	INFORME DE NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN Versión: 2026-01	FECHA DE ELABORACIÓN
		23/03/2026

BASE LEGAL:

LEY ORGÁNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA

“(...) Art. 7.- Actores del SNCP. - Los servidores públicos que participan en las fases del procedimiento de contratación en las entidades contratantes, tendrán la obligación de certificarse con el ente rector del SNCP (...)”

REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGÁNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA

“(...) Art. 22.- Información relevante. - Para efectos de publicidad y política de gobierno abierto de los procedimientos de contratación en el Portal de Contratación Pública, se entenderá como información relevante la siguiente: 1. Informe de necesidad de la contratación (...)”


“(...) Art. 62.- Fase preparatoria. - El objetivo de la fase preparatoria es identificar lo que se va a contratar, con la finalidad de satisfacer y cumplir con los objetivos, metas y demandas institucionales, de acuerdo con las competencias y atribuciones de la entidad contratante.

Art. 63.- Planificación de la compra. - En todo procedimiento de contratación pública, la máxima autoridad de la entidad contratante o su delegado y las personas responsables de la gestión de las adquisiciones, deberán considerar las siguientes directrices de planificación de la compra: 1. Las contrataciones serán solicitadas, autorizadas y ejecutadas con la anticipación suficiente y en las cantidades apropiadas; 2. La ejecución de las contrataciones programadas para el año se realizará tomando en consideración el consumo real, la capacidad de almacenamiento, la conveniencia financiera y el tiempo que regularmente tome el trámite; y, 3. Toda compra que se efectúe o proceso de contratación pública, deberá fundamentarse y limitarse en las competencias institucionales. Sólo por excepción, en las contrataciones por emergencia, no se aplicarán estas directrices generales. (...)”

“(...) Art. 65.- Determinación de la necesidad y análisis de mejor valor por dinero. - La determinación de la necesidad incorporará un análisis de beneficio, eficiencia o efectividad, considerando la necesidad y la capacidad institucional instalada, lo cual se plasmará en el informe de necesidad de contratación, que será elaborado por la unidad requirente, previo a iniciar un procedimiento de contratación. Además, incorporará un análisis preliminar de mejor valor por dinero, orientado a definir la estrategia de adquisición más adecuada, considerando los atributos que contribuyan a maximizar los resultados del gasto público durante el ciclo de vida del bien, obra o servicio (...)”

“(...) Art. 72.- Definición del objeto de contratación. – (...) El área requirente, en uso de las herramientas informáticas del Portal de Contratación Pública, deberá seleccionar el código del Clasificador Central de Productos -CPC que se relacione al objeto de la contratación, y garantizará que no se excluya arbitrariamente a proveedores por el uso erróneo de un CPC específico o la omisión en el uso de un CPC cuando éste se encuentre oculto dentro de la descripción de las especificaciones técnicas o términos de referencia del procedimiento de contratación.

Cuando un procedimiento de contratación incluya la adquisición de bienes, obras y servicios incluidos los de consultoría, simultáneamente, el CPC escogido por la entidad deberá ser aquel que represente el mayor porcentaje del presupuesto referencial, en función del instrumento de determinación del presupuesto referencial realizado por la entidad contratante (...)”.

	INFORME DE NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN Versión: 2026-01	FECHA DE ELABORACIÓN
		23/03/2026

NORMAS DE CONTROL INTERNO PARA LAS ENTIDADES, ORGANISMOS DEL SECTOR PÚBLICO Y PERSONAS JURÍDICAS DE DERECHO PRIVADO QUE DISPONGAN DE RECURSOS PÚBLICOS DE LA CONTRALORÍA GENERAL DEL ESTADO

406-03 Contratación

INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA CONTRATACIÓN			
Planta Central:		Dependencia Operativa Desconcentrada:	X
RUC:	1768091830001		
Unidad Requirente o Comisión:	Facultad de Ciencias Económicas UCE		
Objeto de Contratación:	Arrendamiento del Espacio Bar Comedor de la Facultad de Ciencias Económicas UCE		

INFORMACIÓN DE CONTACTO PARA EL REGISTRO DE NECESIDADES DE CONTRATACIÓN Y RECEPCIÓN DE PROFORMAS (No aplica en procedimientos de Catálogo Electrónico y Consultoría)	
Nombres y Apellidos completos:	Tello Sánchez Mónica Patricia
Cédula:	0603029638
Cargo:	Docente Carrera de Finanzas
Dependencia actual:	Facultad de Ciencias Económicas
Correo electrónico institucional:	mailto:mptello@uce.edu.ec
Código Certificado SERCOP vigente:	9yMuLcEwFG

