



**UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**



**PLIEGOS DE PROCEDIMIENTO ESPECIAL ARRENDAMIENTO DE BAR -
COMEDOR**

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE

CÓDIGO DEL PROCESO: No. ARBI-FCE-UCE-2026-001

**OBJETO DE LA CONTRATACIÓN
ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO BAR COMEDOR DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS ECONÓMICAS UCE**

**(Quito)
24 de marzo de 2026**



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO BAR COMEDOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE

No. ARBI-FCE-UCE-2026-001

ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO BAR COMEDOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE

SECCIÓN 1

INVITACIÓN

La Facultad de Ciencias Económicas UCE, de conformidad al procedimiento establecido en el artículo 73 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, artículo 320 del Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, de acuerdo a los pliegos de procedimiento especial aprobados por MSc. Roberto Paúl Rivadeneira Jaramillo decano de la Facultad de Ciencias Económicas UCE , podrán participar en el presente procedimiento de selección de proveedores para al arrendamiento de un espacio físico, únicamente las personas naturales o jurídicas, micro o pequeñas empresas productoras, proveedores pertenecientes a grupos de atención vulnerable o grupos de atención prioritaria, de forma individual o en asociación o consorcio legalmente constituido o compromiso de asociación y consorcio, y que cumple con los requisitos mínimos solicitados en los términos de referencia y ajustarse al canon de arrendamiento determinado dentro del proceso.

El plazo de duración del contrato de arrendamiento será de SETECIENTOS TREINTA (730) DÍAS CALENDARIO improrrogables, contados a partir de la suscripción de este.

Las condiciones generales de esta invitación son las siguientes:

1.- El pago se realizará de la siguiente manera.

El arrendatario pagará de manera mensual, para lo cual solicitará el vóucher al área de Recaudación de la Facultad de Ciencias Económicas UCE por concepto de arrendamiento del uso del bar- comedor de la Facultad de Ciencias Económicas UCE, mismo que se determinará en la suscripción del contrato, valor que será depositado en efectivo en los puntos de pagos autorizados, LOS CINCO PRIMERO DÍAS DE CADA MES, de forma improrrogable.

2.- Los interesados de conformidad al cronograma establecido, podrán formular preguntas y solicitar aclaraciones a la entidad contratante, en la Audiencia de Preguntas, Respuestas y Aclaraciones a realizarse en el día y hora establecidos en el cronograma del proceso.

3.- La oferta será presentada por su totalidad y la adjudicación se realizará de forma total. No se aceptarán ofertas parciales.

4.- Las ofertas técnica y económica se presentarán en la Facultad de Ciencias Económicas UCE conforme al siguiente cronograma:



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



CONCEPTO	DIA	HORA
Fecha de publicación	24/03/2026	19:00
Audiencia de preguntas y aclaraciones	25/03/2026	14:00
Fecha límite para presentar ofertas	26/03/2026	10:00
Fecha de apertura de ofertas	26/03/2026	11:00
Fecha de convalidación de errores	26/03/2026	15:00
Fecha de respuesta a convalidación de errores	30/03/2026	15:00
Fecha máxima para calificar ofertas	31/03/2026	10:00
Fecha estimada de adjudicación	31/03/2026	16:00

5.- Los requerimientos mínimos que deberá tener la documentación de la oferta, se señalan en los pliegos, en la sección 2 “Instrucciones a los Oferentes”.

6.- La máxima autoridad podrá cancelarlo en cualquier momento hasta 24 horas antes de la presentación de las ofertas, o declararlo desierto, en los casos establecidos en los artículos 31 y 32 de la LOSNCP.

Quito, 24 de marzo de 2026

MSc. Roberto Paúl Rivadeneira Jaramillo
Decano de la Facultad de Ciencias Económicas UCE



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO BAR COMEDOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE

No. ARBI-FCE-UCE-2026-001

SECCION 2

INSTRUCCIONES A LOS OFERENTES

CAPÍTULO 1 INFORMACIÓN GENERAL

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

1.1.1.- Propósito y Alcance: Este procedimiento precontractual tiene como propósito principal seleccionar la oferta más conveniente a los intereses institucionales para el ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO BAR COMEDOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE, para lo cual, se seleccionará la oferta que cumpla con todos los términos de referencia y requerimientos técnicos, financieros y legales exigidos en estos pliegos.

1.1.2.- Descripción del Bien Inmueble: El bien inmueble a dar en arrendamiento objeto de la contratación, con sus características y requerimientos, se detallan en los términos de referencia.

1.2.- CONDICIONES GENERALES

1.2.1.- Participantes: Se invita a las personas naturales o jurídicas que no se encuentren inmersos en las inhabilidades establecidas en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, que se encuentren interesados en el arrendamiento de un espacio físico destinado para el expendio de alimentos y bebidas para la Facultad de Ciencias Económicas UCE, mismas que tendrán que cumplir con los requisitos mínimos solicitados en los términos de referencia y ajustarse al canon de arrendamiento determinado dentro del proceso.

No podrán participar en el presente procedimiento precontractual, por sí o por interpuesta persona, las personas naturales o jurídicas que hubieran elaborado los pliegos. Tampoco podrán participar por sí o por interpuesta persona, los servidores públicos que con su acción u omisión pudieran resultar favorecidos de cualquier manera de conformidad con las leyes pertinentes, ni las personas mencionadas en los Artículos 75 y 76 de la LOSNCP.

1.2.2.- Presentación de la oferta: La oferta técnica y económica, se presentará en la FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE, en el Bloque "B", 2do Piso, Unidad de Compras Públicas, ubicada en la Av. Universitaria y Av. América hasta la hora y fecha especificada en el cronograma del proceso.

La oferta será presentada por su totalidad y la adjudicación se realizará de forma total. No se aceptarán ofertas parciales.

1.2.3.- Calificación de oferta: La oferta será evaluada a través de la metodología CUMPLE – NO CUMPLE y luego pasará a la calificación por puntaje donde serán evaluados todos los requerimientos y características generales y específicas del inmueble, considerando que la oferta económica obtendrá el mayor puntaje.

PARÁMETROS DE EVALUACIÓN:

1.- La propuesta será evaluada a través de la metodología CUMPLE / NO CUMPLE



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



PARÁMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Integridad de la Oferta			
Equipo mínimo requerido			
Personal técnico mínimo			
Experiencia mínima del personal técnico			
Experiencia General mínima			
Experiencia Especifica mínima			
Oferta económica (Canon de arrendamiento)			
Otro(s) parámetro(s) resuelto por la entidad contratante <ul style="list-style-type: none"> ● Certificación de manipulación de alimentos emitido por el SECAP o certificado conjunto otorgado por el MSP y ARCSA ● Certificado Único de Salud. 			

-Luego, la propuesta será evaluada a través de la metodología por puntaje

Parámetro	Valoración
Oferta Económica	40 puntos
Experiencia General	25 puntos
Experiencia Específica	25 puntos
Localidad	5 puntos
Otro(s) parámetro(s) resuelto por la entidad contratante <ul style="list-style-type: none"> ● Certificación de manipulación de alimentos emitido por el SECAP o certificado conjunto otorgado por el MSP y ARCSA ● Certificado Único de Salud. 	5 puntos
TOTAL	100 puntos

1.2.4.- Valor de Pliegos: De conformidad con lo dispuesto en el artículo 28 inciso 5 de la LOSNCP, no se cancelará a la Facultad de Ciencias Económicas UCE, ningún valor de levantamiento de textos, reproducción y edición de los pliegos.

1.2.5.- Inhabilidades: No podrán participar en el presente procedimiento precontractual, por sí o por interpuesta persona, las personas incurso en las inhabilidades generales y especiales, previstas en los artículos 75 y 76 de la LOSNCP.

1.2.6.- Formatos: El oferente, de forma obligatoria, presentará su oferta en los formatos de documentos establecidos en estos pliegos. No se habilitarán aquellas ofertas cuyo formato no se ajuste al establecido en este documento.

1.2.7 Obligaciones del Oferente: Los oferentes deberán revisar cuidadosamente los pliegos y los términos de referencia y cumplir con todos los requisitos solicitados en ellos. La omisión o descuido del oferente al revisar los pliegos no le releva de sus obligaciones con relación a su oferta.

1.2.8.- Tipo de Contrato: El Contrato por su naturaleza será a Plazo y Precio Fijo.

1.2.9.- Precio de la Oferta: El presupuesto referencial del monto del canon es de: \$ 300.00 (TRESCIENTOS DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS CON 00/100 CTVS) más IVA.

El canon presentado por el oferente es de su exclusiva responsabilidad. Cualquier omisión al respecto se interpretará como voluntaria.



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



1.2.10.- Plazo de entrega: El plazo de entrega del bien inmueble destinado para el arrendamiento es inmediato, a partir de la suscripción del contrato respectivo.

1.2.11.- Plazo del arrendamiento: El plazo de duración del contrato de arrendamiento será de SETECIENTOS TREINTA (730) días calendario, es decir dos años contados a partir de la suscripción del contrato.

