

SERVICIO INTEGRADO DE SEGURIDAD ECU 911

TÉRMINOS DE REFERENCIA

OBJETO DE CONTRATACIÓN:


ARRENDAMIENTO DE LA COCINA DEL SIS ECU 911 PLANTA CENTRAL, COORDINACIÓN ZONAL 2-9, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ELABORADO POR: DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

FECHA: 11 de octubre de 2023

SERVICIO	OBRA	CONSULTORÍA
X		

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Nombre: Nasly Cecilia Gutierrez Oviedo	<b>Nombre:</b> Christian Vinicio Chafuel Medina	<b>Nombre:</b> Gabriela Fernanda Armijo Bravo.
Cargo: Analista de Servicios Institucionales II	<b>Cargo:</b> Especialista de Servicios Institucionales	<b>Cargo:</b> Directora Administrativa
<b>Revisado por la Gestión de Adquisiciones dentro de las formalidades de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su Reglamento General y Resoluciones expedidas por el SERCOP.</b>		
Nombre: Daniel Alberto Herrera Zapata Cargo: Especialista de Adquisiciones		

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIG</b>	<b>VERSIÓ</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>


## 1. INTRODUCCIÓN

### 1.1 Antecedentes

Mediante oficio Nro. SIS-CGAF-2022-0028-OF de 14 de junio de 2022 la Ing. Fernanda Margarita Ayala Noboa, Coordinadora General Administrativa Financiera a esa fecha, solicitó al señor Fernando Villacis Cadena, Secretario Técnico de Gestión Inmobiliaria lo siguiente: *"(...) se realice la inspección de infraestructura de las áreas requeridas con el fin de determinar el canon de arrendamiento y de ser el caso informar sobre la documentación que sea necesaria para el análisis de lo solicitado (...)."*

Mediante oficio Nro. SETEGISP-DAUB-2022-0558-O de 29 de junio de 2022, emitido por el Ing. Rómulo Javier Torres Guadalupe, Director de Análisis y Uso de Bienes en el cual señala lo siguiente: *"(...) En este contexto, de conformidad con el ámbito de acción, a las competencias y atribuciones otorgadas a la SECRETARÍA TÉCNICA DE GESTIÓN INMOBILIARIA DEL SECTOR PÚBLICO, de coordinar, gestionar, administrar, custodiar, distribuir y controlar los bienes del sector público y demás que disponga el ordenamiento jurídico vigente; al principio de legalidad que dispone el artículo 226 de la Constitución de la República del Ecuador; y, al Oficio Nro. SIS- CGAF-2022-0028-OF de 14 de junio de 2022, mediante el cual solicitó disponer a quien corresponda se realice la inspección de infraestructura de las áreas con el fin de determinar el canon de arrendamiento y de ser el caso informar sobre la documentación que sea necesaria para el análisis de lo solicitado; esta Secretaría Técnica, previo a dar atención a su requerimiento, solicita de la manera más comedida, remita la siguiente documentación: "(...) 2. Informe mediante el cual su entidad justifique la necesidad de dar en arriendo un espacio de su propiedad para la presentación de un servicio, así como análisis de tres opciones tomadas en el sector para determinación del canon de arriendo, debidamente suscrito por el responsable del proceso (...)."*

Mediante memorando Nro. SIS-DA-2022-0868-M de 14 de Julio de 2022, la Directora Administrativa solicitó al Director de Administración de Recursos Humanos lo siguiente: *"(...) se disponga a quien corresponda se elabore un informe en el cual se justifique la necesidad de contar con un proveedor que brinde el servicio de alimentación a los servidores del Servicio Integrado de Seguridad ECU 911 Planta Central y Coordinación Zonal 2-9 y las entidades articuladas; tomando en consideración que dada las ubicación geográfica, el tiempo destinado para hacer uso del tiempo de almuerzo, no se posee locales cercanos que otorguen este servicio; y cabe aclarar que*


	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIG</b>	<b>VERSIÓ</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

*los servicios que brinde el mencionado proveedor deberán ser canceladas por los servidores que requieran dicho servicio. Lo solicitado es indispensable para continuar con la recopilación de la documentación preparatoria solicitada por la Secretaría Técnica de Gestión Inmobiliaria del Sector Público, para el respectivo análisis y determinar el canon de arrendamiento de los espacios físicos del SIS ECU911 (...).”*

Mediante oficio Nro. SIS-SIS-2022-0605-OF de 06 de septiembre de 2022, el Ing. Juan Zapata, Director General del SIS ECU 911 a esa fecha, remitió al Sr. Fernando Villacis, Secretario Técnico de Gestión Inmobiliaria, lo siguiente: *“(...) remito la documentación requerida, con la finalidad que se sirva disponer a quien corresponda, realice la inspección solicitada para establecer los términos del canon de arrendamiento de las áreas correspondientes al comedor, máquinas dispensadoras y cajero automático. (...)”*

Mediante oficio Nro. SETEGISP-DAUB-2022-0847-O 15 de septiembre de 2022, el Ing. Rómulo Torres, Director de Análisis y Uso de Bienes, solicitó a la Sra. Ana María Morales, Directora Administrativa a la fecha, *“SOLICITUD DE DOCUMENTACION FALTANTE PREVIO A LA EMISION DEL DICTAMEN TECNICO FAVORABLE PARA EL ARRENDAMIENTOS DE ESPACIOS DE PROPIEDAD DEL SERVICIO INTEGRADO DE SEGURIDAD ECU 911”,* lo siguiente: *“(...) en este contexto, de conformidad con el ámbito de acción, a las competencias y atribuciones otorgadas a la SECRETARIA TECNICA DE GESTION INMOBILIARIO DEL SECTOR PUBLICO, de coordinar, gestionar, administrar, custodiar, distribuir y controlar los bienes del sector público y además que disponga el ordenamiento jurídico vigente; al principio de legalidad que dispone el artículo 226 de la Constitución de la República del Ecuador; y, al Oficio Nro. SIS-SIS-2022-0605-OF de 6 de septiembre de 2022, mediante el cual remitió a esta Secretaria Técnica, la documentación solicitada con oficio Nro. SETEGISP-DAUB-2022-0558-O; esta Secretaria Técnica, informa a su representada que una vez revisada y analizada la documentación habilitante adjunta, se desprende que está incompleta, por lo, que se solicita de la manera más comedida remita lo siguiente:*

*1. Informe de Estudio de Mercado tomando en consideración tres opciones de bienes inmuebles, con similares características, que se ajusten a sus necesidades y presupuesto institucional, del cual se concluya la mejor opción, con fecha de emisión y debidamente suscritos por los responsables del proceso.*

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

*2. Canon o proforma de arriendo propuesto por la entidad requirente (propietarias del bien), en el cual se debe detallar las áreas a ser rentadas, si el valor del canon de arrendamiento incluye IVA y de ser el caso (servicios básicos) debidamente suscritos por el responsable del bien inmueble. (...)"*

