



**esPOCH**

Unidad de  
Compras Públicas

**PLIEGOS PARA EL PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ENTIDADES CONTRATANTES- COMO ARRENDADORAS**

**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO**

**CÓDIGO DEL PROCESO:**

**ARBI-ESPOCH-2024-13**

**OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:**

**ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACIÓN DE UN FOOD TRUCK EN EL CAMPUS CENTRO DE LA SEDE ORELLANA DE LA ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO**

**RIOBAMBA, SEPTIEMBRE DE 2024**



**epoch**

Unidad de  
Compras Públicas

## **PLIEGOS PARA EL PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ENTIDADES CONTRATANTES- COMO ARRENDADORAS**

El **PLIEGO** que contiene las condiciones de participación del presente procedimiento de contratación, ha sido dividido en cinco componentes sustanciales y que forman parte integrante del mismo:

### **SECCIÓN I**

#### **I: Convocatoria**

Contendrá toda la información relevante para garantizar la concurrencia y transparencia del procedimiento de selección de proveedores.

### **SECCIÓN II**

#### **II: Condiciones particulares del arrendamiento.**

Se establece la información y reglas específicas que rigen al procedimiento de contratación. La ESPOCH señalará las especificidades del procedimiento al que se convoca y para el efecto detallará e individualizará las condiciones del mismo.

### **SECCIÓN III**

#### **III: Cronograma del proceso, condiciones de presentación de la oferta, procedimiento de evaluación y calificación de las ofertas presentadas y obligaciones de las partes.**

Contiene la información y reglas de participación comunes relacionadas al objeto de contratación, la forma de evaluación y calificación de las ofertas presentadas; y, las obligaciones de las partes, las resoluciones, disposiciones administrativas dictadas por el SERCOP, que de ser el caso se emitan durante el procedimiento, quedan incorporadas a los pliegos y se aplicarán de manera obligatoria.

### **SECCIÓN IV**

#### **IV: Formulario de la Oferta**

Comprende los documentos que el oferente deberá presentar como requisitos mínimos de la oferta, integrado por los formularios de la oferta, en el cual se describen los compromisos y obligaciones a los que se adhiere el oferente.

### **SECCIÓN V**

#### **V: Proyecto de contrato.**

Se adjunta modelo general de contrato, el cual será ajustado y modificado al momento de elaboración del instrumento final en la Dirección Jurídica de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo y posterior suscripción por las partes.



**espoch**

Unidad de  
Compras Públicas

## ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

### PROCESO: ARBI-ESPOCH-2024-13

#### SECCIÓN I

#### CONVOCATORIA

Se convoca a las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, asociaciones de éstas o consorcios o compromisos de asociación, que tengan su domicilio fiscal en el Ecuador, legalmente capaces para contratar, a que presenten sus ofertas para el ***ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACIÓN DE UN FOOD TRUCK EN EL CAMPUS CENTRO DE LA SEDE ORELLANA DE LA ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO***, sin necesidad de que se encuentren inscritos y habilitados en el Registro Único de Proveedores -RUP, de conformidad con el Reglamento General a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública. ***El food truck se ubicará en el lugar asignado por el director de la Sede Orellana en el Campus Centro ubicada en el barrio Paraíso Amazónico calles Fray Gaspar de Carvajal entre Quito y Napo, pudiendo ser reubicado de acuerdo con los intereses institucionales en otro sitio del mismo campus.***

***El contrato de arrendamiento tendrá una vigencia de tres años, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato***

Las condiciones generales de esta convocatoria son las siguientes:

1. El pliego estará disponible, sin ningún costo, en la página WEB Institucional de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (<https://www.espoch.edu.ec/>) y en el Portal de COMPRAS PUBLICAS ([www.compraspublicas.gob.ec](http://www.compraspublicas.gob.ec)).
2. ***Los interesados podrán realizar un reconocimiento previo del espacio físico a ser arrendado para colocar el food truck con el servicio de alimentos preparados, snacks y bebidas sin alcohol ni sustancias estupefacientes el día y la hora determinada en los pliegos; esta actividad será coordinada con la Dirección de Bienestar Estudiantil y Politécnico. En caso de no realizar el reconocimiento previo, los interesados o el ganador no podrá aducir falta de conocimiento de las condiciones del lugar para dar inicio al servicio.***



3. Los interesados podrán formular preguntas hasta el día y la hora señalados en el pliego al correo electrónico: [iquinzo@epoch.edu.ec](mailto:iquinzo@epoch.edu.ec) ; y la Comisión de Evaluación se encargará de absolver obligatoriamente todas las preguntas y realizar las aclaraciones necesarias.
4. La base mensual del canon de arrendamiento correspondiente al espacio físico que ocupará el food truck, es el siguiente:  
***Base de la oferta económica: \$ 41,40 + IVA + \$ 20 por concepto de servicios básicos.***  
  
***Se depositará una garantía que consistirá en un valor equivalente a tres meses de arrendamiento según corresponda la oferta ganadora, realizado mediante transferencia que deberá ser registrado en Tesorería institucional y puesto en conocimiento de la Dirección Jurídica como requisito para la firma del contrato.***
5. ***Las formas y condiciones de pago mensual por el uso de espacio físico que ocupará el food truck, se detalla en la Sección II de los pliegos.***
6. ***El horario de atención será cumplido de manera estricta, garantizando el servicio (5 días de la semana en el horario de 08h00 a 18h00 (ininterrumpidamente), y cuando por necesidad de la Institución, Facultad y/o Carrera se deba laborar o extender el horario de atención.***
7. ***La presentación de las ofertas se realizará de la siguiente manera: 1) En caso de que el oferente posea firma electrónica, enviará su oferta debidamente firmada únicamente por el correo electrónico: [iquinzo@epoch.edu.ec](mailto:iquinzo@epoch.edu.ec) hasta el día y hora establecidos en el pliego, y ya no será necesario la presentación en físico. 2) En caso de que el oferente no posea firma electrónica, presentará su oferta de manera física debidamente suscrita, en un sobre cerrado en la Unidad de Compras Públicas de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, campus Riobamba, ubicado en el edificio de administración central dos, segundo piso.***
8. La apertura pública de las ofertas se realizará una hora después de terminado el plazo para la presentación de las mismas, en la Unidad de Compras Públicas de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, y lo realizará la Comisión Técnica designada para el efecto.
9. El procedimiento se ceñirá a las disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su Reglamento General, la normativa expedida por el SERCOP y el presente pliego.



**esPOCH**

Unidad de  
Compras Públicas

10. La Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, se reserva el derecho de cancelar o declarar desierto el procedimiento de contratación, situación en la que no habrá lugar a pago de indemnización alguna.

Riobamba, septiembre de 2024

Ing. Byron Ernesto Vaca Barahona PhD.

**RECTOR ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO**



**espoch**

Unidad de  
Compras Públicas

## **PROCESO: ARBI-ESPOCH-2024-13**

### **SECCIÓN II**

#### **CONDICIONES PARTICULARES DEL ARRENDAMIENTO**

**2.1 Términos de referencia:** A continuación, se detallan las condiciones para la participación de los oferentes en el proceso de arrendamiento en la Sede Orellana de la Espoch.

#### ***ANTECEDENTES.***

La Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, es una institución de educación superior, con personería jurídica de derecho público, autonomía, sin fines de lucro, creada mediante Ley Constitutiva No. 6909, publicada en el Registro Oficial Nro. 173 de fecha 07 de mayo de 1969 y el Decreto Nro. 1223, publicado en el Registro Oficial Nro. 425 de fecha 06 de noviembre de 1973, mediante el cual obtuvo la actual denominación; con domicilio en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, se rige por la Constitución de la República del Ecuador, La Ley Orgánica de Educación Superior, su Reglamento General, otras leyes conexas.

La ESPOCH, se encuentra actualmente en uno de los más altos estándares de calidad de educación superior a nivel nacional e internacional, tiene gran demanda de bachilleres que desean cursar sus estudios en esta institución; por ello, la mayoría de los estudiantes que se encuentran en las diversas carreras, provienen de otras provincias del país; así como también de estudiantes extranjeros.

Las actividades académicas e investigativas desarrolladas en la ESPOCH, son reconocidas a nivel nacional e internacional, a través de convenios de cooperación, concursos y eventos en general, que han contribuido a su prestigio.

Sobre la base del informe favorable de la Subcomisión Académica de Pregrado del Consejo Nacional de Educación Superior, en sesión realizada el 12 de julio de 2007, mediante resolución RCPS16.No217.07 resolvió aprobar la creación de la Extensión Universitaria de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo en el Norte Amazónico.

Al campus centro de la Sede Orellana de la ESPOCH asisten los estudiantes de la carrera de Ingeniería Industrial y tecnologías de información y no cuentan con cafetería que cubran las necesidades de alimentación a sus estudiantes, por lo que imprescindible la colocación de un food truck, que permita garantizar una alimentación completa, equilibrada, satisfactoria y adecuada.

#### ***OBJETO DE CONTRATACIÓN***

**ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACIÓN DE UN FOOD TRUCK EN EL CAMPUS CENTRO DE LA SEDE ORELLANA DE LA ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO**



**esPOCH**

Unidad de  
Compras Públicas

### ***OBJETIVO***

Proporcionar a los estudiantes y docentes politécnicos del campus centro de la Sede Orellana una alternativa que les permita satisfacer sus necesidades de alimentación de manera permanente.

### ***ALCANCE***

La prestación del servicio de expendio de alimentos preparados, procesados y y bebidas sin alcohol debe realizarse en el campus centro de la sede Orellana de la ESPOCH, en ese caso el Director de la Sede Orellana previo informe del DIM, definirá el lugar. Este punto de expendio temporal o permanente debe ser única y exclusivamente administrado por el adjudicatario y no podrá subarrendar.

La Dirección de Bienestar Estudiantil y Politécnico como fiscalizador del contrato será la encargada de supervisar, controlar y regular el servicio que brinde el food truck, de tal manera que la comunidad politécnica del campus centro de la Sede Orellana encuentre satisfacción en sus necesidades alimenticias.

### ***PLAZO DE EJECUCIÓN***

El arrendamiento tendrá una vigencia de tres años, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato. El plazo para la instalación y funcionamiento de las máquinas es de 15 días posteriores a la firma de contrato.

### ***UBICACIÓN***

El food truck se ubicará en el lugar asignado por el Director de la Sede Orellana en el Campus centro ubicada en el barrio Paraíso Amazónico calles Fray Gaspar de Carvajal entre Quito y Napo, pudiendo ser reubicado de acuerdo con los intereses institucionales en otro sitio del mismo campus.

### ***RECONOCIMIENTO PREVIO***

Los interesados podrán realizar un reconocimiento previo del espacio físico a ser arrendado para colocar el food truck con el servicio de alimentos preparados, snacks y bebidas sin alcohol ni sustancias estupefacientes el día y la hora determinada en los pliegos; esta actividad será coordinada con la Dirección de Bienestar Estudiantil y Politécnico.

