

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE “ARRENDAMIENTO DEL AREA 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 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%

2. 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.

3. JUSTIFICACIÓN

Resulta pertinente mencionar que existe tanto el almuerzo popular como el almuerzo ejecutivo, los cuales tienen naturalezas diferentes y ambos se encuentran gravados con el 12% IVA (<https://ecu11.com/productos-servicios-que-pagan-iva-12-en-ecuador/>). De igual manera los desayunos y meriendas, respectivamente.

Esta diferenciación entre alimentos “populares” y “ejecutivos”, corresponde al “precio más económico” y el “precio más costoso”, en donde diversos factores como la calidad, cantidad, opciones para escoger, juegan un papel fundamental para determinar su naturaleza y valor.

De conformidad a los datos publicados por el Consejo Nacional de Educación Superior, existen 139 institutos públicos de educación superior (https://www.ces.gob.ec/?page_id=1543), y 32 universidades y escuelas politécnica públicas nacionales, entre los cuales se encuentra la EPN (https://www.ces.gob.ec/?page_id=328).

La Escuela Politécnica Nacional tiene aproximadamente 8405 estudiantes y 1.250 funcionarios (docentes y administrativos), que en el ámbito de su competencia realizan gestiones diarias de manera presencial, durante todo el ejercicio fiscal a excepción del periodo de vacaciones previsto en diciembre. De igual forma, la EPN tiene como uno de sus objetivos dar beneficios sociales a la ciudadanía ecuatoriana, y en especial a su comunidad politécnica.

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.

Parte de estas 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.

Actualmente la EPN cuenta con un bien inmueble (local), específicamente acoplado para prestar servicios alimenticios y que actualmente es susceptible de arrendamiento para que satisfaga las necesidades de la comunidad politécnica.

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.

En conclusión, la figura legal bajo la cual se debe tratar al expendio de alimentos y bebidas en el comedor es la del arriendo, y no la contratación de un servicio normalizado, pues como se señaló, el servicio no lo presta el expendedor directamente a la EPN, sino que lo brinda directamente a los miembros de la comunidad politécnica que deseen y estén en la capacidad de utilizarlo.

4. OBJETO DEL PROCEDIMIENTO ESPECIAL

Este proceso tiene por objeto el **“Arrendamiento del área de la cocina del comedor institucional para el servicio de alimentación y expendio de bebidas no alcohólicas de la EPN”.**

El arrendador (Escuela Politécnica Nacional), da en arriendo un espacio del comedor, 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, por un metraje aproximado de 354.12 m2 incluyendo las rutas de acceso.

Para que se disponga de dicho espacio para el servicio de expendio de alimentos y bebidas; de acuerdo con las especificaciones que constan en los pliegos y la oferta presentada por el arrendatario.

5. OBJETIVOS.

5.1. Objetivo General.

Arrendar el espacio físico de la cocina del comedor para que se oferten alimentos que cumplan con los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales que permitan que los alimentos y bebidas no alcohólicas que se preparan y expidan sean sanos, nutritivos e inocuos. Dicho espacio se ubica 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.

5.2. 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 correcto desarrollo de los estudiantes politécnicos en la institución, proporcionando calidad y precios accesibles.
- Colaborar con la economía familiar de la comunidad politécnica.
- Generar espacios modernos, acogedores, incluyentes, donde se expendan los alimentos.
- Gestionar de manera adecuada los residuos generados en el servicio de alimentación.

6. ALCANCE.

- Realizar el arrendamiento del comedor que facilitará el acceso de alimentos y bebidas no alcohólicas que satisfagan la necesidad de la comunidad politécnica permitiendo un mejor desenvolvimiento educativo.
- Garantizar el expendio de alimentos y bebidas no alcohólicas que sean saludables y nutritivas, mediante el arrendamiento del espacio físico correspondiente a la cocina del comedor en la EPN.
- Estará compuesto por un ambiente principal, ubicado en la planta baja de la Facultad de Sistemas, el cual será dado en arriendo como cuerpo cierto. (Anexo 1. plano y metraje).

