



PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO PEECA-UCE-FCAG-001-25



ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DE BAR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS SEDE QUITO

SECCIÓN I CONVOCATORIA

Habiéndose la Facultad de Ciencias Agrícolas de la Universidad Central del Ecuador, acogido al procedimiento de Especial Entidad Contratante como arrendadora, conforme se desprende de la Resolución Administrativa No. PEECA-UCE-FCAG-001-25, suscrita por el Ing. Juan Borja, Decano Encargado de la Facultad, de conformidad a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su Reglamento General, Normativa Secundaria y a la Guía para la Contratación y Renovación de Contratos de Arrendamiento, se INVITA a todo interesado, legalmente capaz para contratar, a que presente su oferta para ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DE BAR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS SEDE QUITO, según las siguientes condiciones:

CONDICIONES GENERALES

El canon de arrendamiento mensual es de USD. \$ 212,50 (Doscientos doce con 15/100 Dólares de los Estados Unidos de América) más IVA, valor que será cancelado dentro de los primeros días de cada mes. El plazo del contrato es de 24 (veinticuatro) meses, contados a partir de la suscripción del contrato.

Las condiciones generales de esta invitación son las siguientes:

1. El pliego está disponible, sin ningún costo, en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública, en la página web institucional y carteleras de la Facultad.
2. Para poder participar en el presente procedimiento, al momento de la presentación de la propuesta, el oferente no requiere estar inscrito en el Registro Único de Proveedores RUP, de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su reglamento General y Normativa Secundaria, que regulan el procedimiento de arrendamiento de los bienes inmuebles por parte de entidades contratantes.
3. Los interesados podrán realizar preguntas y aclaraciones en una reunión informativa según el respectivo cronograma, para que la comisión absuelva las consultas y realice las aclaraciones que fueren requeridas De esta audiencia se dejará constancia en un acta que será publicada en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública.
4. La oferta se presentará de forma física en un sobre sellado en la Unidad de Compras Públicas de la Facultad de Ciencias Agrícolas, ubicada en la calle Jerónimo Leyton y Gatto Sobral en el Decanato de la Facultad.





**PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO
PEECA-UCE-FCAG-001-25**

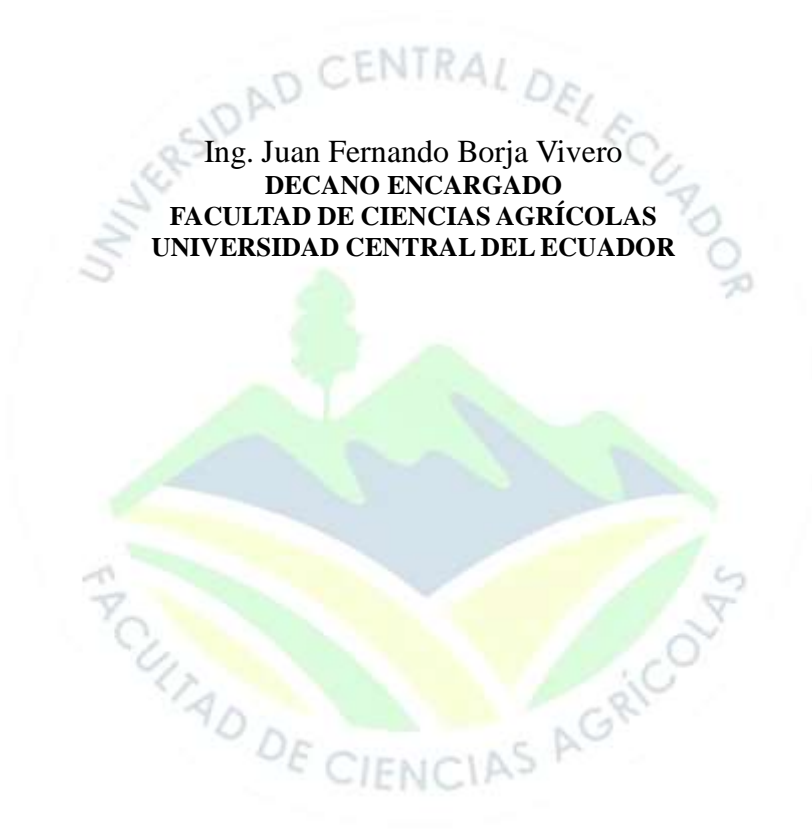


**ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DE BAR DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS AGRÍCOLAS SEDE QUITO**

5. La evaluación de la oferta se realizará aplicando los parámetros de calificación definidos por la entidad contratante.
6. 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 Servicio Nacional de Contratación Pública, y el presente pliego.

