

	<b>PROCEDIMIENTO ESPECIAL (SERVICIOS)</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	10/05/2017

**OBJETO DE CONTRATACIÓN: “ARRENDAR EL ESPACIO FÍSICO ASIGANDO COMO BAR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS PSICOLÓGICAS DE LA UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR”**

**1. ANTECEDENTES:**

**1. ANTECEDENTES:**

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

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

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

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

**Misión:** Crear y difundir el conocimiento científico-tecnológico, arte y cultura, formar profesionales, investigadores y técnicos críticos de nivel superior y crear espacios para el análisis y solución de los problemas nacionales.

**Visión:** La Universidad Central del Ecuador, liderará la gestión cultural, académica, científica y administrativa del sistema nacional de educación superior, para contribuir al desarrollo del país y de la humanidad, insertándose en el acelerado cambio del mundo y sus perspectivas.

Los objetivos estratégicos de la institución responden al Plan Nacional para el Buen Vivir.

**Objetivos Estratégicos:**

1. Investigar multi, inter y transdisciplinariamente los problemas fundamentales de la sociedad y proponer alternativas para superarlas inequidades que permitan mejorar la calidad de vida de la población.
2. Crear, promover y difundir el desarrollo del conocimiento, la ciencia, la filosofía, el arte y la tecnología.

	<b>PROCEDIMIENTO ESPECIAL (SERVICIOS)</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	10/05/2017

3. Formar y capacitar profesionales, investigadores y técnicos a nivel de pregrado y postgrado: competentes, éticos, humanistas con calidad académica de acuerdo a las necesidades y problemáticas del país y del mundo.
4. Promover y ejecutar programas y proyectos de extensión universitaria y de vinculación con la comunidad, de preferencia con los sectores menos favorecidos.
5. Liderar la defensa de la biodiversidad y multiculturalidad como elementos esenciales de nuestro patrimonio e identidad.
6. Lograr una moderna y eficiente estructura administrativa para la gestión académica.
7. Establecer y desarrollar vínculos de colaboración e intercambio con universidades e instituciones científicas del país y del mundo.
8. Producir bienes y prestar servicios que contribuyan al fortalecimiento científico, tecnológico y a la autogestión universitaria.

De acuerdo al Estatuto Universitario, “*Art. 87. Las Facultades se organizan en las siguientes áreas de conocimiento: (...) 2. Área de Ciencias de la Vida: Facultad de Medicina, Facultad de Odontología, Facultad de Ciencias Agrícolas, Facultad de Medicina Veterinaria, Facultad de Ciencias Químicas y Facultad de Ciencias Psicológicas (...)*”

La Facultad de Ciencias Psicológicas es una de las 17 Facultades pertenecientes la Universidad Central del Ecuador y ésta cuenta con 3 carreras Psicología Industrial, Psicología Clínica, Psicología Infantil y Psicorrehabilitación.

Misión de la Facultad de Ciencias Psicológicas: Formar profesionales Psicólogos competitivos con amplio sentido humanista, excelencia académica, técnica y científica, promover el desarrollo psíquico individual y social de la población Ecuatoriana y Latinoamericana

Visión de la Facultad de Ciencias Psicológicas: Facultad líder a nivel nacional e internacional en la formación de Psicólogos competitivos en las políticas de cambio y en la actualización científica, técnica y humanista, consolidada en sus relaciones interinstitucionales y en los recursos humanos altamente capacitados

### 1.1. JUSTIFICACIÓN:

Actualmente la Facultad de Ciencias Psicológicas posee un total de 1.445 estudiantes de las Carreras de Psicología Clínica, Psicología Industrial, Psicología Infantil y Psicorrehabilitación, 38 empleados y trabajadores y 45 docentes, quienes no cuentan con un establecimiento para satisfacer sus necesidades alimenticias.

Con fecha trece de mayo de dos mil dieciséis se suscribió el contrato No. MCO-FPC-2016-001 de los trabajos de la obra de Readecuación del Bar de la Facultad de Ciencias Psicológicas de la Universidad Central del Ecuador, labor que concluyó el 08 de septiembre de 2016.

El acta entrega de recepción provisional se celebra el once de noviembre del año 2016, el espacio se encuentra complementemente habilitado.