1.2.12.- Vigencia de la Oferta: La oferta estará vigente por 120 días, contados a partir de la presentación de ésta, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

1.2.13.- Moneda de Cotización y Pago: El oferente deberá presentar su oferta en dólares de los Estados Unidos de Norteamérica. Los pagos se realizarán en la misma moneda.

1.2.14.- Forma de pago: Los pagos por concepto de canon mensual se realizarán mediante solicitud de vóucher al área de Recaudación de la Facultad de Ciencias Económicas UCE por concepto de arrendamiento del uso del bar-comedor de la Facultad de Ciencias Económicas UCE, mismo que se determinará en la suscripción del contrato, valor que será depositado en efectivo en los puntos de pagos autorizados, LOS CINCO PRIMERO DÍAS DE CADA MES, de forma improrrogable.

1.2.15.- Derecho de la Facultad de Ciencias Económicas UCE: La Facultad de Ciencias Económicas UCE, se reserva el derecho de realizar una visita al inmueble arrendado, con la finalidad de que el mismo no tenga fines distintos al objeto de la contratación.

CAPÍTULO 2

PROCESO HASTA LA ADJUDICACIÓN Y SU NOTIFICACIÓN PROCESO A SEGUIRSE

2.1.1. Audiencia: Previo a la presentación de la oferta y conforme se indica en la invitación, en el día y hora señalados para el efecto, se celebrará la audiencia de preguntas y aclaraciones en la cual la Comisión Técnica, quien absolverá las consultas que el oferente invitado realice respecto de los pliegos. De dicha audiencia se levantará un acta que será publicada en el portal www.compraspublicas.gob.ec.

2.1.2. Aclaraciones o Modificaciones: La Comisión Técnica, podrá emitir aclaraciones o modificar los pliegos, y serán publicadas en el portal www.compraspublicas.gob.ec, sin que estas modificaciones alteren el objeto del contrato, así como tampoco el canon de arrendamiento.

2.1.3. Entrega de la oferta técnica y económica: El plazo máximo para que los oferentes entreguen las ofertas técnica y económica, será el indicado en el calendario de la invitación como “Fecha límite de presentaciones de la Oferta”.

2.1.4. Convalidación de errores: Conforme a lo establecido en la normativa vigente del Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), la convalidación de errores tiene por objeto permitir a los oferentes corregir errores de forma en sus ofertas, sin que esto implique modificación de las condiciones sustanciales del proceso ni otorgue ventajas competitivas indebidas.

La entidad notificará mediante el portal www.compraspublicas.gob.ec a los oferentes que deban convalidar errores, otorgando un plazo de dos (2) a cinco (5) días hábiles para realizar dicha convalidación. El requerimiento será claro, detallado y específico, indicando puntualmente los documentos o información que deben ser corregidos o aclarados.

La documentación presentada para convalidar deberá ser entregada a través del medio indicado por la entidad físico dentro del plazo establecido. La omisión en la entrega o presentación fuera de plazo podrá derivar en la descalificación de la oferta.



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



2.1.5. Respuesta a convalidación de errores: Una vez vencido el plazo otorgado para la convalidación, la Comisión Técnica revisará la documentación presentada por los oferentes y evaluará si está subsana correctamente los errores identificados.

En caso de que el oferente no haya presentado la documentación solicitada, o ésta no cumpla con los requerimientos establecidos, la oferta podrá ser descalificada, únicamente si el error no convalidado corresponde a un aspecto esencial de los establecidos en los pliegos y en la normativa vigente.

2.1.6.- Calificación de participante: LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE, recibirá y evaluará la oferta del proveedor y calificará que cumpla con lo estipulado en los pliegos.

2.1.7.- Adjudicación: La máxima autoridad de la FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE, una vez concluido el proceso de calificación, adjudicará el contrato a la oferta que obtenga el puntaje más alto, de conformidad con los parámetros establecidos en la evaluación por puntaje.

Terminado el proceso, en forma inmediata se procederá a la publicación de la Resolución de Adjudicación y notificación a través del Portal Compras Públicas www.compraspublicas.gob.ec.

2.1.8- Declaratoria de Procedimiento Desierto: Si el proveedor no cumpliere con las especificaciones técnicas solicitadas en los pliegos y en los términos de referencia, la máxima autoridad de la FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE, de ser necesario declarará cancelado o desierto el procedimiento de manera total conforme a lo previstos en el artículo 31 de la LOSNCP. Dicha declaratoria se realizará mediante resolución motivada.

2.1.9.- Cancelación del Procedimiento: En cualquier momento entre la invitación y 24 horas antes de la fecha de presentación de las ofertas, la máxima autoridad de la FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE, podrá declarar cancelado el procedimiento, de acuerdo con lo establecido en el artículo 32 de la LOSNCP.

CAPÍTULO 3 FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

3.1.- Forma del contrato: Notificada la adjudicación, el adjudicatario, completará la documentación necesaria para formalizar el contrato, lo que se cumplirá observando los requisitos establecidos en los artículos 79 y 80 de la LOSNCP, la Ley de Inquilinato y el Código Civil.

3.2.- Adjudicatario fallido: Si dentro del plazo de 15 días el adjudicatario se negare a firmar el contrato, la FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE, de conformidad con el artículo 33 de la LOSNCP, lo declarará adjudicatario fallido.

3.3.- Administración del contrato: El administrador del contrato, por parte de la FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE, será el delegado por la máxima autoridad. Quien velará por el cabal y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato

CAPÍTULO 4

IMPUESTOS Y OTRAS OBLIGACIONES

4.1. Impuestos: La FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE, retendrá el Impuesto a la Renta, y más impuestos aplicables conforme lo indica la legislación vigente, (De ser el caso).

CAPÍTULO 5

INDICACIONES PARA ELABORACIÓN DE LAS OFERTAS

El oferente deberá presentar los siguientes documentos como oferta técnica:



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



LOS SIGUIENTES FORMULARIOS DEBIDAMENTE LLENADOS Y FIRMADOS:

- Formulario No. 1. Carta de Presentación y Compromiso
- Formulario No. 2. Datos Generales del Oferente
- Formulario No. 3. Plazo de Ejecución y Vigencia de la Oferta
- Formulario No. 4. Detalle de la Experiencia
- Formulario No. 5. Productos y precios de venta
- Formulario No. 6. Determinación de Vinculaciones

5.1. REQUISITOS MÍNIMOS

- Integridad de la oferta
- Equipo Mínimo Requerido
- Personal Técnico Mínimo
- Experiencia Mínima del Personal Técnico
- Experiencia General Mínima
- Experiencia Específica Mínima
- Oferta económica (Canon de arrendamiento)
- Otro(s) parámetro(s) resuelto por la entidad contratante
 - Certificación de manipulación de alimentos emitido por el SECAP o certificado conjunto otorgado por el MSP y ARCSA
 - Certificado Único de Salud.

5.2. EQUIPO MÍNIMO

El oferente deberá presentar el siguiente equipo e instrumentos mínimos;



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



<i>Nro.</i>	<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>CARACTERÍSTICAS</i>
1	Cocina mixta industrial	1	Acero inoxidable AISI 304 con 3 quemadores, plancha, asador, freidora y horno convencional a gas.
2	Frigorífico vertical de 2 puertas	1	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).
3	Cafetera	1	Capacidad mínima de 20 tazas
4	Licuada frapeadora	1	3HP, 2 vasos de 2.0 L, cuchillas de acero inoxidable, 38.000 rpm, certificación NSF, con características de alto desempeño, durabilidad y facilidad de uso.
5	Microondas semi-industrial	1	20 litros
6	Ollas	9	3 grandes, 3 medianas y 3 pequeñas
7	Olla de presión	1	13 litros
8	Tazones	6	De acero Inoxidable
9	Bandejas para servir	50	De plástico en buenas condiciones o cualquier material superior o plástico.
10	Sartenes y pailas	5	De acero Inoxidable
11	Cristalería y Vajilla	250	Para 50 personas (sopero, tendido, postre, tazas, vasos).
12	Self Service	1	En acero inoxidable de 4 servicios
13	Cucharones, espumaderas, utensilios de corte y preparación , espátulas, pinzas, etc.	8	Acero inoxidable
14	Mesa de trabajo	1	De acero inoxidable
15	Mesas	10	De 4 puestos cada una con sus respectivas sillas.
16	Sistema de audio y/o video para ambientación del local.	1	Recomendable acorde al lugar
17	Campana extractora industrial	1	De acero inoxidable
18	Salida del ducto del extractor de olores	1	Recomendable en tol
19	Dispensadores	4	1 Alcohol en gel, 1 de jabón para manos, 1 papel higiénico y 1 de papel toalla para manos.
20	Extintor	-	Las especificaciones dispuestas por la Autoridad competente.