Mediante oficio Nro. SETEGISP-SII-2023-0781-O, de fecha 27 de julio de 2023, suscrito por el Ing. Pablo Alfonso Saa Burbano, Subsecretario de Infraestructura Inmobiliar, en el cual emite "(...) *Dictamen Técnico favorable para que el Servicio Integrado de Seguridad ECU 911, inicie el procedimiento especial de arrendamiento de conformidad a lo establecido en la Ley de la materia, respecto del espacio físico del bien inmueble bajo su administración (cocina), para los fines específicos expresados en el oficio objeto de su petición, por cuanto cumple con las características técnicas requeridas para dicha utilización, sujeto a las recomendaciones establecidas en éste documento, además de tomar en consideración las medidas que sean necesarias para el resguardo de los fondos públicos que ingresarán por este servicio(...)*" 7. Conclusión: "(...) *Por lo expuesto y tomando como referencia el canon de arrendamiento más alto obtenido de las distintas opciones identificadas en el presente estudio de mercado, se define que el valor para el arrendamiento de la cocina del SIS ECU 911 cuya área es de 67.50 metros cuadrados corresponde a \$511,65 (Quinientos once con 65/100 dólares de los Estados Unidos de Norteamérica) más IVA, los valores por concepto de servicios básicos serán cancelados por el SIS ECU911 (...)*"

## **1.2 Base Legal:**

### **Constitución de la Republica del Ecuador**

*Sección octava*


*Trabajo y seguridad social*

*Art. 33.- El trabajo es un derecho y un deber social, y un derecho económico, fuente de realización personal y base de la economía. El Estado garantizará a las personas trabajadoras el pleno respeto a su dignidad, una vida decorosa, remuneraciones y retribuciones justas y el desempeño de un trabajo saludable y libremente escogido o aceptado.*

### **Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública**

*SECCION IV*

*DEL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES*

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

*Art. 59.- Régimen.- Los contratos de arrendamiento tanto para el caso en que el Estado o una institución pública tengan la calidad de arrendadora como arrendataria se sujetará a las normas previstas en el Reglamento de esta Ley.*

## **REGLAMENTO GENERAL A LA LEY ORGÁNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA**

*Artículo 219.- Procedimiento en caso de que la entidad contratante sea arrendadora.- Las entidades previstas en el artículo 1 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, podrán dar en arrendamiento bienes inmuebles de su propiedad, para lo cual, seguirán el siguiente procedimiento:*

*1. La máxima autoridad o su delegado publicará en el portal COMPRASPÚBLICAS, el pliego en el que se establecerá las condiciones en las que se dará el arrendamiento, con la indicación de la ubicación y características del bien. En el pliego se preverá la posibilidad de que el interesado realice un reconocimiento previo del bien ofrecido en arrendamiento.*

*Adicionalmente deberá publicar la convocatoria en la página web de la institución, o el uso de otros medios de comunicación que se considere pertinentes;*

*2. La recepción de ofertas se realizará en el día y hora señalados en el pliego, luego de lo cual la máxima autoridad o su delegado, adjudicará el arrendamiento al mejor postor; 3. Se entenderá que la oferta más conveniente es aquella que, ajustándose a las condiciones del pliego y ofrezca el mayor precio; y, 4. Para la suscripción del contrato, el adjudicatario no requiere estar inscrito y habilitado en el RUP.*


*Artículo 220.- Normas supletorias.- En todo lo relacionado a la selección del arrendador o arrendatario por parte de las entidades contratantes enlistadas en el artículo 1 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, se aplicarán los requisitos y procedimientos que determine el Servicio Nacional de Contratación Pública, las normas contenidas en la Codificación del Código Civil, la Codificación de la Ley de Inquilinato y el Código de Comercio.*

*En la fase de ejecución contractual se estará a lo dispuesto en la Ley de Inquilinato.*

*Lo no previsto en el contrato ni en la Ley de Inquilinato se regirá por lo establecido en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública*

## **NORMATIVA SECUNDARIA DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA -SNCP-**

*Artículo 6.- Información de la fase preparatoria y precontractual. - Además de los documentos relevantes a publicarse en el portal COMPRASPÚBLICAS, de conformidad con el Reglamento*

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

General a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, se publicarán en la fase preparatoria y precontractual los siguientes documentos:

(...) En los procedimientos de arrendamiento de bienes inmuebles, de ser el caso, deberán publicar en el portal COMPRASPÚBLICAS la respectiva autorización emitida por el ente regulador de gestión inmobiliaria del sector público, tanto para el inicio del procedimiento de arrendamiento, como para la prórroga y/o renovación de los contratos, según corresponda.

### 1.3 Justificación

Realizar el arrendamiento del espacio de la cocina que posee el SIS ECU 911 Planta Central y Coordinación Zonal 2-9, para que provea de alimentos como son: desayunos, almuerzos y meriendas a los servidores que laboran en las instalaciones, considerando que dentro del perímetro de 500 metros de la institución no existen restaurantes, bares, micro mercados, tiendas, que ofrezcan este tipo de servicio.

Conforme la Ley Orgánica del Servicio Público en su artículo 23, letra l) referente a los Derechos de las servidoras públicas, se dispone: “Son derechos irrenunciables de las servidoras y servidores públicos: “(...) Desarrollar sus labores en un entorno adecuado y propicio, que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar;...”; por ello, es necesario que la institución realice el proceso de contratación de arrendamiento a través la herramienta del Servicio Nacional de Contratación Pública; el cual permitirá garantizar un ambiente de trabajo idóneo considerando que se tiene atención 24 horas los 7 días a la semana y con turnos rotativos, denotando la necesidad de contar con un servicio de alimentación derivado del arrendamiento del espacio que mantiene el SIS ECU 911.

## 2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

“ARRENDAMIENTO DE LA COCINA DEL SIS ECU 911 PLANTA CENTRAL, COORDINACIÓN ZONAL 2-9, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN”.


## 3. OBJETIVO

### 3.1 Objetivos de la contratación

#### 3.1.1 Objetivo General

Realizar el arrendamiento del área de la cocina del SIS ECU 911 Planta Central y Coordinación Zonal 2-9, con el fin de contratar una empresa o persona natural que brinde el servicio de alimentación (desayunos, almuerzos y meriendas).

#### 3.1.2 Objetivos Específicos

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

- Ofertar el espacio físico de la cocina para el funcionamiento del servicio de alimentos para los servidores que laboran en las instalaciones del SIS ECU 911
- Garantizar el expendio de alimentos y bebidas saludables e higiénicamente preparadas para los servidores que hacen uso del comedor.
- 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.
- Velar por la seguridad de los servidores y trabajadores públicos, sobre todo de aquellos que laboran en turnos rotativos.