### 2. OBJETIVO GENERAL:

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

	<b>PROCEDIMIENTO ESPECIAL (SERVICIOS)</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	10/05/2017

### 3. ALCANCE: (LÍMITE ESPACIAL Y LÍMITE TEMPORAL DE LA CONTRATACIÓN)

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

El espacio asignado como Bar de la Facultad de Ciencias Psicológicas requerirá ser arrendado, los servicios que se ofrecerán son desayunos, almuerzos, platos a la carta y alimentos nutritivos y productos comestibles, CINCO (5) días a la semana para estudiantes, docentes y empleados de la Facultad de Ciencias Psicológicas y público en general.

#### 1.- Lugar de Ubicación

Deberá proveer el servicio de alimentación en la Facultad de Ciencias Psicológicas y espacios asignados a ésta institución.

#### 2.- Horario de Servicio y precios

##### Horarios

La atención será de lunes a viernes en el Bar de la facultad en el horario de 06:30 a 20:00 donde se proveerá:

##### Precios

**DESAYUNO: De 06h30 a 10h00, cuyo precio estará establecido entre \$ 1,80 a \$ 2,25**

**ALMUERZO: De 12h00 a 14h00, cuyo precio estará establecido entre \$ 1,80 a \$ 2,25**

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

Estos horarios podrán ser modificados únicamente con la notificación del Administrador del Contrato.

- El servicio de alimentación será servicio directo a la mesa.
- El proveedor contará con personal que realizará la limpieza de las instalaciones permanentemente; es decir antes, durante y después del servicio.
- El proveedor debe efectuar al menos quincenalmente la desinfección profunda de los utensilios destinados al servicio de alimentación y efectuar cualquier procedimiento que considere necesario a fin de garantizar la total asepsia del lugar y de los utensilios utilizados, previamente deberá coordinar con el Administrador del Contrato la hora y día en el que se hará dicha tarea.

#### 4.- Detalle del menú diario

El contenido de los desayunos y almuerzos que se servirán a los estudiantes, funcionarios/as y público en general que concurre a la Facultad de Ciencias Psicológicas, constará de:

	<b>PROCEDIMIENTO ESPECIAL (SERVICIOS)</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	10/05/2017

### Desayuno:

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

### Contenido mínimo de cada desayuno

- 1 taza de 255 cc. de leche, café, aguas aromáticas;
- 1 vaso de 255 cc. jugo de frutas y/o vaso de yogurt;
- 1 porción de 180 gr. de frutas frescas (dos variedades);
- 1 porción de 120 gr. de huevos en cualquier presentación;
- 1 unidad de 30 gr. de tostadas o cereales o pan del día;

### Almuerzo:

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

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

Las comidas deben necesariamente ser servidas calientes (temperatura normal de consumo).

### Contenido mínimo de cada almuerzo

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

	<b>PROCEDIMIENTO ESPECIAL (SERVICIOS)</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	10/05/2017

- En caso de que un menú diario contenga arroz o tallarín en preparación rellena (chaulafán, arroz a la valenciana, arroz marinero, arroz con pollo, tallarín con mariscos o pollo, etc.), la cantidad de proteína animal incluida en dicha preparación debe sujetarse a lo que está estipulado en estas especificaciones.

El Administrador del Contrato podrá determinar los pesos de los alimentos que hayan sido servidos, estando a su criterio los días en los que se hará el control.

### **5.- Contenido mínimo de cada menú diario**

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

**5.1.-** Cada día se dispondrá de la opción de un número limitado de menús de “dieta” que consistirá fundamentalmente en una ración de pollo, pescado o carne roja magra, cocidas al vapor acompañadas de legumbres, hortalizas o verduras al vapor o crudas si la preparación lo amerita, como bebida acompañante se dispondrá de jugo natural sin azúcar. La cantidad de dietas será solicitada por el Administrador del Contrato según las personas que hayan pedido dicho menú y su listado será enviado al proveedor.

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

**5.3.-** En cada fecha, como Navidad y Año Nuevo el proveedor ofrecerá un menú de acuerdo a la ocasión, previo autorización del Administrador y de acuerdo al precio establecido en el contrato.