Distrito Metropolitano de Quito, dado en la fecha de su suscripción

Ing. Juan Fernando Borja Vivero
DECANO ENCARGADO
FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS
UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR





PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO PEECA-UCE-FCAG-001-25



ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DE BAR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS SEDE QUITO

SECCIÓN I

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN Y TÉRMINOS DE REFERENCIA.

Objeto de contratación: Este procedimiento precontractual tiene como propósito principal ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DE BAR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS SEDE QUITO.

Canon de arrendamiento: El canon de arrendamiento mensual es de USD. \$ 212,50 (Doscientos doce con 15/100 Dólares de los Estados Unidos de América) más IVA, valor que será cancelado dentro de los primeros días de cada mes en el departamento Financiero de la Facultad de Ciencias Agrícolas de la Universidad Central del Ecuador; excepto en los períodos de vacaciones académicas establecidos en los calendarios académicos y programación de actividades administrativas, se deberá cancelar el 50 (cincuenta) por ciento de esta cantidad; previa autorización del señor Decano, caso contrario al canon de arrendamiento se sumarán los intereses que diere lugar. El oferente ganador realizará 24 (veinticuatro) pagos fijos mensuales, según el valor ganado en la oferta.

La única constancia de pago será el comprobante de depósito que justifique el pago por mesadas adelantadas del canon de arrendamiento, para lo cual se dejará constancia en un acta de recepción parcial, de acuerdo a lo establecido en el Reglamento General de la LOSNCP.

Esto corresponde al pago por uso del espacio físico que incluye servicios básicos: energía eléctrica, agua potable y recolección de basura, así como también el servicio de seguridad privada.

El plazo del contrato es de 24 (veinticuatro) meses, contados a partir de la suscripción del contrato.

PRODUCTOS ESPERADOS

Dar en arrendamiento el bar- comedor de la Facultad de Ciencias Agrícolas, sede Quito, para la venta de comida preparada cuyo menú debe ser exhibido adecuadamente y además de expendir los siguientes productos:

Servicios de alimentación:

- Desayuno
- Almuerzo

Comida rápida y nutritiva

- Cafetería
- Productos de confitería
- Pastelería





PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO PEECA-UCE-FCAG-001-25



ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DE BAR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS SEDE QUITO

- Jugos naturales o envasados
- Frutas frescas
- Bebidas hidratantes
- Bebidas gaseosas
- Bebidas lácteas
- Refrigerios
- Agua

Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas y de cigarrillos.

El precio de venta de los productos al consumidor podrá tener como máximo un 5% adicional al valor marcado como precio de venta al público (PVP); esto aplica para el costo de desayunos y almuerzos, cuyo precio fijo será de 2,50 USD, dos dólares con cincuenta centavos. Cualquier modificación a los precios de los productos, será canalizada a través del administrador del contrato para su análisis y recomendación, previo a la autorización del Señor Decano.

Los desayunos y almuerzos deberán ser variados, con opciones saludables, balanceadas y nutritivas; cuyos precios serán accesibles y estarán acorde a los precios ofertados en la zona, permitiendo la utilización de otras Facultades como Veterinaria, Hospital del Día, Psicología, Planeamiento y comunidad educativa aledaña al sector.

REQUISITOS PARA LOS CONTRATOS DE COMEDORES Y CAFETERIAS

- a) Protocolo de bioseguridad, aprobado por la DSSO y A.
- b) Presentación de la copia de la cédula de identidad.
- c) Copia fotostática del registro Único de Contribuyentes en el que conste la actividad que se desarrolla.
- d) permiso de funcionamiento, otorgado por la autoridad competente del Ministerio de Salud y del Gad Municipal.
- e) Certificado ocupacional de salud, otorgado por la autoridad competente del Ministerio de Salud, del arrendatario/a y administrador/a en el caso de que existiera y del personal que laborará en el local
- f) Certificado de capacitación en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición, otorgado por la autoridad competente del Ministerio de Salud.





PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO PEECA-UCE-FCAG-001-25



ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DE BAR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS SEDE QUITO

2. Los productos que son procesados y empacados deben ser de calidad y contar con registro sanitario, con la respectiva semaforización
- 3.- Los productos no deben estar caducados y tener perfectamente impresa la fecha de caducidad.
- 4.- Se debe contar con un stock de productos para satisfacer la demanda diaria.
- 5.- Los daños causados en la infraestructura entregada en arrendamiento, como pisos, paredes y ventanas deben ser reparados por el arrendatario y al final del contrato deben entregarse en perfecto estado, previa coordinación con la Unidad de planificación física y guardalmacén.
- 6.-El arrendamiento se compromete con la Facultad de Ciencias Agrícolas a prestar un servicio de calidad, con puntualidad y responsabilidad, brindar mantenimiento y limpieza del local, menaje, equipos y maquinaria que se entregarán para la prestación del servicio, en caso de que así lo requiera el arrendatario.
- 7.- El arrendatario no podrá subarrendar el inmueble.

LAS COMIDAS PREPARADAS DEBERÁN:

- Cumplir la normativa y protocolo que señala la Buena Práctica de Manipulación de alimentos.
- Los alimentos deberán mantenerse bajo refrigeración, las comidas semi elaboradas obligatoriamente deben consumirse dentro de las 24 horas posteriores a su preparación, luego de lo cual deberán ser desechadas.
- Se prohíbe el uso de residuos de comida para la preparación de nuevas raciones.
- Los alimentos para su expendio deberán ser manipulados con utensilios apropiados como pinzas, espátulas, guantes, etc.

PROHIBICIONES

- Que el bar sea sitio de vivienda o dormitorio, y se mantenga bajo su cuidado a niños y niñas de cualquier edad.
- La presencia de animales.
- La reutilización de aceites y grasas para la preparación de alimentos por ser nocivos o peligrosos para la salud humana.





**PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO
PEECA-UCE-FCAG-001-25**



**ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DE BAR DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS AGRÍCOLAS SEDE QUITO**

- El expendio y consumo de bebidas alcohólicas

PERSONAL A EMPLEARSE A CARGO DEL ARRENDATARIO

El mínimo del personal a emplearse para el funcionamiento del local destinado para el bar es de dos personas, debiendo adjuntarse las copias de las cédulas de las mismas. Será obligación del arrendatario cumplir con las obligaciones laborales del personal bajo su dependencia. De existir cambios de personal que laborará bajo su dependencia, se deberá informar al Administrador del Contrato de forma anticipada por escrito, adjuntando las copias de cédula de ciudadanía.

DETALLE DEL PERSONAL MÍNIMO

No.	FUNCION	NIVEL DE ESTUDIO	TITULACIÓN ACADÉMICA	CANTIDAD

PARA EL PERSONAL MINIMO

Instrumento de verificación: El oferente deberá presentar copia simple del título profesional o impresión del registro del título profesional en la SENESCYT, copia simple del Título de bachiller o copia simple del certificado de haber terminado la primaria, según sea el caso.

EXPERIENCIA MINIMA DEL PERSONAL

Instrumento de verificación: el oferente deberá presentar un certificado laboral, en el cual se pueda verificar el campo de experiencia y los años de experiencia del personal técnico presentado.

No.	Descripción	Tiempo

ESPECIFICACIONES TECNICA DE INMUEBLE

La Facultad de Ciencias Agrícolas de la Universidad Central del Ecuador, da en arrendamiento el espacio de las siguientes características:

Área del bar	Producto (área x 2,5) +\$70	Canon de arrendamiento
57 m2	57m2 x 2.5= \$142.5 \$142,50+\$70	212,50 dólares





PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO PEECA-UCE-FCAG-001-25



ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DE BAR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS SEDE QUITO

El proveedor invitado podrá realizar una visita a las instalaciones y verificar el menaje el cual se entregará de ser requerido, a la adjudicación del contrato y para el efecto se suscribirá la respectiva acta entrega recepción con el Guardalmacén de la Facultad.

CALIFICACIÓN

1.- Presentación de todos los requisitos para contratos de comedores y cafeterías, conforme lo especifican los literales a), b) c), d), e) f); mismos que son obligatorios.

2.-Hacer una degustación de un menú desayuno y un menú de almuerzo para 3 jurados calificadores en los que se evaluará sobre 10 puntos los siguientes aspectos:

- 2.1. presentación 1-10 puntos
- 2.2. cantidad 1-10 puntos
- 2.3. valor nutricional 1-10 puntos
- 2.4. higiene 1-10 puntos
- 2.5. sabor 1-10 puntos

Calificación sobre 50 puntos

Aparte de la presentación en el caso del menú empresarial que tengan experiencia en el campo, se les dará un punto por año previa justificación en contratos en otros lugares.