#### **4. ALCANCE:**

El presente proceso contempla el arrendamiento de la cocina del SIS ECU 911 ubicado en la ciudad de Quito, en la Planta Central y Coordinación Zonal 2-9, en la calle Julio Endara s/n Sector Parque Itchimbía.

El horario estimado del desayuno será de 06:00 a 10:00 horas, con el objetivo de cubrir las necesidades de los usuarios que ingresan a laborar en el SIS ECU 911, por lo que el desayuno debe estar disponible antes de la hora indicada para satisfacer la demanda.


La distribución de almuerzos se realizará a partir de las 11:30 hasta las 15:00 horas, horarios que las entidades articuladas hacen uso del tiempo de almuerzo; así el arrendatario deberá contar con el stock planificado, considerando que la hora de mayor afluencia es de 12:30 hasta las 14:00, y considerando el horario establecido para el personal del SIS ECU 911 considerando la Resolución Nro. SISDG-2019-11 de 29 de agosto de 2019 emitido por el Director General en esa época, en la cual se modifican los horarios de entrada, salida y descanso para el almuerzo en la jornada ordinaria, estableciéndose un período de 30 minutos para el almuerzo, que podrá ser utilizado por el personal administrativo en los horarios comprendidos entre: 12h30 a 13h00 - 13h00 a 13h30 - 13h30 a 14h00.

El arrendatario deberá preparar las meriendas y éstas deberán estar disponibles desde las 17:30 hasta las 19:30 horas.

Los platos a la carta deberán estar disponibles dentro de los horarios de atención del comedor.

El aforo total del comedor es de 100 personas con 13 mesas de 6 personas.

El SIS ECU 911 alberga aproximadamente al día a 500 servidores y trabajadores públicos. El servicio de restaurante – cafetería debe estar en condiciones de proporcionar al menos a la cantidad promedio de ventas detalladas en los productos y servicios esperados del presente documento.

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

Cabe señalar que la cantidad de preparaciones indicada es referencial y esta podrá variar en función de la calidad del servicio. El SIS ECU 911 no garantiza el número de usuarios del 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.


Para el expendio de alimentos, estos deben ser higiénicamente preparados, manejados con extrema asepsia, exhibidos o guardados en vitrinas o recipientes adecuados y debidamente protegidos; así como el arrendatario deberá exhibir los precios.

## 5. METODOLOGÍA DE TRABAJO


El arrendatario 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.

- Controles de producción y proceso
  - 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
  
- Higiene del personal
  - Uniformes
  - Guantes, Mascarilla, cofia
  - Lavado permanente y correcto de manos
  - Uñas cortas y sin esmaltes, manos sin lastimados, cabello recogido, sin barba (hombres).
  - No utilización de maquillaje, accesorios y/o bisutería.
  - Calzado adecuado y antideslizante
  
- Limpieza y desinfección

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

- 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:
  - 70°C en línea caliente para evitar contaminación.
  - Mantener cadena de frío para alimentos que requieran refrigeración y/o congelación.
- Capacitación del personal
  - Atención al Cliente
  - Buenas prácticas en manipulación de alimentos.
  - Buenas prácticas ambientales
  - Clasificación de residuos sólidos y orgánicos.
- Stock y almacenamiento adecuado de alimentos para cumplir con la demanda de comensales.
- El arrendatario deberá observar las normas ambientales y sanitarias vigentes aplicables.
- El Administrador de Contrato realizará la Inspección de evaluación sobre el estado de las instalaciones para verificar que los ayudantes de cocina garanticen un adecuado manejo de alimentos.
- Cumplimiento de las normas tributarias, laborales y de seguridad y salud ocupacional.
- El arrendatario deberá dotar a su personal de ropa de trabajo para trabajos en cocina, al igual que los siguientes y equipos de protección personal:
  - 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)

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

- Se realizarán reuniones trimestrales de seguimiento y evaluación de la calidad del servicio entre el Arrendatario, Administrador de Contrato y el delegado de la Dirección de Administración de Recursos Humanos
- El Administrador de Contrato valorará que los alimentos tengan procedencia agroecológica y/o agricultura familiar campesina.
- 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.


## 6. INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD Y QUE SE PONDRÁ A DISPOSICIÓN DEL PROVEEDOR

### A.- Condiciones del Inmueble

El comedor del SIS ECU 911 está ubicado en la planta baja de las instalaciones y está constituida de la siguiente manera:

No.	Descripción	Observaciones
1	Área	Salón: 179.46 m <sup>2</sup> / Baños:11.80 m <sup>2</sup> / Cocina: 67.5 m <sup>2</sup>
2	Piso	Porcelanato
3	Cubierta	Estructura Metálica y cielo raso de fibra mineral
4	Instalaciones Eléctricas	Iluminación con 34 lámparas en el comedor y 13 en la cocina
5	Puertas de acceso	Una puerta de cristal al ingreso del comedor y tres puertas para el servicio de la cocina (posterior, intermedia – salida de emergencia)
6	Ventanas Internas y Externas	Las ventanas son amplias y tiene iluminación y ventilación natural: del salón, cocina y baños
7	Número de Usuarios	Capacidad de 100 personas con (13 mesas de 6 personas)
8	Pagos de Servicios Básicos	El SIS ECU 911 realizará el pago de los servicios básicos generados en dicha área.

El Administrador del Contrato entregará al arrendatario dentro del primer mes, el listado de bienes conforme al numeral 7 de los productos y servicios esperados.

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

Los interesados podrán realizar un reconocimiento previo del bien ofrecido en arrendamiento, a partir del siguiente día de celebrada la audiencia de preguntas, respuestas y aclaraciones hasta el día previo a la presentación de ofertas.

## 7. PRODUCTO Y SERVICIO ESPERADO

La presente contratación tiene como objeto el arrendamiento de la cocina del SIS ECU 911 que tiene un espacio de 67.5 m<sup>2</sup> y el área donde se encuentra está compuesta por el salón, baños y la cocina, este último será puesto en arrendamiento.


### A.- Condiciones del Inmueble

El comedor del SIS ECU 911 está ubicado en la planta baja de las instalaciones y está constituida de la siguiente manera:

No.	Descripción	Observaciones
1	Área	Salón: 179.46 m <sup>2</sup> / Baños:11.80 m <sup>2</sup> / Cocina: 67.5 m <sup>2</sup>
2	Piso	Porcelanato
3	Cubierta	Estructura Metálica y cielo raso de fibra mineral
4	Instalaciones Eléctricas	Iluminación con 34 lámparas en el comedor y 13 en la cocina
5	Puertas de acceso	Una puerta de cristal al ingreso del comedor y tres puertas para el servicio de la cocina (posterior, intermedia – salida de emergencia)
6	Ventanas Internas y Externas	Las ventanas son amplias y tiene iluminación y ventilación natural: del salón, cocina y baños
7	Número de Usuarios	Capacidad de 100 personas con (13 mesas de 6 personas)
8	Pagos de Servicios Básicos	El SIS ECU 911 realizará el pago de los servicios básicos generados en dicha área.