**5.4.-** El Administrador del contrato, mantendrán un control estricto, periódico y sin previo aviso de la revisión del proceso de elaboración, preparación de los alimentos y de las condiciones higiénicas referentes a la manipulación y almacenaje de los alimentos. Para el cumplimiento de este control, el proveedor prestará todas las facilidades del caso.

**5.5.-** El proveedor prestará el servicio en óptimas condiciones, de tal manera que la atención sea esmerada y expedita. La presentación del personal, mesas, vajilla y servicios en general serán impecables; y, los alimentos que se sirvan serán de primera calidad. Igualmente, es obligación del proveedor, asegurar que el personal a su servicio tenga un trato culto y respetuoso con los servidores, estudiantes de la Facultad de Ciencias Psicológicas y público en general.

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

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

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

- Estar uniformado con pantalón, camisa manga larga, mascarilla, gorro, malla para pelo (redecilla), zapatos, mandil y guantes;
- Experiencia en servir alimentos;
- Ser cordial en la atención al personal;
- No beber, fumar o comer al momento de servir los alimentos al personal de la institución;

	<b>PROCEDIMIENTO ESPECIAL (SERVICIOS)</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	10/05/2017

- Los empleados deben poseer certificado de salud actualizado, y emitido por autoridad de Salud Pública que será verificado por el Administrador del Contrato;
- El proveedor es responsable de que sus trabajadores que se encargan de la preparación y servicio de los alimentos, se realicen los exámenes de control de salud necesarios. (Cada seis meses)
- El proveedor deberá contar con una asesoría en nutrición, para la evaluación de los menús.

### 7.- Local para la preparación de los alimentos

- El bar de la Facultad de Ciencias Psicológicas 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 externa del Bar de la Facultad).
- Cuenta con un cuarto de almacenamiento, el arrendador cumplirán con las normas de salud e higiene, tal como se encuentra en el Manual de Seguridad Alimentaria, del Ministerio de Turismo, Capítulo 2.2- Procedimiento de Higiene y Seguridad en el local.

### 8.- Limpieza

- La empresa debe ofrecer higiene total y manipulación correcta de los alimentos.
- El personal hará limpieza del local de manera permanente y la limpieza final será posterior a la terminación del último turno establecido para la alimentación.
- Mantener limpias las instalaciones;
- Botar los residuos en recipientes adecuados, luego de haber terminado de prestar el servicio;
- Sacar toda la basura del comedor,
- Los mesones, pisos, paredes, estanterías, refrigeradoras y congeladores, se mantendrán completamente limpias antes, durante y después de ser entregado el servicio de alimentación al personal.
- Todas las normas de limpieza serán tareas aplicadas adecuadamente de forma tal que beneficien a la higiene del lugar en donde se procesan, transportan y sirven los alimentos, tal como se encuentra en el Manual de Seguridad Alimentaria, del Ministerio de Turismo, Capítulo 2.2 - Procedimiento de Higiene y Seguridad en el Local.

### 9.- Utensilios

- Vajilla de cerámica color blanca, para todos los platos del menú, misma que no deberá estar rota ni con fisuras. El personal recibirá sus alimentos en el restaurante del oferente;
- Vasos de cristal de al menos 200 centilitros de capacidad (o dos vasos con la equivalencia del contenido); estos no deberán estar rotos o con fisuras;
- Cubiertos metálicos (cuchara sopera, cuchillo, tenedor, cuchara de café) que no deberán estar deformados u oxidados;
- Recipientes adecuados para sal, mayonesa, salsas, ají, etc.
- Spray/Gel desinfectante de manos;

	<b>PROCEDIMIENTO ESPECIAL (SERVICIOS)</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	10/05/2017

## 10.- Mobiliario

La Facultad de Ciencias Psicológicas a fin de brindar un servicio óptimo a los usuarios, proporcionará la siguiente infraestructura:

### MOBILIARIO

CANT	DETALLE	ESTADO
12	MESAS DE 90 X 90 CM MIXTAS, FORMICA COLORA HABANO	NUEVO
48	SILLAS METÁLICAS COLOR NEGRO	NUEVO
1	TACHO DE BASURA CROMADO	NUEVO
1	LAVAMANOS DOBLE	NUEVO
1	MESÓN COLOR HABANO EN GRANITO 1.27 X 0.60 X 1.22 CON 2 PUERTAS	NUEVO
1	MESÓN COLOR HABANO EN L 2.50 X 1.60 X 09.90 CON 4CAJONES Y 6 PUERTAS	NUEVO
1	MUEBLE AÉREO 1.60 X 0.59 X 0.32 CON 3 PUERTAS	NUEVO

