

TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONCESIÓN DEL RESTAURANTE Y CABAÑAS DEL ÁREA NACIONAL DE RECREACIÓN EL BOLICHE, Y LA CAFETERÍA-RESTAURANTE Y ÁREA DE CAMPING DE LA RINCONADA EN EL PARQUE NACIONAL COTOPAXI.

CAPITULO I

1. ASPECTOS GENERALES

1.1 Dependencias que requieren el servicio

- 1 Restaurante del Área Nacional de Recreación El Boliche - ANRB
- 11 Cabañas del Área Nacional de Recreación El Boliche – ANRB y sitios de visita "zona de picnic y camping".
- 1 Cafetería Restaurante La Rinconada del Parque Nacional Cotopaxi - PNC
- 1 Área de camping la Rinconada del Parque Nacional Cotopaxi - PNC

1.2. Finalidad pública:

Dar en concesión el restaurante y 11 cabañas para el servicio de alimentación y hospedaje del ANRB, además de concesionar la Cafetería Restaurante y área de camping para servicio de alojamiento y alimentación en “La Rinconada” dentro del PNC, en la provincia de Cotopaxi.

2. PERFIL DEL CONCESIONARIO

2.1 El concesionario deberá ser una persona natural o jurídica, la cual deberá contar con una experiencia mínima de un (01) año en la prestación de servicios turísticos, de alojamiento y alimentación & bebidas.

2.2 El personal que se encargará de brindar el servicio de alimentación y alojamiento en el ANRB y PNC, deberá estar debidamente capacitado en

técnicas de servicio, manipulación de alimentos, atención al cliente y seguridad alimentaria.

2.3 Es de cuenta y riesgo del Concesionario el pago de sueldos/jornales u honorarios, indemnizaciones por accidentes de trabajo.

○ El concesionario realizará capacitaciones a su personal de manera permanente y deberá presentar este cronograma anual al Ministerio del Ambiente conforme el contrato.

2.4 El concesionario deberá regirse bajo las Normas de Calidad y Seguridad Alimentaria El concesionario deberá cumplir con los procedimientos y registros de Control – Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con la Normas Sanitarias para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

2.5 El concesionario deberá tramitar y contar con los permisos correspondientes del Ministerio de Salud, cuerpo de bomberos, municipales y demás que fueran necesarios para su operación.

3. REQUISITOS DEL CONCESIONARIO

Para la formación del expediente respectivo, los oferentes y la comisión calificadoras debe tomar en cuenta los siguientes requisitos:

3.1 Requisitos generales para todos los oferentes

- Que presenten los respaldos necesarios que certifiquen la capacidad para operar la infraestructura, bienes o servicios turísticos en las áreas protegidas del subsistema Estatal.
- Que esté constituido y opere de conformidad con las disposiciones legales vigentes y en el caso de persona natural el RUC que habilite esta actividad.
- Presentar el historial de la persona natural o jurídica (antecedentes sociales,

económicos), la composición del organigrama para la administración del servicio de infraestructura turística que desea operar.

- Presentar un Modelo de gestión y/o Plan de negocios del servicio
- Cada oferente solo podrá presentar una oferta por cada proceso de concesión, se aceptará la conformación de consorcio, asociación o grupo, sus filiales o empresas que forman parte de un mismo grupo económico.

3.2 Requisitos específicos para personas naturales

- Fotocopia de la cédula de ciudadanía
- Fotocopia del Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Describir y acreditar la capacidad técnica de la persona natural, así como del equipo
- Describir y acreditar su capacidad económica.
- Mantener al día todas las obligaciones tributarias.
- Otros que se establezcan en las bases de concesión de acuerdo a ley en la materia y el presente acuerdo.

3.3 Requisitos específicos para personas jurídicas

- Razón o denominación social de la sociedad o empresa. En este último caso, incluir los nombres y apellidos del propietario.
- Fotocopia legalizada de la escritura de constitución con la razón correspondiente.
- Fotocopia legalizada del nombramiento del representante legal, debidamente razonada; así como el documento de identificación del mismo.
- Fotocopia del Registro Único de Contribuyente (RUC)
- Describir y acreditar su capacidad técnica, así como del equipo
- Describir y acreditar su capacidad económica.
- Declaración jurada que indique que la persona jurídica, se sujetará a las condiciones de la oferta de la concesión y que en el plazo que se le señale,

contratará la fianza de garantía en el cumplimiento de sus obligaciones como concesionario.

