



ACTA DE APERTURA Y CALIFICACIÓN DE OFERTAS

“Arrendamiento del local donde funciona el comedor institucional de la Escuela Politécnica Nacional”

CÓDIGO DEL PROCESO No. PE-EPN-011-2022

En Quito, a los 20 días del mes de abril de 2022, 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-011-2022, cuyo objeto el “Arrendamiento del local donde funciona el comedor institucional de la Escuela Politécnica Nacional”, conforme el siguiente orden del día:

1. Conocimiento y aprobación del orden del día;
2. Lectura de los recibos de recepción de ofertas;
3. Apertura de las Ofertas presentadas;
4. Revisión de convalidación de errores presentadas
5. Evaluación de las Ofertas Técnicas
6. Conclusión Y Recomendación
7. Asuntos Varios

1.- Conocimiento y aprobación del orden del día. -

Mediante Resolución No. AP-010-2022 de 12 abril de 2022, en el artículo 3, resolvió designar la Comisión Técnica para llevar a cabo la etapa precontractual del proceso señalado, misma que está integrada por los siguientes servidores:

- Arq. Diego Roberto Villarreal Pallango, delegado de la máxima autoridad y Presidente de la Comisión;
- Arq. Jorge Alejandro Pazmiño Quiroz, delegada de la Unidad Requirente; y,
- Nut. Susana Elizabeth Lagos Llaguno, profesional afín al objeto de la contratación;

Con memorando Nro. EPN-DA-2022-1586-M, de 18 de abril de 2022, se notifica la Designación de miembros de la Comisión Técnica para la fase precontractual del proceso No. PE-EPN-011-2022, cuyo objeto de contratación es el “Arrendamiento del local donde funciona el comedor institucional de la Escuela Politécnica Nacional”.

Mediante memorando Nro. EPN-DA-2022-1588-M, de 18 de abril de 2022, el Arq. Diego Roberto Villarreal Pallango, señala: *“En atención al memorando Nro. EPN-DA-2022-1586-M de fecha 18 de abril de 2022, en el cual se me ha designado como miembro de la comisión técnica del procedimiento especial No. PE-EPN-011-2022, cuyo objeto de contratación es el “Arrendamiento del local donde funciona el comedor institucional de la Escuela Politécnica Nacional”, me permito informar que No puedo actuar como designado en virtud que actualmente me encuentro en uso de mis vacaciones, por lo que se dificulta atender este requerimiento”*

Con memorando Nro. EPN-DA-2022-1589-M, de 18 de abril de 2022, se notifica la Designación como delegado de la máxima autoridad y Presidente de la Comisión al Ing. Marcelo Antonio Calles Peñaherrera.

Los miembros de la comisión designados, una vez constatado el quórum, declaran instalada la sesión, por lo que, se da lectura al orden del día, el que es aprobado por unanimidad.

2.- Lectura de recepción de ofertas. -

Se constata la recepción de las siguientes ofertas:

No.	NOMBRE DEL OFERENTE	RUC	OBSERVACIONES
1	ANA MARÍA SILVA PALLO	1720927225001	Correo electrónico, 1 archivo adjunto RAR Miércoles 20/04/2022 - 13:41 Firmado electrónicamente
2	VENUS DEL ROSARIO ESPINOSA ANDRADE	1702229368001	Correo electrónico, 1 archivo adjunto PDF Miércoles 20/04/2022 - 14:42 Firmado electrónicamente
3	ALEMAN CARRILLO PATRICIA XIMENA	1715823207001	Correo electrónico, 1 archivo adjunto PDF Miércoles 20/04/2022 - 15:59 Firmado electrónicamente

Los delegados para gestionar la etapa precontractual dejan constancia que las ofertas han sido entregadas dentro de la fecha y hora señaladas en el cronograma.

ANA MARÍA SILVA PALLO

PE-EPN-011-2022 OFERTA POR ANA MARIA SILVA PALLO 📎 3



LE SANTE CATERING <LE_SANTE@outlook.com>

Mié 20 Abr 2022 13:41

Para: OMAR DAMIAN QUEZADA REVELO

CC: Ana María Silva <anita_silv@hotmail.com>

📎 PE-EPN-011-2022 OFERTA P...
15 MB

Estimado Sr. Omar,

Reciba un cordial saludo de quienes hacemos "LE SANTE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN", adjunto podrá encontrar la oferta con la que nos incluimos para participar del proceso PE - EPN - 011 - 2022.

