

## Estudio de Mercado para determinar el presupuesto referencial

DESCRIPCIÓN GENERAL	
<b>Unidad requirente Departamento/Facultad:</b>	Dirección Administrativa.
<b>Objeto de la contratación:</b>	Arrendamiento del local donde funciona el comedor institucional de la Escuela Politécnica Nacional
<b>Nombres y Apellidos del Titular de la Unidad Requirente:</b>	Ing. Jorge Vicente Andrade Vera
<b>Información Contacto unidad requirente:</b>	<b>Teléfono:</b> (02) 297 6300 <b>Ext:</b> 2001 <b>Email:</b> jorge.andrade04@epn.edu.ec

### 1. ANTECEDENTES

#### 1.1.- Referencia Legal. -

##### De La Constitución

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 ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Art. 15.- El Estado promoverá, en el sector público y privado, el uso de tecnologías ambientalmente limpias y de energías alternativas no contaminantes y de bajo impacto. La soberanía energética no se alcanzará en detrimento de la soberanía alimentaria, ni afectará el derecho al agua.

Art. 32.- La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir.

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. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente.

Para ello, será responsabilidad del Estado: (...) 13. Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.

14. Adquirir alimentos y materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras.

## **De la Ley Orgánica de la Salud**

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 micro nutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios.

Art. 18.- La autoridad sanitaria nacional, en coordinación con los gobiernos seccionales, las cámaras de la producción y centros universitarios desarrollará actividades de información, educación, comunicación y participación comunitaria dirigidas al conocimiento del valor nutricional de los alimentos, su calidad, suficiencia e inocuidad, de conformidad con las normas técnicas que dicte para el efecto el organismo competente y de la presente Ley.

Art. 145.- Es responsabilidad de los productores, expendedores y demás agentes que intervienen durante el ciclo producción consumo, cumplir con las normas establecidas en esta Ley y demás disposiciones vigentes para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos para consumo humano.

Art. 146.- En materia de alimentos se prohíbe: b) La utilización, importación y comercialización de materias primas no aptas para consumo humano;

- e) El procesamiento y manipulación en condiciones no higiénicas;
- f) La utilización de envases que no cumplan con las especificaciones técnicas aprobadas para el efecto;
- g) La oferta de un alimento procesado con nombres, marcas, gráficos o etiquetas que hagan aseveraciones falsas o que omitan datos de manera que se confunda o lleve a error al consumidor;
- h) El almacenamiento de materias primas o alimentos procesados en locales en los que se encuentren sustancias nocivas o peligrosas;
- i) Cualquier forma de falsificación, contaminación, alteración o adulteración, o cualquier procedimiento que produzca el efecto de volverlos nocivos o peligrosos para la salud humana; y,
- j) La exhibición y venta de productos cuyo período de vida útil haya expirado.

Art. 259.- Para efectos de esta Ley, se entiende por:

**Acreditación de servicios de salud.**- Es el proceso voluntario realizado con regularidad y periodicidad, de carácter reservado, a través del cual un servicio de salud, independientemente de su nivel es evaluado por un organismo técnico calificado, de acuerdo a un conjunto de normas que describe las actividades y estructuras que contribuyen en forma directa a los resultados deseados para los pacientes-usuarios, el cumplimiento de estas normas busca alcanzar un óptimo nivel de calidad de atención teniendo en cuenta los recursos disponibles.

**Aditivos alimentarios.** - Son sustancias o mezclas de sustancias de origen natural o artificial, que por sí solas no se consumen directamente como alimentos, tengan o no valor nutritivo y se adicionan en límites permitidos durante la producción, manipulación, fabricación, elaboración, tratamiento o conservación de alimentos.

**Agentes de las medicinas tradicionales.** - Son aquellos sanadores que intervienen en diferentes ámbitos de la salud, cuyas denominaciones son particulares a cada una de las nacionalidades y pueblos, y su reconocimiento proviene de las propias comunidades donde prestan sus servicios. Las condiciones y características formales y temporales de su formación son propias de su tradición y cultura ancestral.

**Alimento.** - Es todo producto natural o artificial que ingerido aporta al organismo de los seres humanos o de los animales, los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

Comprende también las sustancias y mezclas de las mismas que se ingieren por hábito o costumbre, tengan o no valor nutritivo.

