



Código: TDR-001
Versión: 1.3
Fecha: 22/09/2022

FIDEICOMISO MERCANTIL FONDO PARA LA PROTECCIÓN DE LAS CUENCAS Y AGUA “FONAG”

TDR No.218

Programa: Programa de Educación Ambiental

Tipo de Proceso: Feria Inclusiva - Servicios

Código CPC: 63110.00

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN A DOCENTES EN EL MARCO DEL PROYECTO “YAKUAULAS”

1. Antecedentes

El Fideicomiso Mercantil Fondo Ambiental para la Protección de las Cuencas y Agua FONAG, es un mecanismo patrimonial con vida útil de 80 años, que opera desde enero del 2000 y actúa como un mecanismo económico financiero permanente y que utiliza los rendimientos de su patrimonio para cofinanciar las actividades y proyectos de conservación, así como mantener las cuencas hidrográficas y satisfacer las necesidades humanas y productivas en el Distrito Metropolitano de Quito y sus áreas de influencia. Para cumplir con su objetivo realiza programas y proyectos a corto y largo plazo de rehabilitación, cuidado y conservación de las fuentes de agua.

Dentro de las actividades del Programa de Educación Ambiental para el 2023 constan los talleres de capacitación a docentes denominados Yakuaulas, que pretende influir a largo plazo en la educación de los niños y niñas de las zonas de intervención del FONAG. El número de docentes planificado es de 40 participantes. La capacitación consiste en 5 días de talleres intensivos, recorridos de sensibilización. Los temas a tratarse este año son: ecosistema bosque, constructivismo: Mediación pedagógica y educación emocional a través de los cuales se pretende una formación en educación ambiental sólida que pueda replicarse con los estudiantes.

2. Objetivos

Contratar los servicios logísticos de hospedaje, alimentación, áreas verdes, salón de conferencias con mesas, sillas, pizarrón de tiza líquida, una pantalla y servicio de internet wi-fi para 5 días de talleres de capacitación para un máximo de 45 participantes, dentro de la parroquia Tumbaco del cantón Quito.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Proporcionar el hospedaje y alimentación para los docentes de las escuelas de las comunidades de interés hídrico del FONAG, aliados y los miembros del equipo del Programa de Educación Ambiental por 4 noches, 5 días.
2. Garantizar que los espacios a utilizarse como: áreas verdes, las instalaciones, el servicio de hospedaje y alimentación durante el tiempo contemplado en las actividades se encuentren en óptimas condiciones.

3. Alcance

- El servicio de alojamiento es requerido durante 4 noches y 5 días laborables; es decir del 11 al 15 de julio. Entrada el día 11 de julio, salida el 15 de julio del 2023 luego del almuerzo. (4 noches, 5 días)
- El servicio de alimentación es requerido para los 5 días laborables será de la siguiente manera:
 - Desayuno: Tipo americano (café en agua, leche, o te; huevos, jugo natural, pan; acompañado de mantequilla y mermelada).
 - Almuerzo: Sopa, plato fuerte con proteína, carbohidrato y ensalada.
 - Postre: Variado.
 - Refrigerio: Porción de proteína con carbohidrato (sanduche) quimbolito, humita, etc., fruta y jugo natural.
 - Cena: Sopa, plato fuerte con proteína, carbohidrato y ensalada.
- El 11 de julio se realizará el “check in” a partir de las 15:00. Por la tarde y noche se deberá entregar normalmente el refrigerio y la cena. (por la mañana está prevista la visita al campo)
- El 12 de julio se requiere una sala para talleres y el uso de áreas verdes para la realización de una capacitación en la hostería a partir de las 8:00 am. Se requiere que la hora de desayuno sea a las 7:00 am, los refrigerios a las 10:30 am, los almuerzos a las 13:00 hora; por la tarde el refrigerio a las 16:00. Los talleres terminan a las 17:00 horas y la cena puede darse a partir de las 19:00 horas.
- El 13 de julio se requiere en lugar de los desayunos, box lunches para llevar a las 6:30 am, no tendremos refrigerios ni almuerzos. Por la tarde el refrigerio con normalidad a las 16:00. El taller de la termina a las 17:00 horas y la cena puede darse a partir de las 19:00 horas.
- El 14 de julio se requiere una sala para talleres y el uso de áreas verdes. Los desayunos deberán servirse a las 7:00, los refrigerios a las 10:30 am, los almuerzos a las 13:00 horas y por la tarde un refrigerio a las 16:00. Los talleres terminan a las 17:00 horas y la cena puede darse a partir de las 19:00 horas.
- El 15 de julio se requiere una sala para talleres y el uso de áreas verdes. Los desayunos deberán servirse a las 7:00, los refrigerios a las 10:30 am, los almuerzos a las 13:00 horas. El grupo saldrá luego del almuerzo por lo que el refrigerio de la tarde y la cena no serán necesarios.
- Cabe resaltar que el número de participantes aproximado es de 45 personas, sin embargo, este número puede variar según la acogida a la convocatoria que se tenga.
- Se recomienda que el **hotel se encuentre en la zona del valle de Tumbaco** debido a que es un sitio estratégico para la movilización de varias comunidades de dónde vienen los docentes y también para las giras que se han programado en el sector.
- Se requiere de un sitio tranquilo que no esté cercano a una carretera o calle transitada ni expuesto a otro tipo de ruidos ya que se realizarán talleres en las instalaciones y es importante que los participantes puedan concentrarse.
- Son indispensables dos áreas verdes para la realización de varias actividades pedagógicas al aire libre de mínimo 50 metros cuadrados (pueden ser canchas de fútbol o espacios amplios con césped).