- Mantener al día en las obligaciones tributarias.
- Otros que se establezca en las bases de concesión de acuerdo a la ley en la materia y el presente acuerdo.

4. OBLIGACIONES DEL CONCEDENTE (MAE)

El concedente se compromete a:

1. Velar por el cumplimiento de los modelos de gestión y sus respectivos manuales para custodia y administración de servicios turísticos en las áreas protegidas.
2. Cumplir con lo estipulado en las leyes Reglamentos, normativa referente a la adjudicación de concesiones y del presente Acuerdo.
3. Garantizar que los contratos de concesión cumplan con los objetivos previstos y los contemplados en la normativa vigente.
4. Sancionar al concesionario cuando falte a las obligaciones establecidas en el contrato de concesión en conformidad con lo establecido en el contrato.
5. Establecer y aplicar un sistema de monitoreo y evaluación de la prestación de servicios públicos, acorde con el servicio ofrecido.
6. Emitir todas las regulaciones y herramientas necesarias para regular y asegurar una adecuada operación de la prestación de los servicios de infraestructura turística en el subsistema Estatal
7. Revisar y modificar el contrato de concesión, de acuerdo a las demandas que establezca el área protegida

5 OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO (Beneficiario)

El Concedente se compromete a:

- a. Gestionar, regular y renovar los permisos necesarios para la operación y funcionamiento antes las autoridades competentes, como requisito previo para el uso, operación de las actividades turísticas en el subsistema Estatal

- b. Aplicar las buenas prácticas ambientales mientras se encuentre en vigencia el contrato de concesión.
- c. Adquirir los bienes muebles e implementos conforme la calidad y cantidad estipulada en el modelo de gestión y/o plan de negocio de ser el caso.
- d. Garantizar el equipo de trabajo propuesto de acuerdo a las especificaciones técnicas y bases de licitación y aceptadas en la oferta técnica.
- e. Implementar una estrategia de comunicación efectiva
- f. Elaborar e implementar una estrategia de mercadeo y promoción, la misma que debe ser aprobada por el MAE.
- g. Proveer una adecuada señalética de los senderos y rutas de la infraestructura turística en zonas visibles del área, de acuerdo a los lineamientos establecidos por el MAE.
- h. Presentar un plan de contingencia frente a riesgos naturales y/o posibles emergencias durante la presentación del servicio. Dicho plan deberá ajustarse al plan de contingencia del área protegida.
- i. Observar todas las disposiciones vigentes en relación con la normativa ambiental vigente relacionada con las áreas protegidas, así como la legislación en materia social, laboral, cultural y ambiental.
- j. Identificar, señalar y mantener los límites contractuales del servicio público otorgado.
- k. Mantener en perfecto estado la infraestructura, bienes o servicios turísticos en el subsistema Estatal otorgada en concesión.
- l. Brindar un servicio turístico de alta calidad conforme lo estipule el contrato de concesión.
- m. Cumplir con las normas y reglas de visita dentro del Sistema Nacional de Áreas Protegidas conforme el Plan de Manejo de Visitantes del área protegida.
- n. Realizar la inversión para el equipamiento del área conforme lo dispone los modelos de gestión observando las directrices del manual operativo para la Custodia y Administración de servicios turísticos del área.
- o. Asumir los gastos relacionados con cualquier impuesto derivado del derecho de la prestación de servicios otorgados en concesión.
- p. Presentar informes de actividades según quede establecido en el contrato de concesión y cuando le sean requeridos por el concedente.

- q. Facilitar las inspecciones de campo a realizarse por parte del Concedente, de la infraestructura, bienes o servicios turísticos en el subsistema Estatal, con el fin de recibir retroalimentación para el mejoramiento de los servicios e implementar las mismas.
- r. Mantener control del ingreso de visitantes, en el lugar donde opere su concesión, así como contribuir a mantener el control en el área protegida donde opera.
- s. Respetar los derechos de otros concesionarios y personas debidamente autorizadas, así como los derechos de las comunidades y habitantes del lugar.
- t. Privilegiar la contratación de personal local vinculada al área protegida para la operación de los servicios, así como de materia prima.
- u. Cumplir con las disposiciones laborales establecidas en el Código de Trabajo y en la Ley del Seguro Social Obligatorio, adquiriendo respecto de sus trabajadores, la calidad de patrono, sin que la Concedente tenga responsabilidad alguna por tales cargas, ni relación con el personal que labore en la ejecución del objeto de la concesión.
- v. Dar aviso en forma inmediata al Ministerio del Ambiente, de todas aquellas situaciones irregulares o ilegales que se lleven a cabo dentro del área protegida
- w. El concesionario deberá cumplir con los procedimientos y registros de Control – Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con la Normas Sanitarias para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- x. Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

