

## TERMINOS DE REFERENCIA

### OBJETO DE CONTRATACIÓN: “ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO FÍSICO ASIGNADO COMO BAR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR”

#### 1. ANTECEDENTES:

El artículo 355 de la Constitución de la República del Ecuador establece: “(...) *El Estado reconocerá a las universidades y escuelas politécnicas autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, acorde con los objetivos del régimen de desarrollo y los principios establecidos en la Constitución (...)*”;

El artículo 17 de la Ley Orgánica de Educación Superior, prescribe: “(...) *Reconocimiento de la autonomía responsable. - El Estado reconoce a las universidades y escuelas politécnicas autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, acorde con los principios establecidos en la Constitución de la República. En el ejercicio de autonomía responsable, las universidades y escuelas politécnicas mantendrán relaciones de reciprocidad y cooperación entre ellas y de estas con el Estado y la sociedad: además observarán los principios de justicia, equidad, solidaridad, participación ciudadana. Responsabilidad social y rendición de cuentas (...)*”;

El artículo 18 de la Ley Orgánica de Educación Superior establece: “(...) *Ejercicio de la autonomía responsable. - La autonomía responsable que ejercen las universidades y escuelas politécnicas consiste en: (...) f) La libertad para elaborar, aprobar y ejecutar el presupuesto institucional. Para el efecto, en el caso de instituciones públicas, se observarán los parámetros establecidos por la normativa del sector público; g) La libertad para adquirir y administrar su patrimonio en la forma prevista por la Ley; h) La libertad para administrar los recursos acordes con los objetivos del régimen de desarrollo, sin perjuicio de la fiscalización a la institución por un órgano contralor interno o externo, según lo establezca la Ley; (...)*”;

El artículo 372 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública establece: “(...) *Casos especiales.- Los contratos de arrendamiento de locales de uso especial, como mercados, camales, casetas, cabinas, entre otros, siempre que no correspondan a una modalidad administrativa de autorización, licencia o concesión de uso público, se arrendarán preferentemente a arrendatarios locales, para lo cual no será necesario publicar la convocatoria en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública, sino que se podrán cursar invitaciones individuales. Los contratos que corresponden a hoteles, salones para recepciones o eventos, restaurantes, entre otros, de propiedad de las entidades contratantes, cuyas características de uso no sean de largo plazo, tampoco se registrarán por las normas del presente capítulo sino por los usos y costumbres de la actividad; (...)*”;

**La Universidad Central del Ecuador** es una comunidad universitaria integrada por personal académico, estudiantes, servidores y trabajadores, con personalidad jurídica, autónoma, de derecho público, sin fines de lucro, con domicilio principal en la ciudad de Quito, capital de la República del Ecuador, creada mediante Ley del 18 de marzo de 1826.

La Facultad de Ciencias Químicas es una de las 21 Facultades pertenecientes la Universidad Central del Ecuador y ésta cuenta con 3 carreras cerradas, pero abiertas para titulación, Química de Alimentos, Química Farmacéutica, Bioquímica Clínica y 2 carreras de rediseño, Química y Bioquímica y Farmacia.

## 2. JUSTIFICACIÓN:

Actualmente la Facultad de Ciencias Químicas posee un total de 1.456 estudiantes 65 docentes y 45 empleados y trabajadores, los que actualmente no cuentan con un establecimiento para satisfacer sus requerimientos de alimentación considerando que ha finalizado el contrato, con la empresa Dulssini, es necesario para la comunidad de la Facultad de Ciencias Químicas, disponer de un local, en el cual se pueda acceder al consumo de diferentes clases de alimentos, por lo tanto, se presentan los términos de referencia para el arrendamiento del Bar de la Facultad.

De conformidad a la RESOLUCIÓN No. R-004-2017, Artículo 2, emitida por el señor Rector de la Universidad Central del Ecuador, la máxima autoridad de la Facultad, observando la Guía para la contratación y renovación de arrendamiento de comedores, bares, cabinas (...), conforma la Comisión a efectos de que elaboren los términos de referencia para el arrendamiento del Bar de la Facultad, cuyos integrantes son: Dr. Fernando Novillo, Docente de la Facultad; Dr. Milton Villacís, Docente de la Facultad; Sr. Stalin Rojas, Representante de la Asociación Estudiantil de Química; Sr. Bryan Jumbo, Representante de la Asociación Estudiantil QBAF; y, Ab. Martha Inga, Secretaria Abogada; mismos que fueron notificados mediante Oficio No. 0075 DCQ 2020, de fecha 23 de enero de 2020.

## 3. OBJETIVO GENERAL:

Arrendar el espacio físico asignado como Bar de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Central del Ecuador, para ofrecer desayunos, almuerzos, platos a la carta y alimentos nutritivos y productos comestibles, CINCO (5) días a la semana para docentes, estudiantes y empleados de la Facultad de Ciencias Químicas.

