



TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA “PROCEDIMIENTO DE ARRENDAMIENTO PARA EL SERVICIO DE BAR ESCOLAR EN LA UNIDAD EDUCATIVA CONCENTRACIÓN DEPORTIVA DE PICHINCHA”

1. ANTECEDENTES:

El Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud Pública suscribieron el Acuerdo Interministerial 00007-2020, publicado en la Edición Especial del Registro Oficial 1232, el 28 de octubre de 2020, relacionado al REGLAMENTO PARA EL CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN.

Con fecha 19 de Abril del 2023 se emitió el INFORME Nro. COL-UECDP-001-004-2023 por parte del Sr. Darwin Carranza en calidad de Colector de la Unidad Educativa Concentración Deportiva de Pichincha donde se presentó a la Administración General de la Concentración Deportiva de Pichincha un análisis de ingresos y ventas más la proyección del valor del canon de arrendamiento para el servicio del Bar de la Unidad Educativa Concentración Deportiva de Pichincha.

2. BASE NORMATIVA:

2.1 Constitución de la República del Ecuador

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 (...).”

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 promoverá la Soberanía alimentaria.”

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.

2.4 Acuerdo Interministerial 00007-2020, publicado en la Edición Especial del Registro Oficial 1232, el 28 de octubre de 2020, sobre el Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares en el Sistema Nacional de Educación y su instructivo de operativización.

3. JUSTIFICACIÓN

Considerando el ámbito legal que rige a la fecha, es pertinente considerar el Acuerdo Interministerial Nro. 00007-2020, suscrito entre el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud Pública, mismo que expide el Reglamento para el control del Funcionamiento de Bares



Escolares del Sistema Nacional de Educación, que regula el fin específico del arrendamiento de bares escolares, el cumplimiento de los estándares nutricionales y de higiene que garanticen la aplicación de los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales que permitan que los alimentos y bebidas que se preparan y expendan en los bares escolares sean sanos nutritivos e inocuos; así como, disponer del cálculo del canon de arrendamiento y manejo financiero de los rubros recaudados por concepto de prestación del servicio.

El mencionado reglamento tiene como fin el promover una cultura alimentaria, nutricional saludable y segura, tendiente a mejorar las condiciones de salud, nutrición y rendimiento escolar de la comunidad educativa y prevenir las enfermedades crónicas no transmisibles (obesidad, hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, entre otras), en niños, niñas y adolescentes que asisten a las instituciones educativas públicas.

En base a los parámetros antes mencionados como sustento legal; y, en virtud de ser necesaria la contratación del servicio de bares escolares respecto a la necesidad institucional de cada unidad educativa, en razón de expender raciones alimenticias sanas a los estudiantes, se procede a desarrollar el documento de términos de referencia pertinentes para contratar el citado servicio en las instituciones educativas de sostenimiento fiscal.

Actualmente la Unidad Educativa Particular Concentración Deportiva de Pichincha cuenta con 237 alumnos que asisten de manera presencial en horario de 07:00 am a 13:30 los mismos que se encuentran distribuidos de la siguiente manera:

ITEM	CURSO	CANTIDAD
1	1ERO EGB	9
2	2DO EGB	8
3	3ERO EGB	17
4	4TO EGB	4
5	5TO EGB	19
6	6TO EGB	13
7	7MO EGB	12
8	8VO EGB	32
9	9NO EGB	31
10	10MO EGB	29
11	1ERO BACHILLERATO	63





4. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO DEL SERVICIO DE BARES ESCOLARES

El arrendador (Unidad Educativa Particular Concentración Deportiva de Pichincha), da en arriendo un espacio físico de 16 metros, descrito en el artículo 4 del Acuerdo Interministerial Nro. 00007-2020.

Bar escolar simple: local cerrado, con una superficie no mayor a dieciséis (16) metros cuadrados, en el cual pueden prepararse y expendirse alimentos y bebidas naturales y/o mínimamente procesados, siempre que cumplan con las condiciones y parámetros descritos en el presente Reglamento. Para su actividad requiere del permiso de funcionamiento otorgado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria -ARCSA.

Ubicado en la UNIDAD EDUCATIVA PARTICULAR CONCENTRACIÓN DEPORTIVA DE PICHINCHA, en las Calle Condamine y Manuel Cajías Parroquia Vicentina del Cantón Quito Provincia de Pichincha para que se disponga de dicho espacio para el servicio de expendio de alimentos y bebidas en el bar escolar; de acuerdo con las condiciones especificadas y la oferta presentada por el arrendatario.