21	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.
22	Estanterías	3	Adecuadas para el almacenamiento y separación de objetos inflamables de los demás.
23	Tachos de basura	8	Con su respectiva funda distintiva de cada color para su correcta identificación: desechos orgánicos, inorgánicos, peligrosos y no peligrosos en caso de existir.

- Se evaluará la disponibilidad del equipo de trabajo, y no su propiedad, con la presentación de factura, contrato de compra, de arrendamiento, carta de compromiso de los equipos mínimos requeridos que contenga fotografía y notariados sea nuevo o usados.
- Los bienes constantes en esta lista son de propiedad del arrendatario y los retirará en su totalidad al finalizar el contrato.

5.3. PERSONAL MÍNIMO

El personal mínimo del oferente deberá ser:

<i>Nro.</i>	<i>FUNCIÓN</i>	<i>NIVEL DE ESTUDIO (BÁSICA, BACHILLER, TECNÓLOGO, TERCER NIVEL TERMINADO, TERCER NIVEL CON TÍTULO, CUARTO NIVEL)</i>	<i>TITULACIÓN ACADÉMICA</i>	<i>CANTIDAD</i>
1	Administrador	BACHILLER Y/O TÉCNICO	BACHILLER Y/O ADMINISTRACIÓN O EQUIVALENTE	1
2	Chef o su equivalente con experiencia	TÉCNICO O TERCER NIVEL	CHEF Y/O GASTRONOMÍA O EQUIVALENTE	1
3	Ayudante de cocina	BACHILLER	BACHILLER	1
4	Mesero	BACHILLER	BACHILLER	1

Para la evaluación de este parámetro, el/la oferente presentará de su personal técnico, la siguiente documentación:



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



Hoja de Vida

- Para el Personal Técnico Profesional: Identificar claramente el número de cédula, nombres y apellidos completos con el objeto de que la entidad contratante verifique el registro del título en la página web de la SENESCYT.
- Para el Personal Técnico no Profesional: Identificar claramente el número de cédula, nombres y apellidos completos con el objeto de que la entidad contratante verifique el registro del título de bachiller en la página web del Ministerio de Educación, Deporte y Cultura o presentar título cuando éste no conste en la plataforma informática que tiene a su cargo el ente rector de la educación.
- Se aceptarán los certificados de salud y de manipulación de alimentos del personal propuesto para la prestación del servicio, mismo que deberá estar vigente a la fecha de la convocatoria del proceso y durante la ejecución del contrato.
- El oferente podrá ser el expendedor, administrador, o el chef, cocinero polivalente.

a) Experiencia Mínima del Personal Técnico

El/La oferente, deberá acreditar la siguiente experiencia mínima de su personal técnico:

<i>Nr o.</i>	<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>TIEMPO</i>	<i>NÚMERO DE PROYECTOS</i>	<i>MONTO DE LOS PROYECTOS (OPCIONAL)</i>
1	Administrador	<i>1 Año</i>	2	0
2	Chef o su equivalente con experiencia	<i>1 Año</i>	2	0
3	Ayudante de cocina	<i>1 Año</i>	2	0
4	Mesero	<i>1 Año</i>	2	0

INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN:

- Para la verificación de la experiencia del personal técnico, los oferentes deberán presentar al menos un certificado, que demuestre la experiencia de (Tiempo mínimo: horas, días, meses o años) en calidad de: administrador, chef o su equivalente con experiencia, ayudante de cocina, mesero dentro de los últimos 2 años previos a la publicación del procedimiento de contratación.

NOTAS ACLARATORIAS

- *Los certificados deberán contener: Fecha de emisión o suscripción, descripción de la experiencia, tiempo o periodo de participación, monto del proyecto, firma de responsabilidad. La entidad contratante se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por los oferentes.*
- La oferta presentada de forma física, cada formulario y sus anexos deben contener la firma manuscrita y deberá ser foliada.

Estos documentos serán entregados junto con la oferta para la calificación respectiva.

En caso de incremento o cambio de personal durante la ejecución del contrato, se deberá cumplir el requisito señalado anteriormente, previo conocimiento y autorización del Administrador del contrato.

5.4. Experiencia general mínima del oferente:



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA REQUERIDA	TEMPORALIDAD	Nro. DE PROYECTOS SIMILARES	MONTO MÍNIMO
Experiencia general en administración o trabajo operativo en restaurantes y/o puntos de expendio	2 años	2	N/A

INSTRUMENTOS DE VERIFICACIÓN:

Para la verificación de la experiencia general mínima el oferente deberá presentar al menos un *contrato o acta entrega recepción definitiva o certificado* y/o detallar en su oferta el link del Portal de Contratación Pública en donde reposa la documentación o información que acredite su experiencia, emitidos por el sector público o privado, que demuestren la provisión de Servicio bar / restaurante, dentro de los últimos 2 años contados hasta la fecha límite de presentación de las ofertas.

b) Experiencia específica mínima del oferente:

DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA REQUERIDA	TEMPORALIDAD	Nro. DE PROYECTOS SIMILARES	MONTO MÍNIMO
<i>Experiencia específica en administración o trabajo operativo en bares escolares</i>	2 años	2	N/A

INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN:

- a) Para la verificación de la experiencia específica mínima los oferentes deberán presentar al menos un *contrato o acta entrega recepción definitiva o certificado* y/o detallar en su oferta el link del Portal de Contratación Pública en donde reposa la documentación o información que acredite su experiencia, emitidos por el sector público o privado, que demuestren la provisión de prestación de servicio en administración o trabajo operativo en bares escolares dentro de los últimos 20 años contados hasta la fecha límite de presentación de las ofertas.

NOTAS ACLARATORIAS:

- Estas condiciones no estarán sujetas al número de contrato, *acta entrega recepción definitiva y/o certificados presentados* por el oferente para acreditar la experiencia mínima *general y/o específica* requerida, sino al cumplimiento de estas condiciones en relación con el monto mínimo requerido.
- A efectos de reconocer la experiencia del proveedor obtenida por su participación anterior mediante consorcio, la entidad contratante reconocerá la totalidad del monto contractual ejecutado independiente del porcentaje con el que participó cada consorciado. Conforme lo dispuesto en artículo 105 del RGLOSNCP.
- Los certificados deberán contener: Fecha de emisión o suscripción, descripción de la experiencia, monto contractual, tiempo o periodo de participación, firma de responsabilidad. La entidad contratante se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por los oferentes.
- En el caso que la oferta sea digital los anexos o documentación de respaldo que se adjunte a la oferta, deberá ser digitalizado y bastará con la firma electrónica por el oferente en el último documento que sea parte del archivo digital, se aplicará también para los casos que hayan sido suscritos o emitidos por un tercero con firma manuscrita, esta firma implicará la declaración de que todos los documentos presentados son auténticos, exactos y veraces, y que el oferente se hace responsable de los mismos dentro de los controles posteriores que se pueda realizar, conforme a lo dispuesto en el artículo 42 del RGLOSNCP
- En el caso de que la oferta sea presentada de forma física, cada formulario y sus anexos deben contener la firma manuscrita y deberá ser foliada

5.5. FORMA DE PRESENTAR LA OFERTA:



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



5.5.1.- Presentación de la Oferta Técnica: La oferta debe ser presentada en formato física en la FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE, en el Bloque “B”, 2do Piso, Unidad de Compras Públicas, ubicada en la Av. Universitaria y Av. América en sobre cerrado dentro del horario establecido en el cronograma y debe contener la documentación debidamente foliada firmada.

5.5.2.- Oferta Económica: El oferente deberá entregar su oferta económica por separado y obligatoriamente de manera FÍSICA.

5.5.3.- Idioma: La oferta y sus documentos, así como la correspondencia relacionada con este proceso deben ser escritos en castellano.

5.5.4.- Excepciones a los documentos: No se aceptarán excepciones, condicionamientos, rubros no solicitados ni cualquier modificación a los pliegos, ya que serán causa de rechazo de la oferta.

5.5.5.- Ofertas Alternativas: No se aceptarán ofertas alternativas.

El sobre se cerrará con las suficientes seguridades que impidan conocer su contenido antes de la apertura oficial. La oferta tanto técnica como económica se rotuló con la siguiente leyenda:

<p style="text-align: center;">PROCEDIMIENTO ESPECIAL - OFERTA TÉCNICA/ ECONÓMICA</p> <p style="text-align: center;">ARBI-FCE-UCE-2026-001 Comisión Técnica Facultad de Ciencias Económicas UCE Presente.-</p> <p style="text-align: center;">ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO BAR COMEDOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE POR:</p> <p>Nombre:</p> <p>RUC:.....</p>
--

Los oferentes son responsables de la entrega de su oferta. No se tomarán en cuenta las ofertas entregadas en otro lugar o después del día y hora fijados para su entrega- recepción.

La Unidad Administrativa es la responsable de recibir la oferta. Se recibirá y conferirá el comprobante de recepción de la oferta entregada y anotará, tanto en los recibos como en el sobre de la oferta, la fecha y hora de recepción. Las ofertas recibidas con posterioridad a la fecha y hora de recepción serán devueltas sin abrirlas.