INFORMACIÓN DE CONTACTO PARA EL REGISTRO DE NECESIDADES DE CONTRATACIÓN Y RECEPCIÓN DE PROFORMAS (No aplica en procedimientos de Catálogo Electrónico y Consultoría)	
Nombres y Apellidos completos:	Barbosa Reyes Mónica Jeaneth
Cédula:	0502568371
Cargo:	Docente Carrera de Finanzas
Dependencia actual:	Facultad de Ciencias Económicas UCE
Correo electrónico institucional:	mjbarbosa@uce.edu.ec
Código Certificado SERCOP vigente:	5CcTJ9151S

INFORMACIÓN DE CONTACTO PARA EL REGISTRO DE NECESIDADES DE CONTRATACIÓN Y RECEPCIÓN DE PROFORMAS (No aplica en procedimientos de Catálogo Electrónico y Consultoría)	
Nombres y Apellidos completos:	Rojas Arias Rosa Del Carmen
Cédula:	0602581977
Cargo:	Docente Carrera de Estadística
Dependencia actual:	Facultad de Ciencias Económicas
Correo electrónico institucional:	rdrojasa@uce.edu.ec
Código Certificado SERCOP vigente:	ELk21GIxBy



DETERMINACIÓN DE LA NECESIDAD EN FUNCIÓN DEL OBJETO DE CONTRATACIÓN

Nro. Certificado PAP:	<i>NO APLICA</i>
Objetivos:	<p>- Arrendar un espacio de BAR COMEDOR de la Facultad de Ciencias Económicas UCE, el cual estará destinado a brindar un servicio de alimentación de calidad, seguro e higiénico a la comunidad de la Facultad de Ciencias Económicas UCE. La propuesta busca garantizar un espacio moderno, funcional y alineado a las exigencias de salubridad, seguridad y comodidad que requieren los estudiantes, docentes y funcionarios de la Facultad de Ciencias Económicas UCE y público en general</p> <p>- Promover una cultura alimentaria nutricional saludable, orientada a mejorar las condiciones de salud y nutrición de la comunidad educativa (los estudiantes, docentes y funcionarios de la Facultad de Ciencias Económicas UCE y público en general).</p> <p>Para cumplir con los objetivos de ofrecer un servicio de alimentación ágil, higiénico y variado, se requiere la implementación de equipos industriales de cocina, mobiliario y utensilios que permitan preparar y servir alimentos y bebidas en condiciones óptimas.</p>
Metas:	<p>- Brindar un servicio seguro y de calidad a los estudiantes, docentes y funcionarios de la Facultad de Ciencias Económicas UCE y público en general dentro del campus.</p> <p>- Garantizar la preparación de alimentos bajo normas de higiene, gracias al uso de acero inoxidable en los equipos.</p> <p>- Atender una mayor demanda estudiantil con agilidad, gracias a equipamiento de alta capacidad y durabilidad.</p> <p>- Fomentar un espacio de integración y convivencia estudiantil.</p> <p>- Contribuir al bienestar de los estudiantes, docentes y funcionarios de la Facultad de Ciencias Económicas UCE y público en general, evitando que deban salir del campus en búsqueda de alimentación.</p>
Demandas Institucionales:	<p><i>La Facultad de Ciencias Económicas requiere el arrendamiento de un espacio físico para el funcionamiento del Bar-Comedor que garantice condiciones de salubridad y seguridad para la comunidad de la Facultad de Ciencias Económicas UCE. Actualmente, el inmueble presenta necesidades críticas de adecuación que deben ser subsanadas obligatoriamente por el Arrendatario bajo el concepto de mejora continua y cumplimiento normativo:</i></p> <p>1. Seguridad y Señalética (Norma ISO 7010):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Implementación integral de señalética: riesgo eléctrico (caja de breakers), áreas (cocina, cuarto frío, bodega, comedor), seguridad (extintores PQS, rutas de evacuación, salidas de emergencia, aforo, personal autorizado) y preventivas (piso mojado, orden y limpieza).</i> ● <i>Instalación de iluminación de emergencia en vías de evacuación horizontales y verticales.</i> <p>2. Adecuaciones Estructurales y Mantenimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cubierta y Paredes: <i>Reparación técnica de techos (específicamente en el área de cocina) y tratamiento de paredes con humedad para evitar la contaminación cruzada de alimentos por desprendimiento de material.</i>



	<ul style="list-style-type: none"> ● Sistemas de Extracción: Instalación de campana extractora, ductos de salida de olores y centralita de gas en el exterior, cumpliendo con normas de seguridad. ● Iluminación/Ventilación: Ejecución de mejoras para optimizar el flujo de aire y luz natural. <p>3. Prevención de Riesgos y Bioseguridad:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sistemas Incendios: Mantenimiento anual preventivo y correctivo del sistema de detección existente. ● Control de Plagas: Implementación de un plan de desratización mediante la instalación y mantenimiento de trampas cebadoras perimetrales. ● Higiene: Dotación permanente de dispensadores (jabón, papel, alcohol) y gestión técnica de desechos con contenedores diferenciados y alejados del área de preparación. <p>4. Accesibilidad y Entorno:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Accesibilidad Universal: Construcción de vados o rampas para personas con discapacidad. ● Seguridad Vial: Señalización horizontal con pintura de alto tráfico (amarillo/negro) en el área exterior (cruce peatonal y parqueadero de motos) para mitigar el riesgo de atropellamiento.
--	--