### INFRAESTRUCTURA

DETALLE	CANT
AREA PARA ESPACIO DE ATENCIÓN	79.65 m2
AREA PARA LA COCINA	13.76 m2
CUARTO FRIO	3.87 m2

### INFRAESTRUCTURA

CANT	DETALLE	ESTADO
11	TOMARCORRIENTES DE 110 V	NUEVO
3	INTERRUPTORES SIMPLES	NUEVO
1	INTERRUPTOR DOBLE	NUEVO
2	TOMACORRIENTES DE 220 V	NUEVO
4	PERSIANAS DE 9m X 9m	NUEVO
2	LÁMPARAS COLGANTES DE 4 TUBOS DE 32W UBICADAS EN EL CUARTO FRÍO	NUEVO
17	LÁMPARAS DE 4 TUBOS DE 32W UBICADAS EN EL ESPACIO DE ATENCIÓN Y COCINA	NUEVO
	PORCELANTO DE PISOS 105 m2	NUEVO

	<b>PROCEDIMIENTO ESPECIAL (SERVICIOS)</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>
	TÉRMINOS DE REFERENCIA	10/05/2017

**BATERÍAS SANITARIAS PARA VARONES UBICADOS EN LA PARTE DE AFUERA**

CANT	DETALLE	ESTADO
1	LAVAMANOS DEL BAÑO CON LLAVE PRESOMATIC PARA HOMBRES	NUEVO
1	INDORORO DEL BAÑO DE HOMBRES	NUEVO
1	DISPENSADOR DE JABÓN LÍQUIDO CROMADO	NUEVO
1	DISPENSADOR DE PAPEL TOALLA COLOR BLANCO PLÁSTICO	NUEVO
1	DISPENSADOR DE PAPEL HIGÉNICO COLOR BLANCO PLÁSTICO	NUEVO
1	BASURERO METÁLICO	NUEVO
	INSTALACIONES ELECTRICAS FUNCIONANDO (TOMACORRIENTES E INTERRUPTORES)	NUEVO

**BATERÍAS SANITARIAS PARA MUJERES UBICADOS EN LA PARTE DE AFUERA**

CANT	DETALLE	ESTADO
1	LAVAMANOS DEL BAÑO CON LLAVE PRESOMATIC PARA HOMBRES	NUEVO
1	INDORORO DEL BAÑO DE HOMBRES	NUEVO
1	DISPENSADOR DE JABÓN LÍQUIDO CROMADO	NUEVO
1	DISPENSADOR DE PAPEL TOALLA COLOR BLANCO PLÁSTICO	NUEVO
1	DISPENSADOR DE PAPEL HIGÉNICO COLOR BLANCO PLÁSTICO	NUEVO
	INSTALACIONES ELECTRICAS FUNCIONANDO (TOMACORRIENTES E INTERRUPTORES)	NUEVO

El buen uso y cuidado de la infraestructura, mobiliario será de quien arriende el Bar de la Facultad de Ciencias Psicológicas, de haber algún daño por causa de mal uso a la infraestructura entregada al arrendatario (incluye mobiliario), éste procederá a la reposición de un nuevo bien.

Adicional el oferente en las instalaciones, deberá proporcionar la cantidad suficiente de mesas y sillas para el servicio de alimentación del personal docente, administrativo y de servicios.

Se garantizará el espacio para el servicio de alimentación de los funcionarios en el horario establecido.

**El arrendatario realizará las instalaciones y conexiones de Gas cumpliendo la** normativa ambiental aplicable respecto de la contratación.

El arrendatario recibirá las instalaciones mediante inventario y quedarán bajo su responsabilidad previo un acta de entrega recepción de bienes que los deberá entregar en iguales o mejores condiciones que recibió para inicia la prestación del servicio y para esto será necesario considerar el ACTA que se firman (Arrendatario-Bienes-Jefe Administrativo Financiero).

	<b>PROCEDIMIENTO ESPECIAL (SERVICIOS)</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>
	TÉRMINOS DE REFERENCIA	10/05/2017

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 y Bienes.