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



CAPÍTULO 6

RECHAZO DE LAS OFERTAS

6.1. Causas de Rechazo: Luego de evaluados los documentos de la Oferta Técnica la FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE, de ser el caso rechazará la oferta por las siguientes causas:

- Si no cumplieran los requisitos exigidos en los términos de referencia de estos pliegos;
- Si se hubieran entregado las ofertas en otro lugar o después de la hora establecida para ello;
- Cuando las Ofertas contengan errores sustanciales y/o evidentes, que no puedan ser convalidados por no ser considerados errores de forma o mediante corrección aritmética y que afecten notoriamente el monto total de la oferta;
- Si no presentan uno o varios formularios o si el contenido presentado difiere del modelo, condicionándolos o modificándose, de tal forma que alteren las condiciones previstas para la ejecución del contrato;
- Si se presentaran documentos con tachaduras o enmendaduras no salvadas; cuando no puedan ser convalidados;
- Causas para Descalificación de las ofertas: Una oferta será inhabilitada en cualquier momento del proceso, si se comprobare falsedad o adulteración de la información presentada.

CAPÍTULO 7

RECLAMACIONES

En caso de que los oferentes o adjudicatarios presenten reclamos relacionados con su oferta respecto del trámite precontractual o de la adjudicación, tendrán derecho a presentar las reclamaciones de conformidad al procedimiento previsto en el Capítulo I De las Reclamaciones, del Título V De las Reclamaciones y Controversias del Reglamento General de la LOSNCP.

SECCIÓN 3

ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO BAR COMEDOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE No. ARBI-FCE-UCE-2026-001

BASE NORMATIVA:

Constitución de la República del Ecuador

“Art. 3.- Son deberes primordiales del Estado: 1. Garantizar sin discriminación alguna el efectivo goce de los derechos establecidos en la Constitución y en los instrumentos internacionales, en particular la educación, la salud, la alimentación, la seguridad social y el agua para sus habitantes (...).”

“Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales (...). - “El estado promoverá la Soberanía alimentaria”.

“Art. 26.- La Educación es un derecho de las personas a lo largo de su vida y un deber ineludible e inexcusable del Estado. Constituye un área prioritaria de la política pública y de la inversión estatal, garantía de la igualdad e inclusión social y condición indispensable para el buen vivir. Las personas, las familias y la sociedad tienen el derecho y la responsabilidad de participar en el proceso educativo”.



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



“Art. 66.- Se reconoce y garantizará a las personas: 2. El derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social y otros servicios sociales necesarios”.

“Art. 227.- La administración pública constituye un servicio a la colectividad que se rige por los principios de eficacia, eficiencia, calidad, jerarquía, desconcentración, descentralización, coordinación, participación, planificación, transparencia y evaluación”.

“Art. 288.- “Las compras públicas cumplirán con criterios de eficiencia, transparencia, calidad, responsabilidad ambiental y social. Se priorizarán los productos y servicios nacionales, en particular los provenientes de la economía popular y solidaria, y de las micro, pequeñas y medianas unidades productivas”.

Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública actualización

Art. 73.- Régimen.- Los contratos de arrendamiento tanto para el caso en que el Estado o una institución pública tengan la calidad de arrendadora como arrendataria se sujetará a las normas previstas en el Reglamento de esta Ley.

Cuando el Estado tenga calidad de arrendadora, los contratos de arrendamiento de locales comerciales, tales como, quioscos, stands, cabinas, islas, casetas y establecimientos similares, en bienes de uso público conforme el artículo 417 del Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización, siempre que no respondan a una modalidad administrativa de autorización, licencia o concesión de uso público, se arrendarán, preferentemente, a arrendatarios locales, pudiéndose cursar invitaciones individuales.

“(…) Art. 112.- Responsabilidades. - (….) Las entidades contratantes están prohibidas de incluir en el presupuesto referencial y en el precio del contrato los costos de cualquier reunión de trabajo, visita, inspección, recepción, proceso de capacitación, transferencia de conocimiento, entre otros. Se exceptúa de esta disposición los eventos de transferencia de conocimiento que sea en fábrica o para eventos de alta especialidad tecnológica o del conocimiento que estará previsto en el reglamento de aplicación a esta Ley, en todo caso los costos de estas actividades los cubrirá la entidad contratante mediante la aplicación de la normativa correspondiente (….)”.

Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública

“(…) Art. 3.- Definiciones: (...) 22. Objeto de contratación: Es el bien, obra o servicio, incluidos los de consultoría, que se van a adquirir o arrendar (bienes), a ejecutar (obras) o a prestar (servicios), por parte de las entidades contratantes, a través de una relación jurídica contractual, con identificación de tiempo, lugar, modo, circunstancias y demás características o cláusulas que se pacten. (...)”.

“(…) Art. 27.- Excepciones de inscripción en el RUP. - No será necesario que el proveedor esté inscrito en el RUP para participar en los siguientes procedimientos de contratación: (...) d) Arrendamiento de Bienes Inmuebles (...)”.

“Art. 47.- Efectos documentos suscritos electrónicamente. -(…) No estarán sujetos a la obligatoriedad de suscripción electrónica de documentos, en ninguna de sus etapas o fases, los procedimientos de: c) Arrendamiento y adquisición de inmuebles; y (...)”

“Art. 73.- Determinación del presupuesto referencial. - Las entidades contratantes deberán contar con un presupuesto referencial apegado a la realidad de mercado al momento de publicar sus procesos de contratación (...)”.

(…) En el caso de los procedimientos especiales se aplicará su propia normativa”.



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



“Art. 322.- Procedimiento en caso de que la entidad contratante sea arrendadora. – Las entidades contratantes podrán dar en arrendamiento bienes inmuebles de su propiedad, para lo cual, seguirán el siguiente procedimiento:

- 1. La máxima autoridad o su delegado publicará en el Portal de Contratación Pública, el pliego en el que se establecerá las condiciones en las que se dará el arrendamiento, con la indicación de la ubicación y características del bien. En el pliego se preverá la posibilidad de que el interesado realice un reconocimiento previo del bien ofrecido en arrendamiento. Adicionalmente deberá publicar la convocatoria en la página web de la institución, o el uso de otros medios de comunicación que se considere pertinentes;*
- 2. La recepción de ofertas se realizará en el día y hora señalados en el pliego, luego de lo cual la máxima autoridad o su delegado, adjudicará el arrendamiento al mejor postor;*
- 3. Se entenderá que la oferta más conveniente es aquella que, ajustándose a las condiciones del pliego y ofrezca el mayor precio; y*
- 4. Para la suscripción del contrato, el adjudicatario no requiere estar inscrito en el RUP”*

Art. 323.- Casos especiales.- Los contratos de arrendamiento de locales comerciales, tales como, quioscos, stands, cabinas, islas, casetas, plazas de mercados, baterías sanitarias, y establecimientos similares, en bienes de uso público conforme el artículo 417 del Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización, siempre que no respondan a una modalidad administrativa de autorización, licencia o concesión de uso público, se arrendarán, preferentemente, a arrendatarios locales o actuales, pudiéndose cursar invitaciones individuales, sin necesidad de aplicar lo previsto en el artículo anterior, conforme lo determine la entidad contratante.

Los contratos de corto plazo o por evento, de inmuebles de propiedad de las entidades contratantes, tales como hoteles, salones para recepciones o eventos, restaurantes, entre otros, tampoco aplicarán lo previsto en el artículo anterior y se registrarán por los usos y costumbres de la actividad.

En los casos previstos en este artículo, el arrendatario no requiere estar inscrito en el RUP. Una vez realizada la contratación, será obligación de la entidad contratante publicar la información del contrato en la herramienta que el SERCOP determine para el efecto.

Art. 324.- Normas supletorias. - En todo lo relacionado a la selección del arrendador o arrendatario por parte de las entidades contratantes, se podrá recurrir a los modelos de pliegos que emita el SERCOP, así como a las normas contenidas en el Código Civil, la Codificación de la Ley de Inquilinato y el Código de Comercio.

En la fase de ejecución contractual se estará a lo dispuesto en la Ley de Inquilinato o el Código de Comercio. En este tipo de contratos, no se aplicará las multas establecidas en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

En la fase de ejecución contractual, solo si la Ley de Inquilinato o el Código de Comercio o el contrato, no prevén expresamente una regulación, se aplicará lo establecido en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública para la fase contractual (...).”

JUSTIFICACIÓN

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

“(…) 406-03 Contratación (...)



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



(...) 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. (...)

(...)El arrendamiento de bienes se hará considerando el beneficio institucional frente a la alternativa de adquisición. (...)

(...) 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 (...)