- Deberá tener un segundo ambiente que comprenda el área de cocina, bodegas, cuartos fríos, montacargas, área de descarga y demás espacios de trabajo.
- De conformidad a la necesidad institucional, se podrá expandir los ambientes para la oferta de alimentos y bebidas, de manera permanente o temporal.
- El horario estimado del desayuno será de 07:00 a 10:00 horas, con el objetivo de cubrir las necesidades de los usuarios, por lo que el desayuno debe estar disponible antes de la hora indicada para satisfacer la demanda.
- La distribución de almuerzos se realizará a partir de las 11:30 hasta las 15:00 horas, en las que el proveedor deberá contar con el stock planificado, considerando que la hora de mayor afluencia de comensales es de 13:00 a las 14:00, debido al horario de receso académico establecido por la institución.
- El aforo total del comedor estará de acuerdo con las disposiciones emitidas por el COE nacional/cantonal, por lo que se deberá cumplir con el distanciamiento requerido.
- Si el proveedor considera realizar meriendas, éstas deberán estar disponibles desde las 18:00 a 21:00 horas.
- El servicio de restaurante – cafetería debe estar en condiciones de proporcionar al menos (periodo normal): desayunos para 100 personas, almuerzos para 250 personas, platos a la carta a demanda y meriendas de manera opcional. Estos números están sujetos a cambios según la necesidad institucional y el aforo permitido por cada mes.
- El servicio de restaurante – cafetería debe estar en condiciones de proporcionar el servicio de alimentación y bebidas en el periodo de vacaciones y/o trabajo semipresencial y/o situaciones de emergencia, de conformidad al aforo permitido para a esa época.
- La Escuela Politécnica Nacional no garantiza el número de usuarios del comedor, razón por la cual el arrendatario prestará el servicio por su propia cuenta y asumiendo los riesgos comerciales propios de esta clase de actividades bajo los principios de transparencia, libre competencia, eficiencia, buen servicio y calidad de la comida y atención al usuario.
- Se pagará un canon de arrendamiento que estará sujeto a una revisión mensual el cual podrá ser modificado según el aforo, el número de los desayunos y almuerzos expedidos. En forma excepcional el canon estará sujeto a revisión debido a teletrabajo, periodo de vacaciones, situaciones de emergencia, paros, entre otras de causa fortuito o fuerza mayor y similares.

7. METODOLOGÍA DE TRABAJO.

7.1. Detalle del procedimiento “COMEDOR”

Se debe cumplir con estándares de calidad basados en las buenas prácticas de manipulación de alimentos para restaurantes siguiendo las indicaciones de la “Guía de prácticas ambientales – Restaurantes1” del Distrito Metropolitano de Quito” y de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

Los siguientes ítems se detallan en forma general, siendo los mínimos requeridos pudiendo actualizarse de conformidad a reformas de normativa y necesidades institucionales:

- Controles de producción y proceso, o análisis de puntos críticos de control y/o buenas prácticas de manejo de alimentos y/o buenas prácticas de manufactura.
- Manejo adecuado de procesos de desinfección de alimentos frescos.
- Manejo correcto de residuos y desechos que eviten la contaminación de alimentos.
- Manejo ambientalmente responsable de residuos y desechos sólidos, orgánicos y aceites con gestores ambientales y/o recicladores/as de base, según corresponda.
- Normas de Bioseguridad relacionadas al COVID-19:
 - Higiene del personal
 - Uniformes
 - Guantes,
 - Mascarilla,
 - Cofia o Lavado permanente y correcto de manos.
 - Uñas cortas y sin esmaltes,
 - Manos sin cortes, lesiones, lastimados que puedan contaminar los alimentos con material biológico,
 - Cabello recogido,
 - El personal masculino deberá afeitarse (sin barba).
- No utilización de maquillaje, accesorios y/o bisutería.
- Calzado adecuado y antideslizante.
- Limpieza y desinfección constante.
- Aplicación del instructivo de limpieza y desinfección de vajillas cubiertos, utensilios, entre otros.
- Sistema de control de plagas permanente realizado por un proveedor especializado.
- Temperaturas de conservación de alimentos en la línea de distribución: 70°C en línea caliente para evitar contaminación.
- Mantener cadena de frío para alimentos que requieran refrigeración y/o congelación.
- Capacitación del personal
- Stock y almacenamiento adecuado de alimentos para cumplir con la demanda de comensales.
- Personal calificado y certificado

- Certificado médico y certificado de vacunas, vacunas COVID.

- Permisos de funcionamiento (LUAE) y demás permisos relacionados a la actividad.
- El contratista deberá observar las normas ambientales, y sanitarias vigentes aplicables, según el objeto de la contratación.
- El administrador del contrato realizará inspecciones periódicas mensuales para la evaluación sobre el estado de las instalaciones para verificar que estas garanticen un adecuado manejo de alimentos.
- Cumplimiento de las normas tributarias, laborales y de seguridad y salud ocupacional.
- El contratista deberá dotar a su personal con ropa de trabajo para cocina, al igual que los siguientes y equipos de protección personal: cofia o gorros desechables, mascarilla, cubre bocas, delantal, mangas desechables, guantes, calzado de seguridad para trabajos en cocina (antideslizante, resistencia a pinchazos y al agua)
- El contratista deberá contar con la gestión documental en materia de seguridad y salud en el trabajo según lo establecido en la normativa legal vigente, documentación que se encontrará sujeta a revisión por parte de la Unidad de Seguridad y Salud Ocupacional de la EPN, a través del administrador de contrato.
- El contratista debe presentar certificados de aptitud médica (conforme los formatos establecidos por los entes rectores en materia de seguridad y salud en el trabajo) para servicios de alimentación del personal que vaya a prestar sus servicios en la EPN, los mismos que deben contar con firma y sello de un médico ocupacional, y contener la siguiente información: RUC, CIU de la empresa, CIUO de los puestos de trabajo. Los certificados deben tener sustento en los siguientes exámenes médicos:
 - Biometría hemática completa incluido plaquetas y velocidad de eritrosedimentación
 - Elemental y microscópico de orina
 - Coproparasitario
 - KOH de manos
 - Cultivo orofaríngeo
 - RX estándar de tórax
 - RX AP y lateral de columna dorsal
 - RX AP y lateral de columna lumbar

- El contratista debe contar con las historias clínicas ocupacionales de su personal, de acuerdo a los formatos del Ministerio de Salud Pública del Ecuador, debidamente firmadas por un Médico Ocupacional y los trabajadores. Dicha documentación estará sujeta a revisión por parte de Medicina Ocupacional de la EPN. De igual manera, se deberá contar con una evaluación anual ocupacional y una trimestral de KOH en manos y uñas, y Cultivo orofaríngeo.