En caso de no realizar el reconocimiento previo, los interesados o el ganador no podrá aducir falta de conocimiento de las condiciones del lugar para dar inicio al servicio.



## ***METODOLOGIA – EVALUACION DE LA OFERTA***

La evaluación de la oferta se realizará aplicando lo determinado en el REGLAMENTO DE ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y ESPACIOS EN DONDE SE PRESTARÁN LOS SERVICIOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS, IMPRESIONES Y COPIADO, LIBRERÍAS Y ALMACENES DE LA ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO, y en la documentación de la etapa preparatoria.

### ***BASE DE LA OFERTA ECONÓMICA / CANON DE ARRENDAMIENTO***

El Canon de arrendamiento corresponde al valor a pagar por el espacio físico que ocupará el food truck, y cuyo valor es:

Base de la Oferta Económica base \$ 41,40 + IVA + 20 dólares de Servicios Básicos

**Se depositará una garantía que consistirá en un valor equivalente a tres meses de arrendamiento según corresponda la oferta ganadora, realizado mediante transferencia que deberá ser registrado en Tesorería institucional y puesto en conocimiento de la Dirección Jurídica como requisito para la firma del contrato.**

### ***FORMAS Y CONDICIONES DE PAGO MENSUAL***

- Desde la Dirección de Bienestar Estudiantil y Politécnico se entregará la orden de pago.
- El pago se realizará mediante depósito bancario y se deberá entregar en la secretaría de la Dirección de Bienestar Estudiantil y Politécnico el comprobante de pago, para dar así cumplimiento con lo estipulado en el contrato de arrendamiento.
- Se cancelará puntualmente el valor de canon de arrendamiento mensual, dentro de los cinco primeros días del mes.
- El incumplimiento en el pago puntual del valor de canon de arriendo, así como el incumplimiento del servicio a prestar u otra falta, la institución iniciará los procedimientos establecidos en el reglamento de arrendamiento vigente.
- Observación: El canon de arrendamiento (arriendo y servicios básicos) se cobrarán a partir del día siguiente de la suscripción del contrato. Si el contrato, no fuese suscrito el primer día del mes, se calculará el valor proporcional por el tiempo que faltare hasta completar el mes.

### ***HORARIO DE ATENCIÓN***



**esPOCH**

Unidad de  
Compras Públicas

El horario de atención será cumplido de manera estricta, garantizando el servicio (5 días de la semana en el horario de 08h00 a 18h00 (ininterrumpidamente), y cuando por necesidad de la Institución, Facultad y/o Carrera se deba laborar o extender el horario de atención.

### ***CONDICIONES FISICAS, HIGIENICAS Y SANITARIAS***

**Físicas.** - Todo el equipo y utensilios que puedan entrar en contacto con los alimentos deben estar en buen estado y resistir las repetidas operaciones de limpieza y desinfección. En cualquier caso, el estado de los equipos y utensilios no deben representar una fuente de contaminación de los alimentos.

El arrendatario/a debe tomar las medidas necesarias para que no se permita manipular los alimentos, directa o indirectamente, al personal del que se conozca formalmente padece de una enfermedad infecciosa susceptible de ser transmitida por alimentos, o que presente heridas infectadas, o irritaciones cutáneas.

Aplicar el protocolo de bioseguridad frente al COVID-19 (ver anexo 2)

**Señaletica.** - Debe existir un sistema de señalización básica de una cocina, ubicados en el interior del food truck, para conocimiento del personal.

**Almacenamiento.** - Las materias primas e insumos deberán almacenarse en condiciones que impidan su deterioro, en lugares específicos y rotulados para eviten la contaminación y reduzcan al mínimo su daño o alteración; además deben someterse, si es necesario, a un proceso adecuado de rotación periódica.

**De manera aleatoria se aplicará encuestas para conocer el nivel de satisfacción del servicio a la comunidad politécnica.**

**Limpieza y desinfección.-** El food truck deberá contar con un plan de mantenimiento, limpieza y desinfección general en el que se detallará además un plan de control de plagas (registro/documentación) que avale el mismo, el cual debe ser realizado por personal externo o interno capacitado; en caso que la actividad se realice por personal interno, el responsable será el propietario del establecimiento o su delegado y se deberá contar con el procedimiento correspondiente y sus respectivos registros, así:



| Áreas                           | Procedimiento | Insumos de limpieza | Responsable |
|---------------------------------|---------------|---------------------|-------------|
| Higiene para el personal        |               |                     |             |
| Higiene de pisos y paredes      |               |                     |             |
| Higiene para alimentos          |               |                     |             |
| Higiene de equipos y utensilios |               |                     |             |
| Plagas                          |               |                     |             |
| Otros                           |               |                     |             |

### **Desechos**

- Detallar el procedimiento que utilizará para el manejo adecuado de los desechos: orgánicos e inorgánicos; debiendo contar con un sistema de reciclaje.
- Entregar a un gestor autorizado los residuos peligrosos o especiales, que garantice su correcta eliminación evitando la contaminación ambiental si existiera.

Se aplicará el **Anexo I** la “GUIA DE BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES EN CAFETERIAS” con la que cuenta actualmente la ESPOCH, aprobada mediante Resolución de Consejo Politécnico 270. CP.2024.

### **MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD.**

Respetar y Cumplir las políticas, lineamientos y medidas preventivas de bioseguridad establecidas por el COE Nacional e Institucional, ante la presencia de enfermedades como el COVID-19, aplicando las medidas generales de prevención mediante el Protocolo de Bioseguridad General de las cafeterías, centros de impresión y copiado, librería, almacén, isla cafetería, comedor politécnico, espacios para kioscos-fulltrack, máquinas dispensadores de bebidas y snacks, que fue elaborado por la Dirección de Bienestar Estudiantil y Politécnico, para que puedan brindar el servicio de alimentación, mismo que deberá ser tomado en cuenta para garantizar la seguridad y protección de la salud e integridad de los miembros de la comunidad politécnica.

La Dirección de Bienestar Estudiantil y Politécnico y el Arrendatario del espacio físico celebrarán una Carta Compromiso asumiendo con todos los lineamientos y medidas preventivas de bioseguridad establecidas por el COE Nacional e Institucional.



**esPOCH**

Unidad de  
Compras Públicas

La ESPOCH, podrá en cualquier momento suspender o modificar las medidas de bioseguridad en conformidad a las disposiciones que se resuelvan por los organismos de control, COE Nacional e Institucional.

### ***CONDICIONES DEL SERVICIO Y CALIDAD DEL PRODUCTO***

- Los alimentos procesados y bebidas sin alcohol deben contar con registros sanitarios vigentes.
- Todos los alimentos procesados y bebidas sin alcohol deben disponer de la etiqueta impresa en la que se indique condición de la ración, tipo y cantidad de sus componentes, etiquetado de semaforización de alimentos, la información nutricional de estos, fecha de elaboración, vencimiento y lote.
- El/la arrendataria deben cumplir con la forma de conservación especialmente en los productos de corta duración como leche, yogurt, postres, etc. y evitar la caducidad de los productos.
- No se podrá expender alimentos caducados, deberán ser retirados de manera inmediata.
- Los diferentes tipos de alimentos preparados dentro o fuera de las instalaciones deben cumplir normas estrictas de higiene, salubridad, conservación y de alto valor nutricional a fin de evitar que se presenten enfermedades o desorden gastrointestinales por consumo de los alimentos expendidos en el mismo.
- La Dirección de Bienestar Estudiantil y Politécnico como fiscalizador del servicio y del contrato realizará visitas periódicas a las instalaciones para la verificación de asepsia, higiene y calidad de los productos.
- Dentro de las políticas establecidas para el cuidado del medio ambiente, la ESPOCH se une a esta campaña de reducción en el uso de material desechable y/o plástico (tarrinas con sus tapas, sorbetes, vasos, platos, cucharas, tenedores, cuchillos y otros), garantizando así la disminución de forma general en los predios institucionales del uso del plástico.  
**Se aplicará la “GUIA DE BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES EN CAFETERIAS”, que cuenta actualmente la ESPOCH, la guía se encuentra en el ANEXO I de este documento.**
- El o los oferentes que participen en el proceso deberá proponer alternativas para disminuir el uso de bebidas en botella de plástico y utensilios de plástico.
- Separar los residuos en su lugar de origen, esto es, en el momento en que se generen, depositándolos en los diferentes contenedores habilitados al efecto y separándolos correctamente, según tipos o características de los residuos producidos.

### ***BIENES E INFRAESTRUCTURA***

**BIENES.** - Todos los bienes que se utilicen serán propiedad del arrendatario.

**INFRAESTRUCTURA.** - El arrendatario para iniciar la prestación del servicio recibirá el espacio físico mediante acta entrega-recepción en base al informe de constatación física



**espoch**

Unidad de  
Compras Públicas

emitido por el personal asignado de la Dirección de Infraestructura y Mantenimiento, el acta será firmada por la Directora Administrativa, Directora de Bienestar Estudiantil y Politécnico y el/la Arrendatario/a.

Durante el periodo de vigencia del contrato, El food truck debe encontrarse en perfectas condiciones físicas, pintado adecuadamente sin signos de deterioro, el cuidado de las instalaciones eléctricas y de agua son responsabilidad del arrendatario.

La institución proveerá los servicios básicos (agua y electricidad) durante la vigencia del contrato.

El arrendatario/a deberá mantener en perfectas condiciones de limpieza interna y externa, donde se ubique el food truck.

La colocación de mesas y sillas por parte de él/la Arrendatario/a a fin de complementar el servicio de alimentación a la Comunidad Politécnica, deberá ser coordinado con el Director de la Sede Orellana Campus Centro, sin que esto signifique algún cobro adicional por el espacio externo utilizado.