- Las habitaciones deberán ser de máximo 2 o 3 personas y tener cada una su baño privado, con agua caliente en las duchas, toallas individuales, jabón y shampoo. (no se requiere que se cambie la toalla todos los días por cuestiones de ahorro de agua)
- Se requiere de una sala equipada para realizar talleres de capacitación con mesas de trabajo de al menos 2,60 x 1,40 metros, 45 sillas, mesas para 45 participantes como máximo, pizarrón de tiza líquida, una pantalla o espacio para proyectar, sistema de audio y servicio de internet wi-fi. La sala deberá contar con suficiente iluminación y una buena ventilación.
- Se requiere una estación permanente de bebidas frías y calientes para los participantes durante los talleres.
- Es necesario un servicio de wifi en la sala de capacitación y las habitaciones constantemente.
- Proveer de agua en botellones para los participantes de manera permanente, no en botellas individuales; igualmente no se aceptarán platos, vasos ni cubiertos desechables para evitar la producción de basura.
- Las instalaciones no deben tener más de veinticinco años de construcción.

4. Metodología de trabajo

- El proveedor deberá garantizar todos los servicios especificados en el punto 3. Alcance.

5. Información que dispone la entidad

- El FONAG se encargará de la convocatoria a los participantes y de los aspectos relacionados con la agenda de capacitación de los 5 días.
- Se detallará el número de participantes con la debida anticipación.
- El FONAG proporcionará toda la información técnica y logística requerida para solventar dudas de operación.
- El FONAG proporcionará el detalle del requerimiento de alimentación tanto para refrigerio como para almuerzo, cena y box lunch.

6. Fuente de Financiamiento, Partida Presupuestaria y Valor Referencial (sin IVA)

El servicio requerido según el Estudio de Mercado se determina en 7.350,75 (más IVA)

Item	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total (sin IVA)	Valor Total (con IVA)	Partida Presupuestaria	Nombre de la Tarea
1	Hospedaje y alimentación, Yakuaulas para 45 participantes	Numérico	1	7350.75	7350.75	8.232.84	1.01.04-ACTPEA2023001-T001	Hospedaje y alimentación para docentes

7. Formas y Condiciones de Pago.

PRODUCTOS	PORCENTAJE DE PAGO	PLAZO DE ENTREGA
1	100%	Contra entrega del servicio previo a la entrega del acta de entrega recepción.

8. Productos o servicios esperados

PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PLAZO DE ENTREGA
1	<p>Servicio de alojamiento y alimentación para 45 participantes por 4 noches 5 días.</p> <p>Fechas del evento: del 11 al 15 de Julio del 2023.</p> <p>Hospedaje: El servicio de alojamiento es requerido durante 5 días laborables; es decir de lunes a viernes. Entrada el 11 de julio, salida el 15 de julio luego del almuerzo. (4 noches, 5 días)</p> <p>Alimentación: El servicio de alimentación es requerido para los 5 días laborables será de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desayuno: Tipo americano (café en agua, leche, o te; huevos, jugo natural, pan: acompañado de mantequilla y mermelada. • Almuerzo: Sopa, plato fuerte con proteína, carbohidrato y ensalada. • Postre: Variado. • Refrigerio: Porción de proteína con carbohidrato (sanduche) quimbolito, humita, etc. Fruta y jugo natural. • Cena: Sopa, plato fuerte con proteína, carbohidrato y ensalada. <p>El detalle del servicio de alimentación de acuerdo al detalle descrito anteriormente.</p> <p>Sala de capacitación: Equipada para realizar talleres de capacitación con mesas de trabajo de al menos 2,60 x 1,40 metros, 45 sillas y mesas para 45 participantes como máximo, pizarrón de tiza líquida, una pantalla, sistema de audio y servicio de internet wi-fi. suficiente iluminación y ventilación.</p> <p>Áreas verdes: Dos áreas verdes de 50 metros cuadrados cada una para actividades de relajación.</p>	Del 11 al 15 de julio del 2023