### B. Menú y Valor del Desayuno.

Los productos y servicios esperados en el área del comedor del SIS ECU 911, es el expendio de venta de comida preparada cuyo menú deberá ser conforme las especificaciones detalladas en el INFORME DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR INSTITUCIONAL remitido por la Dirección de Administración de Recursos Humanos del SIS ECU 911, donde constan los siguientes productos:

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

Servicio de Alimentación:

Desayuno  
Almuerzo  
Merienda

El precio de venta de los desayunos, almuerzos y meriendas deberá ser conforme lo detallado en el *"INFORME DE RESULTADOS DE ENCUESTA SOBRE PRECIOS QUE LOS SERVIDORES DEL SIS ECU 911-ADMINISTRACIÓN CENTRAL Y COORDINACIÓN ZONAL 2-9 PAGARÍAN POR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN"*

Desayuno – \$1.50 a \$ 2.00  
Almuerzo – \$ 2.50 a \$ 3.00  
Merienda – \$ 2.50 a \$ 3.00

Además deberá brindar comida rápida y/o nutritiva que estará disponible las 24 horas del día como son:

Cafetería  
Productos de confitería  
Pastelería  
Jugos naturales o envasados  
Frutas frescas  
Bebidas hidratantes  
Bebidas gaseosas  
Bebidas lácteas  
Refrigerios  
Agua

**Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas y de cigarrillos.**


El precio de venta de los productos al consumidor podrá tener como máximo un 5% adicional al valor marcado como Precio de Venta al Público (PVP).

Cualquier modificación a los precios de los productos, será canalizada a través del Administrador del Contrato para su análisis y recomendación previa la autorización del Coordinador/a General Administrativo/a Financiero/a.

El arrendatario deberá llevar a cabo por lo menos 2 veces en el año los análisis de laboratorio pertinentes para determinar la calidad de los alimentos, los costos deberán ser asumidos por el arrendatario.

El Administrador de Contrato junto con el delegado de la Dirección de Administración de Recursos Humanos solicitarán la fecha para la inspección pertinente.

**C. Promedio de Venta de Desayunos, Almuerzos y Meriendas**

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>


De la información remitida respecto de la cantidad de desayunos, almuerzos y meriendas que se venden en el comedor de diciembre 2022, enero y febrero 2023, se obtiene los siguientes resultados.

Descripción	Desayuno	Almuerzo	Meriendas
Venta total de diciembre 2022	918	1007	282
Venta total de enero 2023	1623	1539	646
Venta total de febrero 2023	1232	1127	411
Total de ventas diciembre 2022 – enero y febrero 2023	3773	3673	1339
Promedio de venta diaria	50	73	18
Venta diaria mínima	16	15	7
Venta diaria máximo	77	120	68


#### D. Bienes a ser entregados al área del comedor

Mediante memorando No. SIS-DA-2023-0302-M de 3 de marzo de 2023, la Ing. Diana Carina Romero Galarza, Especialista de Activos remitió el listado de bienes que se encuentran ubicados físicamente en el área del comedor institucional que se detallan a continuación:


Código UAF	Código esby e	Cantidad	Catalogo	Descripción	Serie	Modelo	Marca
13107	8752315	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/AUTOSERVICIO/AUTO SERVICIO CALIENTE	Autoservicio Caliente	S/N	N/A	KELLAGE
13108	8752314	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/AUTOSERVICIO/AUTO SERVICIO CALIENTE	Autoservicio Caliente	S/N	N/A	KELLAGE
13428	N/A	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/CAMPANA EXTRACTORA	Campana Extractora	S/N	N/A	N/A
13413	8752321	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/COCHE MULTIUSO	Coche multiuso	S/N	N/A	N/A
13417	8752318	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/COCHE PORTA BANDEJAS	Coche porta bandejas	S/N	N/A	N/A
13418	8752319	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/COCHE PORTA BANDEJAS	Coche porta bandejas	S/N	N/A	N/A

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>						
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>						
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>						
	<b>CÓDIGO</b>				<b>VERSIÓN</b>		
	<b>ADM_FOR_04</b>				<b>04</b>		


13419	8752320	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/COCHE PORTA BANDEJAS	Coche porta bandejas	S/N	N/A	N/A
13404	N/A	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/COCINA ELÉCTRICA	Cocina eléctrica	S/N	N/A	N/A
13407	8752330	1	EQUIPOS DE LABORATORIO; CIENCIA; OBSERVACION Y COMPROBACION/CONGELADOR	Congelador Industrial	NEK2134GK	N/A	True
13104	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/CORCHOGRAFO	Corchografo	S/N	N/A	N/A
13106	8752317	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/COCHE PORTA BANDEJAS	Dispensador de Bandejas	S/N	DCBAI	KELLAGE
13110	8752326	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/DISPENSADOR DE JUGOS	Dispensador de jugos	S/N	D25-4	CRATHCO
13409	9047701	1	MUEBLES DE OFICINA/ESTANTERIA/METAL	Estantería Metálica	S/N	N/A	N/A
13410	9047702	1	MUEBLES DE OFICINA/ESTANTERIA/METAL	Estantería Metálica	S/N	N/A	N/A
14432	N/A	1	EQUIPOS DE SEGURIDAD; VIGILANCIA Y CONTROL/EXTINTOR/CO2	Extintor CO2-10LBS	S/N	10 LBS CO2	N/A
14738	2596444	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/EXTINTOR/EXTINTOR PQS	Extintor PQS-10LBS-GABINETE	S/N	10 LBS PQS	N/A
14397	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/EXTINTOR/EXTINTOR PQS	Extintor PQS-20LBS	S/N	20 LBS PQS	N/A
13405	8752328	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/FREIDORA DE PAPAS	Freidora de papas	S/N	N/A	N/A
13412	N/A	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/LAVADORA DE VAJILLA	Lavadora de vajilla	S/N	N/A	N/A
13423	8752323	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/LAVADORA DE VAJILLA	Lavadora de vajilla	4217534	H66MHZ HLA	HOBART
13402	8752325	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/LICUADORA	Licuadora	10030233	N/A	WEO

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>						
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>						
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>						
	<b>CÓDIGO</b>				<b>VERSIÓN</b>		
	<b>ADM_FOR_04</b>				<b>04</b>		


13102	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13103	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13112	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13113	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13114	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13115	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13116	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13117	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13118	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13119	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13120	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13121	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13122	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13123	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13124	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>						
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>						
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>						
	<b>CÓDIGO</b>				<b>VERSIÓN</b>		
	<b>ADM_FOR_04</b>				<b>04</b>		