### ***PRECIOS DE LOS PRODUCTOS PARA LA VENTA***

Los precios de los productos alimenticios que se expendan en el food truck, como: alimentos preparados (snacks y bebidas sin alcohol) y alimentos a ser elaborados estarán acorde a los del mercado; la lista de precios deberá ser publicada a vista del público general

**TABLA REFERENCIAL DE PRECIO MÁXIMOS DE VENTA AL PÚBLICO**

| <b>PRODUCTOS</b>                                                                                                      | <b>PRECIOS \$</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>DESAYUNOS POLITÉCNICOS</b><br>(café en agua o leche, tostada, huevo, jugo, fruta*)                                 | 1,50              |
| <b>ALMUERZOS POLITÉCNICOS</b><br>(sopa, segundo plato, jugo)                                                          | 2,50              |
| <b>PLATOS A LA CARTA **</b>                                                                                           | 2,50              |
| <b>PLATO DEL DÍA **</b><br>(Mote con chicharrón, ceviche de chochos, choclo con queso, habas con queso, bolón, otros) | 1,00 / 1,50       |
| <b>PLATO SALUDABLE DEL DÍA ***</b><br>(Ensalada de frutas, morocho, coladas, avenas, yogurt y granola, otros)         | 1,00              |
| <b>PLATO TIPICO **</b> (uno por semana)                                                                               | 3,00              |
| <b>COMIDA RÁPIDA:</b><br>Salchipapa                                                                                   | 1,00              |
| Papi carne                                                                                                            | 1,25              |



**espoch**

Unidad de  
Compras Públicas

|                                          |                                                  |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Papi pollo                               | 1,50                                             |
| Hamburguesas                             | 1,50                                             |
| Hot dog                                  | 1,25                                             |
| BEBIDAS: Jugos naturales                 | 1,00                                             |
| Agua de botellón recarga de ½ litro **** | 0,30                                             |
| Agua de botellón recarga de 1 litro **** | 0,60                                             |
| Batido                                   | 1,00                                             |
| Café                                     | 0,75                                             |
| Agua aromática                           | 0,50                                             |
| Leche                                    | 0,60                                             |
| Café o chocolate en leche                | 0,75                                             |
| Tostada simple (queso o mortadela)       | 0,75                                             |
| Tostada mixta (queso y mortadela)        | 0,85                                             |
| Sanduche simple                          | 0,80                                             |
| Sanduche mixto                           | 1,00                                             |
| Snacks y productos empacados             | Precio de venta al<br>publico + 0,05<br>centavos |

**\* Fruta acorde precio del mercado o temporada**

**\*\* Acorde al menú propuesto al momento de la oferta**

**\*\*\* El valor de este plato no excederá la cantidad de \$1.00**

**\*\*\*\* agua de botellón para recarga opcional**

### **CONDICIONES GENERALES DE PARTICIPACION**

- La Dirección de Bienestar Estudiantil y Politécnico como Fiscalizadora, velará por el cabal cumplimiento del contrato; será la Unidad encargada de supervisar, controlar y regular el servicio que se brinde, de tal manera que la comunidad politécnica encuentre satisfacción en la prestación del servicio. La administración del contrato estará bajo la responsabilidad de la Dirección Administrativa.
- Se realizarán controles semestrales o de acuerdo a la necesidad institucional y se aplicarán encuestas para conocer el nivel de satisfacción de la comunidad politécnica.
- En caso de incumplimiento de las disposiciones, se procederá de conformidad a lo que establezca el contrato.
- El arrendatario deberá cumplir con lo que establece la ley en cuanto a sus colaboradores, quedando así bajo su exclusiva responsabilidad el cumplimiento de la normativa en temas laborales, tributarios; tanto para el Ministerio de Trabajo como para el SRI, así como los permisos que requiera para el funcionamiento del local.



- El arrendatario no contratará a personas menores de edad para realizar actividad alguna durante la ejecución contractual; y, en caso de que las autoridades del ramo determinaren o descubrieren tal condición, se someterá y aceptará las sanciones que puedan derivarse, incluso la terminación unilateral y anticipada del contrato, con las consecuencias legales y reglamentarias pertinentes.
- **Participantes.** - Podrán participar todos las personas naturales o jurídicas ya sea de manera individual o a través de asociaciones o consorcios legalmente constituidos o por compromisos de asociación o consorcios, SIN NECESIDAD DE QUE ESTEN HABILITADAS EN EL REGISTRO UNICO DE PROVEEDORES (RUP)
- **Inhabilidades:** No podrán participar en el presente procedimiento precontractual, por sí mismas o por interpuesta persona, las personas que incurran en las inhabilidades generales y especiales, de acuerdo a los artículos 249, 250, 251 y 252 del Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.
- **Prohibiciones.** - Se prohíbe la participación en la presentación de ofertas para la contratación de la prestación del servicio de food truck en el campus sur de la Sede Orellana de la ESPOCH, a docentes, autoridades, personal administrativo, asociaciones, comités y personal de servicio que laboren en la institución; así como la de sus familiares hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad, conforme a lo dispuesto en el Código Civil Ecuatoriano y en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública

**Para el caso de la persona que se declare como ganadora de la oferta, queda prohibida su participación en los procesos similares de arrendamiento de la ESPOCH**

### ***CARACTERISTICAS DEL SERVICIO***

#### **PRODUCTOS Y SERVICIOS ESPERADOS**

Los alimentos que se preparen y expendan en el food truck deben ser naturales, frescos, nutritivos y saludables con características de inocuidad y calidad, para lo cual el prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas sin alcohol y su personal aplicará medidas de higiene y protección. Además, se promoverá el consumo de agua segura que es aquella apta para el consumo humano.

#### **NORMAS Y CONDICIONES A APLICARSE EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

El arrendatario/a deberá contar con todos los permisos de las organizaciones correspondientes como: Municipio, Cuerpo de Bomberos, Ministerio de Salud y organismos correspondientes para el funcionamiento del servicio de expendio de alimentos y bebidas sin alcohol, con un plazo de 30 días luego de la suscripción del contrato.



Los anteriores documentos serán considerados como requisitos indispensables para empezar a brindar el servicio de expendio de alimentos y bebidas sin alcohol. Adicionalmente, los permisos antes citados deberán estar vigentes durante el tiempo de duración del contrato.

Las personas que se encarguen de la elaboración y manipulación de alimentos están obligadas a utilizar prendas de vestir con los siguientes requisitos:

- Uniforme (pantalón a cuadros, mandil)
- Mascarilla
- Gorro y malla
- Guantes
- Implementos de protección que evite accidentes como quemaduras, golpes, otros; así mismo, el personal deberá contar con el calzado adecuado (**calzado de cocina antideslizante**) que facilite la labor de una manera segura, evitando accidentes.

#### **CONDICIONES DE HIGIENE**

- Mantener sus manos limpias, uñas cortas, sin pintura y sin joyas o accesorios.
- No manipular simultáneamente dinero, basura y alimentos.
- Higiene y desinfección antes de comenzar el trabajo, cada vez que regrese al área asignada para su labor, después de usar el servicio higiénico y después de manipular cualquier material u objeto diferente a la actividad que realiza.

#### **TRATO AL CLIENTE Y AMBIENTE**

- Ser cordial, y atento con los usuarios.
- Brindar una atención oportuna a los usuarios.
- El personal del food truck no puede ingerir bebidas alcohólicas, ni llegar en estado etílico, fumar, consumir sustancias estupefacientes y psicotrópicas ni consumir alimentos al momento de atender a los usuarios.

El personal técnico de la Dirección de Bienestar Estudiantil y Politécnico, revisará el cumplimiento de los parámetros establecidos en el presente documento a fin de precautelar la seguridad y bienestar de la comunidad politécnica.

La/El arrendataria/o es responsable de que los trabajadores o integrantes de la organización que se encargan de la preparación y del servicio de alimentación, dispongan de buena salud, y todos los servicios prestados cuenten con una salubridad total; conforme a la ética que el servicio de alimentación requiere.



### ***VAJILLA Y EQUIPAMIENTO MÍNIMO***

**MENAJE:** Se debe utilizar vajilla nueva o en buenas condiciones que deberán incluir todo tipo y tamaño de vajilla; utensilios de cocina variada en dependencia de los productos a expender y la cantidad de usuarios a atender. La vajilla mínima requerida es:

- Plato hondo
- Plato tendido
- Cubiertos
- Vaso
- Otros

### ***EQUIPO MINIMO***

Los oferentes entregarán un listado del equipo mínimo a emplearse en la presentación del servicio, conforme el siguiente detalle:

| Cantidad | Descripción                                                | Disponibilidad |    |
|----------|------------------------------------------------------------|----------------|----|
|          |                                                            | Si             | No |
| 1        | Cocina industrial de 4 quemadores                          |                |    |
| 1        | Plancha para carnes (cm x cm)                              |                |    |
| 1        | Freidora de papas de dos canastas                          |                |    |
| 1        | Ventilador                                                 |                |    |
| 1        | Refrigeradora                                              |                |    |
| 1        | Nevera                                                     |                |    |
| 1        | Licuada                                                    |                |    |
| 2        | Mesones de acero inoxidable (cocina caliente, cocina fría) |                |    |
| 1        | Extintor contra incendios (tipo A, B, C, o tipo K)         |                |    |
| 1        | Campana extractora de olores                               |                |    |
| 1        | Microondas                                                 |                |    |
| 1        | Puerta principal de acero inoxidable                       |                |    |
| 1        | Mueble bajo                                                |                |    |
| 1        | Ventana de apertura (espacio de atención al cliente)       |                |    |
| 1        | Tanque de agua                                             |                |    |
| 1        | Cafetera tipo industrial (10 tazas en adelante)            |                |    |
| 1        | Sistema de remolque                                        |                |    |
| 1        | Fregadero 2 pozos                                          |                |    |
| 1        | Alacena                                                    |                |    |
| 1        | Lampara                                                    |                |    |
| 1        | Botiquín de primeros auxilios                              |                |    |



|          |                                                                                                                  |  |  |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 1        | Dispensador de agua                                                                                              |  |  |
| 2        | Cilindro de gas                                                                                                  |  |  |
| 2        | Mesas con sillas para exteriores                                                                                 |  |  |
| Mínimo 2 | Contenedores de basura correctamente identificados según los tipos o características de los residuos producidos. |  |  |

***CONDICIONES MINIMAS***

- Acometida para instalación eléctrica 110-220 Voltios.
- Acometida para instalación hidrosanitaria.
- Food track móvil.
- Distribución ordenada de las áreas de trabajo, debiendo tener en cuenta la correcta separación de las mismas.
- Espacio exterior para la ubicación de cilindros de gas.

**De no contar con los antes enlistado adjuntará una carta compromiso de compra si resultare adjudicado con el contrato.**



