

INFORME DE CONTRATACIÓN MEDIANTE CATÁLOGO ELECTRÓNICO DEL SERVICIO DE REFRIGERIO Y ALIMENTACIÓN – ENCUENTRO INTERNACIONAL “LOCALIDAD Y TECNODIVERSIDAD HACIA TERRITORIOS ARTÍSTICA Y ECOLÓGICAMENTE INTELIGENTES”

OBJETO GENERAL: Servicio de refrigerio y alimentación para el Encuentro Internacional “Localidad y tecnodiversidad hacia territorios artística y ecológicamente inteligentes”

1. ANTECEDENTES

El artículo 27 de la Constitución de la República, 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 (...)”.

El artículo 350, ibidem determina 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 en la Ley Orgánica de Educación Superior.

El 5 de diciembre de 2020 se llevaron a cabo las elecciones mediante votación universal, directa y secreta, siendo proclamado los resultados de los ganadores de Máximas Autoridades y representantes del Órgano Colegiado Superior el 9 de diciembre mediante Resolución del Tribunal Electoral No. TE-TELETRABAJO-2020-020 y Resolución No. TE-TELETRABAJO-2020-022 respectivamente.

Mediante resolución No. TE-TELETRABAJO-2020-023 de fecha 21 de diciembre de 2020, el Tribunal Electoral declaró a los ganadores del proceso de elecciones de la Universidad de las Artes; y el 22 de diciembre de 2020 en sesión No. 30, el Tribunal Electoral procedió a levantar las actas y nombrar a los ganadores de los comicios realizados el 5 de diciembre de 2020.

Mediante resolución RPC-SE-26-No.178-2020 EL CONSEJO DE EDUCACIÓN SUPERIOR RESUELVE: Artículo Único.- Aprobar la institucionalización de la Universidad de las Artes (UARTES) con base en el informe de pertinencia IG-DGUP-CES-12-43-2020, de 31 de diciembre de 2020, remitido por la Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e

Innovación y en consideración a que la Comisión Gestora, en cumplimiento a lo establecido en la Disposición Transitoria Primera de la Ley de Creación de la referida Universidad, cesa en sus funciones el 31 de diciembre de 2020.

“Localidad y Tecnodiversidad” es un evento que incluye un simposio y una exhibición artística basada en la presentación de proyectos de investigación en artes, procesos pedagógico-artísticos y de vínculo con la sociedad. La propuesta es parte del WP2 del Proyecto NEST - Networking Ecologically Smart Territories (Conectando territorios ecológicamente inteligentes) financiado en el marco de las acciones Marie Sklodowska Curie (MSCA) del programa Horizonte 2020 de la Unión Europea, grant agreement N° 101007915. El evento es coordinado y organizado por la Universidad de las Artes del Ecuador y apoyado por las instituciones asociadas al proyecto NEST.

2. JUSTIFICACIÓN

El proyecto internacional de investigación NEST promueve la necesidad de un replanteamiento de la relación entre tecnologías, ecologías y epistemologías en la época de los desastres del Antropoceno y de la inminente revolución – y posible involución – epistémica y social causada por la Inteligencia artificial. La hipótesis impulsada por el proyecto es que, para enfrentar la cuestión tanto ecológica como tecnológica del presente, se requiere garantizar todas las formas de diversidad (biológicas, sociales, culturales, noéticas, etc.) en lugar de pretender encontrar una respuesta unívoca. En este sentido, y con respecto al desarrollo de la “inteligencia digital”, la diversificación de los saberes y la tecnodiversificación representan la clave para una reinención de la vida en el Planeta (Stiegler).

En lugar de pensar en la enésima solución occidentalocéntrica que se pretende universal, NEST apunta hacia un conjunto de procesos de investigación transdisciplinarios que articulen cuestiones y problemas territoriales locales y regionales con preocupaciones internacionales, con el fin de experimentar e introducir nuevas formas de responsabilidad social, ambiental, pedagógica y epistémica a través de la experimentación territorial, posibilitando la participación ciudadana en la gobernanza local a través de la investigación contributiva. En este marco de investigación transdisciplinar, las artes juegan un papel medular en la medida en que pueden señalar nuevas relaciones poéticas y políticas con la tecnología, y al mismo tiempo promocionar la capacidad de generar hibridaciones entre cosmovisiones distintas sin que se repliquen las clásicas relaciones de dominación y jerarquización. Este es el gran tema de las cosmotécnicas y la tecnodiversidad (Hui), que apunta a una perspectiva pluralista y decolonial de los saberes y las tecnologías en pos de nuevas formas de individuación colectiva (Simondon) basadas en las tres ecologías (Guattari) que definen la realidad humana (ambiental, social y mental). Estos son los temas que la presente convocatoria invita a desarrollar, conceptualizando los “territorios ecológicamente inteligentes” desde las prácticas artísticas enfocadas en la emancipación de formas de vida y pensamientos ajenos a toda forma de extractivismo (Grosfoguel, Svampa, Serafini), así como a la totalización algorítmica (Sadin), comprometidas en sólidas vinculaciones con comunidades locales o con movimientos de crítica y transformación de la tecnología digital y la inteligencia artificial.