- El servicio de alojamiento es requerido durante 5 días laborables; es decir de lunes a viernes. Entrada el 11 de julio del 2023, salida el 15 de julio del 2023 luego del almuerzo. (4 noches, 5 días)
- El servicio de alimentación es requerido para los 5 días laborables será de la siguiente manera:
 - Desayuno: Tipo americano (café en agua, leche, o te; huevos, jugo natural, pan: acompañado de mantequilla y mermelada.
 - Almuerzo: Sopa, plato fuerte con proteína, carbohidrato y ensalada.
 - Postre: Variado.
 - Refrigerio: Porción de proteína con carbohidrato (sanduche) quimbolito, humita, etc. Fruta y jugo natural.
 - Cena: Sopa, plato fuerte con proteína, carbohidrato y ensalada.

- Box lunch, sanduche con proteína,
- El 11 de julio será el check in a las 15:00 horas. La tarde y noche se requiere normalmente el refrigerio y la cena.
- El 12 de julio se requiere una sala para talleres y el uso de áreas verdes para la realización de una capacitación en la hostería a partir de las 8:00 am. Se requiere los desayunos a las 7:00 am, el refrigerio a las 10:30 am, los almuerzos a las 13:00 horas y por la tarde los refrigerios a las 16:00; la cena a las 19:00 horas.
- El 13 de julio tendremos la vista a la institución educativa con pedagógica alternativa, por lo que se solicitara un box lunch en lugar de desayuno. Este box lunch debe contar de un sanduche con proteína, jugo natural en envase tetra pack y fruta. No se requiere almuerzos, pero sí refrigerios en la tarde y cenas con normalidad.
- El 14 de julio se requiere una sala para talleres y el uso de áreas verdes para la realización de una capacitación en la hostería a partir de las 8:00 am. Se requiere de desayunos a las 7:00, el refrigerio a las 10:30 am. El almuerzo debe estar listo a partir de las 13:00 horas y por la tarde un refrigerio a las 16:00. Los talleres terminan a las 17:00 horas y la cena puede darse a partir de las 19:00 horas.
- El 15 de julio se requiere una sala para talleres y el uso de áreas verdes para la realización de una capacitación en la hostería a partir de las 8:00 am. Se requiere los desayunos a las 7:00, los refrigerios a las 10:30, los almuerzos a las 13:00. Por la tarde tendremos el evento de clausura a las 15:00 horas, por lo que ya no se requiere refrigerio ni cena.
- El detalle de cada uno de los servicios se especifica en la siguiente tabla:

Días	Desayunos	Refrigerio mañana	Almuerzos	Refrigerio tarde	Cenas
Día 1 11 de julio	x	x	x	45	45
Día 2 12 de julio	45	45	45	45	45
Día 3 13 de julio	45 box lunch	x	x	45	45
Día 4 14 de julio	45	45	45	45	45
Día 5 15 de julio	45	45	45	x	x
TOTAL	180	135	130	180	180

- Las habitaciones deberán ser de máximo de 2 o 3 personas y tener cada una un baño privado.
- Sala equipada para realizar talleres de capacitación con mesas de trabajo de al menos 2,60 x 1,40 metros, 45 sillas y mesas para 45 participantes como máximo, pizarrón de tiza líquida, una pantalla o espacio para proyectar, sistema de audio y servicio de internet wi-fi. Además, la sala deberá contar con una estación permanente de bebidas frías y calientes, suficiente iluminación y aireación.
- Dos áreas verdes de al menos 50 metros cuadrados cada una (para la realización de actividades al aire libre).
- Un sitio tranquilo que no esté cercano a una carretera o calle transitada ni expuesto a otro tipo de ruidos ya que se realizarán talleres en las instalaciones y es importante que los participantes puedan concentrarse.
- Es necesario un servicio de wifi en la sala de capacitación y las habitaciones constantemente.

9. Plazo de Ejecución

El taller está programado para realizarse desde el 11 de julio hasta el 15 de julio del 2023. Las instalaciones deberán estar listas para estas fechas.

10. Personal Técnico / Equipo de Trabajo / Recursos

El hotel deberá contar con el personal de limpieza y cocina necesario para atender a los participantes, además debe tener la capacidad para alojar a 45 personas de manera cómoda.

