	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ARRENDADOR	FECHA DE ELABORACIÓN
	TÉRMINOS DE REFERENCIA (BAR-RESTAURANTE- CAFETERÍA-CHAROLAS-KIOSCOS) Versión: 2026-01	23/03/2026

DE CONTRATACIÓN:

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

1. ALCANCE:

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

El espacio asignado como bar comedor de la Facultad de Ciencias Económicas UCE requiere ser arrendado, los servicios que se ofrecerán son desayunos, almuerzos, platos a la carta, alimentos nutritivos y productos comestibles (snack) para estudiantes, docentes, funcionarios de la Facultad de Ciencias Económicas UCE y público en general.

La atención en el bar comedor de la Facultad de Ciencias Económicas UCE será CINCO (5) días a la semana, de lunes a viernes en el horario desde 06h30 y hasta 16h00, excluidos feriados.


Cuando se realicen actividades programadas se requerirá del servicio fines de semana, encargándose el arrendatario de tramitar los permisos respectivos.

De conformidad con el calendario académico elaborado por la Universidad Central del Ecuador, se contemplan dos períodos de vacaciones anuales, con una duración estimada de entre un mes y medio a dos meses, correspondientes al primer y segundo semestre. Durante dichos períodos, el oferente adjudicado mantendrá la prestación del servicio de manera continua y el pago del canon de arrendamiento se realizará con normalidad los 5 (cinco) primeros días de cada mes en el Departamento Financiero de la Facultad de Ciencias Económicas UCE.

2. METODOLOGÍA DE TRABAJO:

El arrendatario debe cumplir con estándares de calidad basados en las buenas prácticas de manipulación 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 (reddecilla), 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:

	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ARRENDADOR	FECHA DE ELABORACIÓN
	TÉRMINOS DE REFERENCIA (BAR-RESTAURANTE- CAFETERÍA-CHAROLAS-KIOSCOS) Versión: 2026-01	23/03/2026

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

3. 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

	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ARRENDADOR	FECHA DE ELABORACIÓN
	TÉRMINOS DE REFERENCIA (BAR-RESTAURANTE- CAFETERÍA-CHAROLAS-KIOSCOS) Versión: 2026-01	23/03/2026

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS/CARACTERÍSTICAS/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>Licadora 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 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</p>	Unidad	1

Nota: La Unidad Requiriente deberá llenar la información de los campos requeridos, sin modificar la estructura del formato.

	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ARRENDADOR	FECHA DE ELABORACIÓN
	TÉRMINOS DE REFERENCIA (BAR-RESTAURANTE- CAFETERÍA-CHAROLAS-KIOSCOS) Versión: 2026-01	23/03/2026

		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.		
		Estanterías: Adecuadas para el almacenamiento y separación de objetos inflamables de los demás. (2 unidades)		
		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)		
		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 <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.

Precios:

- Desayuno: entre USD. \$ 1.50 a USD. \$ 4.00
- Almuerzo Público General: USD. \$2.75
 - Almuerzo para Estudiantes: USD \$ 2.50 (plato fuerte más jugo 2.00).
 - Cobro opcional USO DE MICROONDAS: el precio estará establecido en USD \$ 0.25 (veinticinco centavos de dólar)
- Durante el día venta de productos comestibles.

De igual manera podrá ofrecer platos a la carta, productos de cafetería y snacks los cuales en su precio de venta al público podrán tener un adicional que no supere el 5% del P.V.P (precio de venta al público).

Cualquier modificación a los precios de los productos, será canalizada a través del administrador del contrato para su análisis y recomendación, previo a la autorización del Señor Decano de la Facultad de Ciencias Económicas.

	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ARRENDADOR	FECHA DE ELABORACIÓN
	TÉRMINOS DE REFERENCIA (BAR-RESTAURANTE- CAFETERÍA-CHAROLAS-KIOSCOS) Versión: 2026-01	23/03/2026

5. PLAZO DE EJECUCIÓN: PARCIALES Y/O TOTAL:

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.*

6. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO:

El proceso de cobro del valor de canon de arrendamiento mensual de USD \$300.00 TRESCIENTOS DÓLARES DE ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA 00/100) más IVA, será a los 5 días de cada mes en el Departamento Financiero de la Facultad de Ciencias Económicas UCE.

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 vóucher al área de Recaudación de la Facultad de Ciencias Económicas UCE.