- Para realizar la expansión de ambientes, de conformidad a la necesidad institucional se procederá de la siguiente forma:
 - La unidad requirente identificará y notificará al administrador del contrato los ambientes adicionales que se requieran y su ubicación, de conformidad a las necesidades institucionales.
 - Se pondrá en conocimiento del proveedor de alimentos y bebidas el incremento de ambientes, para su aceptación o negativa.
 - En caso de negativa se podrá presentar nuevamente la expansión de ambientes en la revisión mensual del canon de arrendamiento o las veces que el administrador del contrato considere pertinente.
 - En caso de aceptación de mutuo acuerdo, el administrador del contrato indicará el lugar del ambiente adicional para la venta de alimentos y bebidas.
 - En caso de considerar un ambiente nuevo de naturaleza permanente, se pondrá como un factor a considerar en la revisión mensual del canon de arrendamiento.

- El proveedor deberá instalarse en el comedor, en un término máximo de 72 horas. El término podrá ser prorrogado previa autorización del administrador del contrato y debidamente justificado.

- Los precios de los alimentos y bebidas podrán variar (subir o bajar) de conformidad al aforo, oferta y demanda que sean debidamente justificados, cumpliendo con los siguientes parámetros:
 - Propuesta justificada del proveedor.
 - Proceso de socialización con la comunidad politécnica, para verificar su impacto socioeconómico. La socialización se realizará a la autoridad competente a petición del administrador del contrato.
 - Una vez que el administrador del contrato haya recibido los resultados de la aceptación o negativa de la socialización, se podrá:
 - En caso de negativa, informar al proveedor.
 - En caso de tener resultado positivos, el administrador del contrato informará a las autoridades competentes para que procedan con las aprobaciones respectivas. En caso de desacuerdo, se aplicará lo dispuesto por la mayoría simple.
 - Socialización de los nuevos precios a la comunidad politécnica.

- El local, equipo y mobiliario de propiedad de la EPN será entregado al oferente ganador, debidamente inventariado de lo cual se dejará constancia en un acta; y, el

oferente adjudicado los devolverá al término de la concesión en el mismo estado que los recibe, salvo el desgaste natural por el uso normal que se dan a las cosas.

- El oferente adjudicado será responsable del cuidado, mantenimiento y limpieza del área arrendada con todas sus sub áreas y de todo el equipo entregado; mismo que al finalizar el contrato deberá ser entregado en las mismas condiciones recibidas, salvo el desgaste natural por el uso normal que se dan a las cosas.
- El proveedor adjudicado deberá adecuar cada ambiente con pintura, luminarias, mobiliario, adornos, entre otros, mismo que informará a la Escuela Politécnica Nacional para su aprobación.
- Los siguientes ítems son obligatorios:
 - Sistema de audio para música ambiental en cada espacio
 - Sistema de vigilancia en el área del comedor.

8. INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS BIENES Y SERVICIOS REQUERIDOS PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN (TÉRMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS)

8.1. 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.

8.2. Descripción del Bien o Servicio Requerido:

8.2.1. Comedor principal de la Escuela Politécnica Nacional, ubicado en la planta baja de la Facultad de Sistemas:

Ítems obligatorios:

- Desayunos:
 - Desayuno Politécnico (tipo americano): no podrá exceder de los USD. 2.00 dólares incluido IVA.

- Desayuno Politécnico costeño cuyo precio será de USD 2.50 incluido IVA.
- Almuerzo Politécnico (estudiantil): no podrá exceder de los USD 2,75 incluido IVA.
 - Sopa (1 opción)
 - Plato Fuerte (2 opciones de proteína + carbohidrato + 2 opciones de ensalada (se sugiere una caliente; y, una fría)
 - 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.
- Nota: 1. Solo Sopa: valor de la sopa USD. 0.75 incluido IVA.
2. Plato fuerte + bebida+ fruta: USD. 2.00 incluido IVA.
3. Solo bebida (Jugo del día): USD. 0.50 incluido IVA.
- Almuerzos Ejecutivo/Especial: No podrá exceder los 3,75 incluido IVA
 - Sopa (2 opciones de 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.

Ítems optativos

- 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.
- 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.