11. Localidad donde se ejecutará la contratación.

La contratación se ejecutará en la ciudad de Quito, en la oficina del FONAG - Mariana de Jesús y Martín de Utreras; sin embargo, el servicio se requiere en la Parroquia de Tumbaco del Cantón Quito

12. Obligaciones del Contratista

- Proporcionar el hospedaje y alimentación para 45 docentes de las escuelas ubicadas en las comunidades de interés hídrico del FONAG, aliados y los miembros del equipo del Programa de Educación Ambiental.
- Garantizar el uso de las instalaciones y la calidad del servicio de alimentación y hospedaje durante el periodo del contrato (según lo estipulado anteriormente en estos términos de referencia).
- Gestionar la limpieza de las instalaciones y requerimientos de los docentes durante el periodo del contrato.

13. Obligaciones del Contratante

- Realizar el pago correspondiente según los servicios prestados
- Término para la atención o solución de peticiones o problemas: (5 días)
- El número de días para celebrar contratos complementarios (5 días)
- 5 días para la atención o solución de peticiones o problemas que se podrían presentar en la contratación.
- 15 días laborables para la celebración de contratos complementarios, en caso de que hubiera.

14. Equipo mínimo

Capacidad de hospedaje para 45 participantes

Servicio de restaurante con capacidad para 45 participantes.

Item.	Cantidad	Equipos y/o instrumentos	Características
1	1	Habitaciones confortables con todos los servicios requeridos	Las habitaciones deberán ser de máximo de 2 o 3 personas y tener cada una un baño privado.

2	1	Salas de capacitaciones	Sala equipada para realizar talleres de capacitación con mesas de trabajo de al menos 2,60 x 1,40 metros, 45 sillas y mesas para 45 participantes como máximo, pizarrón de tiza líquida, una pantalla o espacio para proyectar, sistema de audio y servicio de internet wi-fi. Además, la sala deberá contar con una estación permanente de bebidas frías y calientes, suficiente iluminación y aireación.
3	1	Restaurante	Con capacidad mínima para 45 personas

Nota: Adjuntar fotografías del equipo mínimo requerido a la oferta: (Fotografías de instalaciones, Habitaciones, sala de capacitaciones, restaurante.

15. Personal Técnico mínimo

Item.	Cantidad	Función	Nivel de estudio	Título académico
1	1	Administradora	n/a	n/a
2	1	Cocinera	n/a	n/a
3	1	Personal de limpieza	n/a	n/a

Nota: Adjuntar a la oferta los certificados de trabajo que avalen experiencia del personal requerido

16. Experiencia mínima del personal técnico

n/a

Item.	Descripción	Tiempo de participación en proyectos	No. de proyectos	Monto de proyectos
1				

Nota: Para la verificación de experiencia se deberá podrá presentar contratos, actas de entrega recepción, facturas o certificados emitidos por personas naturales o entidades públicas y/o privadas.

17. Experiencia del Oferente (General / Específica)

Item.	Tipo	Descripción	Experiencia adquirida en los últimos años	No. de proyectos similares	Valor del monto mínimo
1	General	Experiencia en la prestación de servicio de hospedaje y alimentación	5	3	2500

Nota: Para la verificación de experiencia se deberá podrá presentar contratos, actas de entrega recepción, facturas o certificados emitidos por personas naturales o entidades públicas y/o privadas.

18. Otros parámetros de calificación

Opciones:

- A. Permisos de funcionamiento vigentes

19. Multas

"Las multas se impondrán por retardo en la ejecución de las obligaciones contractuales conforme al cronograma valorado, así como por incumplimientos de las demás 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.[...]"

El porcentaje para el cálculo de las multas será del 1x1000

20. Garantías

El oferente a la firma del contrato deberá presentar una Garantía Técnica en la que se compromete a brindar los servicios requeridos en las fechas establecidas dentro del contrato.

21. Información para las cotizaciones

Los oferentes deberán enviar sus cotizaciones con los siguientes datos:

- Numero de RUC
- VIGENCIA DE LA PROFORMA (mínimo 30 días)
- FORMA DE PAGO (Tomar en cuenta que el FONAG hace sus pagos hasta en 30 días)
- PLAZO DE ENTREGA
- DIRECCIÓN
- TELEFONO
- CORREO ELECTRONICO
- FIRMA DE RESPONSABILIDAD
- NUMERO DE INFIMA CUANTIA GENERADO POR EL SOCE

ADJUNTAR CERTIFICACIÓN DE RUC

22. Firmas

NOMBRE:	CARGO:	FIRMA
Elaborado por: José Luis Núñez	Técnico Educativo	
Revisado por: Fernanda Olmedo	Coordinadora del Programa	Revisado 1/06/2023
Revisado por Franklin Castillo:	Analista de Contratación Pública	Revisado 07-06-2023
Revisado por Rosa Jaramillo:	Coordinadora ADF	Revisado 5 jun 2023
Revisado por Tania Calle:	Monitoreo y Seguimiento	Revisado 2/6/2023
Aprobado por Bert de Bievre:	Secretario Técnico	
Fecha de elaboración: 1 de junio del 2023		