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

Concepto	Día	Hora
Fecha de publicación de la convocatoria	18 de febrero de 2025	
Fecha para audiencia de preguntas, respuestas y aclaraciones	20 de febrero de 2025	10h00
Fecha límite de entrega de ofertas	24 de febrero de 2025	14h00
Fecha de apertura de oferta	24 de febrero de 2025	15h00
Fecha estimada de adjudicación	27 de febrero de 2025	

El procedimiento se ceñirá a las disposiciones de la Guía para la Contratación y Renovación de Contratos de Arrendamiento, LOSNCP, su Reglamento General, Ley de Inquilinato y Codificación del Código Civil, en su orden de supremacía.

3.2. Vigencia de la oferta: La oferta se entenderá vigente hasta por 30 días(treinta). 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 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.





PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO PEECA-UCE-FCAG-001-25



ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DE BAR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS SEDE QUITO

3.3 Obligaciones del arrendatario

El arrendatario deberá hacerse cargo de solventar los puntos en los que se realizaron recomendaciones por parte de la Dirección de Seguridad, Salud Ocupacional y Ambiente, sin cargo a los valores de arriendo:

- El Bar comedor deberá contar con puntos fáciles de acceso para todos los estudiantes y trabajadores, debiendo contar, además, con las facilidades necesarias para el acceso de personas con discapacidad.
- Es indispensable instalara el sistema de alarma contra incendios, además del detector de humo en todo el Bar comedor como medida preventiva en caso de cualquier conato de incendio, además de la instalación de gas debe ser de la mejor manera posible.
- Los bares deben ser construidos o reacondicionados de conformidad con las normas de seguridad y construcción vigentes, utilizando materiales resistentes, anti inflamables, anticorrosivos, de superficies lisas, de colores claros y fáciles de limpiar y desinfectar.
- Los bares deberán tener iluminación y ventilación suficientes, de preferencia de fuentes naturales y dispondrán de los servicios básicos con los que cuente la institución educativa tales como: luz eléctrica, agua potable, alcantarillado, manejo de desechos y observarán todas las normas sanitarias y de seguridad vigentes.
- Todos los alimentos y bebidas que se preparen y expendan en los bares se almacenarán de acuerdo a sus características a fin de garantizar su calidad e inocuidad. Se conservarán en congelación, refrigeración o en ambiente fresco y seco, en vitrinas adecuadas o recipientes limpios con tapa, a fin de protegerlos de agentes contaminantes.
- Se debe colocar un rótulo de identificación con el aforo permitido, además de la superficie total con la que cuenta esta área (colocada en metros cuadrados) y la capacidad del número de personas que podrían utilizar este lugar designado para un bar comedor (ENTRADA DEL BAR).
- Colocar también un plano de evacuación con las rutas de emergencia detallando la distribución general del lugar, incluyendo corredores, entradas, muros, ventanas, puertas, escaleras, rutas de salida al exterior, mesas, extintores y punto de encuentro.
- Todo el personal que labore en los bares debe aplicar las siguientes medidas básicas de higiene y protección:
 - o Usar uniforme de color claro, limpio y en buen estado.





PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO PEECA-UCE-FCAG-001-25



ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DE BAR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS SEDE QUITO

- o Mantener las manos limpias, uñas cortas sin esmalte, sin joyas o accesorios.
 - o Utilizar guante de látex para la manipulación de alimentos, los cuales deben cambiarse periódicamente.
 - o Llevar el cabello recogido y gorro protector de color claro, limpio y en buen estado mientras realiza sus actividades.
 - o Deberán abstenerse de manipular simultáneamente dinero y alimentos.
 - o Limpiar las estaciones de trabajo (mesas) en todo momento.
- Se recomienda hacer uso de las instalaciones para el giro de negocio al cual pertenece, ya que existen sugerencias de los proveedores del servicio de alimentación, el cual refieren que utilizan este lugar para brindar docencia a los estudiantes, razón por la cual el Bar comedor debe adaptarse a estos horarios y cambios, y no pueden hacer uso de todos los equipos que se necesitan previo a la preparación de alimentos.
 - Se tomará en cuenta las inspecciones a futuro mediante el Check list, para ver si corrigieron todos los desperfectos e inconvenientes que pueden ocasionar un riesgo de accidentabilidad mayor, para todos los trabajadores y estudiantes que se encuentran en esta facultad.
 - La periodicidad de la inspección será de manera semestral posterior a dar la evaluación de inicio y si se presentan los mismos inconvenientes se notificará al área requirente, para tomar en cuenta al finalizar el periodo de arrendamiento.

