá comprometerse, en caso de ser adjudicado, a adquirirlos, arrendarlos o poseerlos para el objeto del proceso de contratación; este compromiso deberá hacerlo constar por escrito en una declaración debidamente suscrita, la cual será anexada a su oferta.</p> <p>El oferente, del equipo que posee, deberá hacer constar el estado de funcionamiento y uso en que se encuentran los equipos, así como la ficha técnica del último mantenimiento realizado, lo cual podrá ser verificado por la Comisión Técnica a través de la visita a la dirección donde indique el oferente.</p> <p>El oferente podrá efectuar una visita programada al local, las visitas se coordinarán al teléfono 2976300 ext. 2001.</p>
Experiencia General Mínima:	<p>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.</p>
Experiencia Específica Mínima:	<p>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.</p>
Experiencia Personal Técnico:	<p>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.</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 en la presentación de la oferta.</p> <p>En caso de incremento o cambio de personal, se deberá cumplir el requisito señalado anteriormente, debiendo notificar todo cambio al administrador de contrato.</p>



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

Personal Técnico	<p>El personal mínimo del oferente deberá ser:</p> <ul style="list-style-type: none">● 1 chef ejecutivo● 1 chef● 2 cocinero/a● 1 panadero/a o con experiencia afín● 4 asistentes de cocina● 5 cajeros● 10 personas para servir en las líneas de distribución● 6 personas de limpieza (1 encargado de baños de personal y 5 para pocillería y comedores)
Tiempo de Ejecución:	<p>2 años contados a partir la suscripción del contrato.</p> <p>De persistir la necesidad de común acuerdo se podrá prorrogar la vigencia del contrato por 2 años adicionales, siendo condición indispensable que el nivel de satisfacción del servicio sea excelente o muy bueno y previa negociación respecto del canon de arrendamiento.</p>
Oferta Económica:	<p>La evaluación de la Oferta Económica se efectuará con base al canon mensual de arrendamiento, \$ 800,00 (ochocientos dólares de los Estados Unidos de América con 00/100) valor base, sin IVA)</p> <p>Se otorgará el mayor puntaje al oferente que oferte el mayor valor, los demás oferentes recibirán un puntaje proporcional.</p>
Servicios Adicionales Requeridos:	<p>Certificado de expensas de los contratos suscritos de no encontrarse en mora.</p>

Evaluación por puntaje

Parámetro	Puntaje
Experiencia general acreditada del oferente	25
Experiencia específica acreditada del oferente en servicios similares	35
Experiencia del personal técnico	20
Gestión de residuos	10
Oferta económica	10

A continuación, se desglosa el criterio técnico para la evaluación de cada uno de los parámetros contemplados, indicando las puntuaciones asignadas:



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

Experiencia general acreditada del oferente – máximo 25 puntos

La experiencia general mínima no será considerada para la evaluación por puntaje por ser de cumplimiento obligatorio.

Se otorgará 25 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 5 puntos, hasta un máximo de 25 puntos:

Experiencia específica acreditada del oferente en servicios similares – máximo 35 puntos

La experiencia específica mínima no será considerada para la evaluación por puntaje por ser de cumplimiento obligatorio.

Se otorgará 35 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 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.

La experiencia específica en las siguientes actividades será valorada con los puntajes que se indican a continuación, hasta un máximo de 35 puntos:

- Comedores y bares de unidades educativas de educación superior: 10 puntos
- Comedores y bares de unidades educativas de educación primaria y secundaria: 10 puntos
- Comedores y servicios de alimentación a empresas públicas y privadas: 10 puntos
- Comedores y servicios de alimentación hospitalarios: 5 puntos

Experiencia del personal técnico – máximo 20 puntos

Se otorgará un máximo de 20 puntos al oferente que presente los siguientes documentos para la experiencia del personal técnico:

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.

En caso de incremento o cambio de personal, se deberá cumplir el requisito señalado anteriormente.

La experiencia del personal técnico será valorada con los puntajes que se indican a continuación, hasta un máximo de 20 puntos:

Chef y chef ejecutivo (máximo 5 puntos):



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

- 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

Personal técnico (máximo 15 puntos):

Se asignará 0,5 puntos por cada persona que presente un certificado de capacitación en instituciones públicas o privadas, en las siguientes áreas, hasta un máximo de 15 puntos:

- 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.

Gestión de residuos (máximo 10 puntos)

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:

- Identificación de los diferentes tipos de residuos generados: 5 puntos
- Propuesta de gestión integral de los diferentes flujos de residuos generados: 5 puntos

Oferta económica – máximo 10 puntos

La oferta económica se evaluará aplicando un criterio inversamente proporcional; a mayor precio del canon mensual de arrendamiento (Oferta), mayor puntaje

- **Obligaciones del contratista:**
 - Se deberá presentar un menú semanalmente de todas las preparaciones solicitadas según el detalle descrito en la sección III, ítem “Descripción del Bien o Servicio Requerido” para cada uno de los ambientes.
 - Se deberá realizar un descuento en el costo de las bebidas, opciones para llevar, cuando el cliente traiga su propio envase, debiendo fomentar dicha práctica.
 - En un plazo de hasta 6 meses debe alcanzar el reconocimiento de Restaurantes saludables avalado por el Ministerio de Salud MSP. En caso de incumplimiento a los 6 meses de inicio del contrato, tendrá un plazo de 3 meses para calificarse. En caso de ser reincidente será causa para la terminación del contrato.
 - El oferente debe tener apertura para colaborar en las actividades de la comunidad universitaria relacionadas con el servicio de alimentación, tales



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

como investigación de procesos de tratamiento de residuos y comunicación relativa a los beneficios de una alimentación saludable.

- En caso de que existieran emprendimientos locales (con las debidas normas de higiene y sanitarias y/o BPM) o de estudiantes (aprobados por la EPN), el oferente deberá comercializar e incluir estos productos en las vitrinas o perchas de exhibición.

- **Obligaciones del contratante:**

- Dar solución a las peticiones y problemas que se presentaren en la ejecución del servicio, en un término de 15 días, contados a partir de la petición escrita formulada por el contratista.
- Designar al Administrador de contrato.
- Coordinar con el contratista todas las gestiones relacionadas con la entrega del servicio.
- Recibir los servicios de acuerdo a los términos de referencia.

Elaborado: Dr. Pablo Aragón Herrera Responsable Administrativo	
Aprobado: Ing. Jorge Andrade Director Administrativo	