(...) 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 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



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



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	$2.50 \text{ dólares} \times m^2 + 70$ dólares de consumo agua +energía eléctrica + desechos sólidos	$(M^2 \times 2.5) + 70 \text{ dólares}$

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

Arrendamientos	local	Área	Canon
1. Espacio de BAR	BAR	$6m \times 15.333m$ $= 92m^2 \times 2.5 \text{ dólares}$ $+ 70 \text{ dólares} =$	\$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-*



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



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:



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



- 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



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



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:

”

“(…) 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 claros, fáciles de limpiar.*
- *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, si es de ser el caso.*
- *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**).*
- *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”).*
- *Todo el personal que labore en los bares debe aplicar las siguientes medidas básicas de higiene y protección:*
 - o *Utilizar guantes 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.*
- *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”.*

Así mismo, el horario referencial de atención del bar comedor será desde las 06h30 hasta las 16h00.

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 \$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.

OBJETO DEL PROCEDIMIENTO ESPECIAL



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



Este proceso tiene por objeto la aplicación del PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE “ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO BAR COMEDOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE”

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE da en arriendo un espacio físico de 92 metros cuadrados, descrito en el Informe Técnico de la Dirección de Planificación Física Universitaria

Instrucción: Seleccione el tipo de bar escolar

(Bar Tipo 3 – Bar Comedor).

Ubicado en la Provincia: Pichincha, Ciudad: Quito, Ubicación: Av. Universitaria y Av. América en la Facultad de Ciencias Económicas UCE en el Bloque C exteriores de la edificación.

OBJETIVOS

Objetivo General

Arrendar el espacio físico ubicados en la Facultad de Ciencias Económicas UCE, a fin de que se instale el servicio de bar comedor, el cual ofertará alimentos y bebidas sanas, nutritivas e inocuos, cumpliendo con los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales establecidos para el efecto.

Objetivos Específicos.

Ofrecer el espacio físico para el funcionamiento del servicio del Bar Comedor en la Facultad de Ciencias Económicas UCE.

Garantizar el expendio de alimentos y bebidas saludables e higiénicamente preparadas para estudiantes, docentes, funcionarios de la Facultad de Ciencias Económicas UCE y público en general que asisten a la institución.

Priorizar la promoción del consumo de alimentos y bebidas saludables/ nutritivas dentro de la Facultad de Ciencias Económicas UCE.

Mantener el uso continuo y permanente de las instalaciones que son destinadas para el efecto durante el período del servicio determinado en el contrato, a fin de asegurar el cuidado y vigilancia del espacio.

ALCANCE

Facilitar el expendio de alimentos y bebidas sanas, nutritivas e inocuas en los horarios establecidos para el efecto y de conformidad a la normativa vigente que regulan los bares escolares, a fin de satisfacer las necesidades de los estudiantes, docentes, funcionarios de la Facultad de Ciencias Económicas UCE y público en general, contribuyendo a un mejor desenvolvimiento en el rendimiento académico y beneficiando a la comunidad de la Facultad de Ciencias Económicas UCE.

LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Ubicado en la Provincia: Pichincha, Ciudad: Quito, Ubicación: Av. Universitaria y Av. América en la Facultad de Ciencias Económicas UCE en el Bloque C exteriores de la edificación.

METODOLOGÍA DE TRABAJO.

El arrendatario debe cumplir con estándares de calidad basados en las buenas prácticas de manipulación



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



de alimentos, 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 (redecilla), zapatos, mandil y guantes;
- Ser cordial en la atención al personal;
- No beber, fumar o comer al momento de servir los alimentos a la comunidad de la Facultad de Ciencias Económicas UCE;
- 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 bar comedor de la Facultad de Ciencias Económicas UCE posee espacios adecuados para la elaboración de los alimentos en cada proceso como son: carnes, verduras, pastelería y otros.
- Cuenta con baños: 1 para mujeres y 1 para hombres, (ubicados en la parte interna del bar comedor de la Facultad de Ciencias Económicas UCE).
- El arrendador cumplirá con el Acuerdo Ministerial No. 0005:2014 “Reglamento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”
- El arrendatario deberá presentar al administrador del contrato la planificación del menú para 20 (veinte) días tomando en cuenta la matriz de alimentación diaria a cumplir que se encuentra en los INFORMES DE INSPECCIÓN de la DSSOA (Dirección de Seguridad, Salud Ocupacional y Ambiente) de fecha 26 de enero del 2026 y 04 de marzo del 2026:

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

Otros Requerimientos:

El grado de cumplimiento de los niveles de servicio, se establecerá en base a los resultados de la encuesta de satisfacción del servicio, elaborado por el Administrador del Contrato cuando se lo requiera.

Si faltare un trabajador en cualquiera de los puntos de servicio, deberá ser reemplazado inmediatamente.

El Arrendatario asumirá la responsabilidad laboral respecto de sus empleados; por tanto, la Facultad de



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



Ciencias Económicas UCE no mantendrá relación laboral o de cualquier índole con los mismos.

INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD

- Informe Técnico de la Dirección de Planificación Física Universitaria
- Informe de Inspección de la Dirección de Seguridad, Salud Ocupacional y Ambiente de fecha 26 de enero del 2026
- Informe de Inspección de la Dirección de Seguridad, Salud Ocupacional y Ambiente de fecha 04 de marzo del 2026

PRODUCTOS Y SERVICIOS ESPERADOS

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
1	721120014	SERVICIO DE ARRENDAMIENTO DE KIOSCOS	<p>Arrendamiento del Bar Comedor: El oferente debe tener como mínimo los siguientes implementos:</p> <p>Cocina mixta industrial de acero inoxidable AISI 304 con 3 quemadores, plancha, asador, freidora y horno convencional a gas.</p> <p>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).</p> <p>Cafetera: Capacidad mínima de 20 tazas.(1 unidad)</p> <p>Licuada frapeadora de 3HP, 2 vasos de 2.0 L, cuchillas de acero inoxidable, 38.000 rpm, 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</p>	Unidad	1



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



			<p>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 de jabón para manos, 1 papel higiénico y 1 de 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. (2 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> <ul style="list-style-type: none"> • 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 de la relación contractual. 		

El horario de atención al cliente será desde 06h30 hasta las 16h00, distribuido de la siguiente manera:

- Desayunos: de 06h30 a 10h00
- Almuerzo: de 11h30 a 14h30
- El resto del tiempo el arrendador podrá ofrecer platos a la carta, productos de cafetería y snack; y, cuando se realicen actividades programadas se requerirá del servicio fines de semana, para lo cual el Administrador del Contrato informará del requerimiento.

FORMA DE PAGO

El presupuesto referencial del monto del canon es de: USD \$300.00 TRESCIENTOS DÓLARES DE ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA 00/100) más IVA,

La recaudación del canon de arrendamiento deberá realizarse de manera mensual.



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



El ARRENDATARIO cancelará el valor del canon de arrendamiento dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, considerando los siguientes requerimientos:

Solicitar el voucher al área de Recaudación de la Facultad de Ciencias Económicas UCE.

La factura va ligada con la generación del voucher, por lo que el pago deberá realizarlo el mismo día que se genera.

El comprobante original del depósito deberá remitirse en un término no mayor a un (1) día al departamento financiero de la Facultad de Ciencias Económicas UCE con su debida copia al Administrador del Contrato.

PLAZO

INICIO DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL:

La Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública en el artículo 80, inciso final dispone: “(...) *En ningún caso se podrá iniciar la ejecución del contrato sin la previa celebración o formalización de los instrumentos expuestos en este artículo (...)*”.

Reglamento General a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública en el artículo 47, dispone en su parte pertinente que: “(...) *A efectos de la fecha de los distintos documentos que se firman electrónicamente, se tendrán en cuenta las siguientes directrices: 1. En la celebración de contratos, se considerará como fecha de suscripción de éstos la fecha en que el último interviniente firme electrónicamente (...)*”.

DÍAS: 730 Días Calendario

- *Este inicia a partir del día siguiente de la fecha de suscripción del último interviniente que firme electrónicamente el contrato, siempre que no se haya establecido condición alguna respecto del inicio del plazo contractual.*

OBLIGACIONES DE LAS PARTES

OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

A más de las obligaciones contempladas en la normativa correspondiente, previo a la suscripción del contrato, el adjudicatario deberá cumplir con lo siguiente:

- Presentar el respaldo del depósito de garantía equivalente al canon de arrendamiento mensual, USD 300.00 TRESCIENTOS DÓLARES DE ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA 00/100) previo a la celebración del contrato.
- Revisar cuidadosamente el término de referencia y cumplir con todos los requisitos solicitados en el mismo.
- La omisión o descuido del oferente al revisar el término de referencia, no le releva de sus obligaciones con relación a su oferta.
- Disponer de los recursos humanos, técnicos y económicos que sean necesarios para cumplir con el objeto de contrato.
- Notificar a la Entidad Contratante acerca de la transferencia, cesión, enajenación de sus acciones, participaciones, o en general de cualquier cambio en su estructura de propiedad, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha en que se produjo tal modificación. Exceptuando las personas jurídicas que cotizan sus acciones o participaciones en las bolsas de valores nacionales o extranjeras.
- El buen uso y cuidado de la infraestructura, mobiliario será de quien arriende el bar-comedor de la Facultad de Ciencias Económicas UCE, de haber algún daño por causa de mal uso a la infraestructura entregada al arrendatario (incluye mobiliario), éste procederá a la reposición de un bien en iguales condiciones a las entregadas.