6 PROHIBICIONES DEL CONCESIONARIO (Beneficiario):

El concesionario se compromete a:

- a. En ningún caso los servicios otorgados en concesión podrán ser objeto de titulación supletoria o cualquier otro medio o procedimiento tendiente a la adquisición de las mismas en propiedad.
- b. Destinar el área concesionada a otros fines no previstos en el contrato de concesión.

- c. Ceder a terceros los derechos adquiridos en el contrato de concesión.
- d. Realizar mejoras en la infraestructura otorgada en concesión sin previa aprobación del MAE

La transgresión de las prohibiciones antes citadas dará lugar a la aplicación de sanciones y las responsabilidades legales correspondientes, de acuerdo con lo determinado en el contrato.

7 TERMINACIÓN DEL CONTRATO DE CONCESIÓN

Los contratos de concesión pueden terminar antes del vencimiento del plazo por las siguientes causas:

- a) Mutuo acuerdo: las partes pueden acordar dar por terminado el contrato por convenir a los intereses del concesionario y/o del Ministerio del Ambiente.
- b) Unilateral: las partes puede dar por terminado el contrato por así convenir a sus intereses. La parte requirente deberá notificar a la otra parte su deseo de terminación del contrato con un plazo de 30 días antes de la paralización del servicio.
- c) Incumplimiento (Terminación): opera por incumplimiento del concesionario de las obligaciones asumidas en el contrato, lo cual debe ser debidamente comprobado, y especialmente en los casos siguientes:
 - Cuando se incumpla con las disposiciones del Plan de Manejo Ambiental y Plan de Manejo de Visitantes del área protegida donde opera o con lo establecido en el Modelo de Gestión que se aprobó para la operación del servicio concesionado.
 - Cuando impida a otros concesionarios, pobladores o personas autorizadas por el Ministerio del Ambiente el ejercicio de sus derechos en el área.
 - Cuando viole o incumpla las disposiciones generales del Código Orgánico Ambiental y demás Legislación Ambiental, , provocando graves daños a los recursos del área concesionado o a las personas y bienes del área.
 - Cuando se le condene por la comisión de un delito ambiental.

- Por quiebra o insolvencia comprobada.
- Caso Fortuito y Fuerza mayor

8 PRODUCTOS ESPERADOS:

8.1 Características

8.1.1 El oferente que obtenga la concesión, brindará el servicio de alimentación en el restaurante del ANRB (sector parqueadero); y hospedaje en las 11 cabañas distribuidas en la zona centro, sur y norte de la zona de uso público del AP, además del servicio de alojamiento (Cabaña-Camping) y alimentación en las instalaciones de La Rinconada dentro del PNC.

8.1.2 El Servicio es brindado bajo responsabilidad del CONCESIONARIO y las personas que laboren para el mismo. El Ministerio del Ambiente no posee ningún tipo de responsabilidad patronal ni con el concesionario o sus empleados.

8.1.3 El concesionario y su personal estará a cargo de la limpieza y mantenimiento de las siguientes instalaciones:

ANRB

- a).- Baterías Sanitarias.
- b).- Cocina.
- c).- Restaurante.
- d).- Infraestructura interna y externa del restaurante y cabañas.
- e).- Zona de pic-nic
- f).- Zonas de jardinería de la infraestructura
- g).- Zona de fogatas y zonas de camping

PNC

- a).- Baterías Sanitarias.
- b).- Cocina.
- c).- Restaurante

- d).- Zona de alojamiento
- e).- Cisterna para la captación de agua
- f).- Sistema de energía a través de paneles solares
- e).- Espacios abiertos comunales.
- f).- Área de camping.
- g).-Juegos Infantiles
- h).- Cabaña de picnic
- i).- Camino de acceso hacia el sitio de visita La Rinconada

8.1.4 El concesionario deberá exhibir la lista de precios de los productos mediante un panel informativo ubicado en un lugar visible en los restaurantes del ANRB y La Rinconada del PNC.