## 4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS/ TÉRMINOS DE REFERENCIA SIN MARCAS Y MODELOS	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA
Arrendamiento de Bar/Restaurante ubicado en la planta baja del patio posterior de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Central del Ecuador (Dirección: Francisco Viteri S/N y Gilberto Gato Sobral – Campus Universidad Central del Ecuador). <b>Características:</b> 98,68 metros (2 inodoros, 1 para mujeres y para hombres; 2 lavabos de cocina, iluminación en perfecto estado)	1	Unidad

La Entidad deberá cumplir la normativa ambiental aplicable respecto de la contratación.

El plazo de vigencia del contrato será de doce (12) meses, a partir de la suscripción del contrato (con posibilidad de renovación). Para la renovación del contrato, el o la arrendador (a) debe informar al arrendatario(a) 2 meses antes de culminar el contrato.



El canon de arrendamiento mensual será el valor de USD 350,00 (Trescientos cincuenta dólares americanos), considerando el valor del consumo de energía eléctrica, de agua potable y recolección de desechos sólidos, por doce (12) meses. La forma de pago del valor mensual del arriendo será por adelantado, dentro de los cinco primeros días de cada mes.

Se entregará como Garantía, el valor equivalente a dos mensualidades del canon arrendaticio, al momento de la suscripción del Contrato, valor que será devuelto al terminar el plazo, luego de hacer las reparaciones necesarias, en caso de haberlas.

El espacio asignado como Bar de la Facultad de Ciencias Químicas requerirá ser arrendado a un proveedor de servicios alimentarios que deberá ofertar desayunos, almuerzos, platos a la carta y alimentos nutritivos y productos comestibles, CINCO (5) días a la semana para estudiantes, docentes y empleados de la Facultad de Ciencias Químicas y público en general.

El proveedor contará con personal que realizará la limpieza de las instalaciones permanentemente; es decir antes, durante y después del servicio.

El proveedor debe efectuar al menos quincenalmente la desinfección profunda de los utensilios destinados al servicio de alimentación y efectuar cualquier procedimiento que considere necesario a fin de garantizar la total asepsia del lugar y de los utensilios utilizados, previamente deberá coordinar con el Administrador del Contrato la hora y día en el que se hará dicha tarea.

El proveedor cumplirá con las normas de salud e higiene, tal como se encuentra en el Manual de Seguridad Alimentaria, del Ministerio de Turismo, Capítulo 2.2- Procedimiento de Higiene y Seguridad en el local.

#### **Horario de atención**

La atención será de lunes a viernes en el horario sugerido de 7:00 a 17:00.

#### **Precios**

**DESAYUNO:** entre \$ 1,80 a \$ 2,25

**ALMUERZO:** entre \$ 1,80 a \$ 2,25

**TODO EL DÍA: VENTA DE VARIOS PRODUCTOS COMESTIBLES.**

#### **Detalle del menú diario**

El contenido de los desayunos y almuerzos que se servirán a los docentes, estudiantes, empleados, trabajadores y público en general que concurre a la Facultad de Ciencias Químicas, constará de:

##### **Desayuno:**

- Leche o yogurt
- Café, té o aguas aromáticas
- Jugo de frutas frescas o la pulpa de temporada.
- Frutas frescas de temporada (dos porciones variadas)
- Huevos en cualquier presentación (dos unidades)
- Tostadas, cereales, pan del día o Sánduche mixto.

##### **Contenido mínimo de cada desayuno**

- 1 taza de 255 ml de leche, café, aguas aromáticas;
- 1 vaso de 255 ml jugo de frutas y/o vaso de yogurt;
- 1 porción de 180 g de frutas frescas (dos variedades);
- 1 porción de 120 g de huevos en cualquier presentación;

- 1 unidad de 30 g de tostadas o cereales o pan del día;

#### **Almuerzo:**

- Una opción de sopa (no consomé)
- Una opción de carne, pollo o mariscos
- Una opción de ensaladas frías
- Dos opciones de acompañamiento (arroz, puré, papas, etc.)
- Jugo de frutas frescas o pulpa de temporada, bebida gaseosa, café, té o agua aromática.
- Postre o porción de frutas.