Los costos de reparación, reposición serán asumidos por el contratista. Siendo necesario resaltar que los bienes repuestos deben ser iguales o de superiores características técnicas a los entregados, caso contrario se procederá a efectuar el recargo que se considere para cada caso.

Durante el periodo de vigencia del contrato el cuidado y mantenimiento de las instalaciones son de responsabilidad del contratista, debiendo al menos mantener y entregar en iguales condiciones.

El arrendatario deberá mantener, por su cuenta, en perfectas condiciones la limpieza de las áreas adyacentes y áreas exteriores al lugar en donde desarrolla su actividad.

### **11.-Formas de medición del servicio**

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

### **12.- Personal**

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

El Contratista asumirá la responsabilidad laboral respecto de sus empleados; por tanto, la Facultad de Ciencias Psicológicas no mantendrá relación laboral o de cualquier índole con los mismos; no obstante, exigirá al Contratista la presentación mensual de las planillas de aporte al IESS.

### **13.- Otras**

**13.1.-** El Contratista acepta en forma expresa someterse periódicamente a una encuesta de aceptación del servicio por parte de los usuarios. La Administración del Contrato, elaborará los parámetros de medición de la encuesta de satisfacción y los resultados de la misma serán evaluados conjuntamente con la Contratista para que se tomen las acciones de mejora pertinentes cuando se lo requiera.

**13.2.-** Cubrir los gastos médicos por intoxicación masiva de los funcionarios, producto de la ingesta de los alimentos servidos y preparados por éste, de ser el caso, sin perjuicio de las acciones legales que correspondan, o la terminación del contrato.

**13.3.-** Cumplir con las obligaciones establecidas en los documentos contractuales, de manera ágil y oportuna.

### **4. PLAZO DE EJECUCIÓN:**

El contrato tendrá una vigencia de dos años a partir de la suscripción del contrato.

### **5. PRESUPUESTO REFERENCIAL:**

Que mediante oficio FCPsi-S-2017-019, de fecha 16 de enero de 2017, se solicita al Ingeniero Carlos Pungacho, Director E del Departamento de Planificación Física y Mantenimiento de la Universidad Central del Ecuador, se proceda a la valoración del mobiliario e instalaciones del Bar

	<b>PROCEDIMIENTO ESPECIAL (SERVICIOS)</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>
	TÉRMINOS DE REFERENCIA	10/05/2017

de la Facultad de Ciencias Psicológicas con la finalidad de establecer el canon de arrendamiento para la elaboración del respectivo contrato.

Mediante oficio No 0027-2017 P.F.F.M., de fecha 23 de enero el Ingeniero Carlos Pungacho remite comunicación No 022-SM, suscrita por el Arquitecto Alfredo Córdor quien indica "(...) se ha establecido anteriormente para otros locales particulares un promedio de 2.50 dólares x metros cuadrados, el cual se ha realizado el metraje respectivo dando 102 m2 del área en mención, además se debe aumenta el valor del consumo de energía eléctrica más consumo de agua, el promedio del valor de consumo será de 30 dólares, dando UN TOTAL DE 285.00 DÓLARES, que será el canon de arrendamiento mensual"

El canon de arrendamiento es de \$285.00 dólares mensuales más IVA.

El presupuesto referencial es de 6.840,00 (SEIS MIL OCHOSIENTOS CUARENTA 00/100) Dólares americanos, sin incluir IVA,

Código CPC	Descripción del servicio	Unidad	Meses	Precio por mes	Precio Global
	ARRENDAR EL ESPACIO FÍSICO ASIGNADO COMO BAR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS PSICOLÓGICAS DE LA UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR", donde se ofrecerán desayunos, almuerzos, platos a la carta y alimentos nutritivos y productos comestibles, CINCO (5) días a la semana para estudiantes, docentes y empleados de la Facultad de Ciencias Psicológicas y público en general, este valor incluye servicios básicos	Unidad	24	285	6.840,00
TOTAL					6.840,00

#### 6. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO:

Los pagos por concepto de arrendamiento para el Bar de la Facultad de Ciencias Psicológicas, se lo realizará en la ventanilla de Recaudación de la Facultad de Ciencias Psicológicas de la Universidad Central del Ecuador, en cumplimiento al artículo 6 de la Resolución No R-004-2017, de fecha 26 de abril de 2017, emitida por el Doctor Fernando Sempértegui Ontaneda, Rector de la Universidad Central del Ecuador; para lo cual se emitirá la factura correspondiente.