5. OBJETIVOS

5.1. Objetivo general

Arrendar los espacios físicos ubicados en la UNIDAD EDUCATIVA PARTICULAR CONCENTRACIÓN DEPORTIVA DE PICHINCHA, de sostenimiento particular, a fin de que se instale el servicio de bar escolar, el cual ofertará alimentos y bebidas sanas, nutritivas e inocuos, cumpliendo con los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales establecidos para el efecto.

5.2. Objetivos específicos

- a) Ofertar el (los) espacio (s) físico (s) para el funcionamiento del servicio de bar escolar simple en la UNIDAD EDUCATIVA PARTICULAR CONCENTRACIÓN DEPORTIVA DE PICHINCHA.
- b) Garantizar el expendio de alimentos y bebidas saludables e higiénicamente preparadas a niños, niñas y adolescentes que asisten a las instituciones educativas públicas.
- c) Priorizar actividades de prevención y promoción de la salud al interior de la institución educativa.
- d) Mantener el uso continuo y permanente de las instalaciones que son destinadas para el efecto durante el período del servicio determinado en el contrato, a fin de asegurar el cuidado y vigilancia del espacio.

6. ALCANCE

Facilitar el expendio de alimentos y bebidas sanas, nutritivas e inocuas en los horarios establecidos para el efecto y de conformidad a la normativa vigente que regulan los bares escolares, a fin de satisfacer las necesidades de los estudiantes, contribuyendo a un mejor desenvolvimiento en el rendimiento académico y beneficiando a la comunidad educativa de la UNIDAD EDUCATIVA PARTICULAR CONCENTRACIÓN DEPORTIVA DE PICHINCHA.

6.1. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

La UNIDAD EDUCATIVA PARTICULAR CONCENTRACIÓN DEPORTIVA DE PICHINCHA, se encuentra ubicado en La Condamine y Manuel Cajías, en la Provincia de Pichincha, Cantón Quitó, Parroquia La Vicentina.

7. METODOLOGÍA DE TRABAJO

- a) Los prestadores del servicio de los bares escolares del Sistema Nacional de Educación, excepto para puntos de expendio, deberán obtener el permiso de funcionamiento otorgado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria -ARCSA, a través del





sistema automatizado de permisos de funcionamiento, al igual que todos los demás permisos establecidos por los organismos competentes.

Todos los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, así como sus empleados, contarán con el certificado único de salud previo al inicio y durante sus actividades. El Certificado Único de Salud deberá ser actualizado cada seis (6) meses, el cual no podrá ser reemplazado por certificados otorgados a través de programas de salud preventivos que se implementen.

b) El personal que trabaje dentro de los bares deberá lavarse y desinfectarse las manos antes y después de manipular alimentos, equipos y utensilios, con productos de limpieza, mismos que deben contar con la notificación sanitaria o registro obligatorio.

c) La persona que manipula billetes y monedas deberá aplicar las medidas de higiene y evitar la manipulación de las bebidas y alimentos. De igual forma, se deberá mantener una adecuada organización del espacio para una ágil atención y evitar aglomeraciones innecesarias de estudiantes.

d) Todo el personal de los bares escolares y puntos de expendio deberá contar con cursos de capacitación en medidas de higiene (prioritario el lavado de manos), medidas de autocuidado, agua segura, salud y manejo e inocuidad de alimentos para la preparación y expendio.

e) Lavarse y desinfectarse las manos antes y después de manipular alimentos, equipos y utensilios, con productos de limpieza, mismos que deben contar con la notificación sanitaria o registro obligatorio.

f) Implementar y promover permanentemente las medidas de higiene, protección y manipulación de alimentos.

g) El arrendatario, en general, deberá cumplir con todas las obligaciones que se desprenden o emanen del contrato suscrito.

h) Dar cabal cumplimiento a lo establecido en el presente documento de acuerdo con los términos y condiciones del contrato.

i) Brindar el servicio de expendio de alimentos y bebidas de bares escolares en las instalaciones descritas en el contrato de arrendamiento.

j) Cumplir con las observaciones y rectificaciones solicitadas por el Ministerio de Educación o la comisión de Veeduría, en relación con el expendio de alimentos y bebidas.

k) Utilizar las instalaciones del bar escolar, las cuales son objeto del arrendamiento, únicamente para el expendio de alimentos y bebidas autorizadas.

