



UNIVERSIDAD DE LAS ARTES		
ESCUELA DE LITERATURA		Cod: UA-VA-LIT-2022-001
PROCESO	CONTRATACIÓN MEDIANTE CATÁLOGO ELECTRÓNICO	Fecha: 11/10/2022
ASUNTO	INFORME DE ADQUISICIÓN DE SERVICIO DE CATERING PARA LIBRE LIBRO 2022	Página 1 de 4

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Servicio de Catering para la inauguración del evento de la escuela de Literatura feria Libre Libro 2022 - VIII edición de Libre Libro, Fronteras Invisibles.

2. ANTECEDENTES

El artículo 27 de la Constitución de la República del Ecuador, dispone que: “La educación se centrará en el ser humano y garantizará su desarrollo holístico, en el marco del respeto a los derechos humanos, al medio ambiente sustentable y a la democracia; será participativa, obligatoria, intercultural, democrática, incluyente y diversa, de calidad y calidez; impulsará la equidad de género, la justicia, la solidaridad y la paz; estimulará el sentido crítico, el arte y la cultura física, la iniciativa individual y comunitaria, y el desarrollo de competencias y capacidades para crear y trabajar. La educación es indispensable para el conocimiento, el ejercicio de los derechos y la construcción de un país soberano, y constituye un eje estratégico para el desarrollo nacional”.

El artículo 350 ibídem que: “El sistema de educación superior tiene como finalidad la formación académica y profesional con visión científica y humanista; la investigación científica y tecnológica; la innovación, promoción, desarrollo y difusión de los saberes y las culturas; la construcción de soluciones para los problemas del país, en relación con los objetivos del régimen de desarrollo”.

Mediante Ley publicada en el Suplemento del Registro Oficial No. 145 de 17 de diciembre de 2013, fue creada la Universidad de las Artes, como institución de educación superior de derecho público, sin fines de lucro, con personería jurídica propia, con autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, acorde a los principios establecidos en la Constitución de Montecristi y la Ley Orgánica de Educación Superior.

Mediante Resolución Nro. CG-TELETRABAJO-2020-045 de 02 de septiembre de 2020, la Comisión Gestora de la Universidad de las Artes, actualizo las delegaciones para la realización de procesos de Compras Públicas.

Mediante resolución No. TE-TELETRABAJO-2020-023 de 21 de diciembre de 2020, el Tribunal Electoral de la Universidad de las Artes, en su artículo primero declara: como ganadores del proceso de elecciones de la Universidad de las Artes a Rector(a), Vicerrector(a) Académico(a) y Vicerrector(a) de Posgrado e Investigación en Artes para el periodo del 1 de enero de 2021 al 31 de diciembre de 2025, a los siguientes: Rector(a): William Aníbal Herrera Ríos, Dr.; Vicerrector(a) Académico (a): Bradley Hilgert; PhD. Vicerrector(a) de Posgrado e Investigación: Olga del Pilar López Betancur, Dra;

3. JUSTIFICACIÓN

La Universidad de las Artes del Ecuador, realiza por octava ocasión Libre Libro, el Encuentro de Editores y Feria de Libros Independientes, del 15 al 19 de noviembre de 2022 en el Centro de Producción e Innovación Mz. 14 UArtes, ubicado en las calles 9 de octubre y Panamá, esquina.



El martes 15 de noviembre de 2022, se llevará a cabo la Ceremonia de Inauguración de la Feria Libre Libro 2022, en la que se realizará la presentación artística de trabajo escénico de graduada de carrera de literatura, estudiantes participarán en micrófono abierto y fiesta de disfraces.

Libre Libro 2022, se realizará los martes 15, miércoles 16, jueves 17, viernes 18 y sábado 19 de noviembre del 2022, en las instalaciones de la Universidad de las Artes, de acuerdo al cronograma adjunto.

4. ALCANCE

La VIII Edición de Libre Libro, está dirigido a la Comunidad UArtes y a la comunidad en general, con la participación de invitados nacionales e internacionales, los mismos que realizarán mesas de creación, ponencias, talleres y charlas.

Se realizarán, además, presentaciones de libros, talleres de creación, Conversatorios sobre la creación y la edición, como un espacio propicio para generar una inversión en las ideas y percepciones habituales que operan en el mundo y por ende para imaginar otros mundos posibles, donde las ideas pueden atravesar sus propias fronteras, invertirse y posibilitar nuevos sentidos de las cosas.