La factura va ligada con la generación del vóucher, 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.

Entregas parciales Nro. 4 (4 informes de forma semestral) con la presentación del informe del Administrador de Contrato, suscripción del ACTA DE RECEPCIÓN PARCIAL de conformidad a lo establecido en el artículo 374 del RGLOSNCP.

La última recepción se efectuará una vez cumplida la totalidad del objeto contractual con la presentación del informe del Administrador de Contrato y suscripción del ACTA DE RECEPCIÓN DEFINITIVA de conformidad a lo establecido en el artículo 374 del RGLOSNCP.

7. LUGAR DE ENTREGA:


Provincia: Pichincha

Ciudad: Quito

Ubicación: Av. Universitaria y Av. América

Institución: Facultad de Ciencias Económicas UCE

Edificio: Bloque C exteriores

	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ARRENDADOR	FECHA DE ELABORACIÓN
	TÉRMINOS DE REFERENCIA (BAR-RESTAURANTE- CAFETERÍA-CHAROLAS-KIOSCOS) Versión: 2026-01	23/03/2026



8. MULTAS:

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


Art. 324.- Normas supletorias. - “(...) En este tipo de contratos, no se aplicará las multas establecidas en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública. (...)”

9. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

9.1 OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO:

- 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.
- 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

Nota: La Unidad Requirente deberá llenar la información de los campos requeridos, sin modificar la estructura del formato.

	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ARRENDADOR	FECHA DE ELABORACIÓN
	TÉRMINOS DE REFERENCIA (BAR-RESTAURANTE- CAFETERÍA-CHAROLAS-KIOSCOS) Versión: 2026-01	23/03/2026


- 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.

9.2 OBLIGACIONES DEL ARRENDADOR:

- 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.

10. GARANTÍAS:

EL ARRENDATARIO entregará al ARRENDADOR la suma de *USD 300,00* equivalente a 1 cánon 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 y verificado el estado del inmueble, el saldo no utilizado será devuelto a EL ARRENDATARIO en un término máximo de 30 Días.

	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ARRENDADOR	FECHA DE ELABORACIÓN
	TÉRMINOS DE REFERENCIA (BAR-RESTAURANTE- CAFETERÍA-CHAROLAS-KIOSCOS) Versión: 2026-01	23/03/2026

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

11. INTEGRIDAD DE LA OFERTA

La integridad de la oferta consistirá en la verificación de la presentación de los formularios y requisitos mínimos previstos en el pliego.

RGLOS NCP Artículo 104. – “(...) Tampoco se podrá rechazar y descalificar una oferta por la causal de integridad de la oferta, ya que este requisito es de naturaleza convalidable (...)”

12. REQUISITOS MÍNIMOS:

12.1. CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS /CARACTERÍSTICAS/ SERVICIOS ESPERADOS:

BIENES:

Los oferentes deberán adherirse a las especificaciones técnicas del bien inmueble establecidas por la entidad contratante, caso contrario su oferta será descalificada.

SERVICIOS:

Los oferentes deberán dar cumplimiento expreso y puntual a los servicios mínimos esperados por la entidad contratante. Sin embargo, se aceptará posturas que mejoren la calidad de la prestación del servicio.


NOTAS ACLARATORIAS:

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

NOTAS ACLARATORIAS:


- 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.

12.2. EQUIPO MÍNIMO:

	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ARRENDADOR	FECHA DE ELABORACIÓN
	TÉRMINOS DE REFERENCIA (BAR-RESTAURANTE- CAFETERÍA-CHAROLAS-KIOSCOS) Versión: 2026-01	23/03/2026

<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.
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.

Nota: La Unidad Requiriente deberá llenar la información de los campos requeridos, sin modificar la estructura del formato.

	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ARRENDADOR	FECHA DE ELABORACIÓN
	TÉRMINOS DE REFERENCIA (BAR-RESTAURANTE- CAFETERÍA-CHAROLAS-KIOSCOS) Versión: 2026-01	23/03/2026

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.

12.3. 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
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: "(...) I.

	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ARRENDADOR	FECHA DE ELABORACIÓN
	TÉRMINOS DE REFERENCIA (BAR-RESTAURANTE- CAFETERÍA-CHAROLAS-KIOSCOS) Versión: 2026-01	23/03/2026

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.

12.4. 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.

Nro.	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

- *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.