8.2.2. GRAMAJES:

- Desayunos:
 - Taza de leche (240ml)

- Peso del pan mínimo (60 gramos)
- Peso del queso, jamón, mortadela u otro (20 gramos)
- 1 huevo (mínimo 60 gramos)
- Fruta: 80 gramos de fruta o 300 ml de vaso de jugo de fruta natural (el consumidor podrá escoger entre estas dos opciones en desayunos)

Otros desayunos:

El gramaje dependerá del desayuno y del precio establecido del mismo. Estos sin ser menores a los gramos establecidos en el desayuno politécnico, que contengan bebida incluida. (jugo natural, café o aromática)

- Almuerzos y Meriendas (Politécnico y Ejecutivo):

- Sopa: 350 ml
- Proteína: Pollo, pescado, res, etc., peso en crudo, filete magro (80-90 gramos).
- Carbohidrato: Arroz: cocido 100-120 gr.
- Verduras (ensaladas). Únicamente para ensaladas, peso crudo total (80 gr.)
- Fruta: 80 gramos o unidad.
- Postre: 30 gramos
- Bebida/Jugos: 250 a 300 ml
- Leguminosa: 60 gr.
- Guarniciones: 40 gr.
- Opción vegetariana: deberá cubrir los requerimientos nutricionales y energéticos establecidos en el menú patrón.

9. EQUIPO MÍNIMO

El siguiente es el equipo mínimo necesario que el oferente deberá presentar en su propuesta para el servicio:

- Dos (2) cocinas industriales a gas, o eléctrica.
- Cabe señalar que, se cuenta con dos cuartos fríos; sin embargo, se sugiere 1 refrigerador adicional.
- Seis (6) trampas de grasa;
- Dispensadores de agua o jugo que puedan abastecer el servicio a ofrecer.
- Ollas grandes, medianas y pequeñas;
- Ollas grandes de presión;
- Tazones de acero inoxidable;

- Bandejas de acero inoxidable;
- Sartenes y pailas;
- Vajilla completa (platos hondos o soperos, tendidos, postre, tazas con platos, vasos, cubiertos, bandejas plásticas) para al menos cien (100) desayunos; y, (200) doscientos almuerzos.
- Cucharones, espumaderas, cuchillos, espátulas, pinzas, etc.;
- Implementos de cocina (batidora, licuadora, cortadora de vegetales, etc)
- Hornos microondas que abastezcan el servicio a ofrecer
- Hornos industriales (carnes/panadería)
- Dos (2) Vitrinas para cafetería, caliente/ fría;
- 1 Generador de ozono o filtro purificador de agua.
- Cuatro (4) carteleras o pizarras liquidas pequeñas para menú o menú impreso;
- Dos (2) líneas self services para alimentos calientes;
- Bandejas de acero inoxidable con sus tapas del mismo material (self service)
- Sistema de facturación electrónica;
- Equipo propio de la actividad.

En caso de aumentar la demanda de alimentos y bebidas según el aforo legalmente permitido, el proveedor podrá implementar más equipos o utensilios de conformidad a la necesidad institucional.

El oferente deberá indicar del equipo señalado, si es propietario, arrendatario o lo posee bajo cualquier otra figura legal. En caso de no tener alguno de los equipos mínimos, deberá comprometerse, en caso de ser adjudicado, a adquirirlos, arrendarlos o poseerlos para el objeto del proceso de contratación; este compromiso deberá hacerlo constar por escrito en una declaración debidamente suscrita, la cual será anexada a su oferta.

El oferente podrá efectuar una visita programada al local, las visitas se coordinarán al teléfono 2976300 ext. 2001.

10. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN.

10.1. Consideraciones para selección del proveedor:

Para la prestación del servicio de expendio se prohíbe la participación de docentes, autoridades, personal administrativo, asociaciones, comités y personal de servicio que laboren en la institución; así como la de sus familiares hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad.

Las autoridades de la Escuela Politécnica Nacional y los prestadores del servicio no podrán recibir o dar bienes, dinero u otros beneficios a terceros que no estén contemplados en el contrato de arrendamiento, a su vez.

10.2. Experiencia General Mínima:

La experiencia requerida deberá ser acreditada en los últimos quince (15) años, en servicio de alimentación; para lo cual presentará al menos un mínimo de 3 instrumentos que pueden ser: contratos celebrados y/o las facturas emitidas por los servicios de alimentación prestados.

10.3. Experiencia Específica Mínima:

La experiencia requerida para la prestación del servicio debe ser en los últimos cinco (5) años, para lo cual presentará al menos como mínimo 3 instrumentos que pueden ser contratos celebrados, facturas emitidas, o declaraciones de impuestos generados por los servicios de alimentación de comedores y bares.

10.4. Experiencia Personal Técnico:

El chef o chef ejecutivo; se sugiere que cuenten con un nutricionista o tecnólogo de alimentos, deben tener una experiencia mínima de cinco (5) años en los últimos diez (10) años. El resto del personal técnico debe tener una experiencia mínima de dos (2) años en los últimos cinco (5) años, en actividades afines a las funciones solicitadas.

El personal a prestar el servicio debe acreditar documentadamente antecedentes de honorabilidad, poseer certificados de salud y carnet de manipulación de alimentos, así como de experiencia en la tarea que va a realizar; estos documentos serán entregados en la presentación de la oferta. En caso de incremento o cambio de personal, se deberá cumplir el requisito señalado anteriormente, debiendo notificar todo cambio al administrador de contrato

10.5. Personal Técnico Mínimo

El personal mínimo del oferente deberá ser:

- 1 chef o chef ejecutivo
- 1 cocinero/a
- 2 asistentes de cocina
- Cajero
- 3 personas para servir en las líneas de distribución
- Personal de limpieza para el área que se va a arrendar.