Alimentos genéticamente modificados. - Son aquellos que contienen o están compuestos por organismos genéticamente modificados o han sido producidos a partir de ellos.

Alimento natural. - Es aquel que se utiliza como se presenta en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus caracteres o en su composición, pudiendo ser sometido a procesos prescritos por razones de higiene, o las necesarias para la separación de partes no comestibles.

Alimento procesado. - Es toda materia alimenticia natural o artificial que para el consumo humano ha sido sometida a operaciones tecnológicas necesarias para su transformación, modificación y conservación, que se distribuye y comercializa en envases rotulados bajo una marca de fábrica determinada.

El término alimento procesado, se extiende a bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aguas de mesa, condimentos, especias y aditivos alimentarios.

### **Reglamento a la ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública**

Artículo 59.- Régimen, de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, que dispone “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.

El Art. 64.- Procedimiento, de la sección II DEL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES del Reglamento de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, dispone “Para el arrendamiento de bienes inmuebles, las entidades contratantes publicarán en el Portal [www.compraspublicas.gob.ec](http://www.compraspublicas.gob.ec), los pliegos en los que constarán las condiciones mínimas del inmueble requerido, con la referencia al sector y lugar de ubicación del mismo.

### **Ley de Inquilinato**

Art. 17.- LIMITE MÁXIMO PARA LAS PENSIONES DE ARRENDAMIENTO.- La pensión mensual de arrendamiento de un inmueble no podrá exceder de la doceava parte del diez por ciento del avalúo comercial con que dicho inmueble conste en el Catastro Municipal, y de los impuestos municipales que gravaren a la propiedad urbana.

Para determinar el precio total se tomarán en cuenta todos los departamentos, piezas o locales del inmueble, inclusive los ocupados por el arrendador.

Cuando se arrienda sólo una parte del predio, la pensión se fijará proporcionalmente a dicha parte.

Para fijar la pensión mensual de arrendamiento, se tendrá en cuenta el estado, condición y ubicación del inmueble y los requisitos exigidos en el Art. 3.

**1.2.- Descripción de la Unidad Requirente.-** La Unidad de Servicios Generales pertenece a la Dirección Administrativa de la Escuela Politécnica Nacional, para la cual, según lo determinado en la Estructura Organizacional de Gestión por Procesos de la EPN: *“La Misión de Servicios Generales, es administrar con eficiencia, eficacia y efectividad los recursos materiales, suministros, bienes y servicios requeridos para la ejecución de los planes, programas, proyectos y actividades de la Escuela Politécnica Nacional”*.

**1.3.- Descripción de la Necesidad.-** La Escuela Politécnica Nacional dentro de su infraestructura tiene varias áreas, espacios, edificios y dentro de estos posee un de un local de aproximadamente de 1.584 m<sup>2</sup>, ubicado en la planta baja Y subsuelo del edificio de Sistemas (20), de propiedad de la Escuela Politécnica Nacional, mismo que se requiere arrendar con la finalidad de generar ingresos adicionales a la institución y buen uso del predio.

**1.4. Diagnóstico.-** Las autoridades de la EPN, conscientes de la importancia de proporcionar una alimentación de calidad y con criterios de sostenibilidad a la comunidad politécnica y público en general durante su permanencia en las instalaciones, asumen la necesidad de tener un servicio de comedor – cafetería conforme ha venido funcionando en las instalaciones de la EPN, arrendando los espacios necesarios para este propósito.

## 2. OBJETIVO DEL ESTUDIO DE MERCADO

Determinar el Presupuesto Referencial conforme lo establece la Resolución No. RE-SERCOP-2018-0000088, del 9 de marzo de 2018.

## 3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Arrendamiento de un local ubicado en la planta baja y subsuelo del edificio de Sistemas, de aproximadamente 1.584.00 m2, de propiedad de la Escuela Politécnica Nacional.

## 4. ESTUDIO DE MERCADO PARA LA DEFINICIÓN DE PRESUPUESTO REFERENCIAL

### 4.1 Características del Servicio

El Local a arrendarse cuya actividad de ocupación no se otra para el servicio a la comunidad de la Escuela Politécnica Nacional, de restaurante y cafetería, se encuentra ubicado en la planta baja y subsuelo del edificio de Sistemas , su acceso es a través del ingreso por la calle Andalucía y Ladrón de Guevara , al edificio Sistemas.