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



- Verificar que la cantidad de mesas y sillas sea suficiente para el servicio de alimentación del personal docente, administrativo, de servicios, estudiantes y público en general.
- Realizar las instalaciones y conexiones de Gas cumpliendo la normativa ambiental aplicable respecto de la contratación y las instalaciones de extracción de olores y humo.
- Recibir las instalaciones mediante inventario que quedarán bajo su responsabilidad previo un acta de entrega recepción de bienes que deberá ser celebrada entre el Arrendatario y Guardalmacén de la Facultad de Ciencias Económicas UCE..
- Las pérdidas, sustracciones, daños y demás perjuicios que sufran los bienes y/o instalaciones entregadas a cargo del arrendatario, cualquier siniestro deberá reportarse inmediatamente, a través del Administrador del Contrato.
- Deberá mantener, por su cuenta, en perfectas condiciones la limpieza de las áreas adyacentes y áreas exteriores al lugar en donde desarrolla su actividad, además de la limpieza propia del local antes y después de cada jornada.
- Ofrecer higiene total y manipulación correcta de los alimentos.
- Botar los residuos en recipientes adecuados, luego de haber terminado de prestar el servicio y toda la basura del comedor.
- El arrendatario seleccionado deberá presentar el permiso de funcionamiento otorgado por las autoridades competentes en un lapso de 90 días contado desde la suscripción del contrato.
- Todas las normas de limpieza serán aplicadas adecuadamente de forma tal que beneficien a la higiene del lugar en donde se procesan, transportan y sirven los alimentos.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA EN CALIDAD DE ARRENDATARIO

A más de las obligaciones contempladas en la normativa correspondiente, el arrendatario deberá cumplir con lo siguiente:

- Designar Administrador de Contrato.
- Dar solución a las peticiones y problemas que se presenten en la ejecución del contrato, en un término no mayor a (10) diez días contados a partir de la petición escrita formulada por el arrendatario.
- Proporcionar al arrendatario los documentos, permisos y autorizaciones que se necesiten para la ejecución correcta y legal del contrato, y realizar las gestiones que le corresponda efectuar al arrendador, en un término máximo de (10) diez días contados a partir de la petición escrita formulada por el arrendatario.
- *Suscribir el/las actas de entrega recepción de los bienes que se encuentra en el bar comedor.*
- Entregar al arrendatario el inmueble objeto del contrato en condiciones adecuadas de uso, conservación y seguridad.
- Realizar las reparaciones necesarias para conservar el inmueble en estado apto para el fin convenido, salvo aquellas que correspondan al uso ordinario y que sean responsabilidad del arrendatario.
- Cumplir con las obligaciones legales, reglamentarias y contractuales que le correspondan como arrendatario.
- El administrador de contrato y el Guardalmacén recibirán de manera oportuna el inmueble una vez finalizado el contrato, verificando su estado y otorgando el acta de recepción correspondiente.
- Los contratos cuyo canon de arrendamiento exceda de un salario básico unificado del trabajador en general mensual, se celebrarán por escrito, debiendo el arrendador registrarlos, dentro de los treinta días siguientes a su celebración, ante un notario o notaría. Conforme artículo 29 de la Ley de Inquilinato.
- Devolver al arrendatario, en su caso, las garantías constituidas que no hayan sido aplicadas a valores pendientes o reparaciones, dentro del plazo establecido en el contrato.
- De acuerdo con la naturaleza de la contratación la unidad requirente podrá establecer las condiciones adicionales que considere pertinentes.

GARANTÍAS

EL ARRENDATARIO entregará al ARRENDADOR la suma de USD 300,00 equivalente a 1 canon de arrendamiento mensual, que será mantenida en calidad de depósito de garantía. Esta suma podrá ser utilizada por EL ARRENDADOR exclusivamente para cubrir valores adeudados por concepto de arrendamiento, servicios básicos, o reparación de daños ocasionados por EL ARRENDATARIO en el bien inmueble. Concluido el contrato



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



y verificado el estado del inmueble, el saldo no utilizado será devuelto a EL ARRENDATARIO en un término máximo de 30 Días.

Para realizar el pago de la garantía se debe solicitar el voucher al área de Recaudación de la Facultad de Ciencias Económicas UCE.

METODOLOGÍA DE LA EVALUACIÓN

VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE INTEGRIDAD Y REQUISITOS MÍNIMOS DE LA OFERTA

Para la verificación del cumplimiento de los requisitos mínimos se aplicará la metodología “CUMPLE / NO CUMPLE”.

PARÁMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Integridad de la Oferta			
Equipo mínimo requerido			
Personal técnico mínimo			
Experiencia mínima del personal técnico			
Experiencia General mínima			
Experiencia Especifica mínima			
Oferta económica (Canon de arrendamiento)			
Otro(s) parámetro(s) resuelto por la entidad contratante			
<ul style="list-style-type: none">• Certificación de manipulación de alimentos emitido por el SECAP o certificado conjunto otorgado por el MSP y ARCOSA• Certificado Único de Salud.			

A continuación, se describirán los criterios de evaluación de esta primera etapa:

a) Integridad de la oferta

La integridad de la oferta se evaluará considerando la presentación de los Formularios y requisitos mínimos previstos en el Pliego.

b) Equipo Mínimo requerido

El oferente deberá presentar el siguiente equipos mínimos:

o



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



<i>Nro.</i>	<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>CARACTERÍSTICAS</i>
1	Cocina mixta industrial	1	Acero inoxidable AISI 304 con 3 quemadores, plancha, asador, freidora y horno convencional a gas.
2	Frigorífico vertical de 2 puertas	1	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).
3	Cafetera	1	Capacidad mínima de 20 tazas
4	Licuada frapeadora	1	3HP, 2 vasos de 2.0 L, cuchillas de acero inoxidable, 38.000 rpm, certificación NSF, con características de alto desempeño, durabilidad y facilidad de uso.
5	Microondas semi-industrial	1	20 litros
6	Ollas	9	3 grandes, 3 medianas y 3 pequeñas
7	Olla de presión	1	13 litros
8	Tazones	6	De acero Inoxidable
9	Bandejas para servir	50	De plástico en buenas condiciones o cualquier material superior o plástico.
10	Sartenes y pailas	5	De acero Inoxidable
11	Cristalería y Vajilla	250	Para 50 personas (sopero, tendido, postre, tazas, vasos).
12	Self Service	1	En acero inoxidable de 4 servicios
13	Cucharones, espumaderas, utensilios de corte y preparación, espátulas, pinzas, etc.	8	Acero inoxidable
14	Mesa de trabajo	1	De acero inoxidable
15	Mesas	10	De 4 puestos cada una con sus respectivas sillas.
16	Sistema de audio y/o video para ambientación del local.	1	Recomendable acorde al lugar
17	Campana extractora industrial	1	De acero inoxidable
18	Salida del ducto del extractor de olores	1	Recomendable en tol
19	Dispensadores	4	1 Alcohol en gel, 1 jabón para manos, 1 papel higiénico y 1 de papel toalla para manos.
20	Extintor	-	Las especificaciones dispuestas por la Autoridad competente.



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



21	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.
22	Estanterías	3	Adecuadas para el almacenamiento y separación de objetos inflamables de los demás.
23	Tachos de basura	8	Con su respectiva funda distintiva de cada color para su correcta identificación: desechos orgánicos, inorgánicos, peligrosos y no peligrosos en caso de existir.

MEDIOS DE VERIFICACIÓN DE EQUIPOS:

- Se evaluará la disponibilidad del equipo de trabajo, y no su propiedad, con la presentación de factura, contrato de compra, de arrendamiento, carta de compromiso de los equipos mínimos requeridos que contenga fotografía y notariados sea nuevo o usados.
- Los bienes constantes en esta lista son de propiedad del arrendatario y los retirará en su totalidad al finalizar el contrato.