En caso de aumentar la demanda de alimentos y bebidas según el aforo legalmente permitido, el proveedor podrá contratar más personal de conformidad a la necesidad

institucional.

10.6. Evaluación por puntaje

Parámetro	Puntaje
Experiencia general acreditada del oferente	25
Experiencia específica acreditada del oferente en servicios similares	35
Experiencia del personal técnico	20
Gestión de residuos	10
Oferta económica	10

A continuación, se desglosa el criterio técnico para la evaluación de cada uno de los parámetros contemplados, indicando las puntuaciones asignadas:

Experiencia general acreditada del oferente – máximo 25 puntos

La experiencia general mínima no será considerada para la evaluación por puntaje por ser de cumplimiento obligatorio. Se otorgará 25 puntos a la o las ofertas que acrediten la mayor experiencia general adicional al mínimo requerido por la entidad.

Por cada documento adicional a los solicitados como requisito mínimo se otorgará 5 puntos, hasta un máximo de 25 puntos.

Experiencia específica acreditada del oferente en servicios similares – máximo 35 puntos

La experiencia específica mínima no será considerada para la evaluación por puntaje por ser de cumplimiento obligatorio. Se otorgará 35 puntos a la o las ofertas que acrediten la mayor experiencia específica adicional al mínimo requerido por la entidad.

La experiencia requerida para la prestación del servicio debe ser dentro de los últimos cinco (5) años, la cual debe ser documentada con los contratos celebrados y/o las facturas emitidas por los servicios de alimentación prestados de alimentación prestados en comedores y bares.

La experiencia específica en las siguientes actividades será valorada con los puntajes que se indican a continuación, hasta un máximo de 35 puntos:

- Comedores y bares de unidades educativas de educación superior: 10 puntos
- Comedores y bares de unidades educativas de educación primaria y secundaria: 10 puntos
- Comedores y servicios de alimentación a empresas públicas y privadas: 10 puntos

- Comedores y servicios de alimentación hospitalarios: 5 puntos

Experiencia del personal técnico – máximo 20 puntos

Se otorgará un máximo de 20 puntos al oferente que presente los siguientes documentos para la experiencia del personal técnico:

El personal a prestar el servicio debe acreditar documentadamente antecedentes de honorabilidad, poseer certificados de salud y carnet de manipulación de alimentos, así como de experiencia en la tarea que va a realizar; estos documentos serán entregados a la suscripción del contrato por parte del oferente adjudicado. Las hojas de vida deben estar actualizadas con documentos de hasta 10 años atrás.

En caso de incremento o cambio de personal, se deberá cumplir el requisito señalado anteriormente.

La experiencia del personal técnico será valorada con los puntajes que se indican a continuación, hasta un máximo de 20 puntos:

- Chef y chef ejecutivo. Nutricionista o tecnólogo en alimentos (máximo 5 puntos):
 - Formación de bachiller: 0,5 puntos
 - Formación de educación tecnológica superior en gastronomía o carreras afines: 2 puntos
 - Formación de licenciatura, cuarto nivel o especialización: 2,5 puntos

- Personal técnico (máximo 15 puntos):
 - 1 cocinero/a
 - 2 asistentes de cocina
 - 2 cajeros
 - 3 personas para servir en las líneas de distribución
 - 3 personas de limpieza.

Se asignará 0,5 puntos por cada persona que presente un certificado de capacitación en instituciones públicas o privadas, en las siguientes áreas, hasta un máximo de 15 puntos:

- Certificado de capacitación de un mínimo de 30 horas en manipulación de alimentos y/o alimentación saludable y/o nutrición: cocinero, asistentes de cocina, panadero/a, personas para servir en las líneas de

distribución.

- Certificado de capacitación de un mínimo de 10 horas en atención al cliente: cajeros/as, personas para servir en las líneas de distribución.

- Gestión de residuos (máximo 10 puntos)

Se deberá presentar un plan o propuesta técnica de gestión de residuos para el servicio de alimentación objeto de contratación, que contemple al menos los siguientes aspectos:

- Identificación de los diferentes tipos de residuos generados: 5 puntos
- Propuesta de gestión integral de los diferentes flujos de residuos generados: 5 puntos

- Oferta económica – máximo 10 puntos

La oferta económica se evaluará aplicando un criterio inversamente proporcional; a mayor precio del canon mensual de arrendamiento (Oferta), mayor puntaje

- Se prohíbe el expendio y publicidad de alimentos y bebidas procesadas, la reutilización de aceites, la exhibición y venta de productos caducados, difusión material publicitario, el expendio y consumo de cigarrillos, productos del tabaco y/o bebidas alcohólicas.
- Para efectos de ejecución control y seguimiento al cumplimiento del servicio contratado, se conforman comités que desarrollan funciones acordes a su competencia.
- Los alimentos, bebidas ya sean naturales y/o procesadas, así como las concentraciones y estándares deben cumplirse a cabalidad por parte del oferente.

11. INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD

El inventario existente en el comedor institucional se describe en el Anexo 2.

12. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El canon mensual que el oferente adjudicado pagará a la Escuela Politécnica Nacional, por los locales, su equipamiento y la concesión del servicio será pagado dentro de los cinco primeros días de cada mes en la Tesorería de la Institución, debiendo notificar al Administrador de Contrato con una copia de la factura por el pago realizado.

CONDICIONES DE PAGO

Se aplicará la siguiente fórmula:

Paso 1: Regla de tres (Al no encontrarse singularizada el área de arriendo)

117.715,67 m² (área total de construcción cubierta) = USD. 38'602.998,18

354.12 m² (área a arrendar) = USD 116.128,07

Paso 2: Aplicación del artículo 17 de la Ley de Inquilinato.

La Ley de inquilinato establece el máximo que se puede dar en arriendo, siendo, la doceava parte del diez por ciento del avalúo comercial. Al no haber avalúo comercial por ser institución pública, se utiliza de referencia el avalúo catastral.

100% = USD 116.128,07 (corresponde al avalúo catastral).

10 % = USD 11.612,81 (10% del avalúo catastral)

USD 11.612,81 / 12 = USD 967,73 (doceava parte del 10%)

Siendo así que, el valor máximo que se puede cobrar por arriendo con el 100% del aforo es por el monto de: USD 967,73 (novecientos sesenta y siete dólares, 73/100).

Paso 3: Aforo:

El valor máximo que se puede cobra por concepto de canon de arrendamiento es de USD. 967,73 = 100% de aforo.

En caso de considerarlo pertinente, el administrador del contrato podrá bajar el monto del canon del arrendamiento, en función del aforo, casos de conmoción social, caso fortuito y fuerza mayor a través de un respectivo informe.

Adicionalmente al canon de arrendamiento, el oferente adjudicado pagará mensualmente a la entidad el valor del consumo generado en los espacios arrendados por los servicios básicos tales como energía eléctrica y de agua potable.

En caso de usar gas centralizado, este será cancelado por el Contratista al proveedor de este servicio tomando en consideración que la bombona tiene dos metros cúbicos y durante todo el tiempo que dure el arrendamiento.

El valor por consumo telefónico, televisión satelital y demás servicios que implemente será pagado por el arrendatario directamente a la empresa proveedora del servicio.

12.1. CANON DE ARRENDAMIENTO

El valor del canon de arrendamiento se pacta inicialmente en USD 967,73 (novecientos sesenta y siete dólares, 73/100); como valor base sin incluir IVA, más el pago de un porcentaje de los servicios básicos; y, demás servicios implementados por el contratista según lo señalado en el punto anterior.

El canon de arrendamiento está sujeto a una revisión trimestral, de acuerdo al número de los desayunos y almuerzos expedidos. Se analizará la posibilidad de reducir el arriendo los meses de vacaciones de los estudiantes.

Siempre se garantizará que el servicio esté vigente mientras la EPN mantenga sus actividades presenciales. Este criterio se aplicará en el periodo de vacaciones de la EPN.

13. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

13.1. Obligaciones del arrendador

Término para la atención o solución de peticiones o problemas; 5 días calendarios para la solución de peticiones o problemas presentados por el contratista con los justificativos del caso.

- Velar por el cumplimiento de las obligaciones y deberes establecidos en el contrato.
- Realizar la veeduría correspondiente sobre los procedimientos especiales de arrendamiento y su respectiva ejecución.
- Verificar cada trimestre el canon de arrendamiento.

13.2. Obligaciones del arrendatario

- 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, meriendas 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.
- La contratista en general, deberá cumplir con todas las obligaciones que naturalmente se desprenden o emanan del contrato suscrito con el objeto de la presente contratación. Dar cabal cumplimiento a lo establecido en el presente documento de acuerdo con los términos y condiciones del contrato.
- Presentar los menús de almuerzos semanalmente a la nutricionista de la Dirección de Bienestar politécnico, cada semana para su aprobación previa, además de los menús de desayunos adicionales que establezca el proveedor para su aprobación.

- Acoger las observaciones que las autoridades y técnicos realicen sobre el servicio para asegurar el cumplimiento de las normas de manipulación de alimentos e higiene y atención al cliente para mejorar la satisfacción del usuario.
- Brindar el servicio de expendio de alimentos y bebidas en el comedor e instalación descrita en el contrato de arrendamiento
- Cumplir con las observaciones y rectificaciones solicitadas por el administrador del contrato.
- En un periodo de tres meses desde la suscripción del contrato, realizará los trámites para el permiso de funcionamiento con el fin de que esté regulado sus funciones comerciales y tenga los permisos sanitarios y de bomberos correspondientes.
- Utilizar las instalaciones objeto del arrendamiento, únicamente para el expendio de alimentos y bebidas autorizadas.
- Mantener las instalaciones en las mismas o mejores condiciones en las que se le fue entregado el inmueble. En caso de suscitarse una desmejora deberá arreglarla, a excepción que se derive del uso natural del bien o que sea por caso fortuito o fuerza mayor.
- Pago del canon de arrendamiento según establece el contrato. De igual forma adjuntar copia del comprobante de pago o depósito, según corresponda.
- Presentar un informe mensual de las ventas debidamente respaldado, a efectos de considerar en la revisión mensual del canon de arrendamiento.