**esPOCH**

Unidad de  
Compras Públicas

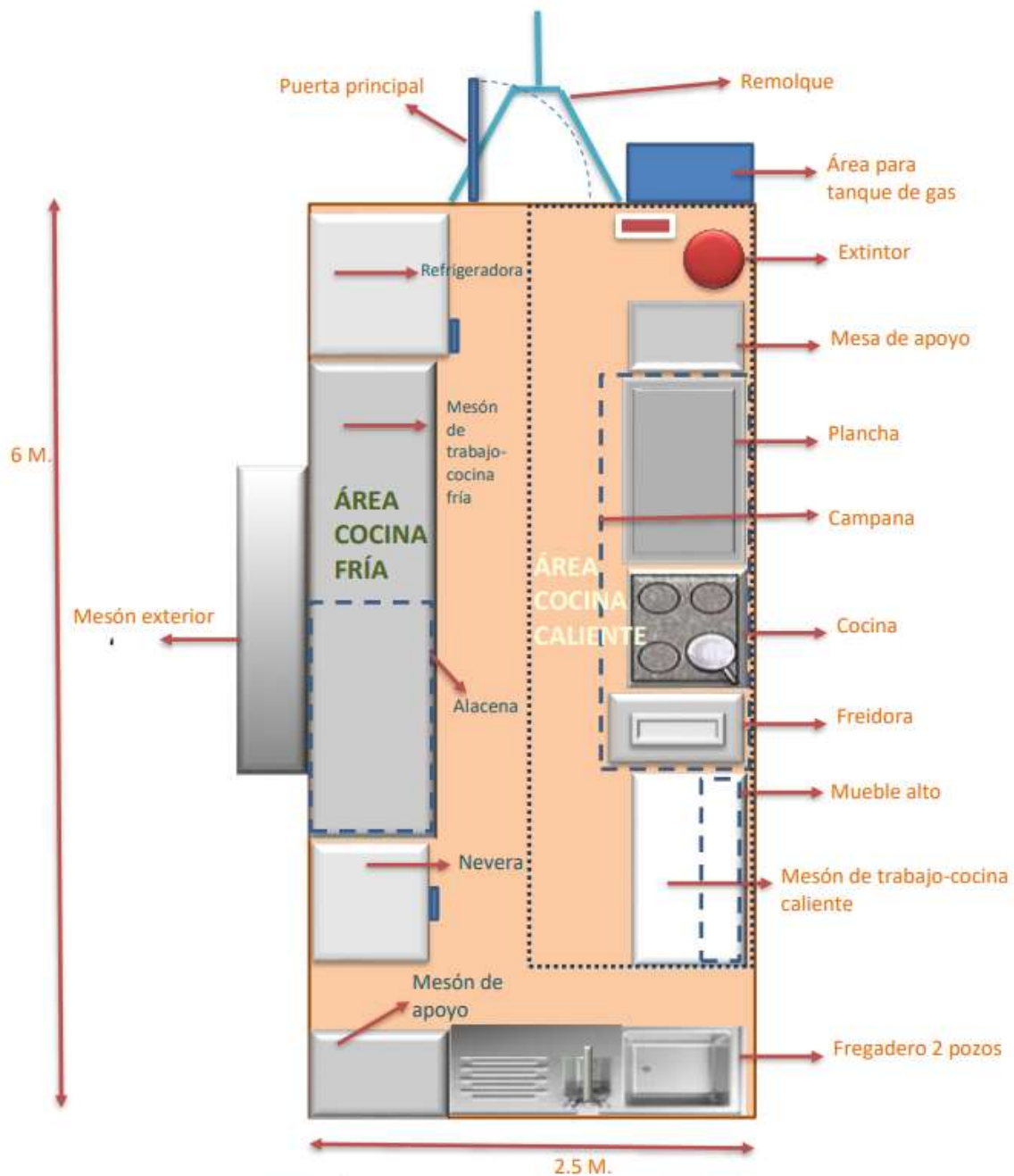
## ESQUEMA PROPUESTO DEL FOOD TRACK

### ESQUEMA EXTERIOR





## ESQUEMA INTERIOR





## PROCESO: ARBI-ESPOCH-2024-13

### SECCIÓN III

#### CRONOGRAMA DEL PROCESO, CONDICIONES DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA, PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE OFERTAS, OBLIGACIONES DE LAS PARTES

**3.1 Cronograma del procedimiento:** El cronograma que regirá el procedimiento será el siguiente:

| Concepto                                                                                                                                                                                                                                     | Día                      | Hora                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|
| Fecha de publicación de la convocatoria y pliegos del proceso<br><i>(Portal de compras públicas, la página WEB Institucional y/o otros medios de comunicación que se considere pertinentes)</i>                                              | 16/09/2024               | 18:00                          |
| Visita de las instalaciones, coordinar con:<br><br><i>Ing. Carlos Mestanza Ramón, director Sede Orellana, (<a href="mailto:carlos.mestanza@espoch.edu.ec">carlos.mestanza@espoch.edu.ec</a>)</i>                                             | 17/09/2024<br>18/09/2024 | 08:00 a 12:30<br>15:30 a 17:30 |
| Fecha límite para efectuar preguntas.<br><i>(Únicamente al correo <a href="mailto:iquinzo@espoch.edu.ec">iquinzo@espoch.edu.ec</a>)</i>                                                                                                      | 20/09/2024               | 18:00                          |
| Fecha límite para emitir respuestas y aclaraciones.<br><i>(Las respuestas se efectuarán desde el mismo medio electrónico utilizado para formular preguntas).</i>                                                                             | 24/09/2024               | 18:00                          |
| Fecha límite recepción oferta técnica<br><i>(En caso de ser oferta electrónica al correo <a href="mailto:iquinzo@espoch.edu.ec">iquinzo@espoch.edu.ec</a>; en caso de oferta física en el lugar indicado en los pliegos)</i>                 | 27/09/2024               | 10:00                          |
| Apertura pública de ofertas                                                                                                                                                                                                                  | 27/09/2024               | 11:00                          |
| Fecha límite de solicitud de convalidación de errores.<br><i>(Notificación por correo electrónico)</i>                                                                                                                                       | 01/10/2024               | 18:00                          |
| Fecha límite de entrega o envío de convalidación de errores<br><i>(En caso de ser oferta electrónica al correo <a href="mailto:iquinzo@espoch.edu.ec">iquinzo@espoch.edu.ec</a>; en caso de oferta física en Unidad de Compras Públicas)</i> | 03/10/2024               | 18:00                          |
| Fecha límite calificación técnica de participantes.                                                                                                                                                                                          | 07/10/2024               | 18:00                          |
| Fecha estimada de adjudicación<br><i>(Portal de compras públicas y la página WEB Institucional)</i>                                                                                                                                          | 16/10/2024               | 18:00                          |



**epoch**

Unidad de  
Compras Públicas

**3.2 Vigencia de la oferta:** Las ofertas se entenderán vigentes hasta los 90 días. En caso de que no se señale una fecha, estará vigente hasta la celebración del contrato, de acuerdo a lo establecido en el artículo 30 de la LOSNCP.

**3.3 Precio de la Oferta:** El valor ofertado como canon mensual de arrendamiento de la oferta, se deberá presentar en el formulario respectivo, dejando constancia por separado del valor establecido por Servicios Básicos, y sin incluir IVA.

Los precios presentados por el oferente son de su exclusiva responsabilidad. Cualquier omisión se interpretará como voluntaria y tendiente a conseguir beneficios que le permitan presentar una oferta más ventajosa.

**3.4 Forma de presentar la oferta:** Las ofertas, al igual que las **convalidaciones de errores** en caso de presentarse, se presentarán de la siguiente manera:

1.-Si el oferente posee firma electrónica, ÚNICAMENTE al correo electrónico [iquinzo@epoch.edu.ec](mailto:iquinzo@epoch.edu.ec), hasta la fecha y hora para la presentación de la oferta establecida en el cronograma del proceso; y,

2.- Si el oferente no posee firma electrónica, la oferta se presentará de forma física en la Unidad de Compras Públicas de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, ubicado en el edificio de administración central dos, segundo piso, campus Riobamba, Panamericana Sur Km 1 ½.

En caso de que la oferta se presente de manera electrónica y contenga firma electrónica, no será necesaria la presentación de la oferta en forma física. La entidad contratante será responsable de la validación de dicha firma electrónica, de conformidad a la normativa aplicable.

La oferta se presentará con la siguiente ilustración:

**ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACIÓN DE UN FOOD TRUCK EN EL CAMPUS CENTRO DE LA SEDE ORELLANA DE LA ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO**

**“ARBI-ESPOCH-2024-13”  
SOBRE UNICO**

Señor

Ingeniero PhD.

Byron Ernesto Vaca Barahora

**RECTOR DE LA ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO**

Presente. -

PRESENTADA POR: \_\_\_\_\_



No se tomarán en cuenta las ofertas entregadas en otro lugar u otro correo distinto al determinado en los pliegos después del día y hora establecidos en el cronograma del proceso.

**3.5 Requisitos para la presentación de ofertas.** Podrán participar personas naturales y/o jurídicas que cumplan los siguientes requisitos:

1. Certificado de no adeudar valores económicos y bienes a la institución, los mismos que serán emitidos por la Tesorería Institucional y la Unidad de Bienes y Bodegas.
2. Documentos personales, RUC, cédula, papeleta de votación, pago de un servicio básico del oferente del lugar que reside, correo electrónico, número de teléfono convencional y/o celular.
3. La documentación habilitante que sirva de soporte a lo detallado en los formularios de la oferta

**3.6 Plazo de Vigencia del contrato:** El plazo estimado para la ejecución del contrato de tres años, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato. El plazo para la instalación y funcionamiento de las máquinas es de 15 días posteriores a la firma de contrato.

**3.7 Forma de Pago:**

- Desde la Dirección de Bienestar Estudiantil y Politécnico se entregará la orden de pago.
- El pago se realizará mediante depósito bancario y se deberá entregar en la secretaría de la
- Dirección de Bienestar Estudiantil y Politécnico el comprobante de pago, para dar así cumplimiento con lo estipulado en el contrato de arrendamiento.
- Se cancelará puntualmente el valor de canon de arrendamiento mensual, dentro de los cinco primeros días del mes.
- El incumplimiento en el pago puntual del valor de canon de arriendo, así como el incumplimiento del servicio a prestar u otra falta, la institución iniciará los procedimientos establecidos en el reglamento de arrendamiento vigente.
- **Observación:** Si el contrato, no fuese suscrito el primer día del mes, se calculará el valor proporcional por el tiempo que faltare hasta completar el mes.

**3.8 Evaluación y Calificación:** Para la verificación del cumplimiento de los requisitos mínimos se utilizará simultáneamente las metodologías:

- 1) **“Cumple o no cumple”;** en la cual se califican todos los parámetros establecidos; en la ausencia de cualquier requisito, la oferta deberá ser descalificada.



- 2) Se calificará cada una de las ofertas presentadas de acuerdo a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su Reglamento de aplicación, normativas secundarias, Resoluciones del Servicio Nacional de Contratación Pública, las disposiciones del ***“Reglamento de arrendamiento de las instalaciones y espacios en donde se prestarán los servicios de expendio de alimentos, impresiones y copiado, librerías y almacenes de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo”*** y los pliegos.

**3.8.1 Integridad de la oferta:** La integridad de la oferta técnica se evaluará considerando la presentación de los Formularios y requisitos mínimos previstos en el pliego. Luego de esta verificación la entidad contratante determinará si ejecutará la etapa de convalidación de errores.

**I. Formulario de la Oferta:**

- 1.1 Presentación y compromiso;
- 1.2 Datos generales del oferente;
- 1.3 Componente de los bienes y servicios ofertados;
- 1.4 Oferta Económica (Canon de arrendamiento);
- 1.5 Experiencia del oferente;
- 1.6 Personal mínimo propuesto;
- 1.7 Equipo mínimo requerido;
- 1.8 Documentos para presentación de la oferta (requisito mínimo de obligatorio cumplimiento)

**I.I Formulario de compromiso de asociación o consorcio (de ser procedente)**

**3.8.2 Equipo mínimo requerido.**

- a. El listado del equipo mínimo detallado por la entidad contratante en el pliego, se encuentra definido en función de su tipología (sin determinación de marcas) y utilizando especificaciones técnicas no direccionadas; no se ha fijado condiciones que carezcan de soporte legal o que resultaren excesivas para el tipo de objeto a ejecutar.
- b. Se consideró exclusivamente el equipo necesario para que el oferente cumpla con las condiciones establecidas para que preste el servicio.
- c. De igual forma el compromiso de compraventa debe ser realizado específicamente entre el propietario/empresa vendedora; y el oferente, para la ejecución del objeto de contrato.
- d. Todo el equipo mínimo que se utilice será de propiedad del arrendatario. De no contar con las suficientes máquinas enlistado adjuntará una carta compromiso de compra si es que es adjudicado con el contrato.