l) Mantener las instalaciones en las mismas o mejores condiciones en las que se le fue entregado el inmueble. En caso de suscitarse una desmejora deberá ser arreglada, a excepción





que se derive del uso natural del bien o que sea por caso fortuito o fuerza mayor debidamente justificado.

m) Pago del canon de arrendamiento según establece el contrato. De igual forma, remitir a la Dirección Distrital correspondiente, copia del comprobante de pago o depósito, según corresponda.

n) Los bares escolares de acuerdo con su categorización deberán cumplir con:

- Disponer de agua segura permanentemente.
- Contar con condiciones físicas e higiénico-sanitarias adecuadas para el desarrollo de actividades.
- Contar con acceso a insumos de limpieza, desinfección, autocuidado e higiene permanentemente.
- Contar con ventilación.
- Contar con iluminación necesarias según el tipo de actividades a realizar dentro de las áreas del bar escolar.
- Implementar señalética de acuerdo con los lineamientos emitidos por el Ministerio de Educación, motivando el autocuidado e higiene en personal de servicio y clientes o usuarios.
- No se permitirá el ingreso de personas ajenas al espacio en el que se desarrollarán las actividades de preparación y manipulación de alimentos.

o) Cumplir a cabalidad en lo especificado en la normativa, lineamientos, protocolos y demás documentos emitidos por el Ministerio de Educación, Ministerio de Salud Pública y ARCSA.

8. INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD

La Unidad Educativa Particular Concentración Deportiva de Pichincha, facilitará toda la información, normativa, lineamientos y capacitación concerniente a fin de que se brinde el adecuado servicio de expendio de bebidas y alimentos. El arrendatario deberá acogerse a dichos instrumentos, garantizando un servicio de calidad.

9. PRODUCTOS Y SERVICIOS ESPERADOS

a) Cumplimiento obligatorio de los siguientes instrumentos:

- Acuerdo Interministerial 0007-2020 (MSP-MINEDUC) en el que se expide el Reglamento para el Control de los Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación y su respectivo instructivo de operativización.
- Modelo de términos de referencia.
- Plan Nacional de Bares Escolares.





b) Los bares escolares deben garantizar la oferta de una alimentación adecuada para los niños, niñas y adolescentes, con el fin de prevenir cuadros de malnutrición, promoviendo el consumo de alimentos de producción local.

c) Promoción y expendio de alimentos nutritivos, que impulse la adopción de hábitos alimentarios saludables.

d) Los bares escolares cumplirán de manera obligatoria con las buenas prácticas para la preparación y distribución de alimentos que sean seguros, conforme la normativa sanitaria vigente, lo que será verificado por la Autoridad Sanitaria Nacional a través de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria- ARCSA, en las inspecciones de control posterior que realice.

e) Los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares incluirán permanentemente en su oferta a los alimentos y bebidas naturales y/o mínimamente procesados, aprovechando los alimentos de temporada e incentivando las costumbres y saberes propios de la población del lugar. Los alimentos deberán ser frescos, nutritivos y saludables, debiéndose utilizar frutas, verduras, hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos, lácteos, pescados, carnes, aves, huevos, frutos secos y semillas oleaginosas, con características de inocuidad y calidad, por lo tanto, en cumplimiento a lo que establece el Instructivo de “Operativización del Reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de educación”, numeral 8.- Lineamientos alimentarios y nutricionales, respecto a Alimentos por porción y su aporte calórico, el oferente deberá considerar el cuadro referencial sobre alimentos y preparaciones (tabla 2. Tabla referencial de alimentos y preparaciones) del referido instructivo, para la preparación y oferta de alimentos en los bares escolares.

Así también, las porciones serán diferenciados según los grupos de edad de la población escolar, como lo establece la siguiente tabla:

Tabla. Distribución de energía por tiempo de comida, para el desayuno un aporte de energía y macronutrientes de 20% a 25%, y refrigerio de 10% a 15% por grupos de edad.

Para los refrigerios, se recomienda algunos ejemplos de combinaciones de alimentos, tales como:

“Ejemplo de combinación:

- Chochos con tostado y encurtido.
- Maduro con queso.
- Sánduche de pollo (pan tomate, lechuga, pollo).
- Choclo con habas y queso.