Saludos cordiales,

Lic. Ana María Silva

"LE SANTE" CATERING

VENUS DEL ROSARIO ESPINOSA ANDRADE

carpeta de Venus Espinosa Andrade



VENUS DEL ROSARIO ESPINOSA ANDRADE <venusespinosa@gmail.com>

Mié 20 Abr 2022 14:42

Para: OMAR DAMIAN QUEZADA REVELO



--
VENUS ESPINOSA

[Responder](#) | [Reenviar](#)

ALEMAN CARRILLO PATRICIA XIMENA

RV: Oferta de Arrendamiento local comedor EPN

De: Marcelo David <marcelo_arias79@hotmail.com>

Enviado: miércoles, 20 de abril de 2022 15:59

Para: OMAR DAMIAN QUEZADA REVELO <omar.quezada@epn.edu.ec>

Asunto: Oferta de Arrendamiento local comedor EPN

Estimado Ing. Jorge Andrade

Reciban un cordial saludo y a la vez desearles éxitos en sus labores diarias.
Adjunto encontrarán dos archivos con nuestra propuesta para la concesión del servicio de Alimentación.

Saludos cordiales,

Patricia Alemán Carrillo
Cel. 0984604141

 [Anexo personal E P N.pdf](#)

[Responder](#) | [Reenviar](#)

3.- Apertura de las Ofertas presentadas. -



Los delegados para gestionar la etapa precontractual del Proceso No. PE-EPN-011-2022, proceden a la apertura de las ofertas presentadas:

No.	NOMBRE DEL OFERENTE	RUC	OBSERVACIONES	DETALLE OFERTA ECONÓMICA
1	ANA MARÍA SILVA PALLO	1720927225001	Correo electrónico, 1 archivo adjunto RAR Miércoles 20/04/2022 - 13:41 Firmado electrónicamente	USD. 910,25
2	VENUS DEL ROSARIO ESPINOSA ANDRADE	1702229368001	Correo electrónico, 1 archivo adjunto PDF Miércoles 20/04/2022 - 14:42 Firmado electrónicamente	USD. 1150,00
3	ALEMAN CARRILLO PATRICIA XIMENA	1715823207001	Correo electrónico, 1 archivo adjunto PDF Miércoles 20/04/2022 - 15:59 Firmado electrónicamente	USD. 2200,00

Se deja constancia de que no existe conflicto de intereses entre los oferentes presentados y los delegados para gestionar la etapa precontractual.

4.- Revisión de convalidación de errores presentadas

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

5.- Evaluación de las Ofertas Técnicas

Se procede a la verificación de las ofertas entregadas del proceso signado con código No. PE-EPN-011-2022, cuyo objeto es el "Arrendamiento del local donde funciona el comedor institucional de la Escuela Politécnica Nacional", 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".

VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE FORMULARIOS Y REQUISITOS MÍNIMOS DE LA OFERTA

- **Integridad de la oferta**

EVALUACIÓN INTEGRIDAD DE LA OFERTA

DOCUMENTACIÓN SOLICITADA	OFERENTE 1 ANA MARÍA SILVA PALLO	OFERENTE 2 VENUS DEL ROSARIO ESPINOSA ANDRADE	OFERENTE 3 ALEMAN CARRILLO PATRICIA XIMENA
	RUC: 1720927225001	RUC: 1702229368001	RUC: 1715823207001
PARÁMETRO	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE / NO CUMPLE
INTEGRIDAD DE LA OFERTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
1.1 Presentación y Compromiso	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
1.2 Datos Generales del Oferente	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
1.3 Identificación de socios, accionistas, partícipes mayoritarios del oferente en caso de ser persona jurídica	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
1.4 Situación Financiera	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
1.5 Componentes de los bienes y servicios ofertados	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
1.6 Oferta económica inicial	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
1.7 Experiencia del Oferente	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
1.8 Personal Técnico Mínimo Requerido	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
1.9 Equipo Mínimo Requerido	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
1.10 Umbral del Valor Agregado Ecuatoriano de la Oferta	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

- **Experiencia general mínima**

DOCUMENTACIÓN SOLICITADA	OFERENTE 1 ANA MARÍA SILVA PALLO	OFERENTE 2 VENUS DEL ROSARIO ESPINOSA ANDRADE	OFERENTE 3 ALEMAN CARRILLO PATRICIA XIMENA
	RUC: 1720927225001	RUC: 1702229368001	RUC: 1715823207001
DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE / NO 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.	CUMPLE	NO CUMPLE Presenta 3 certificados	CUMPLE