**esPOCH**

Unidad de  
Compras Públicas

### 3.8.3 Personal técnico y experiencia mínima:

A efectos de evaluar este parámetro, la ESPOCH definió el listado del personal técnico mínimo necesario para que el oferente cumpla con las condiciones establecidas para la prestación del servicio, junto con las funciones que cumplirá o la posición que ocupará.

| Número mínimo | Cargo               | Descripción de experiencia          | Años de experiencia                |
|---------------|---------------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| 1             | Persona de cocina   | Preparación y expendio de alimentos | 1 año durante los últimos 2 años   |
| 1             | Asistente de cocina | Preparación y expendio de alimentos | 6 meses durante los últimos 2 años |

El formato para la descripción del personal técnico y la experiencia es el siguiente.

#### a) Personal de cocina

| Lugar de trabajo | Cargo | Tiempo de servicio | Fechas ejecución |  | Capacitaciones recibidas | Observaciones |
|------------------|-------|--------------------|------------------|--|--------------------------|---------------|
|                  |       |                    |                  |  |                          |               |
|                  |       |                    |                  |  |                          |               |
|                  |       |                    |                  |  |                          |               |

#### b) Asistente de cocina

| Lugar de trabajo | Cargo | Tiempo de servicio | Fechas ejecución |  | Capacitaciones recibidas | Observaciones |
|------------------|-------|--------------------|------------------|--|--------------------------|---------------|
|                  |       |                    |                  |  |                          |               |
|                  |       |                    |                  |  |                          |               |
|                  |       |                    |                  |  |                          |               |

**Opcional:** Las capacitaciones del personal se pueden acreditar mediante certificados de manipulación, preparación y expendio de alimentos

**Método de verificación:** Se deberá anexar a la oferta, la siguiente documentación habilitante del personal técnico.

1. Hoja de vida
2. Documentos personales (cédula de identidad y papeleta de votación)
3. Certificados de experiencias en el área de alimentación (manipulación, preparación y expendio de alimentos)



**esPOCH**

Unidad de  
Compras Públicas

4. Certificados de capacitación (opcional)
5. Cartas de honorabilidad (mínimo 2)

### 3.8.4 Experiencia general y específica del oferente: NO REQUERIDO

**3.8.5 Términos de referencia:** La Escuela Superior Politécnica de Chimborazo verificará que cada oferente en la oferta que ha presentado, de cumplimiento expreso y puntual a los términos de referencia determinados para el **ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACIÓN DE UN FOOD TRUCK EN EL CAMPUS CENTRO DE LA SEDE ORELLANA DE LA ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**, de conformidad con lo detallado en el pliego.

### 3.8.6 Verificación de cumplimiento de integridad y requisitos mínimos de la oferta:

| Parámetro                                 | Cumple | No Cumple | Observaciones |
|-------------------------------------------|--------|-----------|---------------|
| Integridad de la Oferta                   |        |           |               |
| Personal técnico mínimo                   |        |           |               |
| Experiencia del personal técnico          |        |           |               |
| Equipo mínimo                             |        |           |               |
| Términos de referencia                    |        |           |               |
| Canon mensual de arrendamiento            |        |           |               |
| Documentos para presentación de la oferta |        |           |               |

Únicamente aquellas ofertas que cumplan integralmente con los parámetros mínimos requeridos por la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, se habilitarán a fin de que se evalúe la oferta económica presentada en el formulario respectivo.

### 3.8.7 Evaluación del Valor de Canon de Arrendamiento:

**Análisis de oferta presentada:** La Escuela Superior Politécnica de Chimborazo analizará cada formulario de propuesta económica presentado por el/los oferentes que hubiesen superado la etapa de cumple/no cumple.

Se calificará cada una de las ofertas presentadas de acuerdo a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su Reglamento de aplicación, normativas secundarias, Resoluciones del Servicio Nacional de Contratación Pública, las disposiciones del “*Reglamento de arrendamiento de las instalaciones y espacios en donde se prestarán los servicios de expendio de alimentos, impresiones y copiado, librerías y almacenes de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo*” y los pliegos.

De acuerdo al Art 219 del RGLOSNC, se adjudicará el arrendamiento al mejor postor. Se entenderá que la oferta más conveniente es aquella que ajustándose a las condiciones del pliego, ofrezca el mayor precio.

**CUADRO DE EVALUACIÓN DEL VALOR DE CANON ARRENDATARIO:**

| No. | NOMBRES COMPLETOS<br>DE OFERENTE<br>CALIFICADO | VALOR OFERTADO (Conforme<br>formulario presentado respectivo, sin<br>incluir valor IVA) |
|-----|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                |                                                                                         |
|     |                                                |                                                                                         |
|     | MEJOR OFERTA                                   | VALOR OFERTADO (Conforme<br>formulario presentado respectivo, sin<br>incluir valor IVA) |
|     |                                                |                                                                                         |

**OBLIGACIONES DE LAS PARTES****3.9 Obligaciones del Contratista (Arrendatario):**

- Dar cumplimiento cabal a lo establecido en el presente pliego de acuerdo con los términos y condiciones del contrato.
- El arrendatario se compromete a ejecutar el contrato derivado del procedimiento de contratación tramitado, sobre la base de los términos de referencia elaborados por la institución y que fueron conocidos en la etapa precontractual; en tal virtud, no podrá aducir error, falencia o cualquier inconformidad con los mismos, como causal para solicitar ampliación del plazo o contratos complementarios. La ampliación del plazo, o contratos complementarios podrán tramitarse solo si fueren aprobado por la administración.
- El arrendatario se compromete durante la ejecución del contrato, a facilitar a las personas designadas por la institución, toda la información y documentación que éstas soliciten para disponer de un pleno conocimiento técnico relacionado con la ejecución del contrato, así como de los eventuales problemas técnicos que puedan plantearse.
- Queda expresamente establecido que constituye obligación del arrendatario ejecutar el contrato conforme a los términos de referencia establecidos en el pliego.
- El arrendatario está obligado a cumplir con cualquier otra que se deriva 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 se obliga al cumplimiento de las disposiciones establecidas en el Código del Trabajo y en la Ley del Seguro Social Obligatorio, adquiridas, respecto de sus



trabajadores, sin que la Institución tenga responsabilidad alguna por tales cargas, ni relación con el personal que labore en el food truck.

- El arrendatario se obliga al cumplimiento de lo exigido en el pliego, a lo previsto en su oferta y lo establecido en la legislación ambiental, de seguridad industrial y salud ocupacional, seguridad social, laboral, tributaria, etc.

### **3.10 Obligaciones de la Contratante (Arrendador):**

- Dar solución a las peticiones y problemas que se presentaren en la ejecución del contrato, un término no mayor a 10 días contados a partir de la petición escrita formulada por el contratista.
- Velar por el cabal cumplimiento del contrato suscrito entre las partes.



**espoch**

Unidad de  
Compras Públicas

## PROCESO: ARBI-ESPOCH-2024-13

### SECCION IV

#### FORMULARIO DE LA OFERTA

NOMBRE DEL OFERENTE: .....

##### 1.1 PRESENTACIÓN Y COMPROMISO

El que suscribe, en atención a la convocatoria efectuada por la *Escuela Superior Politécnica de Chimborazo* para el **ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACIÓN DE UN FOOD TRUCK EN EL CAMPUS CENTRO DE LA SEDE ORELLANA DE LA ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO**, luego de examinar el pliego del presente procedimiento, al presentar esta oferta por *(sus propios derechos, si es persona natural) / (representante legal o apoderado de si es persona jurídica), (procurador común si se trata de asociación o consorcio)* declara que:

1. La única persona o personas interesadas en esta oferta está o están nombradas en ella, sin que incurra en actos de ocultamiento o simulación con el fin de que no aparezcan sujetos inhabilitados para contratar con el Estado.
2. La oferta la hace en forma independiente y sin conexión abierta u oculta con otra u otras personas, compañías o grupos participantes en este procedimiento.
3. Al presentar esta oferta, cumple con toda la normativa general, sectorial y especial aplicable a su actividad económica, profesión, ciencia u oficio.
4. Acepta que en el caso de que se comprobare una violación a los compromisos establecidos en el presente formulario, la entidad contratante le descalificará como oferente, o dará por terminado en forma inmediata el contrato, observando el debido proceso, para lo cual se allana a responder por los daños y perjuicios que tales violaciones hayan ocasionado.
5. Garantiza la veracidad y exactitud de la información y documentación proporcionada; así como de las declaraciones realizadas para el presente procedimiento de contratación, inclusive aquellas respecto de la calidad de productor nacional; contenidas en los documentos de la oferta, formularios y otros anexos.
6. Acepta que, en caso de que la entidad contratante o el SERCOP comprobaren administrativamente que como oferente o contratista hubiere alterado o faltado a la verdad sobre la documentación o información que conforma su oferta, dicha falsedad será causal para descalificarlo del procedimiento de contratación, declararlo adjudicatario fallido, contratista incumplido; y/o, que en su defecto se apliquen las sanciones previstas en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, según corresponda; sin perjuicio de las acciones legales a que hubiera lugar.
7. En calidad de oferente, no se encuentra incurso en las inhabilidades generales y especiales para contratar, establecidas en la LOSNCP, su Reglamento General y demás normativa aplicable.

**espoch**Unidad de  
Compras Públicas

8. La procedencia de los fondos y recursos utilizados para el presente procedimiento de contratación pública son de origen lícito; para lo cual, proporcionará a la entidad contratante, al Servicio Nacional de Contratación Pública y a los organismos de control competentes, la información necesaria referente al representante legal, en el caso de personas jurídicas; o, del procurador común de los compromisos de asociación o consorcio o de las asociaciones o consorcios constituidos; así como de sus socios o partícipes, hasta identificar a la última persona natural.
9. Entrega la información sobre la identidad de la persona natural que será el beneficiario final de los recursos públicos y/o quien ejerza el control de las cuentas bancarias relacionadas o inmersas en el flujo de los recursos públicos obtenidos como consecuencia del contrato respectivo.
10. Según el caso, se deberá agregar los siguientes numerales:

*\*(Si el oferente fuere extranjero, se añadirá un literal que dirá: d) Previamente a la firma del contrato, el oferente se compromete a domiciliarse en el país conforme lo dispone la Ley de Compañías; y, a obtener el RUP).*

*\*(Si el lugar donde se va a ejecutar la obra o se destinarán los bienes y/o servicios objeto de la contratación pertenece al ámbito territorial determinado en la Ley Orgánica para la Planificación Integral de la Circunscripción Territorial Especial Amazónica, se agregará un numeral que dirá: El oferente, de resultar adjudicado, declara y acepta que para la ejecución del contrato, contará con al menos el 70% de servicios o mano de obra de residentes de esa Circunscripción, con excepción de aquellas actividades para las que no exista personal calificado o que el bien sea de imposible manufacturación en esa Circunscripción.)*

## 1.2 DATOS GENERALES DEL OFERENTE.

**NOMBRE DEL OFERENTE:** (determinar si es persona natural, jurídica, consorcio o asociación; en este último caso, se identificará a los miembros del consorcio o asociación. Se determinará al representante legal, apoderado o procurador común, de ser el caso).