- Corviche y encurtido.
- Mote pillo y ensalada.
- Torta de camote con leche.
- Majado de verde.
- Menestra de fréjol, lenteja o garbanzo con arroz y ensalada.
- Yogur natural con fruta picada.
- Pinchos de carne y hortalizas.
- Papa chaucha con pepa de sambo y arvejas.
- Torta de maqueño con leche.
- Plátano maduro o verde asado con sal prieta.
- Granola de quinua.
- Muchines de yuca.
- Colada morada con tortilla de tiesto.
- Quimbolitos con leche.
- Seco de quinua con verduras.
- Ceviche de pollo con canguil.
- Hallacas.
- Muchín de choclo.
- Empanada o bolón de verde.
- Ensalada de frutas.
- Avena con fruta y sánduche de queso con pan integral.
- Colada morada y tortilla de tiesto.
- Tortilla de huevo con verduras. “

f) Toda la oferta de productos estará en concordancia con las buenas prácticas de higiene, manejo, conservación y preparación de dichos productos conforme a la normativa sanitaria y en disposiciones ambientales, evitando la utilización de plásticos de un solo uso, para preservar la conservación de la flora y fauna amenazada o en peligro de extinción.





g) Los alimentos procesados a ofrecer en el bar escolar deben cumplir con lo señalado en la tabla de indicadores de contenidos de componentes, establecido en el Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, para lo cual se deberá revisar, que la etiqueta cuente con el sistema gráfico, recordando que se pueden expender los alimentos que contengan bajo (color verde) y mediano (color amarillo) contenido de nutrientes (sal, azúcar y grasa).

h) Todos los alimentos y bebidas procesados tienen una etiqueta impresa con información general y nutricional del producto. Es fundamental verificar la siguiente información:

- Notificación sanitaria o registro sanitario.
- Fecha de elaboración.
- Fecha de vencimiento.
- Sistema gráfico (semaforización).

i) El precio de los productos elaborados o preparados debe ser establecido en base al precio del mercado; los cuales serán revisados y aprobados por el Administrador del contrato y el Comité Institucional de Bares Escolares. El arrendatario del bar escolar debe publicar el listado de precios de los productos, en un lugar que sea visible para todos los estudiantes.

ALIMENTOS RESTRINGIDOS PARA EXPENDIO

Los alimentos procesados con semáforo nutricional en concentración equivalente a rojo en uno o más de sus componentes (grasa, azúcar, sal), como por ejemplo:

- Alimentos y bebidas con edulcorantes.
- Gaseosas.
- Bebidas energizantes.
- Jugos artificiales y/o con azúcares añadidos.
- Jugos instantáneos o preparados a partir de mezclas en polvo instantáneas.
- Alimentos con glutamato monosódico en sus ingredientes.
- Frituras procesadas (papas fritas, chifles, chicharrones, bocaditos de maíz, etc.).
- Masas horneadas procesadas altas en grasa y azúcar (galletas de sal o de dulce, bocaditos de maíz, pasteles, cakes, etc.).
- Dulces como: barras de chocolate, chupetes, caramelos, chicles.
- Enlatados.
- Embutidos.





10. FORMA DE PAGO

Canon de arrendamiento

Los procedimientos de contratación para la prestación del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares de las instituciones educativas particulares y fiscomisionales se regirán por el marco normativo de derecho privado.

Pago. - Para la realización del pago por concepto de utilización física y sanitaria de los bares escolares se hará constar el valor que cada arrendatario deberá pagar LOS 5 PRIMEROS DIAS DEL MES de forma improrrogable.

Los pagos por concepto de canon mensual se realizarán mediante depósito a la cuenta corriente de Banco Pichincha a nombre de Concentración Deportiva de Pichincha.

11. PLAZO

La duración del contrato de arrendamiento será por el plazo improrrogable de UN AÑO (365 días calendario), contados a partir de la suscripción del contrato.

12. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO Y GARANTÍAS

A más de las obligaciones contempladas en la normativa correspondiente, previo a la suscripción del contrato, el adjudicatario deberá cumplir con lo siguiente:

a) El oferente adjudicatario deberá obtener todos los permisos necesarios para el funcionamiento del bar escolar, que, junto con los demás documentos habilitantes, deberán ser exhibidos para la suscripción del contrato correspondiente.

b) El prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas en bares escolares entregará previo a la suscripción del contrato garantía por igual valor al correspondiente al Servicio mensual. La garantía se encontrará vigente durante el tiempo que dure el servicio y será devuelta una vez que se suscriban las correspondientes Acta de entrega recepción.

Todos los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, así como sus empleados, deberán contar con el Certificado Único de Salud otorgado por los establecimientos de la Red Pública Integral de Salud (RPIS), previo al inicio de las actividades del bar escolar, para lo cual, deberá ser presentado previo a la suscripción del contrato.