#### 7. CÓDIGO ÚNICO DE PROYECTO DE INVERSIÓN (CUP): NO APLICA

#### 8. VIGENCIA DE LA OFERTA:

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

	<b>PROCEDIMIENTO ESPECIAL (SERVICIOS)</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	10/05/2017

## 9. MULTAS:

El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones, será motivo de sanción, de la siguiente forma:

- El servicio de alimentación (menú) será evaluado cuando el Administrador lo requiera. El nivel de satisfacción de los encuestados deberá ser mínimo del 65%.
- Si el resultado de las inspecciones efectuadas por parte del Administrador del Contrato a las instalaciones del contratista donde se almacenan, procesan, transportan y preparan los productos fuere:
- *Muy bueno y Bueno, el proveedor deberá presentar un plan de acción en función de mejorar los aspectos en los cuales no obtuvo una valoración de Excelente.*
- *Insuficiente, se procederá a la imposición de una multa del 20% del canon de arriendo. Para la aplicación de esta sanción se requiere el informe del Administrador donde se tomará en cuenta las normas establecidas en el contrato y calificará bajo los siguientes parámetros:*

DETALLE	PUNTOS
Limpieza de cada área	40
Presentación de los empleados del arrendatario	30
Asepsia de vajilla utilizada en el proceso de los alimentos	30
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

Con el siguiente cuadro de equivalencia de calificación:

PUNTOS	CALIFICACIÓN
De 91 a 100 puntos	Excelente
de 81 a 90	Muy Bueno
de 66 a 80	Bueno
Menor o igual a 65	Insuficiente

En caso de intoxicación, el Administrador del Contrato realizará un informe sobre los resultados de las evaluaciones medicas efectuados a los funcionarios intoxicados, si la causa fuere el consumo de los alimentos que el proveedor entrega diariamente, **se aplicará la siguiente multa sobre el valor del servicio de alimentación del día de la intoxicación:**

NÚMERO DE INTOXICACIONES	MULTA
Entre 2 a 5 Funcionarios, servidores, estudiantes y trabajadores, que reporten hasta 48 horas después de ocurrido el suceso y se encuentre debidamente justificado mediante certificado médico	Asumirá los costos que se generen por medicación y hospitalización
Más de 5 Funcionarios, servidores, estudiantes y trabajadores, que reporten hasta 48 horas después de ocurrido el suceso y se encuentre debidamente justificado mediante certificado médico	Asumirá los costos que se generen por medicación y hospitalización y se procederá a la Terminación Unilateral del Contrato

	<b>PROCEDIMIENTO ESPECIAL (SERVICIOS)</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	10/05/2017

Si los resultados de los exámenes microbiológicos indican que los productos no son aptos para el consumo o ponen en riesgo la salud de los servidores, la Facultad de Ciencias Psicológicas ejecutará la terminación unilateral del contrato.

En caso de que existan 3 incumplimientos reiterativos del mismo concepto que impliquen multa, la Facultad de Ciencias Psicológicas podrá dar por terminado el contrato sin lugar a indemnización alguna.

El CONTRATANTE quedará autorizado por el CONTRATISTA para que haga efectiva la multa impuesta, incrementado de los valores que por este contrato de arriendo corresponde recibir al mismo. Se procederá a la aplicación de estas multas, previo informe del Administrador del Contrato y notificación al contratista, quien tendrá 5 días término para presentar sus argumentos de descargo.

No habrá lugar a la imposición de las multas cuando hubiere fuerza mayor, caso fortuito o hechos imputables a la Facultad de Ciencias Psicológicas. En tales casos, dentro de un término de dos (2) días contado a partir del hecho producido, la Contratista comunicará a la Facultad de Ciencias Psicológicas la causa por la que se ha incumplido con los requerimientos de la Institución, y ésta a su vez, tendrá un término de cinco (5) días contado a partir de la recepción de la comunicación, para aceptar o no los argumentos alegados.

