



Informe de Necesidad de la Contratación

“Arrendamiento del área de la cocina del comedor institucional para el servicio de alimentación y expendio de bebidas no alcohólicas de la EPN”

1. DATOS GENERALES

Área Requirente:	Dirección Administrativa
Responsable del Área Requirente:	Lcda. Sarita del Cisne Torres Delgado
Correo Electrónico:	sarita.torres@epn.edu.ec
Número Telefónico y Extensión:	2001
Descripción:	Arrendamiento del área de la cocina del comedor institucional para el servicio de alimentación y expendio de bebidas no alcohólicas de la EPN
Procedimiento:	Procedimiento Especial
Código CPC 9 dígitos (Nivel 9)	731120013
Descripción CPC Nivel 9	SERVICIOS DE ARRENDAMIENTO CON O SIN OPCION DE COMPRA
Porcentaje del Umbral de valor de agregado ecuatoriano mínimo, según el CPC escogido:	0%

1. ANTECEDENTES

La Escuela Politécnica Nacional es una comunidad universitaria conformada por el personal académico, estudiantes, servidores y trabajadores, en búsqueda de la verdad, de derecho público, autónoma, con personería jurídica, sin fines de lucro, con domicilio principal en Quito, capital de la República del Ecuador, creada mediante Decreto de la Convención Nacional del Ecuador, el 30 de agosto de 1869.

Se rige por la Constitución de la República del Ecuador, la Ley Orgánica de Educación Superior y su Reglamento, otras leyes conexas, resoluciones del Consejo de Educación Superior y del Consejo de Evaluación, Acreditación y Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior, su Estatuto, los reglamentos y resoluciones expedidos por sus organismos de gobierno y autoridades.

El Decreto Supremo No. 998, publicado en el Registro Oficial No. 609 de 14 de junio de 1946, en el artículo 3 señala que *“La Escuela Politécnica Nacional será una Institución Científica de carácter docente, investigador y de consulta, y tendrá por fines esenciales los siguientes: a) Los de alta docencia en Ciencias Naturales, Físicas, Químicas y Matemáticas; b) La investigación científica de los fenómenos y recursos naturales del País; c) La formación del Archivo Científico Ecuatoriano, y d) La difusión amplia de la cultura científica entre los ecuatorianos.”*

Por lo tanto, la Escuela Politécnica Nacional es una entidad educativa superior financiada con fondos públicos, de la cual depende un amplio universo de personas naturales, comprendiendo en su mayoría a estudiantes de diversos niveles socioeconómicos.

2. REFERENCIA LEGAL

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

Art. 14.- *Información relevante.- Para efectos de publicidad de los procedimientos de contratación en el Portal COMPRASPÚBLICAS se entenderá como información relevante la siguiente:*

1. *Informe de necesidad de la contratación; (...)*

Art. 219.- *Procedimiento en caso de que la entidad contratante sea arrendadora.- Las entidades previstas en el artículo 1 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública podrán dar en arrendamiento bienes inmuebles de su propiedad, para lo cual, seguirán el siguiente procedimiento:*

1. *La máxima autoridad o su delegado publicará en el portal COMPRASPÚBLICAS, el pliego en el que se establecerá las condiciones en las que se dará el arrendamiento, con la indicación de la ubicación y características del bien. En el pliego se preverá la posibilidad de que el interesado realice un reconocimiento previo del bien ofrecido en arrendamiento. Adicionalmente deberá publicar la convocatoria en la página web de la institución, o el uso de otros medios de comunicación que se considere pertinentes;*

2. *La recepción de ofertas se realizará en el día y hora señalados en el pliego, luego de lo cual la máxima autoridad o su delegado, adjudicará el arrendamiento al mejor postor;*

3. *Se entenderá que la oferta más conveniente es aquella que, ajustándose a las condiciones del pliego y ofrezca el mayor precio; y,*

4. *Para la suscripción del contrato, el adjudicatario no requiere estar inscrito y habilitado en el RUP.*

3. OBJETIVO DEL INFORME DE NECESIDAD

“Arrendamiento del área de la cocina del comedor institucional para el servicio de alimentación y expendio de bebidas de la EPN”

3.1. Objetivo General.

- Arrendar el espacio físico “Cocina” para que se oferten alimentos que cumplan con los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales que permitan que los alimentos y bebidas que se preparan y expidan sean sanos, nutritivos e inoctrinos, de tal manera facilita el espacio físico ubicado en la planta baja del edificio de la Facultad de Ingeniería en Sistemas, que se encuentra ubicado en la calle Ladrón de Guevara E11-253 y Andalucía de la ciudad de Quito

3.2. Objetivos específicos.

- Ofertar el espacio adecuado y seguro para el funcionamiento del servicio de expendio de alimentos y bebidas en la EPN.
- Cobrar el canon de arrendamiento que corresponda a efectos de que se genere un autofinanciamiento para el mantenimiento de la EPN.
- Garantizar un ambiente que permita el expendio de alimentos con calidad y a precios accesibles.
- Colaborar con la economía familiar de la comunidad politécnica.
- Generar espacios modernos, acogedores e incluyentes, donde se expendan los alimentos.
- Gestionar de manera adecuada los residuos generados en el servicio de alimentación.

