

**“ARRIENDO DEL BAR PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALUDABLES, EN LA UNIDAD EDUCATIVA BILINGÜE SAGRADOS CORAZONES DE GUAYAQUIL”.**

No.	Cronograma	Día	Hora
1	Convocatoria (a través del portal web)*	05/01/2024	09H00
2	Fecha de entrega de ofertas técnicas (propuestas)	15/01/2024 - 30/01/2024	09H00
3	Fecha de apertura de ofertas, revisión y calificación	31/01/2024	08H00
4	Fecha estimada de resultados (ganador del concurso)	01/02/2024	12H00

\*Portal Web: <https://sccc.edu.ec/>

\*\*Las propuestas técnicas se receptorán en sobre cerrado, en la Unidad Educativa Bilingüe Sagrados Corazones de Guayaquil puerta No.2, entregar en garita al guardia.

**Requisitos:**

- Solicitud dirigida a la Coordinación Administrativa Financiera (CAF).
- Copia de cedula de ciudadanía o RUC, extranjeros pasaporte u otro documento legal.
- Copia de la última papeleta de votación (para persona natural).
- Copias de títulos, certificados o diplomas emitidos por entidades competentes.
- Certificados de experiencias que avalen la experiencia en el servicio.
- Propuesta en la cual debe cubrir con los siguientes criterios de aceptación:
  - Alimentación saludable y nutritiva con características de inocuidad y calidad;
  - Valores accesibles;
  - Controles de adecuada preservación de alimentos (cadena de frío, alimentos en ambiente fresco y seco, y otros aspectos para la conservación óptima de los alimentos);
  - Tiempo en atención optima;
  - Aplicar el método PEPS ("Lo primero que entra es lo primero que sale"), verificación de caducidad.
- El proveedor que oferte en una institución educativa con varios bares (islas) será evaluado con los requisitos de la tipología más alta.
- Los postulantes tienen que mostrar en la oferta el Diploma del Curso de Manipulación de Alimentos otorgado por el SECAP o MSP – ARCSA.
- Permiso de Funcionamiento otorgado por la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) y el Certificado Único de Salud toda vez que hayan sido adjudicados.
- Todo el personal que labore en el bar escolar observará las siguientes medidas básicas de higiene y protección:
  - Impedir el acceso de personas extrañas a las áreas de preparación y manipulación de alimentos;

- Usar uniforme de color claro, limpio y en buen estado;
  - Mantener sus manos limpias, uñas cortas, sin pintura y sin joyas o accesorios;
  - Llevar el cabello recogido y gorro protector de color claro, limpio y en buen estado mientras realiza sus actividades en el bar escolar;
  - No manipular simultáneamente dinero y alimentos; y,
  - Lavarse las manos con agua potable, jabón y desinfectarse 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.
- Implementar normas de bioseguridad acorde a lo estipulado por el COE nacional.
  - Velar el cumplimiento de la normativa del Ministerio de Educación para brindar el servicio del bar escolar.
  - Valor del arriendo \$1.700,00 mensuales + IVA (exceptuando los días viernes).