NOTAS ACLARATORIAS:

- Todas las ofertas serán presentadas de forma física, cada formulario y sus anexos deben contener la firma manuscrita y deberá ser foliada.

c) Personal Técnico Mínimo

El oferente deberá presentar el siguiente personal técnico mínimo:

El personal mínimo del oferente deberá ser:

<i>Nro.</i>	<i>FUNCIÓN</i>	<i>NIVEL DE ESTUDIO (BÁSICA, BACHILLER, TECNÓLOGO, TERCER NIVEL TERMINADO, TERCER NIVEL CON TÍTULO, CUARTO NIVEL)</i>	<i>TITULACIÓN ACADÉMICA</i>	<i>CANTIDAD</i>
1	Administrador	BACHILLER Y/O TÉCNICO	BACHILLER Y/O ADMINISTRACIÓN O EQUIVALENTE	1
2	Chef o su equivalente con experiencia	TÉCNICO O TERCER NIVEL	CHEF Y/O GASTRONOMÍA O EQUIVALENTE	1
3	Ayudante de cocina	BACHILLER	BACHILLER	1



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



4	Mesero	BACHILLER	BACHILLER	1
---	--------	-----------	-----------	---

INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN:

Hoja de Vida

- Para el Personal Técnico Profesional: Identificar claramente el número de cédula, nombres y apellidos completos con el objeto de que la entidad contratante verifique el registro del título en la página web de la SENESCYT.
- Para el Personal Técnico no Profesional: Identificar claramente el número de cédula, nombres y apellidos completos con el objeto de que la entidad contratante verifique el registro del título de bachiller en la página web del Ministerio de Educación, Deporte y Cultura o presentar título cuando éste no conste en la plataforma informática que tiene a su cargo el ente rector de la educación.
- Se aceptarán los certificados de salud y de manipulación de alimentos del personal propuesto para la prestación del servicio, mismo que deberá estar vigente a la fecha de la convocatoria del proceso y durante la ejecución del contrato.
- El oferente podrá ser el expendedor, administrador, o el chef, cocinero polivalente.

De conformidad con el artículo 23 de la Ley para la Optimización y Eficiencia de Trámites Administrativos, queda expresamente prohibido para las entidades reguladas por esta Ley: “(...) 1. *Requerir copias de cédula, de certificados de votación y en general copias de cualquier documento que contenga información que repose en las bases de datos de las instituciones que conforman el Sistema Nacional de Registro de Datos Públicos o de bases develadas por entidades públicas (...)*”.

NOTAS ACLARATORIAS:

- La oferta presentada de forma física, cada formulario y sus anexos deben contener la firma manuscrita y deberá ser foliada.

d) Experiencia Mínima del Personal Técnico

Establecer condiciones de experiencia mínima a ser acreditadas por cada uno de los integrantes del personal técnico, en concordancia con la naturaleza y dimensión del proyecto a contratar.

Nr o.	DESCRIPCIÓN	TIEMPO	NÚMERO DE PROYECTOS	MONTO DE LOS PROYECTOS (OPCIONAL)
1	Administrador	1 Año	2	0
2	Chef o su equivalente con experiencia	1 Año	2	0
3	Ayudante de cocina	1 Año	2	0
4	Mesero	1 Año	2	0

INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN:

- Para la verificación de la experiencia del personal técnico, los oferentes deberán presentar al menos un certificado, que demuestre la experiencia de (Tiempo mínimo: horas, días, meses o años) en calidad de: administrador, chef o su equivalente con experiencia, ayudante de cocina, mesero dentro de los últimos 2 años previos a la publicación del procedimiento de contratación.

NOTAS ACLARATORIAS



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



- Los certificados deberán contener: Fecha de emisión o suscripción, descripción de la experiencia, tiempo o periodo de participación, monto del proyecto, firma de responsabilidad. La entidad contratante se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por los oferentes.
- La oferta presentada de forma física, cada formulario y sus anexos deben contener la firma manuscrita y deberá ser foliada.

Estos documentos serán entregados junto con la oferta para la calificación respectiva.

En caso de incremento o cambio de personal durante la ejecución del contrato, se deberá cumplir el requisito señalado anteriormente, previo conocimiento y autorización del Administrador del contrato.

e) Experiencia general mínima

DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA REQUERIDA	TEMPORALIDAD	Nro. DE PROYECTOS SIMILARES	MONTO MÍNIMO
Experiencia general en administración o trabajo operativo en restaurantes y/o puntos de expendio	2 años	2	N/A

INSTRUMENTOS DE VERIFICACIÓN:

- a) Para la verificación de la experiencia general mínima el oferente deberá presentar al menos un *contrato o acta entrega recepción definitiva o certificado* y/o detallar en su oferta el link del Portal de Contratación Pública en donde reposa la documentación o información que acredite su experiencia, emitidos por el sector público o privado, que demuestren la provisión de Servicio bar / restaurante, dentro de los últimos 2 años contados hasta la fecha límite de presentación de las ofertas.

f) Experiencia específica mínima

DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA REQUERIDA	TEMPORALIDAD	Nro. DE PROYECTOS SIMILARES	MONTO MÍNIMO
<i>Experiencia específica en administración o trabajo operativo en bares escolares</i>	2 años	2	N/A

INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN:

Para la verificación de la experiencia específica mínima los oferentes deberán presentar al menos un *contrato o acta entrega recepción definitiva o certificado* y/o detallar en su oferta el link del Portal de Contratación Pública en donde reposa la documentación o información que acredite su experiencia, emitidos por el sector público o privado, que demuestren la provisión de prestación de servicio en administración o trabajo operativo en bares escolares dentro de los últimos 20 años contados hasta la fecha límite de presentación de las ofertas.

NOTAS ACLARATORIAS:

- Estas condiciones no estarán sujetas al número de contrato, *acta entrega recepción definitiva y/o certificados presentados* por el oferente para acreditar la experiencia mínima *general y/o específica* requerida, sino al cumplimiento de estas condiciones en relación con el monto mínimo requerido.
- A efectos de reconocer la experiencia del proveedor obtenida por su participación anterior mediante consorcio, la entidad contratante reconocerá la totalidad del monto contractual ejecutado independiente



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



del porcentaje con el que participó cada consorciado. Conforme lo dispuesto en artículo 105 del RGLOSNCP.

- Los certificados deberán contener: Fecha de emisión o suscripción, descripción de la experiencia, monto contractual, tiempo o periodo de participación, firma de responsabilidad. La entidad contratante se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por los oferentes.
- En el caso que la oferta sea digital los anexos o documentación de respaldo que se adjunte a la oferta, deberá ser digitalizado y bastará con la firma electrónica por el oferente en el último documento que sea parte del archivo digital, se aplicará también para los casos que hayan sido suscritos o emitidos por un tercero con firma manuscrita, esta firma implicará la declaración de que todos los documentos presentados son auténticos, exactos y veraces, y que el oferente se hace responsable de los mismos dentro de los controles posteriores que se pueda realizar, conforme a lo dispuesto en el artículo 42 del RGLOSNCP
- En el caso de que la oferta sea presentada de forma física, cada formulario y sus anexos deben contener la firma manuscrita y deberá ser foliada

g) Oferta económica (Canon de arrendamiento)

El arrendatario deberá presentar su canon de arrendamiento propuesto considerando que el mismo no puede ser inferior al canon de arrendamiento establecido por la entidad.

h) Otro(s) parámetro(s) resuelto por la entidad contratante

Certificado Único de Salud

El Certificado Único de Salud, emitido por los establecimientos de la Red Pública Integral de Salud (RPIS), deberá presentarse tanto por parte del adjudicatario como de su personal. Dicho certificado deberá mantenerse actualizado durante toda la ejecución del contrato. Para efectos de verificación, las respectivas constancias deberán presentarse como requisito obligatorio para la habilitación del servicio.

- **Certificación de manipulación de alimentos.**

Contar con la certificación del curso de capacitación en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición impartido por el SECAP o certificado conjunto por el MSP y ARCSA, como requisito para la obtención del permiso de funcionamiento otorgado por la ARCSA que deberá estar vigente durante la presentación de la oferta y la ejecución del contrato.

SEGUNDA ETAPA: EVALUACIÓN POR PUNTAJE:

Solo las ofertas que cumplan con los requisitos mínimos (Metodología CUMPLE/NO CUMPLE) serán objeto de evaluación por puntaje.

PARÁMETRO	VALORACIÓN
<i>Oferta Económica</i>	<i>40 puntos</i>
<i>Experiencia General</i>	<i>25 puntos</i>



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



<i>Experiencia Específica</i>	<i>25 puntos</i>
<i>Localidad</i>	<i>5 puntos</i>
<i>Otro(s) parámetro(s) resuelto por la entidad contratante</i> <ul style="list-style-type: none">● Certificación de manipulación de alimentos emitido por el SECAP o certificado conjunto otorgado por el MSP y ARCSA● Certificado Único de Salud.	<i>5 puntos</i>
TOTAL	100 puntos

A continuación, se describen los parámetros de la segunda etapa por puntaje:

a) Oferta Económica (40 puntos)

Conforme a lo establecido en el artículo 322 del Reglamento General a La Ley Orgánica Del Sistema Nacional De Contratación Pública, se otorgará el mayor puntaje a la oferta económica más conveniente de acuerdo con los intereses institucionales.

b) Experiencia General (25 Puntos)

El oferente podrá acreditar experiencia general acumulada relacionada con la experiencia general en administración o trabajo operativo en restaurantes y/o puntos de expendio para lo cual se le otorgará un puntaje máximo de veinticinco (25) puntos.

c) Experiencia específica (25 Puntos)

El oferente podrá acreditar dicha experiencia acumulada en la Experiencia específica en administración o trabajo operativo en bares escolares.

d) Localidad (5 puntos)

Se otorgarán cinco (5) puntos, a los OFERENTES que acrediten su domicilio al menos **12 meses previos** a la convocatoria del presente proceso en la jurisdicción del cantón en el cual se prestarán los servicios, condición que se corroborará con la presentación del Registro Único de Contribuyentes (RUC) del oferente, en función únicamente del domicilio tributario consignado.