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD (Identificación específica, detallada, clara y concreta de la necesidad de contratación)	
<p>La unidad requirente deberá sustentar su necesidad de contratación basado en la situación actual, problemas y sus causas.</p> <p>En el caso de adquirir o sustituir un bien deteriorado, contar con el sustento técnico respectivo.</p>	<p>NORMAS DE CONTROL INTERNO PARA LAS ENTIDADES, ORGANISMOS DEL SECTOR PÚBLICO Y PERSONAS JURÍDICAS DE DERECHO PRIVADO QUE DISPONGAN DE RECURSOS PÚBLICOS.</p> <p>“(…) 406-03 Contratación (…)</p> <p>(…) Las entidades y organismos del sector público realizarán las contrataciones para adquisición o arrendamiento de bienes, ejecución de obras y prestación de servicios incluidos los de consultoría, a través del Sistema Nacional de Contratación Pública. (…)</p> <p>(…)El arrendamiento de bienes se hará considerando el beneficio institucional frente a la alternativa de adquisición. (…)</p> <p>(…) a) Procedimientos precontractuales Para la contratación de obras, de bienes y servicios, incluidos los de consultoría, las entidades se sujetarán a distintos procedimientos de selección de conformidad a la naturaleza y cuantía de la contratación, a los términos y condiciones establecidas en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su reglamento general y las resoluciones del Servicio Nacional de Contratación Pública, SERCOP, respecto de cada procedimiento de contratación (…)</p> <p>(…) En la etapa preparatoria previo a iniciar la contratación, se debe contar con los estudios que justifiquen la compra y respalden el mecanismo utilizado para establecer el presupuesto</p>



referencial, considerar el stock de bodega, rotación de inventarios, consumo real y la capacidad de almacenamiento, a fin de que los bienes o servicios a adquirirse sean utilizados dentro del período planificado para garantizar el correcto manejo de los recursos públicos, reduciendo el stock en bodega y evitando su caducidad (...)”.

Es fundamental contemplar el cuidado de la morbilidad y realizar sugerencias nutricionales para la comunidad de la Facultad de Ciencias Económicas UCE (trabajadores, empleados y docentes), además de la atención que se va a brindar para sus usuarios (estudiantes y visitantes externos), todo esto para la contratación del servicio de alimentación.

El Disponer de un bar comedor dentro de las instalaciones de la Facultad de Ciencias Económicas UCE, generará ventajas como las que se enumeran a continuación:

- Mejorar la Integración con sus compañeros de trabajo y/o de clases, incrementando el clima laboral favorablemente
- Mejorar la energía y la concentración durante las clases
- Incrementar el rendimiento académico y la memoria, prevenir el cansancio, el estrés y problemas de salud,
- Favorecer el bienestar físico y emocional, y además promover hábitos saludables a largo plazo
- Incrementar los niveles nutricionales de todos los consumidores

La existencia de un bar comedor dentro de la unidad académica se sustenta en el principio de Bienestar Estudiantil, el cual obliga a las Instituciones de Educación Superior a garantizar condiciones que coadyuven a la permanencia y éxito académico.

Además, se busca con el arrendamiento del Bar Comedor alinear con las políticas de Salud Preventiva y Promoción de Estilos de Vida Saludables, asegurando que los servicios de alimentación cumplan con los protocolos de Higiene y Manipulación de Alimentos exigidos por las autoridades de control sanitario (como la ARCSA en Ecuador).

Asimismo, la provisión de estos espacios facilitará el cumplimiento de la jornada académica al reducir tiempos de desplazamiento, garantizando que la comunidad de la Facultad de Ciencias Económicas UCE acceda a una oferta nutricional equilibrada bajo estándares de seguridad alimentaria, lo cual es un componente esencial de la infraestructura mínima requerida para un entorno de aprendizaje digno y eficiente.