8.1.5 Los precios del menú, serán fijados por el CONCESIONARIO, sin embargo, serán aprobados por la Dirección Provincial del Ambiente de Cotopaxi. El menú y los platos a servir deberán cubrir los requerimientos nutricionales respectivos para los casos del ANRB y del PNC (verificar actividades realizadas en las AP de acuerdo a los Planes de Manejo).

El Concesionario deberá emitir un comprobante de pago y factura correspondiente por concepto de alojamiento y alimentación, sea de manera manual y/o electrónico a los visitantes que utilicen los servicios de las instalaciones del ANRB y del PNC.

8.1.6 El Concesionario deberá contar con un Buzón de sugerencias, registro de visitas y un Libro de visitas.

8.1.7 El personal de las áreas protegidas de la Institución puede hacer uso, de las instalaciones del área del comedor designada por el Concesionario, siempre y cuando no afecte la rotación de visitantes y del negocio.

8.1.8 Prohibido el expendio de bebidas alcohólicas (todas) y cigarrillos, además de la utilización de plástico desechable dentro del AP.

8.1.9 El concesionario deberá adquirir los uniformes para el personal que laborará en el restaurante del ANRB y del Área de camping la Rinconada del PNC, tomando en cuenta las condiciones climáticas de cada AP e imagen del negocio.

8.1.10 El Concesionario deberá presentar una Manual de marca del negocio que esté acorde a los productos y servicios de la concesión.

8.1.11 El Ministerio del Ambiente, será el supervisor permanente mediante las Administraciones del ANRB y del PNC a través de herramientas de evaluación establecidas en el contrato.

9 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y PRÁCTICAS SANITARIAS.-

- Por estar las concesiones de los servicios dentro de áreas protegidas, el Ministerio del Ambiente solicita al Concesionario presentar una oferta de alimentos, sean estos preparados o pre elaborados con una mínima generación de desechos, velando por la sostenibilidad del servicio en el entorno natural.
- Los alimentos deberán incluir materia prima local para su producción, así como venta de acuerdo al Plan de negocios presentado, fomentando la inclusión en la cadena de valor
- Es necesario elaborar un Plan de Manejo de Desechos Sólidos y un Manual de Buenas Prácticas Ambientales acorde el área protegida.

9.1 Equipos y utensilios

ÁREA NACIONAL DE RECREACIÓN EL BOLICHE

El Concesionario cubrirá lo siguiente:

Mantenimiento de la Infraestructura general interna y externa (cambio de focos, pintura, chapas, ventanas, grifería, baños, paredes, pisos, otros, según los lineamientos del manual de mantenimiento de infraestructuras en áreas protegidas). Entre estos se encuentran:

- Cambiar accesorios sanitarios (válvulas o “sapo”) cuando estos se desgasten por el uso o se produzcan filtraciones de agua.
- Mantenimiento del mobiliario y equipos entregados por el MAE
- Eliminar el sarro de los servicios higiénicos u otras piezas sanitarias para que siempre permanezcan limpios.

- Pulir y encerar el piso del restaurante periódicamente.
- Limpieza y mantenimiento de puertas y ventanas del restaurante.
- Destapar los sifones o cajas de revisión que se hayan obstruido a causa de desperdicios arrojados por los usuarios.
- Lavar o repintar las paredes internas que se hayan manchado por el uso, cuando sea necesario.
- Cambiar las llaves de los lavamanos que se hayan desgastado por el uso de presentes filtraciones.
- Aplicar resina para piedra en las paredes externas del restaurante y la batería sanitaria una vez al año.
- Podar los jardines que se encuentren alrededor del restaurante (en un área aproximada de 200 m²).
- Limpieza y recolección de desechos en la parte externa del restaurante.
- Reposición del menaje en caso de pérdida o daño.
- Reposición de equipos de cocina.
- Utilizar tanques de Gas industriales.
- Trámite y mantenimiento de la vigencia de funcionamiento del comedor.
- Pago de los servicios básicos (energía eléctrica).

1 Tipo y Cantidad requerida de utensilios y menaje.

El concesionario incorporará equipos de cocina, menaje o vajilla según la necesidad y cuenta propia.