En el caso de asociación o consorcio: la preferencia por localidad se asignará al domicilio tributario de la persona natural que sea designado por la asociación o el consorcio como responsable de brindar el servicio; no se debe considerar el domicilio tributario de la asociación o consorcio o del representante legal.

El máximo puntaje por el parámetro de calificación es de cinco (5) puntos.

e) Otro(s) parámetro(s) resuelto por la entidad contratante (5 puntos)

Certificado Único de Salud

El Certificado Único de Salud, emitido por los establecimientos de la Red Pública Integral de Salud (RPIS), deberá presentarse tanto por parte del adjudicatario como de su personal. Dicho certificado deberá mantenerse actualizado durante toda la ejecución del contrato. Para efectos de verificación, las respectivas constancias deberán presentarse como requisito obligatorio para la habilitación del servicio.



Nro.	Certificado Único de Salud	Puntaje parcial
1	1 a 3 persona	0.5
2	4 personas en adelante el (valor total de la ponderación)	2.5

Se otorgará el puntaje máximo de 2.5 puntos al oferente que acredite que la totalidad del personal mínimo requerido (4 personas) que cuenta con el Certificado Único de Salud.

2. Certificación de manipulación de alimentos.

Contar con la certificación del curso de capacitación en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición impartido por el SECAP o certificado conjunto por el MSP y ARCSA, como requisito para la obtención del permiso de funcionamiento otorgado por la ARCSA que deberá estar vigente durante la presentación de la oferta y la ejecución del contrato.

Nro.	Cursos de manipulación de alimentos	Puntaje parcial
1	Entre 1 a 20 horas (cursos acumulados)	0.5
2	Entre 21 a 60 horas (cursos acumulados)	1.50
3	Entre 61 a 120 horas (cursos acumulados) (valor total de la ponderación)	2.5

El puntaje máximo a otorgar es de **2.5 puntos**, distribuidos según el rango de horas acumuladas especificadas en la tabla anterior.

La calificación se efectuará con base en la suma total del puntaje obtenido en las dos valoraciones previamente descritas, de acuerdo con los criterios establecidos en los respectivos instrumentos de evaluación. con una puntuación máxima de (5) puntos.

ORDEN DE PRELACIÓN

El orden de prelación se establecerá de tal manera que el primer lugar lo ocupe la oferta que obtenga el mayor puntaje de los resultados de la evaluación y el último lugar la oferta que obtenga el menor puntaje.

La Comisión Técnica recomendará la adjudicación del contrato a favor de la oferta que ocupe el primer lugar en el orden de prelación.

En caso de empate la Comisión Técnica definirá como parámetros de desempate lo siguiente:

- **Primer parámetro de desempate:** En caso de que exista empate, se considerará la mayor experiencia específica acumulada en la administración de bares escolares tipo 2 (Bar simple) y tipo 3 (Bar Comedor), debidamente respaldada con documentación válida.



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



- **Segundo parámetro de desempate:** se considerará la promoción al emprendimiento de mujeres; esta información será verificada por la entidad contratante en el Registro Nacional de Emprendimiento, Innovación y la Competitividad, de conformidad con el art 36 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

El administrador del contrato, por parte de la Facultad de Ciencias Económicas UCE, será delegado por la máxima autoridad, quien velará por el cabal y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato conforme a los artículos 81 y 92 de la LOSNCP y 359 de su Reglamento General.

El Administrador de este contrato, queda autorizado para realizar las gestiones inherentes a su ejecución, así como velar por el correcto uso del bien inmueble y de las condiciones establecidas para su uso, en relación con el servicio de expendio de alimentos y bebidas para los estudiantes, docentes, funcionarios de la Facultad de Ciencias Económicas UCE y público en general .

El Administrador será el encargado de velar por el cabal y oportuno cumplimiento de las normas legales y de todas y cada una de las obligaciones y compromisos contractuales asumidos por parte del ARRENDATARIO, durante todo el período de vigencia del contrato.

Adoptará las acciones que sean necesarias para evitar retrasos injustificados e impondrá las multas y sanciones a que hubiere lugar, así como también deberá atenerse a las condiciones generales y específicas de los pliegos. Respecto de su gestión, reportará al jefe inmediato, debiendo comunicar todos los aspectos operativos, técnicos, económicos y de cualquier naturaleza que pudieren afectar al cumplimiento del objeto del contrato.

Además, el Administrador del Contrato deberá cumplir con las disposiciones contenidas en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su Reglamento General de aplicación, y lo establecido en la Actualización de Resoluciones emitidas por el SERCOP.

La ENTIDAD ARRENDADORA podrá cambiar de Administrador de contrato, para lo cual bastará cursar al ARRENDATARIO la respectiva comunicación, sin que sea necesario la modificación del texto contractual.

COSTO DE LEVANTAMIENTO DE TEXTO, REPRODUCCIÓN DE EDICIÓN DE LOS PLIEGOS:

La presente contratación no contempla costos por levantamiento de texto ni reproducción de edición de los pliegos.

MULTAS

En la fase de ejecución contractual se estará a lo dispuesto en la Ley de Inquilinato o el Código de Comercio. En este tipo de contratos, no se aplicará las multas establecidas en el art 324 del reglamento de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

En la fase de ejecución contractual, solo si la Ley de Inquilinato o el Código de Comercio o el contrato, no prevén expresamente una regulación, se aplicará lo establecido en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública para la fase contractual.

El cobro de las multas no excluye el derecho de la Facultad de Ciencias Económicas UCE para exigir el cumplimiento del contrato o para exigir su terminación o declararlo unilateralmente terminado, según corresponda y, en cualquiera de estos casos, requerir además el resarcimiento y pago de daños y perjuicios de conformidad con la Ley.

El pago de la multa no extingue la obligación principal del contratista.



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



ENTREGA DE OFERTAS

De conformidad con lo que establece en la normativa legal vigente, en lo referente al procedimiento de arrendamiento de bienes inmuebles, el artículo 73 de la LOSNCP, señala que: “Los contratos de arrendamiento tanto para el caso en que el Estado a una institución pública tengan la calidad de arrendadora como arrendataria se sujetará a las normas previstas en el Reglamento de esta ley”.

En este contexto, el artículo 322 del RGLOSNCPE señala que: “Procedimiento en caso de que la entidad contratante sea arrendadora. - Las entidades contratantes podrán dar en arrendamiento bienes inmuebles de su propiedad, para lo cual, seguirán el siguiente procedimiento: 1. La máxima autoridad o su delegado publicará en el Portal de Contratación Pública, el pliego en el que se establecerá las condiciones en las que se dará el arrendamiento, con la indicación de la ubicación y características del bien. En el pliego se preverá la posibilidad de que el interesado realice un reconocimiento previo del bien ofrecido en arrendamiento. Adicionalmente deberá publicar la convocatoria en la página web de la institución, o el uso de otros medios de comunicación que se considere pertinentes 2. La recepción de ofertas se realizará en el día y hora señalados en el pliego, luego de lo cual la máxima autoridad o su delegado, adjudicará el arrendamiento al mejor postor; 3. Se entenderá que la oferta más conveniente es aquella que, ajustándose a las condiciones del pliego y ofrezca el mayor precio; y 4. Para la suscripción del contrato, el adjudicatario no requiere estar inscrito en el RUP.

Las ofertas deberán ser entregadas en la Facultad de Ciencias Económicas UCE, de acuerdo con el cronograma en las fechas indicadas por la misma, considerando que se deberá realizar de la siguiente manera:

- PRESENTACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA: SE PRESENTARÁ EN SOBRE CERRADO EN FORMA FÍSICA, CADA FORMULARIO Y SUS ANEXOS DEBEN CONTENER LA FIRMA MANUSCRITA Y DEBERÁ SER FOLIADA.

- PRESENTACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA: SE PRESENTARÁ EN SOBRE CERRADO QUE CONTENGA ÚNICAMENTE LA OFERTA ECONÓMICA PROPUESTA POR EL OFERENTE, LA CUAL DEBE SER ENTREGADA EN FÍSICO EN LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS UCE

APERTURA DE OFERTAS

Provincia: Pichincha
Ciudad: Quito
Ubicación: Av. Universitaria y Av. América
Institución: Facultad de Ciencias Económicas UCE
Edificio: Bloque C exteriores

VIGENCIA DE LA OFERTA

La oferta estará vigente por 120 días, contados a partir de la presentación de ésta, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

COMISIÓN TÉCNICA

La comisión técnica estará conformada, mediante delegación de la máxima autoridad.

Para temas de registro en el proceso, se detalla el CPC 721120014 SERVICIO DE ARRENDAMIENTO DE KIOSCOS