En tal virtud, y en amparo a la delegación emitida por el Sr. Patricio Espinoza Rector de la Universidad Central mediante Resolución No. R-045-2025 suscrita 17 de diciembre de 2025 “(...) Art. 1. Delegar y autorizar a los/las Decanos/Decanas de la Universidad Central del Ecuador; quienes asumen plenitud de responsabilidad, todos los PROCESOS ESPECIALES DE ARRENDAMIENTO INHERENTES A LAS ÁREAS DESTINADAS A LA INSTALACIÓN DE CHAROLAS, KIOSCOS CONFITERÍA, KIOSCO ASEO PERSONAL, COPIADORAS Y CAFETERÍAS, DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE CADA UNA DE SUS DEPENDENCIAS (...)” y conforme a la presente delegación el Sr. MSc. Roberto Rivadeneira Decano de la Facultad de Ciencias Económicas UCE, tiene la potestad de entregar en arrendamiento bienes de la facultad que genere beneficio a la comunidad de la Facultad de Ciencias Económicas UCE; por tal motivo, es imprescindible



dar en arrendamiento el BAR COMEDOR.

Mediante Oficio Nro. UCE-FCE-DEC-2026-0035-O de fecha 08 de enero de 2026 el MSc. Roberto Rivadeneira Decano de la Facultad de Ciencias Económicas, designa los miembros de la Comisión de la Etapa Preparatoria quien se encargará de la preparación de todos los documentos necesarios para dar inicio del Proceso de Arrendamiento del Bar de la Facultad de Ciencias Económicas UCE.

Con fecha 19 de enero de 2026, se emite el documento UCE-FCE-DEC-2026-0100-O el Sr. Decano de la Facultad de Ciencias Económicas solicita formalmente al Señor Arquitecto, Marcelo Abelardo Amores Naranjo, Director de Planificación Física Universitaria de la UCE, el canon de arrendamiento dando contestación UCE-DPFU-2026-0464-O (ANEXO INFORME TÉCNICO) .

“

ACTIVIDADES DE COMERCIO PARTICULAR	CÁLCULO	CANON DE ARRENDAMIENTO
Espacios de cafeterías o bares, u otras actividades comerciales, islas	2.50 dólares x m2 + 70 dólares de consumo agua +energía eléctrica + desechos sólidos	(M2 x 2.5) + 70 dólares

Se detalla a continuación el valor de arrendamiento del local ubicado en la Facultad de Economía.

Arrendamientos	local	Área	Canon
I. Espacio de BAR	BAR	6m x 15.333m = 92m2x2.5 dólares + 70 dólares=	\$300

Con Oficio Nro. UCE-FCE-DEC-2026-0101-O de fecha 19 de enero del 2026 el MSc. Roberto Rivadeneira Decano de la Facultad de Ciencias Económicas solicita al MSc. Fabricio Orlando Suárez Naranjo Director de Seguridad, Salud Ocupacional y Ambiente UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR solicita lo siguiente: *inspección técnica de las instalaciones ubicadas en el exterior de la planta baja del Bloque C de nuestra facultad, dando respuesta mediante documento UCE-DSSOA-2026-0014-O y con alcance en el documento UCE-DSSOA-2026-0064-O realiza la actualización del Informe de Inspección. (ANEXO INFORMES DE INSPECCIÓN de fecha 26 de enero del 2026 y 04 de marzo del 2026)*

INFORME DE INSPECCIÓN

ANEXOS PARA LA INSPECCIÓN

LISTA DE CHEQUEO PARA INSPECCIÓN

(...)”

“El arrendamiento del Bar Comedor es fundamental para garantizar el bienestar de estudiantes, docentes y funcionarios, quienes actualmente carecen de un espacio adecuado para su alimentación durante jornadas extendidas. Al adjudicar este servicio bajo los estándares técnicos y sanitarios exigidos, la facultad asegura un beneficio directo en salud,



seguridad y comodidad para toda su comunidad de la Facultad de Ciencias Económicas UCE. Este proceso transforma la infraestructura actual en un entorno seguro y accesible que potencia la calidad de vida en el campus como:

- *Incremento en la comodidad de los estudiantes al contar con un espacio adecuado para su alimentación.*
- *Garantía de inocuidad alimentaria y cumplimiento de normas sanitarias.*
- *Mayor eficiencia en la preparación y despacho de comidas y bebidas.*
- *Creación de un espacio atractivo y moderno que fortalezca la vida universitaria.*
- *Reducción de tiempos muertos de los estudiantes al contar con un servicio dentro del campus.*

Además, se debe cumplir con las necesidades higiénicas sanitarias básicas que en nuestro país lo establece en el Reglamento de Alimentos incluido en la “Ley Orgánica de Salud”.