3. ALCANCE

El proceso permitirá brindar el servicio de alimentación y refrigerio para ponentes, asistentes y autoridades de la Universidad de las Artes e invitados del proyecto NEST.

4. PRODUCTO Y/O SERVICIO ESPERADO

El tipo de servicio a adquirir por catálogo electrónico es:

Servicio	Especificaciones												
Menú tipo I - Servicio de entrega de alimentos preparados, no incluye servicio de mesa.	La dotación del menú incluirá: • Plato fuerte • Postre • Bebida El proveedor ofrecerá un menú variado, el cual mantendrá el equilibrio nutricional descrito en la siguiente tabla: <table border="1" data-bbox="794 792 1420 898"> <thead> <tr> <th>CONCEPTO</th> <th>CONTENIDO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td>100 gramos</td> </tr> <tr> <td>Carbohidrato</td> <td>100 gramos</td> </tr> <tr> <td>Verduras variadas</td> <td>100 gramos</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>80 gramos</td> </tr> <tr> <td>Bebida Natural</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table> La elección de la cartilla de menús, lo definirá la entidad contratante de acuerdo a las opciones presentadas por el proveedor. Opciones que cumplirán las especificaciones, descritas en la presente ficha. La bebida será jugo natural o gaseosa. El valor de cada uno de los ítems, no incluye el costo de montaje, mesas, sillas, mantelería, decoración, arreglos florales de salón, salón, y cualquier otro adicional no descrito en la ficha. Las ensaladas se presentarán al natural y los aderezos necesarios como mayonesa, vinagreta, mostaza o salsa de tomate, ají, etc. se servirán aparte, para que su consumo sea voluntario. * Para el servicio de los alimentos la dotación incluirá vajilla, cubiertos y vasos, que no podrán ser descartables. * Las condiciones deberán cumplirse de acuerdo a las especificaciones señaladas en el portal.	CONCEPTO	CONTENIDO	Proteína	100 gramos	Carbohidrato	100 gramos	Verduras variadas	100 gramos	Postre	80 gramos	Bebida Natural	200 ml
CONCEPTO	CONTENIDO												
Proteína	100 gramos												
Carbohidrato	100 gramos												
Verduras variadas	100 gramos												
Postre	80 gramos												
Bebida Natural	200 ml												