Mantener un control periódico y continuo de la salud del personal que interviene en el proceso de elaboración, expendio y manipulación de alimentos; el mismo que debe ser realizado de manera previa, continua y permanente por el responsable del espacio otorgado o quien haga sus veces, con la finalidad de otorgar una seguridad adecuada a los estudiantes de la unidad educativa.

c) Presentación del Certificado extendido por la Contraloría General del Estado, de no tener glosas en firme, previo a la suscripción del contrato.





d) Certificación para personas naturales o jurídicas de no tener procesos adjudicados o contratos pendientes con el Estado, y de no ser contratista incumplido o adjudicatario fallido, previo a la suscripción del contrato.

13. OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

A más de las obligaciones contempladas en la normativa correspondiente, el arrendatario deberá cumplir con lo siguiente:

a) El arrendatario tiene la responsabilidad de contratar una póliza de seguros de incendio, con coberturas básicas y cláusulas especiales de cobertura de todo riesgo para los daños que se ocasionen en la estructura del edificio de propiedad del arrendador por siniestro o cuantiosos daños ocasionados por terceros, que cubra el plazo contractual, de la cual se deberá entregar una copia de la póliza al arrendador.

En caso de siniestro que sea a consecuencia de causas de fenómeno de la naturaleza el deducible será de responsabilidad del arrendador, mientras que el siniestro ocasionado por otros eventos ajenos a fenómenos de la naturaleza, debidamente justificados, el deducible será cubierto por el arrendatario.

b) El arrendatario en general deberá cumplir con todas las obligaciones que naturalmente se desprenden o emanan del contrato suscrito con el objeto de la presente contratación.

c) Dar cabal cumplimiento a lo establecido en el presente documento de acuerdo con los términos y condiciones del contrato.

d) No podrá subarrendar los espacios destinados a bares escolares.

e) Todos los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, así como sus empleados, contarán con el certificado único de salud previo al inicio y durante sus actividades.

El Certificado Único de Salud deberá ser actualizado cada seis (6) meses, sin perjuicio de la realización de otros programas de salud preventiva que se implementen en las instituciones educativas.

f) Brindar el servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares de las instalaciones descritas en el contrato de arrendamiento

g) Cumplir con las observaciones y rectificaciones solicitadas por el Ministerio de Educación o la comisión de Veeduría, en relación con el expendio de alimentos y bebidas.

h) Utilizar las instalaciones objeto del arrendamiento, únicamente para el expendio de alimentos y bebidas autorizadas.

i) Mantener las instalaciones en las mismas o mejores condiciones en las que se le fue entregado el inmueble. En caso de suscitarse una desmejora deberá arreglarla, a excepción





que se derive del uso natural del bien o que sea por caso fortuito o fuerza mayor, debidamente justificado.

j) Pago del canon de arrendamiento según establece el contrato. De igual forma, remitir a la Dirección Distrital correspondiente, copia del comprobante de pago o depósito, según corresponda.

k) Contar con la certificación del curso de capacitación en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición en SECAP (Requisito para obtener el permiso de funcionamiento de bares otorgado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

l) Los planteles educativos deberán contar con los permisos de funcionamiento de bares escolares otorgados por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, además, el personal que labora y expende alimentos deberá contar con el certificado único de salud emitido por la Red Pública Integral de Salud.

m) Cumplir con las disposiciones emitidas por el Ministerio de Educación conforme a los lineamientos emitidos por los COE en su nivel territorial.

n) Todo el personal deberá utilizar permanentemente mascarilla, gorros protectores y todos los equipos relacionados a la manipulación de alimentos mientras realiza las actividades en el bar escolar, conforme lo determinado por el Ministerio de Salud a fin de garantizar la salud de todo actor interviniente en el desempeño del presente contrato.

o) El personal que trabaje dentro de los bares deberá lavarse y desinfectarse las manos antes y después de manipular alimentos, equipos y utensilios, con productos de limpieza, mismos que deben contar con la notificación sanitaria o registro obligatorio.

p) La persona que manipula billetes y monedas deberá aplicar las medidas de higiene y evitar la manipulación de las bebidas y alimentos. De igual forma, se deberá mantener una adecuada organización del espacio para una ágil atención y evitar aglomeraciones innecesarias de estudiantes.

q) Los bares escolares de acuerdo con su categorización deberán cumplir con:

- Asegurar el acceso a agua segura permanente.
- Contar con condiciones físicas e higiénico-sanitarias adecuadas para el desarrollo de actividades.
- Contar con acceso a insumos de limpieza, desinfección, autocuidado e higiene permanente.
- Contar con ventilación.
- Contar con iluminación necesarias según el tipo de actividades a realizar dentro de las áreas del bar escolar.