14. MULTAS

El valor de las multas se calculará de conformidad a lo establecido en los incisos segundo y tercero del artículo 71 de la LOSNCP.

Las multas se impondrán por incumplimientos de las obligaciones contractuales, las que se determinarán por cada día de retardo; las multas se calcularán sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato.

En todos los casos, las multas serán impuestas por el Administrador del Contrato el cual establecerá el incumplimiento, fechas y montos.

Por cada día de retraso en la entrega y cumplimiento de las obligaciones contractuales adquiridas, el Administrador de Contrato aplicará la multa del uno por mil (1 por 1000) diario del valor correspondiente al porcentaje del incumplimiento realizado.

Toda multa deberá ser notificada al proveedor, mediante actuación administrativa válida, de forma previa a ser descontada. En esta notificación se hará constar expresamente el valor que será descontado y las razones de su imposición.

De esta manera, se procederá a la aplicación de multas previo informe del Administrador del Contrato y notificación al proveedor, quien tendrá 3 días término para presentar sus argumentos de descargo, si la contratista justifica el retardo en la ejecución de las obligaciones contractuales, o el incumplimiento de las demás obligaciones contractuales, la multa no será aplicada, siempre que tal retardo sea calificado como fuerza mayor o caso fortuito por la EPN.

15. ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

Se recomienda que el administrador del contrato sea el Econ. Jaime Andrés Mendoza Arias, funcionario de la Dirección Administrativa.

16. Delegados fase precontractual

Delegado de la máxima autoridad: Srta. Alexandra Noemí Saltos Pérez

Técnico afín: Nut. Susana Elizabeth Lagos Llaguno

Delegado de la unidad requirente: Tec. Jhon Fabricio Guerron Carvajal

17. GARANTÍAS

La garantía que se rendirá para esta contratación será por un valor económico igual al de dos meses del canon mensual de arrendamiento, para responder por las obligaciones que contrajeran en virtud de la adjudicación del arrendamiento, así como por el deterioro, pérdida o destrucción de los bienes muebles e inmuebles asignados. Esta garantía se entregará hasta el 3er mes de iniciado el contrato, mismo que puede ser mediante letra de cambio, cheque certificado, pagaré, póliza.

18. PLAZO

El plazo de ejecución es por 2 años contados a partir de la suscripción del contrato.

De persistir la necesidad, de común acuerdo se podrá prorrogar la vigencia del contrato por 2 (dos) años adicionales; siendo condición indispensable que, el nivel de satisfacción del servicio sea excelente o muy bueno; y, previa negociación respecto del canon de arrendamiento.

19. PROHIBICIÓN DEL ARRENDATARIO

- Se prohíbe que el comedor sean sitios de vivienda, dormitorio, o de cuidado diario para personas de cualquier edad.
- Se prohíbe de forma estricta la presencia de animales.
- Se prohíbe el subarriendo, la cesión de derechos u obligaciones adquiridas por el arrendatario, derivadas de la suscripción del contrato de arrendamiento.
- De igual forma se prohíbe el expendio de bebidas alcohólicas, productos psicotrópicos, y similares. Siendo causal de terminación inmediata del contrato, sin tener que realizar otro procedimiento administrativo o legal, dejando la salvedad para el arrendador de tomar las medidas legales pertinentes.

20. MARCO LEGAL

Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública

Art. 59.- Régimen.- Los contratos de arrendamiento tanto para el caso en que el Estado o una institución pública tengan la calidad de arrendadora como arrendataria se sujetará a las normas previstas en el Reglamento de esta Ley.

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

Art. 48.- Definición del objeto de contratación.- La entidad contratante definirá adecuadamente el objeto de contratación, concerniente a la adquisición o arrendamiento de bienes, ejecución de obras o prestación de servicios, incluidos los de consultoría. en estricto cumplimiento de los principios de trato justo, igualdad y no discriminación, concurrencia y transparencia.

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.*

Art. 220.- Normas supletorias.- En todo lo relacionado a la selección del arrendador o arrendatario por parte de las entidades contratantes enlistadas en el artículo 1 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, se aplicarán los requisitos y procedimientos que determine el Servicio Nacional de Contratación Pública, las normas contenidas en la Codificación del Código Civil, la Codificación de la Ley de Inquilinato y el Código de Comercio. En la fase de ejecución contractual se estará a lo dispuesto en la Ley de inquilinato.

Lo no previsto en el contrato ni en la Ley de Inquilinato se regirá por lo establecido en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

Codificación de Resoluciones (SERCOP)

Art. 370.- Pliegos.- 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, publicarán en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública el pliego en el que se establecerá las condiciones en las que se dará el arrendamiento, con la indicación de la ubicación y características del bien.

En el pliego se preverá la posibilidad de que el interesado realice un reconocimiento previo del bien ofrecido en arrendamiento.

Adicionalmente se publicará la convocatoria por la prensa nacional o local, según sea el caso, por una sola vez; sin perjuicio de que se puedan realizar invitaciones directas.

Art. 371.- Adjudicación.- 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.