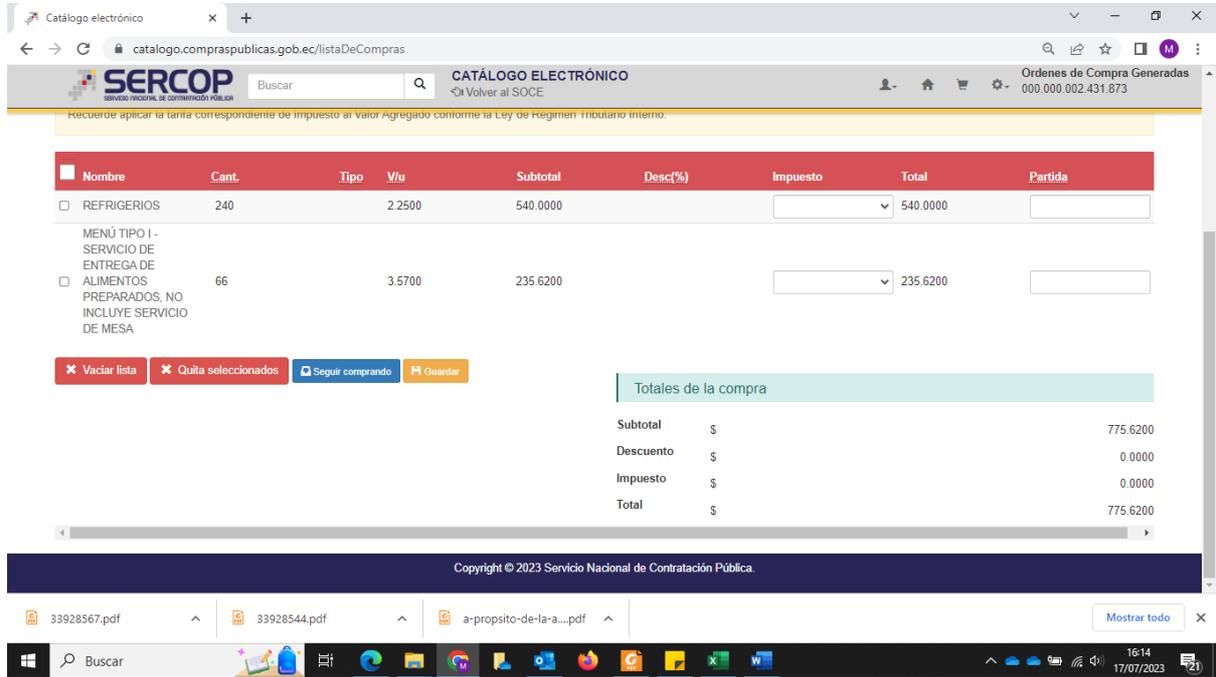
Refrigerios	*El refrigerio debe contener alto contenido nutritivo y saludable, de igual manera deberá ser consistente. * Los refrigerios tendrán un peso mínimo de 150 gr (sin contar bebida y fruta) cada uno de ellos. * Una fruta que sea de temporada y de producción nacional. * (1) Bebida ligera fría: Agua con gas, gaseosa o jugo de pulpa (sea natural o procesado en envase de plástico, vidrio o tetrapack). * Las condiciones deberán cumplirse de acuerdo a las especificaciones señaladas en el portal.
-------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. PRESUPUESTO REFERENCIAL

TAREA	DESCRIPCIÓN	ITEMS	CANTIDAD	VALOR	PRECIO TOTAL CON IVA
SERVICIO DE REFRIGERIO Y ALIMENTACIÓN – ENCUESTRO INTERNACIONAL “LOCALIDAD Y TECNODIVERSIDAD HACIA TERRITORIOS ARTÍSTICA Y ECOLÓGICAMENTE INTELIGENTES”	Menú tipo I - Servicio de entrega de alimentos preparados, no incluye servicio de mesa.	530235	240	\$2,25	\$604,80
	Refrigerios	530235	66	\$3,57	\$263,8944
TOTAL					\$868,6945

Ochocientos sesenta y ocho con 6945/00 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA)

6. COTIZACIÓN



Recuerdos aplicar la tarifa correspondiente de impuesto al valor Agregado conforme la Ley de Régimen tributario interno.

Nombre	Cant.	Tipo	V/u	Subtotal	Desc(%)	Impuesto	Total	Partida
<input type="checkbox"/> REFRIGERIOS	240		2.2500	540.0000			540.0000	
<input type="checkbox"/> MENÚ TIPO I - SERVICIO DE ENTREGA DE ALIMENTOS PREPARADOS, NO INCLUYE SERVICIO DE MESA	66		3.5700	235.6200			235.6200	

Totales de la compra	
Subtotal	\$ 775.6200
Descuento	\$ 0.0000
Impuesto	\$ 0.0000
Total	\$ 775.6200

Copyright © 2023 Servicio Nacional de Contratación Pública.

7. FORMA DE PAGO

El pago se realizará después de la entrega del servicio requerido en la dirección indicada en la orden de compra, a entera satisfacción de la entidad contratante, después de la suscripción del acta de entrega recepción.

8. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y HONORARIOS

Lugar: Universidad de las Artes, Manzana 14, cuarto piso.

Dirección: 9 de octubre y Panamá

Horarios:

Día \ Hora	Martes 1	Miércoles 1	Jueves 3	Viernes 4
10h30 – 11h00			Refrigerio mañana	Refrigerio mañana
11h00 – 11h30		Refrigerio mañana		
13h00 – 14h30		Almuerzo	Almuerzo	
13h30 – 15h00				Almuerzo
18h30 – 19h00	Refrigerio tarde	Refrigerio tarde	Refrigerio tarde	Refrigerio tarde

Responsable de la recepción: Alejandra Carvajal

Guayaquil, 18 de julio de 2023

Elaborado:

Aprobado:

Nombre: Verónica Andrade Aguilar
Cargo: Analista 3 de procesos de
investigación

Nombre: Gabriela Rivadeneira
Cargo: Directora de Políticas de
Investigación en Artes