4. PROBLEMÁTICA ACTUAL

Actualmente la EPN no cuenta con un comedor, bar, cafetería en sus instalaciones que pueda satisfacer las necesidades de la comunidad politécnica, en relación a su alimentación y expendio de bebidas no alcohólicas.

5. ANÁLISIS

5.1 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN

a) ¿Qué bien y/o servicio u obra se requiere contratar?

“Arrendamiento del espacio de la cocina del comedor institucional para el servicio de alimentación y bebidas de la EPN”

b) ¿Para qué se requiere la adquisición de ese bien y/o servicio u obra?

Contar con el servicio de alimentación y bebidas de fácil acceso a precios económicos a favor de la comunidad politécnica, a efectos de garantizar un ambiente propicio para el desarrollo del estudio, investigación y ambiente laboral.

c) ¿Cuál o cuáles necesidades institucionales se pretenden satisfacer con la adquisición de ese bien y/o servicio u obra?

Satisfacer las necesidades fundamentales, es el servicio de alimentación a favor de estudiantes, docentes, administrativos y todas aquellas personas que tengan relación directa con la EPN, y se encuentre presencialmente en las instalaciones institucionales.

d) ¿Cómo contribuye la adquisición de este bien y/o servicio u obra al cumplimiento de los fines institucionales?

De acuerdo a la Constitución de la República del Ecuador, en relación a los Derechos del Buen Vivir, se constituye como obligación estatal, lo siguiente: “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”.

En cumplimiento de lo previamente mencionado, es menester mantener un correcto funcionamiento de expendio de alimentos y bebidas que favorezcan a los estudiantes de la EPN, y en cumplimiento de las atribuciones y responsabilidades institucionales, se considera pertinente realizar el procedimiento especial de arrendamiento para mejorar la calidad de vida y hábitos alimenticios de la comunidad politécnica.

De igual forma, el arrendamiento del local con los fines previamente indicados colabora en el control de la oferta de alimentos poco saludables que constituyen un factor de riesgo para la salud de los estudiantes, docentes, administrativos, entre otros.

Se debe comprender que el “Expendio de Alimentos y Bebidas en el comedor”, no es un servicio que tenga como beneficiario final a la EPN, sino que el servicio está dirigido a los componentes de la comunidad politécnica que deseen y tengan la capacidad de adquirir los productos alimenticios que ofrezca el expendedor del comedor. La EPN destinará un determinado espacio físico a fin de que un tercero, bajo las condiciones que la institución establezca, expendan alimentos y bebidas según las regulaciones que mande la Ley para dicho espacio; y, por otra parte, el expendedor de alimentos y bebidas, a cambio de que la EPN le permita utilizar un determinado espacio y vender sus productos a los beneficiarios finales, paga el valor correspondiente al uso de ese espacio concedido.

5.2 SERVICIOS O PRODUCTOS ESPERADOS

5.3.1. Productos o servicios esperados:

- Atención al cliente con calidad y calidez.
- Cumplir con las buenas prácticas de manipulación de alimentos, higiene y seguridad alimentaria.
- Cumplir con buenas prácticas ambientales. En particular usar materiales alternativos y/o sustitutos del plástico, amigables con el ambiente.
- Menús equilibrados, balanceados y apetecibles.
- Dietas específicas para personas con necesidades especiales determinada por los médicos y/o nutricionista de la institución.

5.3.2. Descripción del Bien o Servicio Requerido:

Área de cocina del comedor principal de la Escuela Politécnica Nacional, ubicado en la planta baja de la Facultad de Sistemas:

Ítems obligatorios:

- Desayunos:
 - Desayuno Politécnico (tipo americano)
 - Desayuno Politécnico costeño
- Almuerzo Politécnico
 - Sopa
 - Plato Fuerte (2 opciones de proteína + carbohidrato + 2 opciones de ensalada)
 - Fruta
 - Bebida: Jugo del día (1 tipo de jugo natural), incluido la versión sin azúcar.
 - Opción vegetariana: deberá cubrir los requerimientos nutricionales y energéticos establecidos en el menú patrón.
- Almuerzos Ejecutivo/Especial
 - Sopa
 - Plato Fuerte (2 opciones de proteína + carbohidrato + guarnición + 2 opciones de ensalada)
 - Fruta o postre
 - Bebida (1 tipo de jugo natural), incluido la versión sin azúcar.
 - Opción vegetariana: deberá cubrir los requerimientos nutricionales y energéticos establecidos en el menú patrón.