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Participación:</b>       |  |
| <b>Nombre del oferente:</b> |  |
| <b>Origen:</b>              |  |
| <b>R.U.C.</b>               |  |
| <b>Naturaleza:</b>          |  |

## DOMICILIO DEL OFERENTE

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Provincia:</b>          |  |
| <b>Cantón:</b>             |  |
| <b>Calle principal:</b>    |  |
| <b>Número:</b>             |  |
| <b>Calle secundaria:</b>   |  |
| <b>Código Postal:</b>      |  |
| <b>Teléfono:</b>           |  |
| <b>Correo electrónico:</b> |  |



**esPOCH**

Unidad de  
Compras Públicas

### 1.3 COMPONENTES DE LOS BIENES/SERVICIOS OFERTADOS

El oferente deberá llenar la siguiente tabla de los componentes de los bienes/servicios ofertados, que respondan a los requerimientos de la ESPOCH.

| TÉRMINOS DE REFERENCIA<br>SOLICITADOS | TÉRMINOS DE REFERENCIA<br>OFERTADOS |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
|                                       |                                     |

*(NOTA: El oferente deberá dar cumplimiento a los términos de referencia indicados en los pliegos, es decir a todos los numerales de la Sección II de los pliegos, y los requisitos solicitados en los numerales desde el 3.8.2 al 3.8.9)*

### 1.4 OFERTA ECONÓMICA (CANON DE ARRENDAMIENTO)

Valor de canon arrendatario mensual ofertado, sin incluir IVA.

| Descripción del servicio | Precio Total**<br>(Oferta Económica Inicial) Sin incluir IVA |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------|
|                          |                                                              |

*(NOTA: Estos precios no incluyen IVA, Además se debe hacer constar por separado el valor determinado por Servicios Básicos)*

### 1.5 EXPERIENCIA DEL OFERENTE: NO REQUERIDO

**PERSONAL TECNICO Y EXPRIENCIA MÍNIMA REQUERIDA** A efectos de evaluar este parámetro, la ESPOCH definió el listado del personal técnico mínimo necesario para que el oferente cumpla con las condiciones establecidas para la prestación del servicio, junto con las funciones que cumplirá o la posición que ocupará.



| Número mínimo | Cargo               | Descripción de experiencia          | Años de experiencia                |
|---------------|---------------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| 1             | Persona de cocina   | Preparación y expendio de alimentos | 1 año durante los últimos 2 años   |
| 1             | Asistente de cocina | Preparación y expendio de alimentos | 6 meses durante los últimos 2 años |

El formato para la descripción del personal técnico y la experiencia es el siguiente.

c) Personal de cocina

| Lugar de trabajo | Cargo | Tiempo de servicio | Fechas ejecución |  | Capacitaciones recibidas | Observaciones |
|------------------|-------|--------------------|------------------|--|--------------------------|---------------|
|                  |       |                    |                  |  |                          |               |
|                  |       |                    |                  |  |                          |               |
|                  |       |                    |                  |  |                          |               |

d) Asistente de cocina

| Lugar de trabajo | Cargo | Tiempo de servicio | Fechas ejecución |  | Capacitaciones recibidas | Observaciones |
|------------------|-------|--------------------|------------------|--|--------------------------|---------------|
|                  |       |                    |                  |  |                          |               |
|                  |       |                    |                  |  |                          |               |
|                  |       |                    |                  |  |                          |               |

**Opcional:** Las capacitaciones del personal se pueden acreditar mediante certificados de manipulación, preparación y expendio de alimentos

**Método de verificación:** Se deberá anexar a la oferta, la siguiente documentación habilitante del personal técnico.

- Hoja de vida
- Documentos personales (cédula de identidad y papeleta de votación)
- Certificados de experiencias en el área de alimentación (manipulación, preparación y expendio de alimentos)
- Certificados de capacitación (opcional)
- Cartas de honorabilidad (mínimo 2)



## 1.7 EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO

Los oferentes entregarán un listado del equipo mínimo a emplearse en la presentación del servicio, conforme el siguiente detalle:

| Cantidad | Descripción                                                                                                      | Disponibilidad |    |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----|
|          |                                                                                                                  | Si             | No |
| 1        | Cocina industrial de 4 quemadores                                                                                |                |    |
| 1        | Plancha para carnes (cm x cm)                                                                                    |                |    |
| 1        | Freidora de papas de dos canastas                                                                                |                |    |
| 1        | Ventilador                                                                                                       |                |    |
| 1        | Refrigeradora                                                                                                    |                |    |
| 1        | Nevera                                                                                                           |                |    |
| 1        | Licuada                                                                                                          |                |    |
| 2        | Mesones de acero inoxidable (cocina caliente, cocina fría)                                                       |                |    |
| 1        | Extintor contra incendios (tipo A, B, C, o tipo K)                                                               |                |    |
| 1        | Campana extractora de olores                                                                                     |                |    |
| 1        | Microondas                                                                                                       |                |    |
| 1        | Puerta principal de acero inoxidable                                                                             |                |    |
| 1        | Mueble bajo                                                                                                      |                |    |
| 1        | Ventana de apertura (espacio de atención al cliente)                                                             |                |    |
| 1        | Tanque de agua                                                                                                   |                |    |
| 1        | Cafetera tipo industrial (10 tazas en adelante)                                                                  |                |    |
| 1        | Sistema de remolque                                                                                              |                |    |
| 1        | Fregadero 2 pozos                                                                                                |                |    |
| 1        | Alacena                                                                                                          |                |    |
| 1        | Lampara                                                                                                          |                |    |
| 1        | Botiquín de primeros auxilios                                                                                    |                |    |
| 1        | Dispensador de agua                                                                                              |                |    |
| 2        | Cilindro de gas                                                                                                  |                |    |
| 2        | Mesas con sillas para exteriores                                                                                 |                |    |
| Mínimo 2 | Contenedores de basura correctamente identificados según los tipos o características de los residuos producidos. |                |    |

### CONDICIONES MINIMAS

- Acometida para instalación eléctrica 110-220 Voltios.
- Acometida para instalación hidrosanitaria.
- Food track móvil.
- Distribución ordenada de las áreas de trabajo, debiendo tener en cuenta la correcta separación de las mismas.
- Espacio exterior para la ubicación de cilindros de gas.

**De no contar con los antes enlistado adjuntará una carta compromiso de compra si resultare adjudicado con el contrato.**



**espoch**

Unidad de  
Compras Públicas

## 1.8 DOCUMENTOS PARA LA PRESENTACION DE LA OFERTA

| Documentos solicitados                                                                                                                                                                     | Documentos Presentados |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1. Certificado de no adeudar valores económicos y bienes a la institución, los mismos que serán emitidos por la Tesorería Institucional y la Unidad de Bienes y Bodegas.                   |                        |
| 2. Documentos personales, RUC, cédula, papeleta de votación, pago de un servicio básico del oferente del lugar que reside, correo electrónico, número de teléfono convencional y/o celular |                        |
| 3. La documentación habilitante que sirva de soporte a lo detallado en los formularios de la oferta                                                                                        |                        |

Para constancia de lo ofertado, suscribo este formulario,

-----  
**FIRMA DEL OFERENTE, SU REPRESENTANTE LEGAL, APODERADO O PROCURADOR COMÚN (según el caso)\***

*(LUGAR Y FECHA)*

**\*El formulario de la oferta que se compone por todos los formatos enumerados desde el 1.1 al 1.8 requiere una sola firma**



**espoch**

Unidad de  
Compras Públicas

## FORMULARIO DE COMPROMISO DE ASOCIACIÓN O CONSORCIO

### PROCEDIMIENTO Nro. ARBI-ESPOCH-2024-13

**OBJETO DE CONTRATACIÓN:** *ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACIÓN DE UN FOOD TRUCK EN EL CAMPUS CENTRO DE LA SEDE ORELLANA DE LA ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO.*

Comparecen a la suscripción del presente compromiso, por una parte, *(persona natural o representante legal de persona jurídica)*, debidamente representada por *(detallar)*; y, por otra parte, *(persona natural o representante legal de persona jurídica)*, representada por *(detallar)* todos debidamente registrados y habilitados en el RUP.

Los comparecientes, en las calidades que intervienen, capaces para contratar y obligarse, acuerdan suscribir el presente compromiso de Asociación o Consorcio para participar en el procedimiento de contratación Nro. *(Código de procedimiento)*, cuyo objeto es *(detallar)* y por lo tanto expresamos lo siguiente:

- a) El Procurador Común de la Asociación o Consorcio será *(indicar el nombre)*, con cédula de ciudadanía o pasaporte Nro. *(Detallar)* de *(Nacionalidad)*, quien está expresamente facultado para representar en la fase precontractual.
- b) El detalle valorado de los aportes de cada uno de los miembros es el siguiente: *(incluir el detalle de los aportes sea en monetario o en especies, así como en aportes intangibles, de así acordarse).*
- c) Los compromisos y obligaciones que asumirán las partes en la fase de ejecución contractual, de resultar adjudicada; son los siguientes: *(se deberá adjuntar cuadro con el detalle antes requerido).*
- d) En caso de resultar adjudicados, los oferentes comprometidos en la conformación de la asociación o consorcio, declaran bajo juramento que formalizarán el presente compromiso mediante la suscripción de la pertinente escritura pública y se habilitará al Consorcio constituido en el RUP, para dar cumplimiento a lo previsto en la normativa expedida por el Servicio Nacional de Contratación Pública, aplicable a este caso.
- e) La asociación o consorcio está integrado por:

| Número | Asociados o Consorciados | Porcentaje de participación |
|--------|--------------------------|-----------------------------|
| 1      |                          |                             |

El total de la columna denominada “porcentaje de participación”, debe ser igual al 100%.



**espoch**

Unidad de  
Compras Públicas

- f) La responsabilidad de los integrantes de la asociación o consorcio es solidaria e indivisible para el cumplimiento de todas y cada una de las responsabilidades y obligaciones emanadas del procedimiento precontractual, con renuncia a los beneficios de orden y exclusión;
- g) La constitución de la asociación o consorcio se la realizará dentro del plazo establecido en la normativa vigente o en el pliego, previo a la suscripción del contrato.
- h) El plazo del compromiso de asociación o consorcio y plazo del acuerdo en caso de resultar adjudicatario, cubrirá la totalidad del plazo precontractual, hasta antes de suscribir el contrato de asociación o consorcio respectivo, y noventa días adicionales.

Además, manifestamos que el consorcio cumplirá con todo lo determinado en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento General, así como lo establecido en la Normativa Secundaria que expida el Servicio Nacional de Contratación Pública.