13401	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13403	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13411	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13426	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13427	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Comedor	S/N	N/A	N/A
13422	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa de Cocina	S/N	N/A	N/A
13424	8752322	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/MESA DE PRELAVADO	Mesa de Prelavado	S/N	N/A	N/A
13109	8752316	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/MESA NEUTRA	Mesa Neutra	S/N	MNAI	KELLAGE
13420	8752324	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/MESA DE COMEDOR/MIXTO	Mesa Recepcion de Vajilla	S/N	N/A	N/A
13101	8752270	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/REFRIGERADOR	Refrigerador	148200230192	RI-587QZ	INDURAMA
13406	148892	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/REFRIGERADOR	Refrigerador	2100201581103	RI-780CROMA	INDURAMA
13408	N/A	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/REFRIGERADOR	Refrigerador	GSM T2LE BCFG PDZ4 08733	GSMT2L EBF GP	Profile
13421	N/A	1	MUEBLES DE CAFETERIA; COMEDOR Y SALA/REPISA/METAL	Repisa juego de 2	S/N	N/A	N/A
13125	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
13127	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

131 28	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 29	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 31	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 32	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 33	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 34	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 35	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 36	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 37	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 39	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 40	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 41	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 42	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 43	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 44	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 45	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 46	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 47	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 48	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 49	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 50	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 51	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A


	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>						
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>						
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>						
	<b>CÓDIGO</b>				<b>VERSIÓN</b>		
	<b>ADM_FOR_04</b>				<b>04</b>		

131 52	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 53	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 54	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 55	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 56	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 57	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 58	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 59	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 60	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 61	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 62	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
131 63	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
134 14	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
134 15	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
134 16	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
146 27	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
146 83	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
146 84	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
146 85	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
146 86	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
146 87	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
146 90	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>						
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>						
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>						
	<b>CÓDIGO</b>				<b>VERSIÓN</b>		
	<b>ADM_FOR_04</b>				<b>04</b>		

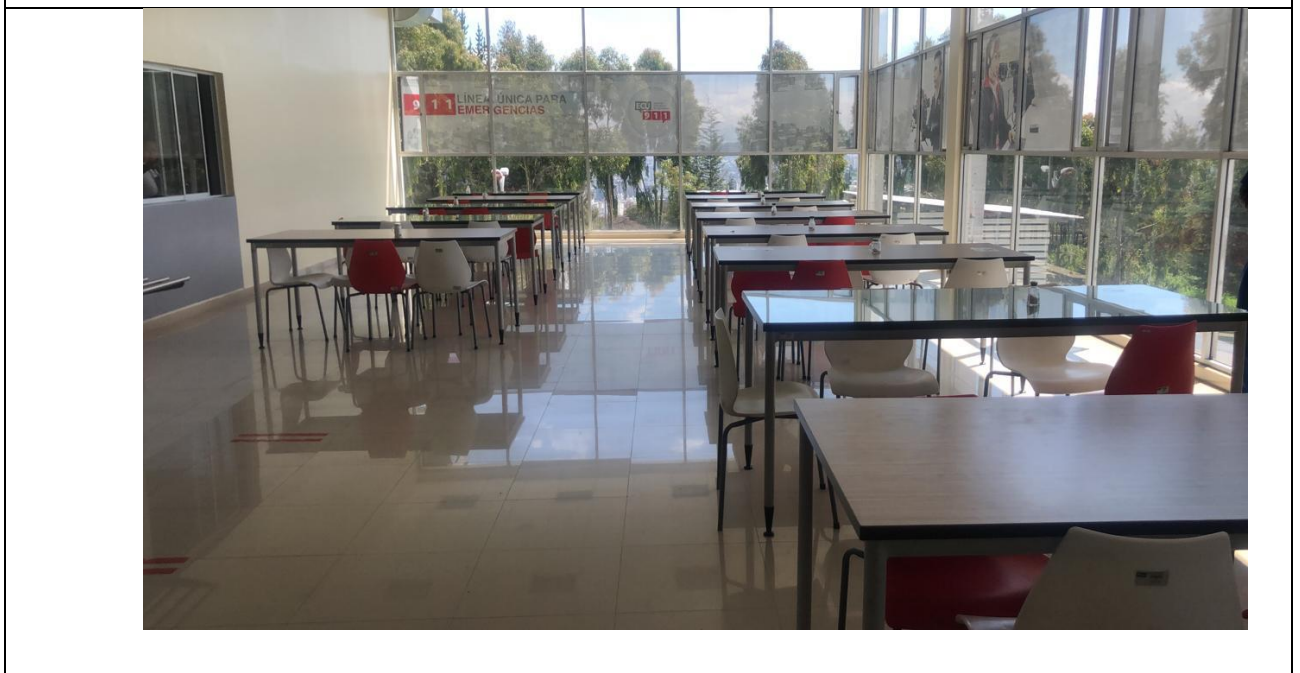
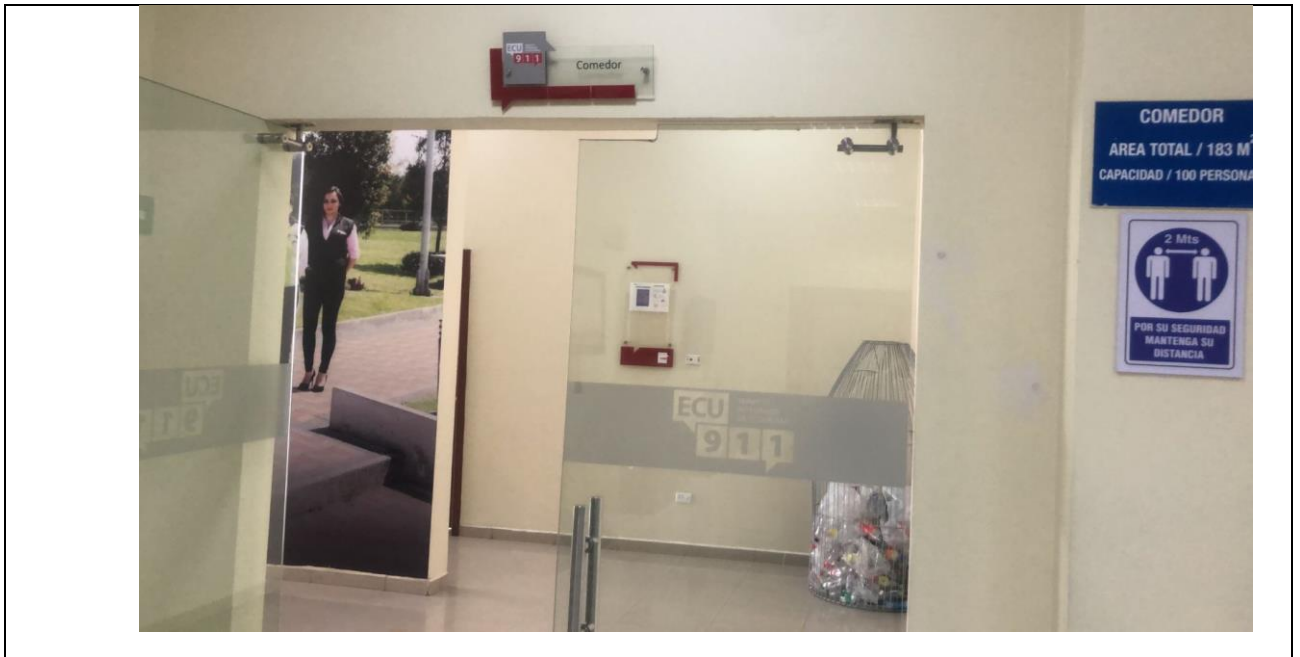
14691	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
14693	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
14694	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
14695	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
14697	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
14699	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
14700	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
14701	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
14702	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
14703	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
14704	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
15075	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
15077	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
15079	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/SILLA/ESTATICA	Silla Plástica Comedor	S/N	N/A	N/A
13425	8752331	1	EQUIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS/TRITURADORA DE ALIMENTOS	Trampa de Grasa	S/N	N/A	HOBA RT
03222	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/BASURERO/MIXTO	Basurero Ecológico grande	S/N	N/A	N/A
03247	N/A	1	BIENES SUJETOS A CONTROL/BASURERO/MIXTO	Basurero Ecológico grande	S/N	N/A	N/A