- Implementar señalética de acuerdo con los lineamientos emitidos por el Ministerio de Educación, motivando el autocuidado e higiene en personal de servicio y clientes o usuarios.
- No se permitirá el ingreso de personas ajenas al espacio en el que se desarrollarán las actividades de gestión y manipulación de alimentos.
- r) El proveedor deberá llevar todos los utensilios necesarios para la prestación del servicio de manera adecuada, es decir, vajilla de material liso, no poroso y fácil de limpiar, en cantidad suficiente para poder proveer un servicio eficiente.
- s) La calidad de la vajilla deberá ser evaluada de manera constante con la finalidad de garantizar que por deterioro o rotura no lastime a ningún usuario/a, además el material de elaboración no deberá interferir en la calidad de los alimentos.
- t) A más de las obligaciones descritas en el presente documento, el arrendatario deberá cumplir con las establecidas en el REGLAMENTO PARA EL CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN, y demás normativa conexas.

14. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

- a) Entregar los Anexos y demás documentos previstos en la metodología de trabajo (Acuerdo Interministerial 00007-2020, Instructivo de Operativización del Acuerdo interministerial, Protocolo de bioseguridad para el funcionamiento de bares escolares y demás documentos establecidos en el presente documento).
- b) El término para la atención o solución de peticiones o problemas será de 5 días calendarios, contados desde la solicitud del contratista con los justificativos del caso.
- c) Velar por el cumplimiento de las obligaciones y deberes establecidos en el contrato.
- d) Realizar la veeduría correspondiente sobre los procedimientos especiales de arrendamiento y su respectiva ejecución.
- e) Realizar el monitoreo y seguimiento para el estricto cumplimiento con base en los productos o servicios esperados y de los pagos de los cánones de arrendamiento.
- f) Considerando que para el control y seguimiento es imprescindible destacar que representantes del Ministerio de Educación, Ministerio de Salud Pública y/o Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, realizarán visitas técnicas aleatorias a las Instituciones Educativas con la finalidad de garantizar la presencia física del arrendatario como prestador y principal responsable del servicio en el bar escolar de objeto de contrato.

15. METODOLOGÍA DE LA EVALUACIÓN

El contrato se celebrará entre un representante de la Unidad Educativa Particular Concentración Deportiva de Pichincha y el arrendatario, previo a ello, en este sentido, a fin de dar cumplimiento a los criterios de selección de los prestadores del servicio de expendio de





alimentos y bebidas en los bares escolares de las instituciones educativas fiscales se debe considerar obligatoriamente lo especificado en los “Lineamientos para la contratación de bares escolares” de fecha de 25 de enero de 2023 en la sección concerniente a los Procedimiento de selección y contratación para prestación de servicio de bar escolar (Aplica para los nuevos procesos de adjudicación de los bares escolares).

Detalle del procedimiento:

15.1. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS:

15.1.1. PRIMERA ETAPA: REQUISITOS MÍNIMOS (CUMPLE/NO CUMPLE)

Para la verificación del cumplimiento de los requisitos mínimos se aplicará la metodología “CUMPLE / NO CUMPLE”.

PARÁMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Integridad de la oferta			
Equipo Mínimo			
Personal Técnico Mínimo			
Experiencia Mínima del Personal Técnico (Aplica únicamente para Bares Comedor)			
Experiencia Específica Mínima			
Cumplimiento de Términos de Referencia			
Experiencia Específica Mínima			
Adhesión al Pago del Canon de Arrendamiento			
Certificación en temas relacionados al objeto			





contractual			
Certificado Único de Salud			

A continuación, se describirán los criterios de evaluación de esta primera etapa:

a) Integridad de la oferta

La integridad de la oferta se evaluará considerando la presentación de los Formularios y requisitos mínimos previstos en el Pliego. TERMINO DE REFERENCIA

b) Equipo Mínimo

El oferente deberá presentar el siguiente equipo e instrumentos mínimos:

BAR ESCOLAR SIMPLE

EQUIPOS Y/O INSTRUMENTOS:

Nombre del Equipo / instrumento	Características	Cantidad	Requerimiento para justificar
Mesón	De material metálico, madera, melamina, plástico, o material de calidad superior	1	Certificado de disponibilidad de los equipos mínimos requeridos (incluir fotos).