(Lugar y Fecha)

Atentamente,

**Asociado o consorciado 1.-**

**Firma:** *Representante Legal o persona natural.*

**Nombre:** *Representante Legal o persona natural.*

*Domicilio:*

**Lugar de recepción de notificaciones:**

**Asociado o consorciado 2.-**

**Firma:** *Representante Legal o persona natural*

**Nombre:** *Representante Legal o persona natural.*

*Domicilio:*

**Lugar de recepción de notificaciones:**



**espoch**

Unidad de  
Compras Públicas

## SECCIÓN V PROYECTO DE CONTRATO

### CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. xxxx-DJ-ESPOCH-2024 PROCEDIMIENTO ESPECIAL ARRIENDO CONDICIONES PARTICULARES

#### COMPARECIENTES

Comparecen a la celebración del presente contrato, por una parte, la **Escuela Superior Politécnica de Chimborazo**, representada por el **Ingeniero Byron Ernesto Vaca Barahona, PhD, Rector**; a quien en adelante se le denominará **ARRENDADOR**; y, por otra, el señor ---- ---- ----, a quien en adelante se le denominará **ARRENDATARIA**. Las partes se obligan en virtud del presente contrato, al tenor de las siguientes cláusulas:

#### Cláusula Primera. - ANTECEDENTES

**1.01** Mediante Acción de personal No. 0604.DTH.ESPOCH.2021, de fecha 10 de agosto de 2021, se posesiona al Ing. Byron Ernesto Vaca Barahona PhD, en calidad de Rector de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, por un periodo de 5 años.

**1.02** La Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, cuenta con un espacio físico para la instalación de ---- ---- ----.

**1.03** Previo a los trámites internos, considerando la necesidad técnica y económica que la ARRENDADORA tiene para dar en arrendamiento el espacio físico para ---- ----, en cumplimiento a lo que establece el artículo 219 del Reglamento General a la Ley Orgánica del Servicio Nacional de Contratación Pública que determina: *“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 (...)”*. mediante resolución de inicio de proceso nro - ----, se resuelve entre otras cosa:

**1.04** Mediante oficio No. ----, de fecha ----, el presidente de la comisión de evaluación, adjunta el oficio ---- suscrita por los miembros de la comisión de evaluación, mediante el cual se realiza la recomendación para que se continúe con los trámites legales y pertinentes para la adjudicación del proceso de arrendamiento de

**1.05** Luego del proceso correspondiente, el Señor Rector, mediante Resolución de Adjudicación No. ..., de fecha., adjudico el proceso de arrendamiento de bien inmueble ---- correspondiente a ---

#### Cláusula Segunda. - DOCUMENTOS DEL CONTRATO

**2.01** Forman parte integrante del contrato los siguientes documentos:

- a. Documentos que acreditan la calidad de los comparecientes y su capacidad para celebrar el contrato;
- b. Registro único de contribuyentes de la ARRENDATARIA;



- c. Certificación emitida por la Unidad de Control de Bienes de la que conste que la ARRENDATARIA no tiene a su cargo bienes institucionales;
- d. Declaración Juramentada de la ARRENDATARIA de no estar incurso en ninguna prohibición legal para celebrar este contrato;
- e. Copia de la garantía presentada por la ARRENDATARIA y aceptada por la ARRENDADORA;
- f. El pliego incluyendo los términos de referencia del objeto de la contratación.
- g. Permiso de funcionamiento emitido por el Cuerpo de Bomberos de Riobamba;
- h. Patente Municipal; y,
- i. La oferta presentada por la ARRENDATARIA, con todos los documentos que la conforman.

El requisito señalado en el literal g), será presentado por la ARRENDATARIA en un plazo de treinta días a partir de la suscripción del presente contrato, documentación que será entregada en copias simples a color en la Dirección Jurídica de la ESPOCH y en la Dirección de Bienestar Estudiantil.

### **Cláusula Tercera: INTERPRETACIÓN Y DEFINICIÓN DE TÉRMINOS**

**3.01** Los términos del Contrato deben interpretarse en un sentido literal, en el contexto del mismo, y cuyo objeto revela claramente la intención de los arrendatarios.

En todo caso su interpretación sigue las siguientes normas: 1) Cuando los términos se encuentran definidos en las leyes ecuatorianas, se estará a tal definición. 2) Si no están definidos en las leyes ecuatorianas se estará a lo dispuesto en el contrato en su sentido literal y obvio, de conformidad con el objeto contractual y la intención de los arrendatarios. 3) En su falta o insuficiencia se aplicarán las normas contenidas en el Título XIII del Libro IV del Código Civil, de la Interpretación de los Contratos.

**3.02** De existir contradicciones entre el Contrato y los documentos del mismo, prevalecerán las normas del Contrato. De existir contradicciones entre los documentos del Contrato, será la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo la que determine la prevalencia de un texto, de conformidad con el objeto contractual.

### **Cláusula Cuarta. - OBJETO DEL CONTRATO**

**4.01** La ESPOCH otorga en arrendamiento ---- ---- ----, ubicado , según las características establecidas en los términos de referencia constantes en los pliegos de este proceso y en la oferta, mismos que se agregan y forma parte integrante de este contrato.

**4.02** La arrendataria declara que recibe en perfectas condiciones el sitio arrendado para el goce de su uso de acuerdo lo establecido en la cláusula quinta, y comprometiéndose a mantenerlo en buen estado; y, a realizar los arreglos locativos pertinentes que el caso lo amerite si existiere leve deterioro. Por otro lado, toda mejora que se desee hacer en el espacio físico arrendado se lo realizará previo el consentimiento de la ESPOCH.

### **Cláusula Quinta: DESTINO ESPACION FISICO**

**5.01** El espacio físico arrendado será utilizado por la arrendataria para **el arrendamiento de ---- ---- ----**  
-----



**esPOCH**

Unidad de  
Compras Públicas

Posteriormente, al término del plazo del contrato la arrendataria devolverá el espacio físico en el mismo estado que lo recibió. La arrendataria será responsable del cuidado, mantenimiento y limpieza del local.

#### **Cláusula Sexta. - CANON DE ARRENDAMIENTO**

**6.01** El canon de arrendamiento del presente contrato, que la Arrendataria pagará a la ESPOCH de manera mensual es el de **USD. Xxx xxx (xxx xxx DOLARES AMERICANOS CON 00/100), más IVA**, de conformidad con la oferta presentada por la Arrendataria y a lo establecido en los términos de referencia de este proceso. El canon de arrendamiento será cancelado de manera mensual durante la ejecución del contrato (3 años).

Adicionalmente al canon de arrendamiento, la arrendataria deberá pagar mensualmente los valores correspondientes a servicios básicos el valor de **USD. 20,00 (VEINTE 00/100 DÓLARES AMERICANOS)**.

El pago se lo realizar mediante depósito bancario a la cuenta institucional, dentro de los cinco primeros días del mes.

#### **Cláusula Séptima. – PLAZO**

**7.01** Este contrato tendrá una vigencia de **(3) TRES AÑOS**, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato. Sin embargo, de acuerdo a lo que establece el Art. ---- del Reglamento de arrendamiento de las instalaciones y espacios en donde se prestarán los servicios de expendio de alimentos, impresiones y copiado, librerías y almacenes de la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO vigente, el tiempo de duración podrá extenderse hasta por ---- ----, más previo acuerdo entre las partes, para lo cual se requerirá el pedido debidamente motivado por parte de la unidad requirente, y el informe favorable de satisfacción de usuarios emitido por la dependencia fiscalizadora del contrato, sin la necesidad de la suscripción de un nuevo contrato, únicamente con la autorización de la máxima autoridad; previo informe del administrado del contrato,

#### **Cláusula Octava. - PROHIBICIONES AL ARRENDATARIO**

**8.01** Está prohibido a la arrendataria y es causal de terminación anticipada del contrato, lo siguiente:

- Utilizar el espacio físico arrendado para uso indebido; Entiéndase como uso indebido, el uso diferente a lo ofertado y contratado; o las sub arrendaciones.
- Ceder a cualquier título total o parcialmente a terceras personas el espacio físico o uso del local y/o su administración, tampoco podrá darlo en arriendo o cederlo para ningún evento social interno y/o externo.
- El expendio de bebidas alcohólicas y sustancias estupefacientes y psicotrópicas.
- Hacer modificaciones o trabajos que afecten la estructura de los ambientes internos del espacio arrendado.
- Ejecutar cualquier tipo de asociación o contrato, acuerdo o entendimiento con otras personas naturales o jurídicas, que tengan por efecto el que directa o indirectamente se restrinja la competencia de LA ARRENDADORA, se establezca precios colusoriamente o se ejecuten políticas comunes en perjuicio de otras personas, usuarios o consumidores finales.

**Clausula Novena. - OBLIGACIONES DE LA ARRENDATARIA**

**9.01** Además de las obligaciones ya establecidas en el presente contrato, la ARRENDATARIA está obligada a cumplir con cualquier otra que se derive natural y legalmente del objeto del contrato y pueda ser exigible por constar en cualquier documento del mismo o en norma legal específicamente aplicable al mismo.

**9.02** La ARRENDATARIA se obliga al cumplimiento de las disposiciones labores establecidas en el Código del Trabajo y en la Ley del Seguro Social Obligatorio, respecto de sus trabajadores, en calidad de patrono, sin que la contratante o arrendadora tenga responsabilidad alguna por tales cargas, ni relación con el personal que labore en la ejecución del objeto del arrendamiento.

**Cláusula Décima: GASTOS E IMPUESTOS**

**10.01** Todos los gastos que demande el otorgamiento de la escritura pública (en caso de requerirse) serán de cuenta de la arrendataria, así como cualquier otra clase de impuesto fiscal o municipal que se creare y que afecte al predio; a excepción del impuesto predial que de haberlo deberá ser pagado por la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo anualmente.

**Clausula Décima Primera. - GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:**

**11.01** La ARRENDATARIA entregará A LA ARRENDADORA, una garantía de cumplimiento de contrato que garantice las obligaciones del mismo. El valor de la garantía será equivalente a tres meses de arrendamiento según corresponda la oferta ganadora, realizado mediante transferencia que deberá ser registrado en Tesorería institucional y puesto en conocimiento de la Dirección Jurídica como requisito para la firma del contrato.

El incumplimiento por parte de la ARRENDATARIA de cualquiera de las obligaciones de este contrato o de las condiciones establecidas la oferta de acuerdo a los términos de referencia de este proceso, dará derecho a la ARRENDADORA para hacer efectiva la garantía, y también facultará a dar por terminado el arrendamiento.

**11. 02** La ARRENDATARIA, tiene la obligación de mantener vigente la garantía del contrato durante todo el plazo de arrendamiento, recepción de los bienes y liquidación del contrato, que extingue las obligaciones pactadas.

**Cláusula Décima Segunda: DE LA ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO:**

**12.01** LA ESPOCH designa al Director Administrativo/a, en calidad de administrador del contrato, quien deberá atenerse a las condiciones generales y particulares del contrato; así como también, a los términos de referencia establecidos en la oferta.