El Administrador de Contrato junto con la Unidad de bienes realizará la entrega de los bienes detallados donde se describirá el estado de los mismos.

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

El mantenimiento preventivo de los equipos será responsabilidad del arrendatario y se ejecutará una vez al año y en caso de presentarse daños que requieran de mantenimiento correctivos se deberán ejecutar de manera inmediata previa notificación al Administrador del Contrato.

#### E. Memoria fotográfica de las instalaciones



 <p>ECU SERVICIO INTEGRADO DE SEGURIDAD 911</p>	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>




**GESTIÓN ADMINISTRATIVA**  
**GESTIÓN DE ADQUISICIONES**  
**TÉRMINOS DE REFERENCIA**

**CÓDIGO**  
**ADM\_FOR\_04**


**VERSIÓN**  
**04**



	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

## 8. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Se deberá presentar un menú semanalmente de todas las preparaciones 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 1 año debe alcanzar el reconocimiento de Restaurantes saludables avalado por el Ministerio de Salud MSP. En caso de incumplimiento, tendrá un plazo de 3 meses para calificarse. En caso de ser reincidente será causa para la terminación del contrato.
- El arrendatario debe tener apertura para colaborar en las actividades del SIS ECU 911 relacionadas con el servicio de alimentación, tales como tratamiento de residuos y reciclaje, comunicación relativa a los beneficios de una alimentación saludable.
- Ejecutar el Contrato conforme a los términos de referencia establecidas en el pliego.
- El arrendatario estará obligado a cumplir con cualquier otra obligación que se derive natural y legalmente del objeto del Contrato y sea exigible por constar en cualquier documento del mismo o en norma legal específicamente aplicable.
- El arrendatario deberá contar con la gestión documental en materia de seguridad y salud en el trabajo según lo establecido en la normativa legal vigente.
- El arrendatario deberá proteger y salvar de responsabilidad a la Entidad Contratante y a sus representantes de cualquier reclamo o juicio que surgiera como consecuencia de la contravención o falta de cumplimiento de cualquier norma jurídica por parte del contratista o su personal. En caso de encontrar en los documentos contractuales una discrepancia o contradicción con relación a cualquier norma jurídica, el contratista deberá informar de esto a la Entidad Contratante.
- El arrendatario deberá llevar a cabo por lo menos 2 veces en el año los análisis de laboratorio pertinentes para determinar la calidad de los alimentos, los costos deberán ser asumidos por el arrendatario, y coordinará con el Administrador la inspección pertinente.
- El mantenimiento preventivo de los equipos será responsabilidad del arrendatario y se ejecutará una vez al año y en caso de presentarse daños que requieran de mantenimiento correctivos se deberán ejecutar de manera inmediata previa notificación al Administrador del Contrato.
- En caso de existir inconvenientes en la ejecución del contrato, el arrendatario deberá informar por escrito al Administrador del Contrato.
- El arrendatario será el único responsable del área de la cocina.
- El arrendatario será responsable de ejecutar los mantenimientos preventivos y correctivos de los bienes entregados.
- El arrendatario deberá realizar el pago del canon de arrendamiento en el plazo previsto.
- Suscribirá las actas de entrega recepción que correspondan al objeto 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


	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

otorgado o quien haga sus veces, con la finalidad de otorgar una seguridad adecuada a los servidores del SIS ECU 911

- No podrá subarrendar el espacio arrendado
- Todos los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas 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
- Utilizar las instalaciones objeto del arrendamiento, únicamente para la venta de comida y bebidas autorizadas
- Todo el personal deberá utilizar permanentemente mascarilla, gorros protectores y todos los equipos relacionados a la manipulación de alimentos mientras realiza las actividades en la preparación de alimentos, conforme lo determinado por el Ministerio de Salud a fin de garantizar la salud de todo actor interviniente en el desempeño del presente contrato
- El personal que trabaje dentro de la cocina 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.
- 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 los servidores
- 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

## 9. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

- Designar un Administrador de Contrato.
- Entregar la información necesaria al Administrador de Contrato para solventar cualquier inquietud relacionada a la presente contratación.
- Velar por el estricto cumplimiento de todas las obligaciones adquiridas en el presente instrumento.
- Gestionar los cobros respectivos referentes al canon de arrendamiento.
- Dar soluciones a las peticiones y problemas que se presentaren en la ejecución de la contratación, en un plazo de cinco (5) días contados a partir de la petición escrita formuladas por el proveedor adjudicado.
- Tomar todas las medidas necesarias para la adecuada ejecución de la contratación, con estricto cumplimiento de sus cláusulas, de alcance, metodología del trabajo y productos servicios esperados, debiendo velar por el cabal y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones atinentes al trámite, además de adoptar las acciones que sean necesarias para evitar retrasos injustificados e imponer las multas y sanciones a que hubiere lugar. Esta responsabilidad, de acuerdo con la Ley, es administrativa, civil y penal, según corresponda.

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

## 10. PLAZO DE EJECUCIÓN

La duración del contrato de arrendamiento será por el plazo de 2 años, contados a partir del día siguiente de la suscripción del Contrato.

## 11. VIGENCIA DE LA OFERTA

Las ofertas presentadas deberán estar vigentes por 90 días.

## 12. FINANCIAMIENTO

### 12.1 Canon Mensual de Arrendamiento

Conforme oficio Nro. SETEGISP-SII-2023-0781-O, emitido por la Secretaría Técnica de Gestión Inmobiliaria del Sector Público, determinó y autorizó el canon de arrendamiento mensual por un valor de \$511,65 (Quinientos once con 65/100 dólares de los Estados Unidos de Norteamérica) más IVA; los valores por concepto de servicios básicos serán cancelados por el SIS ECU911.