En su Capítulo II: De la alimentación y nutrición Art. 16.- “El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes. Esta política estará especialmente orientada a prevenir trastornos ocasionados por deficiencias de micronutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios”:

Se recomienda los siguientes valores calóricos y gramajes que se detallan a continuación:

EQUIVALENCIAS DE LAS PORCIONES DE LOS ALIMENTOS:

Una ración de carne cruda roja, equivale a:

- *5 onzas de carne cruda, de res, de buena calidad.*
- *4 onzas de carne de cerdo*
- *5 onzas de carne de ternera*
- *4 onzas de carne magra de cerdo*
- *2 salchichas medianas*
- *3 onzas de embutidos (botones, olmas, morcillas, jamón, etc.)*

Una ración de carne equivale a:

- *5 onzas de carne de pollo u otra ave de consumo habitual*

Una ración de pescado o mariscos equivale a:

- *5 onzas de pescado blanco*
- *5 camarones medianos*
- *10 conchas*
- *10 mejillones*

Una ración de proteínas animales misceláneas equivale a:

- *4 onzas de hígado*
- *5 onza de guatita*
- *2 huevos*

Una ración de verduras, legumbres u hortalizas orgánicas equivale a:

- *1 taza elaborada en base a: espárragos, habas frescas, brócoli, zanahorias, remolachas, coliflor, zapallos, pepinos, espinacas, zuquini, zambo, tomate riñón, mellocos, vainitas, etc.*
- *1 taza de menestra de lentejas, arvejas, habas, fréjol, (cualquier variedad)*

Una ración de arroz, fideo, pasta, papas o similares, equivale aproximadamente a:



- 1 taza de arroz cocido
- 3 papas medianas cocidas
- 1 choclo tierno mediano cocido
- 1 taza de pasta, macarrones o fideos de otro tipo
- 1 taza de puré de papas o equivalente a tortillas

Una ración de frutas equivale aproximadamente a:

- 1 manzana
- 1 guineo grande, a mano mediano, 1 naranja grande
- 1 taza de melón, 2 duraznos grandes
- 1 taza de capulíes, 2 peras medianas
- 1 taza de trozos de sandía, piña, papaya o melón
- 4 claudias medianas
- 2 mandarinas medianas
- Fruta de temporada

En forma complementaria se deberá disponer de aderezos para las ensaladas que se presentarán de preferencia al natural como los vegetales para que el usuario pueda disponer de las mismas a su gusto. El Personal que se recomienda para prestar el servicio de alimentación es el que a continuación se detalla:

Chef nutricionista. - El cual estará encargado de:

- Diseño de los menús cíclicos, menús de dieta y vegetariano, de ser el caso.
- Preparación de recetas estándares.
- Análisis y calificación de alimentos y platos
- Control de Calidad
- Elaboración de un plan continuo de capacitación de su personal

Adicionalmente, se recomienda contar con un:

- Administrador
- Cocinero/a
- Ayudantes de cocina

A continuación, se presenta una matriz de ejemplo con las siguientes características o requisitos en la alimentación diaria que se debe cumplir:

DETALLE	GRUPO	PORCIÓN	CALORÍAS
DESAYUNO	Carbohidrato (yuca, verde, pan, tostadas, tortillas de maíz, granola)	160gr	476
	Proteína (queso, embutido o huevo)	150gr	310
	Lácteos (leche - yogurt, avena)	200 a 250cc	130
	Fruta	100gr	98
ALMUERZO	Sopa (proteína /carbohidrato)	250ml	300
	Proteína/ carne, pollo, cerdo, pescado	150gr	450
	Carbohidrato/ arroz	70gr	194
	Carbohidrato/ papa, verde, yuca	70gr	172
	Vegetal/ ensaladas	100gr	96
	Fruta	100gr	98
	Bebida/ jugo	200ml	65
MERIENDA	Proteína/ carne, pollo, cerdo, pescado	150gr	450
	Carbohidrato/ arroz	70gr	194
	Carbohidrato/ papa, verde, yuca	70gr	172
	Vegetal/ ensaladas	100gr	96
	Infusión	8oz	10
TOTAL KCAL			3311

”



“(…) 7. CONCLUSIONES

• Con la inspección realizada se puede dar inicio al proceso de contratación para el arrendamiento de un Bar COMEDOR en la Facultad de Ciencias Económicas “FCE”, siempre y cuando cumplan con todas las disposiciones y recomendaciones que se basa en este presente informe, cabe recalcar que el Arrendatario debe revisar y acatar todas las Normativas Legales Vigentes, Reglamentos y Acuerdos que competen para el desarrollo de esta actividad y servicio que beneficia a toda la comunidad de la Facultad de Ciencias Económicas UCE; adicional se debe brindar soluciones a las necesidades que presenta este Bar, por ende, es necesario **el trabajo en conjunto de las Autoridades de la Facultad para arreglar, reparar, construir y corregir varios desperfectos que NO pueda realizar el Arrendatario o que salga fuera de su predisposición.**

• En la actualidad el Bar se encuentra sin funcionamiento, pero se debe adaptar las instalaciones con las que cuenta, en base al Acuerdo Interministerial No. 00007-2020 “Reglamento para el control de funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”, por tal motivo se debe entender la infraestructura, área física, dimensión y demás características para reconocer qué tipo de bar es el que representa según su condición. En base a esto, lo recomendable es acatar todas las disposiciones, en tal caso exista alguna auditoría externa por parte del ente regulador ARCSA.