El Local de propiedad de la Escuela Politécnica Nacional descrito en este punto será entregado al Contratista o Arrendatario en perfecto estado y con inventarios de bienes, el cual será devueltos al término del contrato en el mismo estado que los recibe, cualquier implementación de infraestructura deberá ser aprobado por la EPN, sin afectación a las instalaciones y al medio ambiente.

Ítem	Descripción del Bien / Servicio	CPC	Cantidad	Unidad
1	Arrendamiento de un local ubicado en la planta baja y subsuelo del Edificio de Sistemas de aproximadamente 1.584 m2, de propiedad de la Escuela Politécnica Nacional.	72111	1.584	M2

#### 4.1.1. Considerar los montos de adjudicaciones similares realizadas en los últimos dos años, previos a la publicación del proceso tanto de la entidad contratante como de otras instituciones.

Se procedió a realizar la búsqueda de procesos de contratación similares al objeto del presente estudio, a través de la herramienta del portal del SERCOP, en donde se evidenció que la Escuela Politécnica no ha realizado procesos de arrendamiento en los últimos 2 años.

#### 4.2. Tomar en cuenta la variación de precios locales o importados, según corresponda. De ser necesario traer los montos a valores presentes, considerando la inflación (nacional e/o internacional); es decir, realizar el análisis a precios actuales.

CÁLCULO DEL PRESUPUESTO REFERENCIAL CONSIDERANDO LOS MONTOS DE ADJUDICACIONES SIMILARES REALIZADAS EN AÑOS PASADOS							
Código Procedimiento	Entidad	Año	Mes	Objeto de contrato	Valor Adjudicado	Porcentaje de Inflación Acumulada	Valor Actual
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

**4.3. Siempre que sea posible, se exhorta a las entidades contratantes a que cuenten con al menos tres proformas.**

En abril de 2022, se procede a buscar locales de arriendo para restaurantes en el sector:

Descripción del (bien o servicio) proformado	Precios referenciales unitarios			Precio total
	Arriendo local 1 M2	Arriendo local 2 M2	Arriendo local 3 M2	
Arriendo local restaurante Universidad Católica Quito 630+625m2 (USD. 3.500,00)	2.78			2.78
Arriendo local restaurante Universidad Salesiana Quito 630m2 (USD. 2.000,00)		3.17		3.17
Arriendo local frente edificio de EARME 120 m2 (USD. 600.00)			5	5
<b>Costo promedio de arriendo del m2 en el sector</b>				3.65

**5.- ANÁLISIS.**

Tomando en cuenta las disposiciones emitidas por el Comité de Operaciones de Emergencias (COE) Nacional y Cantonal respecto al aforo permitido considerando la protección COVID-19, para enfrentar el brote de contagios debido a la pandemia y el Plan de retorno a clases presenciales de la Escuela Politécnica Nacional, se prevé una subvención al costo del canon de arrendamiento de alrededor del 85% por parte de la EPN, con el fin de garantizar un precio razonable de venta de los alimentos (desayunos, almuerzos etc.)

En razón de que el proceso para el "Arrendamiento de un local ubicado en la planta baja de la segunda etapa del Edificio EARME, de aproximadamente 1.584 m2, de propiedad de la Escuela Politécnica Nacional", mediante procedimiento especial, el presupuesto referencial; se ha determinado el valor de USD. 5781,60 más IVA, valor q no incluye los servicios Básicos, del cual se reduce el 86%, quedando un valor de USD. 800,00 más IVA.

**6.- CONCLUSIONES**

Con los antecedentes antes expuestos, una vez realizado el estudio de mercado correspondiente, se ha determinado que el canon de arrendamiento mensual para el proceso cuyo objeto de contratación es el Arrendamiento de un local ubicado en la planta baja y subsuelo del edificio de Sistemas de aproximadamente 1.584. m2 de propiedad de la Escuela Politécnica Nacional sea de USD. 800,00 más IVA, valor que no incluye los servicios Básicos

**Fecha de elaboración:** 12 de abril de 2022

DESCRIPCIÓN	APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS/CARGO	FIRMA
<b>Elaborado por:</b>	Dr. Pablo Javier Aragón Herrera Responsable Administrativo	
<b>Aprobado por:</b>	Ing. Jorge Vicente Andrade Vera Director Administrativo	