5.-PRODUCTO Y SERVICIO ESPERADO

Luego de la revisión realizada a los requerimientos para el evento Libre Libro 2022, y considerando los estándares y políticas de ahorro y que se han determinado en el siguiente pedido:

SERVICIO DE CAFETERÍA	
PRODUCTO:	TRES BOCADITOS CON SERVICIO DE ESTACIÓN
CANTIDAD	266 UNIDADES
PRECIO:	\$ 4,50 SIN IVA
Menú por persona	* 3 bocaditos solidos pueden ser fríos o calientes, (2) de sal y (1) de dulce que sean nutritivos y saludables, o viceversa dependiendo la solicitud de la entidad contratante
	* Los bocaditos tendrán un peso mínimo de 30 gr cada uno de ellos.
	* Servicio de agua sin gas y bebidas calientes (café o agua aromática) permanentes, servido en el puesto de cada participante
	* (1) Bebida ligera fría: Agua con gas, gaseosa o jugo de pulpa (sea natural o procesado en envase de plástico, vidrio o tetrapack)
Equipo mínimo e implementos (dependerá del número de participantes)	* Recipientes de porcelana o cristal para café y azúcar, dependiendo del número de participantes
	* Bandejas para transportar alimentos, dependiendo el número de participantes
	* Samovar (chafer o calentadores) para bocaditos que se sirvan calientes, dependiendo el número de participantes
	* Cafetera para agua, dependiendo el número de participantes
	* Mesa para montar la estación y el respectivo menaje (mantel y servilletas)



	<p>* Servilletas de papel</p> <p>* Cucharillas plásticas o sorbetes para café express</p> <p>* Vasos de cartón o poliestireno espumado de 6 oz desechables, para bebidas calientes</p> <p>* Platos plásticos #6 color blanco para bocaditos desechables.</p> <p>* Vasos de cristal transparente para bebidas frías o vaso plástico transparente de 10 oz.</p>
Tiempos de entrega y servicio.	<p>* Estar por lo menos 60 minutos antes de la hora de prestación del servicio, para ubicar su equipo de trabajo y accesorios, en el espacio designado por la entidad contratante</p> <p>* Duración del servicio.- 30 minutos - 90 minutos.</p>
Condiciones del Servicio	<p>* Previo a la prestación del servicio se debe limpiar e higienizar el menaje</p> <p>*Después de culminar con el servicio se procederá a realizar limpieza y recolección de residuos.</p> <p>*Todas las materias primas y demás insumos para el servicio y producción deberán ser de producción nacional.</p> <p>*El proveedor deberá proveer de los recipientes adecuados para sal, mayonesa, salsas, ají entre otros que solicite la entidad contratante.</p> <p>Es responsabilidad del proveedor manejar todo el sistema logístico (tiempos de entrega del servicio, opción de transporte, almacenaje, distribución y movilización) que le permita entregar el producto en óptimas condiciones.</p>
Personal	<p>* El servicio incluirá dos personas que se encarguen de la distribución de los coffee breaks por cada 50 personas, a partir de ese número se dispondrá el personal adicional como correspondiera el caso</p> <p>* Los meseros deberán mantener la indumentaria y presentación impecable y estar atentos durante todo el evento para que los participantes sean atendidos satisfactoriamente</p>
Espacio Físico para la preparación de alimentos y transporte	<p>* El Ofertante deberá contar con un espacio en el cual elabora los bocaditos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene, las mismas que serán determinadas por el mismo.</p> <p>* Deberá tener los materiales mínimos para la preparación de los bocaditos como: horno, licuadora, batidora, cocina, refrigeradora, ollas para cocción, utensilios de cocina todos estos en perfecto estado y en buenas condiciones de salubridad.</p> <p>* Los recipientes deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no tóxico (cooler) y que se hayan limpiado y desinfectado bien, cerrados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes extraños</p> <p>* Cuando el tiempo de transporte sea superior a una hora, los envases de alimentos deben disponerse en recipientes térmicos.</p>



* Disponer en los recipientes térmicos los alimentos preparados calientes, separados de los alimentos preparados fríos. Utilizar recipientes diferentes para estos dos tipos de alimentos preparados.

* El costo de transporte está incluido en el precio. Además el vehículo en el que se transporte los alimentos deberá precautelar que los proteja contra el sol directo, el viento y el polvo, lluvia y otras contaminaciones que puedan degradar la calidad del producto.

6.-PRESUPUESTO REFERENCIAL

El presupuesto referencial es de \$1.197,00 USD (Un mil ciento noventa y siete con 00/100 dólares de los estados unidos de américa), sin incluir el IVA.

7.-FORMA DE PAGO

El pago se realizará contra entrega por la totalidad de la orden de compra, conforme la prestación del servicio solicitado en la misma, en caso de haberse presentado causales para la aplicación de multas y descuentos (según lo establecido en el convenio marco), estas serán descontadas del pago final.

Para el pago la entidad contratante deberá contar con la copia del acta entrega recepción, la copia de la orden de compra y factura correspondiente.

De acuerdo a la información contenida en las condiciones específicas del pliego, las entidades contratantes deberán efectuar los pagos a los contratistas en un término no mayor a 15 días de prestado el servicio de refrigerio, caso contrario se observará lo contemplado en el artículo 101 de la LOSNCP, respecto de la retención indebida de pagos

8.-LUGAR DE ENTREGA

Fecha: martes 15 de noviembre de 2022

Edificio: Centro de Producción e Innovación MZ. 14 UArtes.

Dirección: 9 de octubre y Panamá, esquina.

Horario de servicio: martes 15 de noviembre de 2022 a partir de 17h00 a 19h30.

Responsable de la Recepción: Andrea Gómez

Acción	Cargo	Unidad	Firma
Elaborado por:	Asistente Administrativo	Escuela de Literatura	
Revisado y Aprobado por:	Directora	Escuela de Literatura	