Todas las comunicaciones entre el Contratista y el Administrador del Contrato serán por escrito.

**10. INTEGRIDAD DE LAS OFERTAS Y VERIFICACIÓN DE REQUISITOS MÍNIMOS: (METODOLOGÍA CUMPLE/ NO CUMPLE)**

**Integridad de las ofertas:** La integridad de las ofertas se evaluará considerando la presentación de los Formularios y requisitos mínimos previstos en el pliego. Para la verificación del cumplimiento de los requisitos mínimos se estará a la metodología “CUMPLE O NO CUMPLE”.

**Evaluación de la oferta (cumple / no cumple):** Los parámetros de calificación propuestos a continuación, son las condiciones mínimas que deberá cumplir la oferta para que sea considerada dentro de la siguiente etapa de ponderación por puntaje.

1. Presentación y compromiso.
2. Datos generales del oferente.
3. Nómina de socios, accionistas o partícipes mayoritarios de personas jurídicas.
4. Situación financiera (deberá presentar la declaración de impuesto a la renta del ejercicio fiscal inmediato anterior que fue entregada al Servicio de Rentas Internas SRI).
5. Tabla de cantidades y precios (describir los menú propuestos (Desayuno y Almuerzo).
6. Componentes de los servicios ofertados.
7. Experiencia del oferente (deberá presentar mínimo tres certificados de cada una de las Empresas en las que ha prestado el servicio detallado como Experiencia.
8. Documento emitido por el Ministerio de Relaciones Laborales: El mismo que deberá acreditar que el oferente está autorizado para prestar el servicio complementario de alimentación.
9. Copia de los Certificados de Salud actualizados, del personal que labora para la Contratista.
11. El oferente deberá presentar copia certificada por la Superintendencia de Compañías del Balance de Situación Financiera correspondiente al período más cercano a la fecha de presentación de la oferta, y/o copia certificada del **Formulario 102 “IMPUESTO A LA**

	<b>PROCEDIMIENTO ESPECIAL (SERVICIOS)</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>
	TÉRMINOS DE REFERENCIA	10/05/2017

**RENTA**”, presentado al SRI, mediante el cual se verificará que el patrimonio de la Compañía sea igual o superior a la siguiente relación<sup>1</sup> (**APLICA SOLO PARA PERSONA JURIDICA**).

### **CUADRO DE VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS MÍNIMOS DE LA OFERTA TÉCNICA**

PARÁMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Presentación y compromiso			
Datos generales del oferente			
Nómina de socios, accionistas o partícipes mayoritarios de personas jurídicas (No aplica para Menor Cuantía)			
Situación Financiera			
Tabla de cantidades y precios			
Componentes de los servicios ofertados			
Experiencia del oferente			
Documento emitido por el Ministerio de Relaciones Laborales.			
Copia certificada por la Superintendencia de Compañías del Balance de Situación Financiera correspondiente al período más cercano a la fecha de presentación de la oferta, y/o copia certificada del <b>Formulario 102 “IMPUESTO A LA RENTA”</b> , presentado al SRI, mediante el cual se verificará que el patrimonio de la Compañía y/o persona natural (oferente) sea igual o superior a la siguiente relación ( <b>APLICA SOLO PARA PERSONA JURIDICA</b> ).			

Aquellas ofertas que cumplan integralmente con los parámetros mínimos, pasarán a la etapa de evaluación de ofertas con puntaje, caso contrario serán descalificadas.

**4.3 Evaluación por puntaje:** Solo las ofertas que cumplan con los requisitos mínimos serán objeto de evaluación por puntaje.

Parámetro Solicitado	Descripción y recomendaciones
Experiencia general / específica	Se evaluará este parámetro con la presentación de al menos tres contratos o tres certificados emitidos por empresas públicas o privadas que hayan recibido el servicio de alimentación en los últimos 5 años.