	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ARRENDADOR	FECHA DE ELABORACIÓN
	TÉRMINOS DE REFERENCIA (BAR-RESTAURANTE- CAFETERÍA-CHAROLAS-KIOSCOS) Versión: 2026-01	23/03/2026

12.5. EXPERIENCIA DEL OFERENTE:

Montos USD (a partir)	Hasta USD	Monto de experiencia general mínima requerida en relación al presupuesto referencial	Monto de experiencia específica mínima requerida en relación al presupuesto referencial	Monto de experiencia específica mínima requerida en relación al presupuesto referencial
10.000	250.000	No mayor a 20%	No mayor a 10%	No mayor a 10%
250.000	500.000	No mayor a 30%	No mayor a 15%	No mayor a 15%
500.000	1.000.000	No mayor a 40%	No mayor a 20%	No mayor a 20%
1.000.000	7.000.000	No mayor a 50%	No mayor a 25%	No mayor a 25%
7.000.000	140.000.000	No mayor a 60%	No mayor a 30%	No mayor a 30%
140.000.000	En adelante	No mayor a 70%	No mayor a 40%	No mayor a 30%

EXPERIENCIA GENERAL MÍNIMA DEL OFERENTE:

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.

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:

- 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

	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ARRENDADOR	FECHA DE ELABORACIÓN
	TÉRMINOS DE REFERENCIA (BAR-RESTAURANTE- CAFETERÍA-CHAROLAS-KIOSCOS) Versión: 2026-01	23/03/2026

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 RGLOSNCNP.
- 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 RGLOSNCNP.
- 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.


12.6. PATRIMONIO (Aplicable para Personas Jurídicas)

Reglamento General a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública (RGLOSNCNP), artículo 93: “(...) *Las entidades contratantes deberán exigir y verificar el cumplimiento obligatorio de las siguientes reglas de participación de oferentes en todos los tipos de procedimientos establecidos en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, a excepción de los procedimientos de Régimen Especial establecidos en los numerales 2 y 6 del artículo 38 de la referida Ley, los de catálogo electrónico, ínfima cuantía y declaratoria de situación de emergencia. (...)*”

En el caso de personas jurídicas, la entidad contratante verificará que el patrimonio sea igual o superior a la relación con el presupuesto referencial del procedimiento de contratación, de conformidad con el contenido de la siguiente tabla y en función del tipo de contratación que vaya a realizarse:

PRESUPUESTO REFERENCIAL		MONTO QUE DEBE CUMPLIRSE DE PATRIMONIO USD	
FRACCIÓN BÁSICA	EXCESO HASTA	PATRIMONIO EXIGIDO SOBRE LA FRACCIÓN BÁSICA	PATRIMONIO EXIGIDO SOBRE EL EXCEDENTE DE LA FRACCIÓN BÁSICA
0	500.000 incluido	0	5% sobre el exceso de 250.000 incluido
500.000,01	1'000.000 incluido	15.000	10 % sobre el exceso de la fracción básica
1'000.000,01	5'000.000 incluido	75.000	12,5% sobre el exceso de la fracción básica
5'000.000,01	10'000.000 incluido	625.000	15% sobre el exceso de la fracción básica
10' 000.000,01	En adelante	1'500.000	17,5% sobre el exceso de la fracción básica

Nota: La Unidad Requiriente deberá llenar la información de los campos requeridos, sin modificar la estructura del formato.

	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ARRENDADOR	FECHA DE ELABORACIÓN
	TÉRMINOS DE REFERENCIA (BAR-RESTAURANTE- CAFETERÍA-CHAROLAS-KIOSCOS) Versión: 2026-01	23/03/2026

El patrimonio se podrá verificar a través de la declaración del impuesto a la renta del último ejercicio fiscal realizado ante el Servicio de Rentas Internas, o por el documento equivalente en el país de origen para aquellas ofertas extranjeras.

En aquellos casos, en que, por su naturaleza, el contrato sea de tracto sucesivo y que el plazo de ejecución del mismo sea superior a un (1) año, el patrimonio que la entidad contratante exija a los oferentes participantes, será el monto equivalente en la tabla, correspondiente al valor del presupuesto referencial dividido para el número de años y meses en que se hubiere de ejecutar el contrato.

Patrimonio:

NO APLICA

**12.7. 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.

13. PARÁMETROS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN SEGÚN CORRESPONDA:

13.1. VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE INTEGRIDAD Y REQUISITOS MÍNIMOS DE LA OFERTA

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

Nota: La Unidad Requiriente deberá llenar la información de los campos requeridos, sin modificar la estructura del formato.