Los alimentos preparados no podrán variar ni disminuir la calidad ni la cantidad

requerida. Las comidas deben necesariamente ser servidas calientes (temperatura

normal de consumo). **Contenido mínimo de cada almuerzo**

- 250 ml de sopa como mínimo;
- 100 g carne cocida en dos preparaciones a elegir; una preparación de carne roja (res, cerdo, embutidos, borrego, etc.), y una de carne blanca (pollo, pescado, mariscos, etc.);
- 85 g o más de arroz blanco cocido;
- 80 g de una guarnición caliente como acompañante adecuado (yuca frita, maduros con queso, vegetales saltados, puré de papa, etc.);
- 100 g de vegetales y legumbres en 3 preparaciones diferentes. Estos forman un bar de ensaladas con tres tipos de ensalada y sus respectivos aderezos, por lo menos una ensalada en preparación cruda;
- 60 g de postre (frutas en almíbar, pastel, mousse, flan, helado, etc.). Para quienes no deseen postre se pondrá a disposición de los servidores una fruta (manzana, durazno, etc.) o su equivalente en trozos de fruta grande (sandía, papaya, melón, etc.);
- *Dos clases de jugo natural de frutas en porciones de por lo menos 200 ml por persona, un botellón de agua y una bebida hecha de avena;*
- Disponibilidad permanente de aceite de oliva, sal, pimienta, ají, salsa de tomate, mayonesa y dos variedades de vinagretas o salsas para las ensaladas, y;
- En caso de que un menú diario contenga arroz o tallarín en preparación rellena (chaulafán, arroz a la valenciana, arroz marinero, arroz con pollo, tallarín con mariscos o pollo, etc.), la cantidad de proteína animal incluida en dicha preparación debe sujetarse a lo que está estipulado en estas especificaciones.

#### **Condiciones para el cumplimiento del contenido mínimo del menú diario**

La alimentación diaria está compuesta normalmente de 14 elementos principales, y cumplir con los requerimientos calóricos y nutritivos, de acuerdo con las especificaciones señaladas en los incisos anteriores.

Cada día se dispondrá de la opción de un número limitado de menús de "dieta" que consistirá fundamentalmente en una ración de pollo, pescado o carne roja magra, cocidas al vapor acompañadas de legumbres, hortalizas o verduras al vapor o crudas si la preparación lo amerita, como bebida acompañante se dispondrá de jugo natural sin azúcar.

La rotación y ciclo de repetición de las recetas para sopas, plato principal y postres, al menos, será cada 20 (veinte) días laborables (para cada plato de forma independiente).

El proveedor prestará el servicio en óptimas condiciones, de tal manera que la atención sea esmerada y expedita. La presentación del personal, mesas, vajilla y servicios en



general serán impecables; y, los alimentos que se sirvan serán de primera calidad. Igualmente, es obligación del proveedor, asegurar que el personal a su servicio tenga un trato culto y respetuoso con los servidores, estudiantes de la Facultad de Ciencias Químicas y público en general.

#### **Normas que el personal asignado debe cumplir para entregar el servicio de alimentación, en el local entregado en arrendamiento.**

En el lugar indicado se deberá contar con el personal suficiente de acuerdo al número de servidores beneficiarios del servicio.

Las personas que realizarán el servicio de alimentación están obligadas a cumplir con los siguientes requisitos:

- Estar uniformado con pantalón, camisa manga larga, mascarilla, gorro, malla para pelo (redcilla), zapatos, mandil y guantes;
- Experiencia en servir alimentos;
- Ser cordial en la atención al personal;
- No beber, fumar o comer al momento de servir los alimentos al personal de la institución;
- Los empleados deben poseer certificado de salud actualizado, y emitido por autoridad de Salud Pública que será verificado por el Administrador del Contrato;
- El proveedor es responsable de que sus trabajadores que se encargan de la preparación y servicio de los alimentos, se realicen los exámenes de control de salud necesarios. (Cada seis meses)
- El proveedor deberá contar con una asesoría en nutrición, para la evaluación de los menús.

#### **Mobiliario**

- diez mesas con 4 asientos y dos mesas con 6 asientos.

#### **Infraestructura**

<b>DETALLE</b>	<b>CANT</b>
AREA PARA ESPACIO DE ATENCIÓN	98.68 m <sup>2</sup>
AREA PARA LA COCINA	13.76 m <sup>2</sup>
BODEGA	3.87 m <sup>2</sup>

- Servicios básicos: agua, electricidad y conexiones para gas.

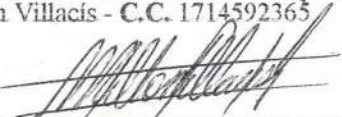
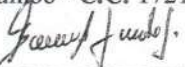
#### **5. Otras**

El proveedor se compromete a poseer:

- Registro único de contribuyentes en donde conste la actividad a desarrollar.
- Permiso de funcionamiento otorgado por la autoridad competente.
- Certificado ocupacional de salud otorgado por la autoridad competente del arrendatario(a) y administrador(a). En el caso de que existiera y del personal que va a laborar en el local Certificación de capacitación en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición otorgado por la autoridad competente.

**6. VIGENCIA DE LA OFERTA:**

Las ofertas se entenderán vigentes hasta la fecha de celebración del contrato, de acuerdo a lo establecido en el artículo 30 de la LOSNCP.

Elaborado por miembros de la Comisión	Aprobado por:
Dr. Fernando Novillo - C.C. 1707216527 	Dra. Martha Suárez Heredia - C.C. 1707242838 DECANA
Dr. Milton Villacís - C.C. 1714592365 	
Sr. Stalin Rojas - C.C. 1104120967 	
Sr. Bryan Jumbo - C.C. 1721710745 	
Ab. Martha Inga Cando - C.C. 1708134570 	