<sup>1</sup> Literal c) del Artículo 1 de la Resolución INCOP No.RE-2013-000082

	<b>PROCEDIMIENTO ESPECIAL (SERVICIOS)</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>
	TÉRMINOS DE REFERENCIA	10/05/2017

Experiencia del personal técnico	<p>Se evaluará este parámetro con la presentación de dos certificados de experiencia mínima de 3 años en las actividades que realiza, de cada persona que da el servicio.</p> <p>Presentar el contrato de un profesional que brinde al Restaurante "Asesoría en nutrición"; para esto deberá adjuntar copia del título profesional en nutrición.</p> <p>La experiencia podrá ser acreditada en los últimos 5 años.</p>
Equipo Mínimo	<p>Se evaluará este parámetro con la presentación de facturas o cualquier documento legal, mediante el cual se demuestre la propiedad de los siguientes equipos:</p> <p>Cocina Industrial. Congelador de Alimentos. Frío de Alimentos. Frío de Bebidas. Mesón de acero inoxidable. Microondas. Licuadoras.</p>
Oferta económica	<p>La oferta económica se evaluará aplicando un criterio inversamente proporcional; a mayor precio, mayor puntaje. En caso de que existan errores aritméticos en la oferta económica, El delegado para llevar el procedimiento, procederá a su corrección conforme lo previsto en la Resolución expedida por el SERCOP para el efecto.</p> <p>La evaluación de la oferta económica se efectuará aplicando el "precio corregido" en caso de que hubiera sido necesario establecerlo.</p>

Para la valoración se observarán los siguientes criterios:

PARÁMETRO	VALORACIÓN
Experiencia general / específica	15 puntos
Experiencia del personal técnico	5 puntos
Equipo Mínimo	10 puntos
Oferta económica	45 puntos
Micro y pequeñas empresas, en los términos del Artículo 16 del RGLOSNCNP, o actores del sector de la economía popular y solidaria, domiciliadas en territorio nacional.	10 puntos
Micro y pequeñas empresas en los términos del Artículo 16 del RGLOSNCNP o actores del sector de la economía popular y solidaria domiciliada en la circunscripción territorial en la que se ejecutará el proyecto.	10 puntos
<b>TOTAL</b>	<b>100 puntos</b>

## 5. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

### 5.1 Obligaciones del Contratista:

- Asegurar una correcta y legal ejecución del contrato en los términos establecidos.
- Cumplir con la legislación ecuatoriana en la materia relacionada con la ejecución del contrato.

	<b>PROCEDIMIENTO ESPECIAL (SERVICIOS)</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	10/05/2017

- Estipular los sueldos y salarios, mismos que no deberán ser inferiores a los mínimos legales vigentes en el país.
- Pagar los sueldos, salarios y remuneraciones a su personal, sin otros descuentos que aquellos autorizados por la ley, en total conformidad con las leyes vigentes. Los contratos de trabajo deberán ceñirse estrictamente a las leyes laborales del Ecuador.

### 5.2 Obligaciones de la Contratante:

- Dar solución a las peticiones y problemas que se presentaren en la ejecución del contrato, en un plazo de 10 días contados a partir de la petición escrita formulada por el contratista.
- Responder oportuna y en forma amplia a todas las preguntas que realicen los proveedores en la etapa correspondiente del proceso y brindar las aclaraciones que fueren necesarias en el marco de los pliegos del objeto de contratación.
- Designar al Administrador del contrato.

### 6. DELEGADO EJECUCION DEL PROCESO

Se sugiere designar como Delegado para la Ejecución del Proceso a:

- Dr. Ernesto Chamorro, Presidente de la Asociación de Profesores de la Facultad de Ciencias Psicológicas.
- Sr. Cristian Sánchez, Presidente de la Asociación de Estudiantes de la Facultad de Ciencias Psicológicas.
- Sr. Miguel Ruiz, Presidente de la Asociación de Empleados y Trabajadores de la Facultad de Ciencias Psicológicas.

### 7. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO

Se sugiere delegar como Administrador del Contrato al Señor Nelson Molina Araujo quien velará por el cabal y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato, adoptará las acciones que sean necesarias para evitar incumplimientos en el contrato e impondrá las multas y sanciones a que hubiere lugar.

Elaborado por:	Aprobado por:
	
Nombres y Apellidos: ING. PABLO PINTO	Nombres y Apellidos: DR. JUAN LARA SOTOMAYOR
Cédula/ciudadanía: 1713235792	Cédula/ciudadanía: 170851987-9
Cargo: ANALISTA ADMINISTRATIVO 2	Cargo: DECANO E
	<b>TITULAR DEL ÁREA REQUERENTE</b>