El equipo puede ser de propiedad del oferente o hallarse bajo compromiso firme de ser adquirido y/o arrendado.

El equipo mínimo solicitado debe cumplir o superar las características y especificaciones requeridas por la Unidad Educativa Particular Concentración Deportiva de Pichincha y estar disponible para el inicio de la ejecución contractual.

c) Personal Técnico Mínimo

El oferente deberá presentar el siguiente personal técnico mínimo:



BAR ESCOLAR SIMPLE

PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO

FUNCIÓN	NIVEL DE ESTUDIO	TITULACIÓN ACADÉMICA	CANTIDAD
Expendedor o vendedor	Mínimo: Educación General Básica	Documento de promoción de 10 grado de Educación General Básica	2

Para la evaluación de este parámetro, el/la oferente presentará de su personal técnico, la siguiente documentación:

- Hoja de Vida
- Cédula de ciudadanía/pasaporte, de ser el caso
- Certificados requeridos para los perfiles que apliquen

d) Experiencia Específica Mínima

EXPERIENCIA ESPECÍFICA MÍNIMA

Descripción:	Experiencia en administración de lugares o puestos de comida, restaurantes o bares escolares
Tiempo mínimo:	DOS (2) AÑOS

Para acreditar el cumplimiento del parámetro, se deberá presentar lo siguiente:

- Para empresas, asociaciones, personas jurídicas en general, o personas naturales: Deberán adjuntar el contrato o constancia(s) de pago cuyo objeto tenga relación con la experiencia solicitada, que respalde el tiempo consignado.



- En caso de persona natural que haya sido trabajador de lugares o puestos de comida, restaurantes o bares escolares: Se deberá presentar el mecanizado del IESS y/o certificados laborales debidamente suscritos, adjuntando los respaldos otorgados por el contratante: contrato principal y evidencia de pagos realizados, a fin de verificar y certificar el tiempo de trabajo realizado; así como, el contrato o certificado que indique que el empleador fue arrendatario de un lugar o puesto de comida, restaurante o bar escolar.

En los documentos presentados, debe existir toda la información que permita verificar la autenticidad.

e) Cumplimiento de Términos de Referencia

La entidad contratante verificará que cada participante, en la oferta presentada, dé cumplimiento expreso a los términos de referencia para los servicios que se pretende contratar.

f) Adhesión al Pago del Canon de Arrendamiento

El oferente deberá adherirse al monto del canon establecido **como base de Doscientos Cincuenta Dólares con 00/100 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (USD \$250,00)** por concepto de arrendamiento del espacio destinado al servicio de bar escolar simple de la UNIDAD EDUCATIVA PARTICULAR CONCENTRACIÓN DEPORTIVA DE PICHINCHA, caso contrario la oferta será descalificada.

g) Certificación en temas relacionados al objeto contractual

Para la acreditación del presente parámetro, el OFERENTE (personal natural; o, representante legal en caso de personas jurídicas) deberá presentar al menos un (1) certificado, capacitación, certificación de competencias laborales o diploma, otorgado en los últimos cinco (5) años, en temas relacionados a: cursos de contabilidad, administración, atención al cliente, tributación, nutrición, cocina, manipulación o preparación de alimentos.

El certificado de respaldo deberá provenir de la debida entidad reguladora (SENESCYT, MINEDUC, SETEC, SECAP, Universidades o entre otros), en este sentido se hará valido únicamente los certificados que contengan lo siguiente:

- Número de horas
- Fecha de emisión
- Tema de la Capacitación
- Firmas de Responsabilidad Legibles
- Nombre de la Entidad y datos de contacto para la debida constatación y verificación de la documentación entregada.





- Certificados emitidos dentro de los últimos cinco años

h) Certificado Único de Salud

Todos los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, así como sus empleados, deberán contar con el Certificado Único de Salud otorgado por los establecimientos de la Red Pública Integral de Salud (RPIS), previo al inicio de las actividades del bar escolar, para lo cual se deberá presentar las constancias respectivas, tanto del oferente como de sus empleados, en lo que aplique conforme a la caracterización del bar escolar.

15.1.2. ORDEN DE PRELACIÓN

El orden de prelación se establecerá de tal manera que el primer lugar lo ocupe la oferta que mayor valor oferte tomando en cuenta que debe cumplir los parámetros establecidos como requisitos impuestos por la Institución.

La Comisión Técnica recomendará la adjudicación del contrato a favor de la oferta que ocupe el primer lugar en el orden de prelación.