**12.02** LA ESPOCH podrá cambiar de administrador del contrato, para lo cual bastará cursar a la ARRENDATARIA la respectiva comunicación; sin que sea necesaria la modificación del texto contractual.

**12.03** Se designa como Fiscalizador del presente contrato al Director/a del Departamento de Bienestar Estudiantil, quien evaluará y controlará el servicio ofrecido, términos de referencia con las condiciones



iniciales que motivaron al arrendamiento, el trato al cliente, el cumplimiento del contrato y todo lo relacionado con el mismo, para lo cual realizará todas las acciones que considere oportunas como: consultas a los usuarios del servicio, visitas al lugar, etc., con el objeto de precautelar los intereses de la comunidad politécnica, debiendo presentar un informe semestral al Vicerrector Administrativo el que servirá de base para los correctivos necesarios a las funciones pertinentes en caso de haberlas.

### **Cláusula Decima Tercera. - TERMINACIÓN DE CONTRATO.**

**13.01** El presente contrato termina por las siguientes causales:

- a) Por finalización del plazo estipulado en el contrato;
- b) Por mutuo acuerdo de las partes;
- c) Unilateralmente por parte de la ESPOCH, en caso de incumplimiento parcial o total del arrendatario;
- d) Por muerte del arrendatario; y,
- e) En los demás casos previstos por la ley y el contrato.

En definitiva, el Contrato termina por el cumplimiento total de las obligaciones contractuales o en forma anticipada por causas imputables a las partes o por mutuo acuerdo.

**13.02 Terminación por mutuo acuerdo.** – El arrendador (ESPOCH) y el arrendatario, podrán dar por terminada la relación contractual en forma anticipada de mutuo acuerdo si se produjeren las condiciones establecidas en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

Las condiciones de orden imprevisto, sean técnicas o económicas, que fundamenten esta terminación, serán calificadas por el arrendador (ESPOCH), sea que fuere inconveniente a los intereses institucionales o imposibilite el continuar, en cuyo caso las dos partes darán por extinguidas totalmente las obligaciones contractuales, en el estado en que se encuentren. El contrato deberá tramitarse legalmente y contendrá todos los aspectos relacionados con la liquidación contractual. Esta terminación no implica renuncia a derechos causados o adquiridos a favor del arrendador (ESPOCH) o del arrendatario.

**13.03 Terminación unilateral del Contrato.** – La terminación unilateral del contrato de arrendamiento se lo realizará siguiendo el trámite indicado en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento de aplicación, la ESPOCH podrá declarar terminado, anticipada y unilateralmente el contrato, en los siguientes casos:

- a) Por insolvencia del ARRENDATARIO declarado judicialmente;
- b) Si el ARRENDATARIO suspende injustificadamente los servicios por el término de diez días o más;
- c) Por haberse celebrado el contrato, contra expresa prohibición de la Ley;
- d) Si por acción u omisión del ARRENDATARIO, o por orden de autoridad administrativa o judicial derivada de sus actos y omisiones se pusiera en riesgo la garantía de inviolabilidad de los recintos politécnicos o el patrimonio de la ESPOCH consagrada en los artículos 355 de la Constitución y artículos 12, 13, 17 y 18 de la Ley Orgánica de Educación Superior;
- e) Por incurrir el ARRENDATARIO en cualquiera de las causales establecidas en el artículo 30 de la Ley de Inquilinato;
- f) Por la emisión de tres notificaciones por la misma causal al arrendatario por parte del administrador del contrato en el caso de incumplimiento a las cláusulas del mismo y en base a los informes de fiscalización; y,
- g) Por falta de pago del canon de arrendamiento por dos meses seguidos;



**13.04** En todo caso de terminación del presente Contrato, se realizarán las recepciones y liquidaciones de conformidad con lo que dispone la Ley y este contrato.

**13.05 Procedimiento de terminación unilateral.** - El procedimiento a seguirse para la terminación unilateral del contrato será el previsto en el artículo 95 de la LOSNCP.

#### **Cláusula Décima Cuarta. - DEL REAJUSTE DE PRECIOS**

**14.01** El valor de este contrato es fijo y no estará sujeto a reajuste por ningún concepto.

#### **Cláusula Décima Quinta: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**

**15.01** En caso de que, respecto de las divergencias o controversias suscitadas sobre el cumplimiento, interpretación y ejecución del presente contrato, no se lograre un acuerdo directo entre las partes, éstas renuncian expresamente a la jurisdicción ordinaria, y se someten a los mecanismos alternativos de resolución de conflictos previstos en la Ley de Arbitraje y Mediación de la República del Ecuador, al reglamento de funcionamiento del centro de mediación y arbitraje de la Procuraduría General del Estado con sede en la ciudad de Ambato y a las siguientes normas:

a) Previamente a iniciar el trámite del arbitraje, las partes someterán la controversia a mediación para lograr un acuerdo mutuamente satisfactorio.

b) En el evento de que el conflicto no fuere resuelto mediante la mediación, las partes se someten a arbitraje administrado por el centro de arbitraje y mediación de la Procuraduría General del Estado con sede en la ciudad de Ambato. El Tribunal estará conformado por tres árbitros principales y un alterno, y serán seleccionados de la siguiente forma: cada una de las partes, en el término de cinco días contados desde la citación de la demanda arbitral, elegirá su árbitro de la lista oficial proporcionada por el centro de arbitraje y mediación, y los dos árbitros elegidos, en el mismo término de cinco días escogerán al tercer árbitro, quien presidirá el Tribunal, y al árbitro alterno. El tercer árbitro y el árbitro alterno serán seleccionados de la lista oficial proporcionada por el centro de arbitraje y mediación, y el término para su designación se contará a partir de la fecha en que los árbitros nombrados por las partes hayan manifestado por escrito su aceptación de desempeñar el cargo.

En el evento en que alguna de las partes, o los árbitros designados por éstas, no efectuaren las designaciones que les corresponden dentro del término previsto, éstas se efectuarán por sorteo, a pedido de cualquiera de las partes, conforme lo establece el inciso quinto del artículo 16 de la Ley de Arbitraje y Mediación.

c) Las partes autorizan al Tribunal Arbitral para que ordene y disponga medidas cautelares que procedan y se ajusten a la normativa procesal ecuatoriana, y para la ejecución de tales medidas; el Tribunal solicitará el auxilio de funcionarios públicos, judiciales, policiales y administrativos que sean necesarios, sin tener que recurrir a juez ordinario alguno.

d) El laudo que expida el Tribunal Arbitral deberá fundarse en derecho y por consiguiente sujetarse al contrato, a la ley, a los principios universales del derecho, a la jurisprudencia y a la doctrina.



**esPOCH**

Unidad de  
Compras Públicas

- e) Las partes se obligan a acatar el laudo arbitral que se expida.
- f) Los costos y gastos arbitrales que genere el proceso arbitral serán cubiertos por el demandante.
- g) El lugar del arbitraje será en la ciudad de Ambato, en las instalaciones del centro de arbitraje y mediación de la Procuraduría General del Estado con sede en la ciudad de Ambato y su tramitación será confidencial.
- h) Si el Tribunal Arbitral declarara que no tiene competencia para resolver la controversia, ésta se someterá al procedimiento establecido en el Código Orgánico General de Procesos, siendo competente para conocer y resolver la controversia el Tribunal Distrital de lo Contencioso Administrativo que ejerce jurisdicción en el domicilio de la entidad contratante. Para tal efecto, el Tribunal Arbitral deberá conocer y resolver en la audiencia de sustanciación todas las excepciones previas que la parte demandada haya propuesto en su escrito de contestación a la demanda, con excepción de aquellas que se refieran a la caducidad y prescripción que serán resueltas en el laudo arbitral.
- i) La contratista renuncia a utilizar la vía diplomática para todo reclamo relacionado con este contrato. Si el contratista incumpliere este compromiso, la contratante podrá dar por terminado unilateralmente el contrato y hacer efectivas las garantías.
- j) La legislación aplicable a este contrato es la ecuatoriana. En consecuencia, el contratista declara conocer el ordenamiento jurídico ecuatoriano y, por lo tanto, se entiende incorporado el mismo en todo lo que sea aplicable al presente contrato”.

#### **Cláusula Décima Sexta. - COMUNICACIONES ENTRE LAS PARTES**

**16.01** Todas las comunicaciones, sin excepción, entre las partes, relativas al arrendamiento, serán formuladas por escrito y en idioma castellano. Las comunicaciones entre la administración y la ARRENDATARIA se harán a través de documentos escritos

#### **Cláusula Décima Séptima: DOMICILIO**

**17.01** Para todos los efectos de este contrato, las partes convienen en señalar su domicilio en la ciudad de Riobamba.

**17.02** Para efectos de comunicación o notificaciones, las partes señalan como su dirección, las siguientes:

#### **ARRENDADORA: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO (ESPOCH)**

**Departamento:** Dirección Administrativa - Unidad de Bienestar Estudiantil

**Dirección:** Campus Politécnico de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Panamericana Sur Km 1 ½

**Teléfono:** (03) 2998200

**Ciudad:** Riobamba

**ARRENDATARIA:** -----.

**Dirección:** -----

**Teléfono:** -----



**esPOCH**

Unidad de  
Compras Públicas

**Correo electrónico:** -----

**Ciudad:** Riobamba

Las comunicaciones y notificaciones también podrán efectuarse a través de medios electrónicos.

Cualquier cambio de dirección de la ARRENDATARIA, para recibir notificaciones, deberá ser notificado por escrito a la ARRENDADORA de manera inmediata, caso contrario las notificaciones realizadas en el domicilio señalado, se entenderán como plenamente válidas.

#### **Cláusula Décima Novena. - ACEPTACION DE LAS PARTES**

**19.1 Declaración.** - Las partes libre, voluntaria y expresamente declaran que conocen y aceptan el texto íntegro de las Condiciones Generales de los Contratos de provisión de bienes, publicado en el “portal institucional” del Servicio Nacional de Contratación Pública SERCOP, vigente a la fecha de la Convocatoria del procedimiento de contratación, y que forma parte integrante de las Condiciones Particulares del Contrato que lo están suscribiendo.

**19.2.** Libre y voluntariamente, las partes expresamente declaran su aceptación a todo lo convenido en el presente contrato y se someten a sus estipulaciones.

**Dado en la ciudad de Riobamba a los --- días del mes de ---- del ----**

Ing. Byron Ernesto Vaca Barahona, PhD.  
**RECTOR DE LA ESPOCH**  
**ARRENDADOR**

. XXXX XXXX XXXX.  
**ARRENDATARIA**  
**RUC.: xxxxxxxxx**

**Razón:** El presente contrato ha sido elaborado por la xxxx xxxx xxxx , Analista de Contratación Pública 1 de la Dirección Jurídica, quien se responsabiliza de su contenido de acuerdo a la legislación vigente y, de que los datos consignados en él corresponden a los constantes en los documentos precontractuales.

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| <b>Elaborado por:</b> | xxxxxxx |
| <b>Revisado por:</b>  | xxxxxxx |
| <b>Aprobado por:</b>  | xxxxxxx |