De igual manera es facultad del proveedor ofrecer otras alternativas de desayunos, almuerzos, platos a la carta y otros productos de cafetería, los cuales tendrán valores accesibles y de conformidad al mercado.

El proveedor adjudicado previo al inicio del arrendamiento presentará la carta o menú que comercializará con el detalle de cada plato y precio a fin de que sea autorizado por la Escuela Politécnica Nacional. La preparación de los desayunos, almuerzos y platos a la carta deberá sujetarse a los menús aprobados por el/la nutricionista de la Dirección de Bienestar Politécnico de la Escuela Politécnica Nacional.

Se permitirá la venta de productos procesados siempre que se cuente con su respectivo registro sanitario.



Se permitirá la venta de productos procesados que tienen marcado el P.V.P (precio de venta al público) y registro sanitario, este precio deberá ser respetado. No se podrán expender alimentos procesados altos en azúcar, sodio y grasa.

Los precios podrán variar (subir o bajar) de conformidad al aforo, oferta y demanda que sean debidamente justificados, cumpliendo con los siguientes parámetros:

- Propuesta del proveedor.
- Proceso de socialización con la comunidad politécnica, para verificar su impacto socioeconómico.
- Autorizaciones de las autoridades competentes y de los representantes de los organismos internos que conforman la comunidad politécnica. En caso de desacuerdo, se aplicará lo dispuesto por la mayoría.
- Socialización de los nuevos precios.

5.3 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución es por 2 años contados a partir de la suscripción del contrato, teniendo en consideración que la EPN mantiene actividades en el periodo de vacaciones y en los 2 semestres ofertados en cada ejercicio fiscal.

5.4 BENEFICIO

Entendiendo el origen y naturaleza de la Escuela Politécnica Nacional, en donde se realizan diversas actividades durante horarios diurnos y nocturnos por personas naturales, se generan necesidades específicas para mantener un ambiente propicio que permita el correcto desarrollo y sostenibilidad de la comunidad politécnica en general, por lo que en consecuencia beneficiaría a la comunidad politécnica de la siguiente manera:

- Realizar el arrendamiento del bar escolar, que facilitará el acceso de alimentos y bebidas que satisfagan la necesidad de la comunidad politécnica permitiendo un mejor desenvolvimiento educativo.
- Garantizar el expendio de alimentos y bebidas que sean saludables y nutritivas, mediante el arrendamiento del espacio físico "COMEDOR" en la EPN.
- Se pagará un canon de arrendamiento que servirá para el autofinanciamiento de la EPN, y se dará uso a un área que se encuentra habilitada específicamente para dar servicios alimenticios y de bebidas.

5.5 EFICIENCIA O EFECTIVIDAD

El arrendamiento del local con los fines previamente indicados colabora en el control de la oferta de alimentos poco saludables que constituyen un factor de riesgo para la salud de los estudiantes, docentes, administrativos, entre otros, además de generar ingresos para el autofinanciamiento de la EPN.

En concordancia con los puntos anteriores, la efectividad del arrendamiento del comedor arrojará resultados positivos para la comunidad politécnica, en donde se cumpliría con lo siguiente:

- Garantizaría un ambiente educativo, laboral y de investigación propicio a favor de la comunidad politécnica.
- Ofrecer productos alimenticios y bebidas de calidad a precios accesibles a la comunidad politécnica.

6. Conclusión

De acuerdo al análisis realizado, se concluye que el proceso de contratación cuyo objeto es el "Arrendamiento del área de la cocina del comedor institucional para el servicio de alimentación y expendio de bebidas de la EPN", es necesario por cuanto su realización generaría un gran aporte a favor de aproximadamente con 10.000 estudiantes, 1500 empleados administrativos y trabajadores de la comunidad Politécnica, facilitando un ambiente propicio, de calidad y con precios accesibles.

Quito, 25 de octubre de 2022.

DESCRIPCIÓN	APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS/CARGO	FIRMA	FECHA
Elaborado por:	Econ. Jaime Andrés Mendoza Arias. Administrador 2. Unidad de Servicios Generales.		25 de octubre de 2022
Revisado por:	Arq. Jorge Alejandro Pazmiño Quiroz. Responsable de la Gestión y Coordinación de Servicios Generales. Unidad de Servicios Generales		25 de octubre de 2022
Aprobado por:	Lcda. Sarita del Cisne Torres Delgado Directora Administrativa (S)		25 de octubre de 2022