16. ADMINISTRADOR DE CONTRATO

El administrador del contrato, por parte de la Unidad Educativa Concentración Deportiva de Pichincha, será el Dr. José Moncayo Aguirre, con cédula de ciudadanía 1201834429, que desempeña el cargo de RECTOR de la Unidad Educativa Concentración Deportiva de Pichincha, o quien haga sus veces. Quien velará por el cabal y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato conforme a los artículos 70 y 80 de la LOSNCP y 295 de su Reglamento General.

El Administrador de este contrato, queda autorizado para realizar las gestiones inherentes a su ejecución, así como velar por el correcto uso del bien inmueble y de las condiciones establecidas para su uso, en relación con el servicio de expendio de alimentos y bebidas para los estudiantes.

El Administrador será el encargado de velar por el cabal y oportuno cumplimiento de las normas legales y de todas y cada una de las obligaciones y compromisos contractuales asumidos por parte del ARRENDATARIO, durante todo el período de vigencia del contrato.

Adoptará las acciones que sean necesarias para evitar retrasos injustificados e impondrá las multas y sanciones a que hubiere lugar, así como también deberá atenerse a las condiciones generales y específicas de los pliegos. Respecto de su gestión, reportará al Jefe inmediato, debiendo comunicar todos los aspectos operativos, técnicos, económicos y de cualquier naturaleza que pudieren afectar al cumplimiento del objeto del contrato.

La ENTIDAD ARRENDADORA podrá cambiar de Administrador de contrato, para lo cual bastará cursar al ARRENDATARIO la respectiva comunicación, sin que sea necesario la modificación del texto contractual.





17. MULTAS

El arrendatario conviene en pagar al arrendador, en concepto de multa, la cantidad equivalente al CERO COMA UNO POR CIENTO (0,1 %) sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse, sin el IVA, por cada día de retardo en la ejecución de las obligaciones contractuales, así como por incumplimientos de las demás obligaciones contractuales que contrae en virtud de la contratación.

Si el valor de las multas excede del 5% del monto total del contrato, el arrendador podrá darlo por terminado anticipada y unilateralmente.

El cobro de las multas no excluye el derecho de la Unidad Educativa Concentración Deportiva de Pichincha para exigir el cumplimiento del contrato o para exigir su terminación o declararlo unilateralmente terminado, según corresponda y, en cualquiera de estos casos, requerir además el resarcimiento y pago de daños y perjuicios de conformidad con la Ley.

El pago de la multa no extingue la obligación principal del contratista.

18. ENTREGA DE OFERTAS

La recepción de ofertas se realizará en el día y hora señalados en el pliego, luego de lo cual la máxima autoridad o su delegado, adjudicará el arrendamiento al mejor postor.

Se entenderá que la oferta más conveniente es aquella que, ajustándose a las condiciones del pliego y ofrezca el mayor precio; y para la suscripción del contrato, el adjudicatario no requiere estar inscrito y habilitado en el RUP.”

Las ofertas deberán ser entregadas en la Unidad Educativa Concentración Deportiva de Dirección Distrital correspondiente, en las fechas indicadas por la misma considerando que se deberá realizar de la siguiente manera:

- En sobre cerrado que contenga la documentación en medio magnético (CD, memoria flash).
- La documentación deberá estar debidamente suscrita con el aplicativo Firma EC (parámetro obligatorio).

19. APERTURA DE OFERTAS

Dirección: Unidad Educativa Particular Concentración Deportiva de Pichincha

Ciudad: Quito

Calle principal: La Condamine

Secundaria: Manuel Cajías





20. VIGENCIA DE LA OFERTA:

La oferta se entenderá vigente hasta la fecha de celebración del contrato, pudiendo prorrogarse el plazo previsto por disposición del Ministerio de Educación.

21. COMISIÓN TÉCNICA:

La comisión técnica estará conformada, de acuerdo con lo establecido en el acápite correspondiente a “Procedimiento de contratación y selección para prestación de servicio de bar escolar (Aplica para los nuevos procesos de adjudicación de los bares escolares)”, del documento de LINEAMIENTOS PARA LA CONTRATACIÓN DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN MINEDUC.SAE.LBE.IE.001, de 25 de enero de 2023.

22. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD:

Elaborado por:

Darwin Carranza R.

Colector Unidad Educativa Concentración Deportiva de Pichincha

Aprobado por:

Dr. José Moncayo Aguirre

Rector Unidad Educativa Concentración Deportiva de Pichincha