	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ARRENDADOR	FECHA DE ELABORACIÓN
	TÉRMINOS DE REFERENCIA (BAR-RESTAURANTE- CAFETERÍA-CHAROLAS-KIOSCOS) Versión: 2026-01	23/03/2026

13.2. 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>
<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. 	5 puntos
TOTAL	100 puntos

14. 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.

15. 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.


16. PROVEEDOR INVITADO

RGLOSNC " 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 arrendará, 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. (...) "

Se sugiere invitar a:

DETALLE	CORREO	RUC
REYES VERDESOTO NESTOR HUGO	nestirino@yahoo.es	1702765254001
VEGA GUAIPACHA SANDRA PAOLA	sangpao_vg@hotmail.com	1753197001001

Nota: La Unidad Requiriente deberá llenar la información de los campos requeridos, sin modificar la estructura del formato.

	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ARRENDADOR	FECHA DE ELABORACIÓN
	TÉRMINOS DE REFERENCIA (BAR-RESTAURANTE- CAFETERÍA-CHAROLAS-KIOSCOS) Versión: 2026-01	23/03/2026

ALMEIDA SANDOVAL SILVANA DE LAS MERCEDES	salmeida@aguirreyanez.com	171568252001
---	---------------------------	--------------

17. INFORMACIÓN DE SERVIDORES QUE PARTICIPARÁN EN LA FASE PRECONTRACTUAL:


17.1. Sugerencia de una COMISIÓN TÉCNICA

DESIGNACIÓN DATOS	UN PROFESIONAL QUE LA MÁXIMA AUTORIDAD O SU DELEGADO DESIGNA, QUIEN LA PRESIDRÁ	TITULAR DEL ÁREA REQUERENTE O SU DELEGADO	UN PROFESIONAL AFÍN AL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN DESIGNADO POR LA MÁXIMA AUTORIDAD O SU DELEGADO
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	Mónica Patricia Tello Sánchez	Rosa del Carmen Rojas Arias	Mónica Jeaneth Barbosa Reyes
TÍTULO ACADÉMICO TERCER NIVEL	Economista	Ingeniera	Doctora en Contabilidad y Auditoría
CÉDULA	0603029638	0602581977	0502568371
CARGO	Docente Carrera de Finanzas	Docente Carrera de Estadística	Docente Carrera de Finanzas
DEPENDENCIA ACTUAL	Facultad de Ciencias Económicas UCE	Facultad de Ciencias Económicas UCE	Facultad de Ciencias Económicas UCE
TELÉFONOS FIJO Y NRO. EXTENSIÓN CELULAR	0992738445	0988540024	0996131427
CORREO ELECTRÓNICO	mptello@uce.edu.ec	rdrojasa@uce.edu.ec	mjbarbosa@uce.edu.ec
DIRECCIÓN DEL DOMICILIO	Conjunto San Thomas, Cotocollao	Urbanización Vencedores de Pichincha- Sector La Biloxi	Urb. El Condado del Magisterio
CÓDIGO CERTIFICADO SERCOP VIGENTE:	9yMuLcEwFG	ELk21GIxBy	5CcTJ9I51S

18. INFORMACIÓN DEL SERVIDOR QUE PARTICIPARÁ EN LA FASE CONTRACTUAL

DESIGNACIÓN DATOS	ADMINISTRADOR DE CONTRATO
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	Byron Octavio Serrano Lara
CÉDULA	1707261341
CARGO	Técnico Docente 3
DEPENDENCIA ACTUAL	Facultad de Ciencias Económicas
CÓDIGO CERTIFICADO SERCOP VIGENTE:	obgnXPcDkO

Nota: La Unidad Requiriente deberá llenar la información de los campos requeridos, sin modificar la estructura del formato.

	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES - ARRENDADOR	FECHA DE ELABORACIÓN
	TÉRMINOS DE REFERENCIA (BAR-RESTAURANTE- CAFETERÍA-CHAROLAS-KIOSCOS) Versión: 2026-01	23/03/2026

19. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD:

COMISIÓN ETAPA PREPARATORIA:

ELABORADO POR:

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

REVISADO Y APROBADO POR:

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

Nota: La Unidad Requirente deberá llenar la información de los campos requeridos, sin modificar la estructura del formato.