Se entenderá que la oferta más conveniente es aquella que, ajustándose a las condiciones del pliego, ofrezca el mayor precio y al menos dos años de vigencia del contrato.

Para la suscripción del contrato, el adjudicatario no requiere estar inscrito y habilitado en el Registro Único de Proveedores -RUP.

Art. 372.- Casos especiales.- Los contratos de arrendamiento de locales de uso especial, como mercados, camales, casetas, cabinas, entre otros, siempre que no respondan a una modalidad administrativa de autorización, licencia o concesión de uso público, se arrendarán preferentemente a arrendatarios locales, para lo cual no será necesario publicar la convocatoria en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública, sino que se podrán cursar invitaciones individuales.

Los contratos que correspondan a hoteles, salones para recepciones o eventos, restaurantes, entre otros, de propiedad de las entidades contratantes, cuyas características de uso no sean de largo plazo, tampoco se regirán por las normas del presente capítulo sino por los usos y costumbres de la actividad.

Art. 373.- Normas supletorias.- En todo lo no previsto en este capítulo, se aplicarán de manera supletoria, y en lo que sean aplicables, las normas de la Ley de Inquilinato y de la Codificación del Código Civil.

Ley de Inquilinato

Art. 15.- Exoneración de inscripción.- Exonérase a las instituciones de derecho público y de derecho privado con finalidad pública de la obligación de inscribir sus bienes inmuebles destinados al arrendamiento para la vivienda, vivienda y taller, y vivienda y comercio, en las oficinas de Registro de Arrendamientos de las municipalidades.

Art. 16.- Prohibición para las instituciones del sector público.- En ningún caso, las instituciones a las que se refiere el artículo precedente podrán cobrar en concepto de cánones de arrendamiento por sus inmuebles, valores superiores a los límites legales.

Art. 17.- Límite 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.

Art. 30.- CAUSALES DE TERMINACIÓN. - El arrendador podrá dar por terminado el arrendamiento y, por consiguiente, exigir la desocupación y entrega del local arrendado antes de vencido el plazo legal o convencional, sólo por una de las siguientes causas:

a) Cuando, la falta, de pago de las dos pensiones locativas mensuales se hubieren mantenido hasta la fecha en que se produjo la citación de la demanda al inquilino;

b) Peligro de destrucción o ruina del edificio en la parte que comprende el local arrendado y que haga necesaria la reparación;

c) Algazaras o reyertas ocasionadas por el inquilino;

d) Destino del local arrendado a un objeto ilícito o distinto del convenido;

e) Daños causados por el inquilino en el edificio, sus instalaciones o dependencias, conforme a lo previsto en el Art. 7;

f) Subarriendo o traspaso de sus derechos, realizados por el inquilino, sin tener autorización escrita para ello;

g) Ejecución por el inquilino en el local arrendado de obras no autorizadas por el arrendador;

h) Resolución del arrendador de demoler el local para nueva edificación. En ese caso, deberá citarse legalmente al inquilino con la solicitud de desahucio, con tres meses de anticipación por lo menos, a la fecha fijada, para la demolición, la que sólo podrá ser tramitada cuando se acompañen los planos aprobados y el permiso de la Municipalidad respectiva para iniciar la obra.

El arrendador deberá comenzar la demolición en la fecha fijada. Si no lo hiciere, pagará la indemnización contemplada en el inciso segundo del Art. 6; e,

i) Decisión del propietario de ocupar el inmueble arrendado, siempre y cuando justifique legalmente la necesidad de hacerlo, porque es arrendatario y no tiene otro inmueble que ocupar.”

Código Civil.

Art. 1856.- Arrendamiento es un contrato en que las dos partes se obligan recíprocamente, la una a conceder el goce de una cosa, o a ejecutar una obra o prestar un servicio, y la otra a pagar por este goce, obra o servicio un precio determinado, salvo lo que disponen las leyes del trabajo y otras especiales.

Art. 1857.- Son susceptibles de arrendamiento todas las cosas corporales o incorporales que pueden usarse sin consumirse; excepto aquellas que la ley prohíbe arrendar, y los derechos estrictamente personales, como los de habitación y uso.

Puede arrendarse aún la cosa ajena, y el arrendatario de buena fe tendrá acción de saneamiento contra el arrendador, en caso de evicción.

Art. 1860.- En el arrendamiento de cosas, la parte que da el goce de ellas se llama arrendador, y la parte que da el precio, arrendatario.

Art. 1861.- La entrega de la cosa que se da en arriendo podrá hacerse bajo cualquiera de las formas de tradición reconocidas por la ley.

Art. 1864.- Los arrendamientos de bienes nacionales, municipales o de establecimientos públicos, están sujetos a la Ley de Contratación Pública y otras leyes; y en lo que no lo estuvieren, a las disposiciones del presente Título.

Art. 1883.- El arrendatario está obligado al pago del precio o renta.

Podrá el arrendador, para seguridad de este pago y de las indemnizaciones a que tenga derecho, retener todos los frutos existentes de la cosa arrendada, y todos los objetos con que el arrendatario la haya amoblado, guarnecido o provisto, y que le pertenecieren; y se entenderá que le pertenecen, a menos de prueba en contrario.

Quito, (25/10/2022).

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