• Se debe tomar en cuenta que, en base a la normativa el **BAR SIMPLE** es el que se encarga tan solamente de la **preparación y expendio de alimentos, por ende, NO cuenta con un área de servicio amplio, sino, solo con un espacio para la venta al paso;** en cambio el **BAR COMEDOR** es el que se encarga de la **preparación, “conservación” y expendio de alimentos, además de permitir el consumo de los mismos dentro del lugar – “In situ”, en tal sentido este cuenta con cocina/s equipada/s para preparar almuerzos completos y además tiene baños separados lejos del área de preparación de alimentos (clientes hombres y mujeres).** (…).

(…) • Dar cumplimiento a la Ley Orgánica de Salud en el CAPÍTULO II: De la alimentación y nutrición Art. 16, así como al Codex Alimentarius Universal. Analizando la estadística de morbilidad de enfermedades crónicas y el gasto calórico que implica el trabajo diario del personal operativo, el menú debe cumplir con las porciones y gramajes determinados en el informe”.

8. “RECOMENDACIONES


• El Bar simple o Bar comedor deberá contar con puntos fáciles de acceso para todos los estudiantes y trabajadores, debiendo contar, con las facilidades necesarias para el acceso de personas con discapacidad (Adecuación con vados y baños especiales).

• Es indispensable instalar el sistema de detección contra incendios (detector de humo, de temperatura y sistema de alarma) en todo el Bar como medida preventiva en caso de cualquier conato de incendio, además que, la instalación de gas GLP debe ser instalada de la manera más segura. (Art. 244 literal “f” “Acuerdo Ministerial 1257:2009”).

• 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



	<p><i>claros, fáciles de limpiar.</i></p> <ul style="list-style-type: none">• <i>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.</i>• <i>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, si es de ser el caso.</i>• <i>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 - Responsabilidad del Arrendatario).</i>• <i>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 (Responsabilidad del Arrendatario). (Art 249 “Acuerdo Ministerial 1257:2009”).</i>• <i>Todo el personal que labore en los bares debe aplicar las siguientes medidas básicas de higiene y protección:</i><ul style="list-style-type: none"><i>o Utilizar guantes de látex para la manipulación de alimentos, los cuales deben cambiarse periódicamente.</i><i>o Llevar el cabello recogido y gorro protector de color claro, limpio y en buen estado mientras realiza sus actividades.</i>• <i>Se tomará en cuenta las inspecciones a futuro mediante los Check list que se presentan a continuación, 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 o a su vez con los requisitos alimenticios que se deben acatar para mejorar la salud de la comunidad de la Facultad de Ciencias Económicas UCE”.</i> <p>Así mismo, el horario referencial de atención del bar comedor será desde las 06h30 hasta las 16h00.</p> <p>Con este antecedente se concluye que el arrendamiento del Bar-Comedor de la Facultad de Ciencias Económicas UCE es una necesidad institucional imperativa y viable. Los informes técnicos de la Dirección de Seguridad, Salud Ocupacional y Ambiente y de la Dirección de Planificación Física Universitaria ratifican la viabilidad del presente proceso y que la infraestructura de 92 m2 es apta para la preparación y expendio de alimentos bajo estándares de inocuidad y seguridad. Este proceso garantiza el bienestar de la comunidad de la Facultad de Ciencias Económicas UCE en jornadas extendidas, asegura el cumplimiento de la normativa de los bares. Al establecerse un canon de arrendamiento mensual de USD \$300.00 (TRESCIENTOS DÓLARES DE ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA 00/100) más IVA, se recomienda proceder con el presente proceso para transformar este espacio en un entorno seguro, saludable y accesible que satisfaga las demandas nutricionales de la facultad.</p>
<p>Análisis de beneficio:</p>	<p>Satisfacer de manera eficiente las necesidades alimentarias dentro del Bar-Comedor en la Facultad de Ciencias Económicas UCE esto representa una estrategia integral de bienestar que garantiza a estudiantes, docentes y</p>

	INFORME DE NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN Versión: 2026-01	FECHA DE ELABORACIÓN
		23/03/2026