## 13. FORMA Y CONDICIÓN DE PAGO

El canon mensual que el oferente adjudicado pagará al SIS ECU 911, por la cocina, su equipamiento y la concesión del servicio será pagado dentro de los cinco primeros días de cada mes en la cuenta bancaria comunicada por la Dirección Financiera, debiendo notificar al Administrador de Contrato con una copia del documento tributario pertinente por el pago realizado por el arrendatario.


- 1.- Informe de Satisfacción del Administrador del Contrato
- 2.- Emisión de Factura por parte del SIS ECU 911
- 3.- Copia simple de los documentos habilitantes del arrendatario
- 4.- Acta Entrega Recepción Parcial/Definitiva

## 14. MULTAS

De conformidad con el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, por cada día de retraso en la ejecución de las obligaciones establecidas en el Contrato, se aplicará la multa del 1 por 1.000; las multas se calcularán sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el Contrato.

Si el valor de las multas impuestas llegara a superar el 5% del valor total del Contrato, el Servicio Integrado de Seguridad ECU 911 podrá terminar unilateralmente la adquisición del servicio.

## 15. GARANTÍAS

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

La garantía que se rendirá para esta contratación será por un valor económico igual al de dos meses del canon mensual de 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 deberá pagar al inicio del contrato, a través de cheque certificado.

La garantía se encontrará vigente durante el tiempo que dure el servicio y será devuelta una vez que se suscriba la correspondiente Acta de Entrega Recepción Definitiva.

## 16. LUGAR DE EJECUCIÓN Y FORMAS DE ENTREGA

La prestación del servicio deberá ser brindado en el edificio del Servicio Integrado de Seguridad ECU 911 Quito, calle Julio Endara s/n en el parque Itchimbía.

## 17. OFERENTE INVITADO

No aplica


## 18. CALIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

Para la verificación del cumplimiento de integridad y requisitos mínimos, se aplicará la metodología cumple / no cumple.

Parámetro	Cumple	No Cumple	Observaciones
Integridad de la Oferta			
Personal Técnico Mínimo			
Experiencia General			
Experiencia Específica			
Experiencia mínima del personal técnico			
Equipo Mínimo			
Especificaciones Técnicas / Términos de Referencia			
Otros Parámetros de Calificación			
Patrimonio (Personas Jurídicas) *			
Porcentaje de Valor Agregado Ecuatoriano Mínimo (VAE			

### 18.1 Integridad de la oferta

La integridad de la oferta se evaluará considerando la presentación de los formularios y requisitos mínimos previstos en el pliego.

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

La oferta ganadora será aquella que se ajuste a las condiciones de los términos de referencia y ofrezca el mayor precio de conformidad a lo dispuesto en el artículo 219 del Reglamento General a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

### 18.2 Experiencia General

Nro.	DESCRIPCIÓN	TEMPORALIDAD AÑOS MÍNIMO DE EXPERIENCIA	Nro. DE PROYECTOS	MONTO MÍNIMO	CONTRATOS PERMITIDOS	NÚMERO MÍNIMO DE SERVICIOS
1	Preparación de Alimentos	5 años	mínimo 1	\$ 1.227,96	mínimo 1	500

Monto Mínimo: Hace referencia a la experiencia general que debe presentar el oferente a través de contratos celebrados por los servicios de alimentación prestados y deberá presentar factura de prestación de servicios y cuya cuantía ascienda mínimo a \$ 1.227,96.


Número mínimo de servicios: Hace referencia a la experiencia general que debe presentar mediante contratos celebrados por los servicios de alimentación prestados o factura de prestación de servicios en referencia a desayunos, almuerzo o meriendas o platillos preparados y descritos en los contratos suscritos en preparación de alimentos y que la suma total de contratos presentados ascienda a mínimo a 500 servicios (platos, menús o servicios).

Para validar la experiencia general presentará al menos un mínimo de 1 (uno) instrumento que pueden ser: contratos celebrados por los servicios de alimentación prestados o factura de prestación de servicios.

### 18.3. Experiencia Especifica

Nro.	DESCRIPCIÓN	TEMPORALIDAD AÑOS MÍNIMO DE EXPERIENCIA	Nro. DE PROYECTOS	MONTO MÍNIMO	CONTRATOS PERMITIDOS	NÚMERO MÍNIMO DE SERVICIOS
1	Preparación de Alimentos en comedores en Instituciones públicas o privados, o bares escolares	5 años	mínimo 1	\$ 613,98	mínimo 1	250

Monto Mínimo: Hace referencia a la experiencia especifica que debe presentar el oferente a través de contratos celebrados en preparación en comedores en instituciones públicas o privadas o bares escolares, y deberá presentar facturas de prestación de servicios cuya cuantía ascienda mínimo a \$ 613,98.

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

Número mínimo de servicios: Hace referencia a la experiencia específica que debe presentar mediante contratos celebrados en comedores en instituciones públicas o privadas o bares escolares y deberá presentar facturas de prestación de servicios y que la suma total de contratos presentados ascienda a mínimo a 250 servicios (platos, menús o servicios).


Para validar la experiencia específica presentará al menos un mínimo de 1 (uno) instrumento que pueden ser: contratos celebrados por los servicios de alimentación prestados y factura de prestación de servicios.

#### 18.4. Personal técnico mínimo


No.	Función	Cantidad	Nivel de estudio	Titulación académica	Fuente o medio de verificación
1	Cocinero	1	Bachiller	Bachiller	Para verificar este parámetro se verificará que el título se encuentre registrado en el SENESCYT
2	Ayudante de cocina	1	Bachiller	Bachiller	Para verificar este parámetro se verificará que el título se encuentre registrado en el SENESCYT
3	Posillero	1	Bachiller	Bachiller	Para verificar este parámetro se verificará que el título se encuentre registrado en el SENESCYT

#### 18.5. Experiencia mínima del personal técnico

Nro.	Función	Descripción	Tiempo mínimo	Monto de Proyectos (de ser necesario)	Fuente o medio de verificación
1	Cocinero	Experiencia en la prestación del servicio de alimentación o elaboración de alimentos	3 años	N/A	Deberá presentar instrumentos que pueden ser copia de contratos celebrados y facturas emitidas en libre ejercicio profesional.