- **Experiencia específica mínima**

DOCUMENTACIÓN SOLICITADA	OFERENTE 1 ANA MARÍA SILVA PALLO	OFERENTE 2 VENUS DEL ROSARIO ESPINOSA ANDRADE	OFERENTE 3 ALEMAN CARRILLO PATRICIA XIMENA
	RUC: 1720927225001	RUC: 1702229368001	RUC: 1715823207001
DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE / NO 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.	CUMPLE	NO CUMPLE No presenta Certificados	NO CUMPLE Presenta certificados a nombre de Carlos Arias Acosta

- **Personal técnico mínimo**

DOCUMENTACIÓN SOLICITADA	OFERENTE 1 ANA MARÍA SILVA PALLO	OFERENTE 2 VENUS DEL ROSARIO ESPINOSA ANDRADE	OFERENTE 3 ALEMAN CARRILLO PATRICIA XIMENA
	RUC: 1720927225001	RUC: 1702229368001	RUC: 1715823207001
DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE / NO CUMPLE
<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) 	CUMPLE	NO CUMPLE Presenta listado del personal incompleto	CUMPLE

- **Experiencia mínima del personal técnico**

DOCUMENTACIÓN SOLICITADA	OFERENTE 1 ANA MARÍA SILVA PALLO	OFERENTE 2 VENUS DEL ROSARIO ESPINOSA ANDRADE	OFERENTE 3 ALEMAN CARRILLO PATRICIA XIMENA
	RUC: 1720927225001	RUC: 1702229368001	RUC: 1715823207001
DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE / NO CUMPLE
<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 e 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>	CUMPLE	<p>NO CUMPLE</p> <p>Presenta listado del personal incompleto</p>	CUMPLE

- **Equipo mínimo**

DOCUMENTACIÓN SOLICITADA	OFERENTE 1 ANA MARÍA SILVA PALLO	OFERENTE 2 VENUS DEL ROSARIO ESPINOSA ANDRADE	OFERENTE 3 ALEMAN CARRILLO PATRICIA XIMENA
	RUC: 1720927225001	RUC: 1702229368001	RUC: 1715823207001
DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE / NO CUMPLE
<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; 	CUMPLE	NO CUMPLE Presenta listado del personal incompleto	CUMPLE

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ollas grandes, medianas y pequeñas; 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ollas grandes de presión; 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tazones de acero inoxidable; 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bandejas de acero inoxidable; 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sartenes y pailas; 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vajilla completa (platos hondos o soperos, tendidos, postreros, tazas con platos, vasos, cubiertos) para al menos setenta (70) desayunos; y, seiscientos (600) almuerzos; 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cucharones, espumaderas, cuchillos, espátulas, pinzas, etc.; 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dos (2) Vitrinas para cafetería. 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuatro (4) carteleras 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuatro (4) pantallas para proyección 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuatro (4) self services para buffet de ensalada fría 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dos (2) líneas self services para alimentos calientes 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dos (2) contenedores isotérmicos para transporte de alimentos 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Veinte (20) bandejas especiales isotérmicas con 5 divisiones para dietas vegetarianas. 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Veinte (20) mesas 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistema electrónico de gestión administrativa, con software especializado para facturación. 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Treinta (30) Bandejas de acero inoxidable con sus tapas del mismo material. 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Una (1) estufa caliente (para 6 bandejas), tipo self service. 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un (1) self service de línea fría (para 4 bandejas) 		

- **Especificaciones técnicas o Términos de referencia**

DOCUMENTACIÓN SOLICITADA	OFERENTE 1 ANA MARÍA SILVA PALLO	OFERENTE 2 VENUS DEL ROSARIO ESPINOSA ANDRADE	OFERENTE 3 ALEMAN CARRILLO PATRICIA XIMENA
	RUC: 1720927225001	RUC: 1702229368001	RUC: 1715823207001
DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE / NO CUMPLE
BIENES Y SERVICIOS REQUERIDOS PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN DETALLADOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

RESUMEN DE LA ETAPA DE CUMPLE O NO CUMPLE

PARAMETRO DE EVALUACION	OFERENTE 1 ANA MARÍA SILVA PALLO	OFERENTE 2 VENUS DEL ROSARIO ESPINOSA ANDRADE	OFERENTE 3 ALEMAN CARRILLO PATRICIA XIMENA
	RUC: 1720927225001	RUC: 1702229368001	RUC: 1715823207001
DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE / NO CUMPLE
Integridad de la oferta	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Experiencia general mínima	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
Experiencia específica mínima	CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE
Personal técnico mínimo	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
Experiencia mínima del personal técnico	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
Equipo mínimo	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
Especificaciones técnicas o Términos de referencia	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
RESUMEN	CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE

Observaciones:

Una vez revisado todos los parámetros de calificación de las ofertas se determina que: el OFERENTE 2 VENUS DEL ROSARIO ESPINOSA ANDRADE con RUC: 1702229368001 y el OFERENTE 3 ALEMAN CARRILLO PATRICIA XIMENA con RUC: 1715823207001, **NO CUMPLEN** con los parámetros y condiciones solicitadas; y el OFERENTE 1 ANA MARÍA SILVA PALLO con RUC: 1720927225001, **CUMPLE** en su totalidad con los parámetros y condiciones solicitadas en los pliegos del proceso PE-EPN-011-2022, cuyo objeto el "Arrendamiento del local donde funciona el comedor institucional de la Escuela Politécnica Nacional".

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 1 ANA MARÍA SILVA PALLO
	RUC: 1720927225001
	Puntaje
<p>Experiencia general acreditada del oferente – máximo 25 puntos</p> <p>La experiencia general mínima no será considerada para la evaluación por puntaje por ser de cumplimiento obligatorio.</p> <p>Se otorgará 25 puntos a la o las ofertas que acrediten la mayor experiencia general adicional al mínimo requerido por la entidad.</p> <p>Por cada documento adicional a los solicitados como requisito mínimo se otorgará 5 puntos, hasta un máximo de 25 puntos:</p>	<p>10 pts</p> <p>Presenta 2 certificados adicional al mínimo requerido.</p>
<p>Experiencia específica acreditada del oferente en servicios similares – máximo 35 puntos</p> <p>La experiencia específica mínima no será considerada para la evaluación por puntaje por ser de cumplimiento obligatorio.</p> <p>Se otorgará 35 puntos a la o las ofertas que acrediten la mayor experiencia específica adicional al mínimo requerido por la entidad.</p> <p>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.</p> <p>La experiencia específica en las siguientes actividades será valorada con los puntajes que se indican a continuación, hasta un máximo de 35 puntos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>0 pts</p> <p>No presenta certificados adicionales al mínimo requerido</p>
<p>Experiencia del personal técnico – máximo 20 puntos</p> <p>Se otorgará un máximo de 20 puntos al oferente que presente los siguientes</p>	<p>10,50 pts</p> <p>Certificados presentados</p>

<p>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><u>Chef y chef ejecutivo</u> (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><u>Personal técnico</u> (máximo 15 puntos):</p> <p>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:</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 (máximo 10 puntos)</p> <p>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: 5 puntos 	<p>10 ptos</p> <p>Presenta un plan o propuesta técnica de gestión de residuos</p>
<p>Oferta económica – máximo 10 puntos</p> <p>La oferta económica se evaluará aplicando un criterio inversamente proporcional; a mayor precio del canon mensual de arrendamiento (Oferta), mayor puntaje</p>	<p>10 ptos</p>
<p style="text-align: center;">TOTAL</p>	<p style="text-align: center;">40,50</p>

6.- 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 1
ANA MARÍA SILVA PALLO
RUC: 1720927225001
40.50

Al respecto se evidencia que el oferente **ANA MARÍA SILVA PALLO**, obtiene el mayor puntaje 40.50, se señala que para el canon mensual de arrendamiento se propone el valor de USD 910,25 más IVA; además se señala que cumplió con todos los requerimientos establecidos en los pliegos del proceso No. PE-EPN-011-2022, cuyo objeto el "Arrendamiento del local donde funciona el comedor institucional de la Escuela Politécnica Nacional", se recomienda, se adjudique al oferente **ANA MARÍA SILVA PALLO**, con RUC: 1720927225001

7.- Asuntos Varios

Se procede a realizar las actividades de apertura y calificación desde el día 20 al 22 de abril de 2022 dentro del horario laboral, haciendo las pausas respectivas al finalizar cada jornada, para continuar al día siguiente con las actividades antes descritas para culminar con la calificación de las ofertas.

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. Marcelo Antonio Calles Penaherrera
Delegado de la máxima autoridad y Presidente de la Comisión Técnica

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



Arq. Jorge Alejandro Pazmiño Quiroz
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”**, signado con el código **No. PE-EPN-011-2022**, certifico que la presente acta fue firmada en la fecha y hora indicada.

Ing. Omar Quezada Revelo
Secretario de la Comisión Técnica