	<p>administrativos el acceso a una alimentación nutritiva y segura en un horario extendido de 06h30 a 16h00, optimizando la permanencia en el campus y reduciendo riesgos de inseguridad externa, asegura la generación de recursos institucionales a través de un canon mensual determinado por la DPFU, al tiempo que obliga al prestador al cumplimiento estricto de las normas de bioseguridad y adecuaciones técnicas detalladas por la DSSOA, consolidando así un entorno funcional, saludable y sustentado para toda la comunidad de la Facultad de Ciencias Económicas UCE.</p>
Análisis de eficiencia:	<p>El arrendamiento del Bar Comedor optimiza el uso de la infraestructura física de la facultad, transformando un espacio desocupado en un activo funcional que generará ingresos institucionales.</p> <p>Esta gestión mejorará el rendimiento de estudiantes, docentes y funcionarios al reducir tiempos de traslado externo, asegurando una atención inmediata bajo estándares de seguridad y eficiencia administrativa.</p>
Análisis de efectividad:	<p>La efectividad del proceso radica en resolver la falta de servicios alimentarios dentro de la facultad, logrando resultados tangibles en la salud y permanencia de la comunidad de la Facultad de Ciencias Económicas UCE. Al implementar estándares rigurosos de higiene y seguridad, se garantiza un entorno saludable que previene riesgos sanitarios. El arrendamiento asegura que la infraestructura cumpla su fin social, logrando que estudiantes, docentes y funcionarios accedan a una nutrición adecuada sin abandonar el campus, cumpliendo así los objetivos institucionales planteados.</p>
Capacidad instalada:	<p>institucional Se cuenta con el espacio de arrendamiento de 92 m2, que dispone de instalaciones eléctricas, agua potable y baterías sanitarias necesarias para el efectivo funcionamiento del BAR COMEDOR.</p>

ANÁLISIS PRELIMINAR DE MEJOR VALOR POR DINERO


El RGLOSNCNP en su artículo 74.- Análisis de mejor valor por dinero, establece: “(...) El SERCOP expedirá los instructivos y/o metodologías necesarias para la implementación y operativización del principio rector de mejor valor por dinero (...)”.

Resolución Nro. R.E-SERCOP-2025-0154 en el Artículo 15.- “(...) Asimismo, el SERCOP expedirá los instructivos y/o metodologías necesarias para la implementación y operativización del principio de mejor valor por dinero”.

DETALLE DEL REQUERIMIENTO (APLICA PARA PROCEDIMIENTOS DE BIENES, SERVICIOS Y CONSULTORÍA)					
ÍTEM	CPC (NIVEL 9)	DESCRIPCIÓN DEL CPC	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
			Arrendamiento del Bar Comedor: El oferente debe tener como mínimo los siguientes implementos:		
			Cocina mixta industrial de acero inoxidable AISI 304 con 3 quemadores, plancha, asador, freidora y horno convencional a gas.		
			Frigorífico vertical de 2 puertas fabricado en acero inoxidable con puertas panorámicas, ruedas de movilidad, luz LED, enfriador y congelador (alto 2.00 m, largo 1.65 m, fondo 0.70 m).		
			Cafetera: Capacidad mínima de 20 tazas. (1 unidad)		
			Licuada frapeadora de 3HP, 2 vasos de 2.0 L, cuchillas de acero inoxidable, 38.000 rpm,		




1	721120014	SERVICIO DE ARRENDAMIENTO DE KIOSCOS	<p>certificación NSF, con características de alto desempeño, durabilidad y facilidad de uso.</p> <p>Microondas semi-industrial: 20 litros (1 unidades)</p> <p>Ollas: 3 grandes, 3 medianas y 3 pequeñas (9 unidades)</p> <p>Ollas de presión: 13 litros (1 unidad)</p> <p>Tazones: De acero inoxidable (6 unidades)</p> <p>Bandejas para servir: De plástico en buenas condiciones o cualquier material superior a plástico (50 unidades)</p> <p>Sartenes y pailas: De acero inoxidable (5 unidades)</p> <p>Cristalería y Vajilla: Para 50 personas (sopero, tendido, postre, tazas, vasos) (250 unidades)</p> <p>Self Service: De acero inoxidable de 4 servicios (1 unidad)</p> <p>Cucharones, espumaderas, utensilios de corte y preparación, espátulas, pinzas, etc. (8 unidades)</p> <p>Mesa de trabajo: De acero inoxidable (1 unidad)</p> <p>Mesas: De 4 puestos cada una con sus respectivas sillas. (10 unidades)</p> <p>Sistema de audio y/o video para ambientación del local: Recomendable acorde al lugar (1 unidad)</p> <p>Campana extractora industrial: De acero inoxidable (1 unidad)</p> <p>Salida del ducto del extractor de olores: Recomendable en tol (1 unidad)</p> <p>Dispensadores: 1 Alcohol en gel, 1 jabón para manos, 1 papel higiénico y 1 papel toalla para manos. (4 unidades)</p> <p>Extintor: Las especificaciones dispuestas por la Autoridad competente.</p> <p>Señalética: Según la normativa ISO 7010 y la NTE INEN-ISO 3864-1: rutas de evacuación derecha e izquierda, riesgo eléctrico, prohibido fumar, prohibido mascotas, extintor PQS o CO2, pulsador de alarma, piso mojado, bodega, cocina, entre otras que sean necesarias.</p> <p>Estanterías: Adecuadas para el almacenamiento y separación de objetos inflamables de los demás. (3 unidades)</p> <p>Tachos de basura: Con su respectiva funda distintiva de cada color para su correcta identificación: desechos orgánicos, inorgánicos, peligrosos y no peligrosos en caso de existir. (8 unidades)</p> <p>Es requisito indispensable que la propuesta técnica del oferente debe ajustarse a las recomendaciones emitidas por la DSSOA, en los INFORMES DE INSPECCIÓN de fecha 26 de enero del 2026 y 04 de marzo del 2026</p> <p>Prohibiciones Estrictas: Queda terminantemente prohibida la venta, comercialización o consumo de bebidas alcohólicas y sustancias psicotrópicas dentro de las instalaciones. El incumplimiento de esta cláusula será causal de terminación inmediata</p>	Unidad	1
---	-----------	---	--	--------	---