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

					<p>En caso de haber trabajado en relación de dependencia, se deberá remitir copia de certificados laborales que avalen la experiencia mínima requerida, las mismas que deberán contener el período (desde - hasta), actividades o funciones realizadas, fecha de emisión, datos del emisor (teléfono o correo electrónico) y estar suscrito por la persona que lo emite y copia del mecanizado del IESS de cada personal requerido que evidencia el tiempo de trabajo, en la empresa emisora del certificado.</p>
2	Ayudante de cocina	Experiencia en ayudante de cocina	2 años	N/A	<p>Deberá presentar instrumentos que pueden ser copia de contratos celebrados y facturas emitidas en libre ejercicio profesional.</p> <p>En caso de haber trabajado en relación de dependencia, se deberá remitir copia de certificados laborales que avalen la experiencia mínima requerida, las mismas que deberán contener el período (desde - hasta), actividades o funciones realizadas, fecha de emisión, datos del emisor (teléfono o correo electrónico) y estar suscrito por la persona que lo emite y copia del mecanizado del IESS de cada personal requerido que evidencia el tiempo de trabajo, en la empresa emisora del certificado.</p>
3	Posillero	Experiencia en el cargo de posillero, o encargado de lavar vajilla y limpieza de cocina.	1 año	N/A	<p>Deberá presentar instrumentos que pueden ser copia de contratos celebrados y facturas emitidas en libre ejercicio profesional.</p>

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

					<p>En caso de haber trabajado en relación de dependencia, se deberá remitir copia de certificados laborales que avalen la experiencia mínima requerida, las mismas que deberán contener el período (desde - hasta), actividades o funciones realizadas, fecha de emisión, datos del emisor (teléfono o correo electrónico) y estar suscrito por la persona que lo emite y copia del mecanizado del IESS de cada personal requerido que evidencia el tiempo de trabajo, en la empresa emisora del certificado.</p>
--	--	--	--	--	---


#### 18.6. Equipo mínimo

Se deberá contar con los siguientes equipos y herramientas:

No.	Equipos y/o instrumentos	Características	Cantidad	Fuente o medio de verificación
1	Dispensadores de agua y/o jugo 1 servicio	Dispensador en acero inoxidable antigoteo con sistema de mezclador de líquidos 2 servicios	1	NOTA: El oferente deberá presentar documentos comprobatorios en la cual se demuestre la propiedad de los equipos (Ejemplo: factura, nota de venta u otro documento comprobatorio); en caso de no ser propios, adjuntar una carta de compromiso en la cual se señale que en caso de ser adjudicado se compromete a comprar y/o alquilar los mismos
2	Hornos Microondas	Microondas de 20 litros	2	
3	Peladora de Papas	Equipo de acero inoxidable	1	
4	Ollas grandes, medianas y pequeñas	Acero Inoxidable	5	
5	Vajilla completa	Platos hondos o soperos, tendidos, postreros, tazas con platos, vasos, cubiertos) para al menos treinta (30) desayunos; y, cincuenta (50) almuerzos	50	

#### 18.7. Términos de Referencia

El SIS ECU 911 verificará que los oferentes en la oferta presentada, den cumplimiento expreso y preciso a los términos de referencia para los servicios que se van a contratar, específicamente en

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

el punto “Producto y Servicio Esperado”, se realizará la respectiva revisión de acuerdo a lo detallado en el formulario de componentes de los servicios ofertados.

#### 18.8. Otros Parámetros de Calificación

- Personal calificado y certificado
  - Certificado médico y certificado de vacunas, vacunas COVID del personal mínimo.
  - 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) vigentes.
  - Certificado de capacitación en buenas prácticas ambientales, especialmente para el manejo de residuos sólidos comunes, especiales y peligrosos vigente.

#### 18.9. Oferta Económica

La evaluación de la Oferta Económica se efectuará con base a lo determinado en el Art. 219 del RGLOSNC: “(...) 3. Se entenderá que la oferta más conveniente es aquella que, ajustándose a las condiciones del pliego, ofrezca el mayor precio”, siendo el mínimo el canon mensual de arrendamiento de \$ 511,65 (Quinientos once con 65/100 dólares de los Estados Unidos de Norteamérica) autorizado por la Secretaría Técnica de Gestión Inmobiliaria del Sector Público

#### 18.10. Patrimonio

No aplica

#### 18.11. Análisis de los Índices Financieros


No aplica

#### 19. CÓDIGO CPC

CPC	DESCRIPCIÓN
721120012	SERVICIOS DE ARRENDAMIENTO DE EDIFICOS UN BAR COMEDOR

#### 20. RECOMENDACIÓN DESIGNACIÓN DELEGADO:

Se recomienda designar como delegado al señor Marcos Paúl Paredes Sánchez, Especialista de Recursos Humanos, quien será responsable de llevar adelante la fase precontractual del referido proceso, participará en todas las etapas del mismo y elaborará el Informe con el análisis correspondiente del proceso y la recomendación expresa de adjudicación o declaratoria de desierto de proceso, o cancelación según corresponda, dirigido a la Autoridad del SIS ECU 911, para su respectiva resolución.

	<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>GESTIÓN DE ADQUISICIONES</b>	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>
	<b>ADM_FOR_04</b>	<b>04</b>

## 21. RECOMENDACIÓN DE ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

Se recomienda designar al Andrea Carolina Dávila Alvear, Directora de Servicios Procesos y Calidad del Servicio Integrado de Seguridad ECU 911 como Administrador de Contrato, quien velará por el cabal y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas de la orden de servicio. El administrador deberá canalizar y coordinar todas y cada una de las obligaciones contractuales convenidas, observando lo dispuesto en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública; su Reglamento General; Resoluciones emitidas por el Servicio Nacional de Contratación Pública- SERCOP, Normas de Control Interno y recomendaciones emitidas por la Contraloría General del Estado, en los Informes respectivos; y, demás normativa legal vigente aplicable.

## 22. ENTREGA DE OFERTAS

La oferta se deberá presentar al correo electrónico [compraspublicas@ecu911.gob.ec](mailto:compraspublicas@ecu911.gob.ec); hasta la fecha límite para su presentación debidamente firmada electrónicamente.

El sistema de suscripción y validación de documentos firmados electrónicamente admitido será el sistema FIRMA EC, provisto por el Ministerio de Telecomunicaciones y de la Sociedad de la Información.

## 23. APERTURA DE OFERTAS

La apertura de las ofertas se realizará en el primer piso del SIS ECU 911, en las oficinas de la Dirección Administrativa.

## 24. ANEXOS

- Memorando Nro. SIS-DARH-2023-0246-M
- INFORME DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR INSTITUCIONAL
- Memorando Nro. SIS-DA-2023-0291-M
- Porciones de venta de comida
- Memorando Nro. SIS-DA-2023-0302-M
- LISTADO BIENES DEL COMEDOR
- Memorando Nro. SIS-DARH-2023-0347-M
- INFORME DE RESULTADOS DE “ENCUESTA SOBRE PRECIOS QUE LOS SERVIDORES DEL SIS ECU 911- ADMINISTRACIÓN CENTRAL Y COORDINACIÓN ZONAL 2-9 PAGARÍAN POR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN”
- Oficio Nro. SETEGISP-SII-2023-0781-O