	INFORME DE NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN Versión: 2026-01	FECHA DE ELABORACIÓN
		23/03/2026

			de la relación contractual.			
Forma de pago:	<i>El proceso de cobro del valor de canon de arrendamiento mensual de USD \$300,00 (TRESCIENTOS DÓLARES DE ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA 00/100) más IVA, será a los 5 primeros días de cada mes en el Departamento Financiera de la Facultad de Ciencias Económicas</i>					
Tiempo límite para la recepción de proformas:	1 días					
Dirección de entrega del objeto de contratación:	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA	DIRECCIÓN		
	Pichincha	Quito	Belisario Quevedo	Facultad de Ciencias Económicas UCE - Av. Universitaria y Av. América		

PLAN ANUAL DE CONTRATACIÓN				
REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGÁNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA				
<i>"(...) Artículo 64.- Plan Anual de Contratación - PAC. - (...) Las entidades contratantes podrán modificar el PAC, a través de una resolución administrativa debidamente motivada, siempre y cuando tales reformas obedezcan a una justificación técnica y económica, o por causas de caso fortuito o fuerza mayor debidamente sustentadas (...)"</i>				
¿El bien, servicio o consultoría se encuentra dentro del PAC publicado? Consultar en el siguiente vínculo SOCE	SI		NO	X
Si su respuesta es NO, determine una de las siguientes causas:				
JUSTIFICACIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA: NO APLICA				
NO APLICA				
CAUSAS DE CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR: NO APLICA				
NO APLICA				

CONCLUSIÓN
Por los antecedentes expuestos, se considera viable el arrendamiento del Bar Comedor de la Facultad de Ciencias Económicas UCE. Esta contratación es competencia de la Comisión Técnica para garantizar servicios de alimentación seguros y generar recursos institucionales propios.

	INFORME DE NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN Versión: 2026-01	FECHA DE ELABORACIÓN
		23/03/2026

FIRMAS DE RESPONSABILIDAD:

**COMISIÓN TÉCNICA:
ELABORADO POR:**

PROFESIONAL DESIGNADO POR LA MÁXIMA AUTORIDAD O SU DELEGADO, QUIEN LA PRESIDIRÁ	TITULAR DEL ÁREA REQUIRENTE O SU DELEGADO	PROFESIONAL AFÍN AL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN
<i>Nombres y Apellidos: Mónica Patricia Tello Sánchez</i>	<i>Nombres y Apellidos: Rojas Arias Rosa Del Carmen</i>	<i>Nombres y Apellidos: Mónica Jeaneth Barbosa Reyes</i>
<i>Título Académico Tercer Nivel: Economista</i>	<i>Título Académico Tercer Nivel: Ingeniera</i>	<i>Título Académico Tercer Nivel: Doctora en Contabilidad y Auditoría</i>
<i>Cédula/ciudadanía: 0603029638</i>	<i>Cédula/ciudadanía: 0602581977</i>	<i>Cédula/ciudadanía: 0502568371</i>
<i>Cargo: Docente Carrera de Finanzas</i>	<i>Cargo: Docente Carrera de Estadística</i>	<i>Cargo: Docente Carrera de Finanzas</i>
<i>Código Certificado SERCOP vigente: 9yMuLcEwFG</i>	<i>Código Certificado SERCOP vigente: ELk21GIxBy</i>	<i>Código Certificado SERCOP vigente: 5CcTJ9I51S</i>

REVISADO Y APROBADO POR:

TITULAR DE LA UNIDAD REQUIRENTE
<i>Nombres y Apellidos: Roberto Paúl Rivadeneira Jaramillo</i>
<i>Título Académico Tercer Nivel: Economista</i>
<i>Cédula/ciudadanía: 1710169937</i>
<i>Cargo: Decano de la Facultad de Ciencias Económicas UCE</i>
<i>Código Certificado SERCOP vigente: Sas2p0N9C</i>