2 Almacenamiento

○ Productos Secos

El almacén debe mantenerse limpio, seco y protegido contra el ingreso de insectos y animales. Así mismo está prohibido el ingreso de personas ajenas al servicio, o personal técnico sanitario encargado de las inspecciones sanitarias o pruebas pertinentes.

El establecimiento no guardará en sus instalaciones materiales o equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los alimentos y que propicien la proliferación de insectos, roedores u hongos.

El almacenamiento de los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, insecticidas, combustibles, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.

○ Productos Frescos

Las temperaturas de estos equipos deben ser verificadas y registradas por personal autorizado y competente para garantizar la frescura de los alimentos como parte del control sanitario.

PARQUE NACIONAL COTOPAXI

El Concesionario cubrirá lo siguiente:

Mantenimiento de la Infraestructura general interna y externa (cambio de focos, pintura, chapas, ventanas, grifería, baños, paredes, pisos, cubierta, otros, según los lineamientos para el mantenimiento de infraestructuras en áreas protegidas.).

- Mantenimiento de los sistemas de energía a través de paneles solares, cisterna para la captación de agua, así como también el sistema de calentamiento y purificación de agua.
- Mantenimiento de señalética y juegos infantiles
- Mantenimiento y limpieza de senderos y del Área de camping.
- Aplicar aceite de linaza en las instalaciones de manera semestral (Restaurante, Asadero)
- Mantenimiento del mobiliario y equipos entregados por el MAE.
- Arreglo y mantenimiento de las necesidades que presente la

infraestructura.

- Adquisición de equipamiento de alojamiento (camas, literas, almohadas, cobijas térmicas, colchones, forros, sábanas)
- Adquisición de refrigeradora y cocina (bajo especificaciones técnicas)
- Adquisición de equipos de cocina.
- Menaje de cocina (vajilla, utensilios, implementos para la elaboración de alimentos).
- Adquisición de tanques de Gas industriales.
- Adquisición de equipos de oficina (computadora, caja registradora, escritorio, archivador y sillas)
- Trámite y mantenimiento de la vigencia de los permisos de funcionamiento.
- Mantener un registro de los huéspedes alojados en la Rinconada
- Renovar o reponer en la misma cantidad y calidad los implementos de la Rinconada que se requieran, cumpliendo las especificaciones técnicas de los bienes inmuebles, muebles, equipos deteriorados o extraviados, ocasionados por el mal uso o descuido del administrador

1 Tipo y Cantidad requerida de utensilios y menaje.

El concesionario deberá adquirir los utensilios, menaje y equipos de cocina según la capacidad máxima de las instalaciones de la Rinconada.

2 Almacenamiento

○ Productos Secos

El almacén debe mantenerse limpio, seco y protegido contra el ingreso de insectos, roedores y animales. Así mismo está prohibido el ingreso de personas ajenas al servicio, o personal técnico sanitario encargado de las inspecciones sanitarias o pruebas pertinentes.

El establecimiento no guardará en sus instalaciones materiales o equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los alimentos y que propicien la proliferación de insectos, roedores u hongos.

El almacenamiento de los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, insecticidas, combustibles, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.

○ Productos Frescos

Las temperaturas de estos equipos deben ser verificadas y registradas por personal autorizado y competente para garantizar la frescura de los alimentos como parte del control sanitario.

10. MEDIDAS DE SEGURIDAD E INFRACCIONES

En aplicación a las disposiciones establecidas en el presente proceso de selección, y a las Normas Sanitarias para el funcionamiento del Servicio de Alimentación expedidas por Ministerio de Salud, se dispondrá de las siguientes medidas de seguridad:

Seguridad del Restaurante

El concesionario poseerá un número apropiado de extintores de acuerdo al área y especificaciones técnicas del fabricante. Los extintores serán recargados por cuenta del concesionario de acuerdo a lo establecido en las fechas indicadas y su ubicación y manejo serán de conocimiento del Ministerio del Ambiente.

Área Nacional de Recreación El Boliche

Las instalaciones eléctricas deben ser revisadas periódicamente, dando cuenta de los enchufes y conexiones defectuosas. El mantenimiento de estas

instalaciones será por cuenta del concesionario.

Parque Nacional Cotopaxi

Se deberá revisar los paneles solares y las instalaciones eléctricas cada mes, dando cuenta de los enchufes y conexiones defectuosas. El mantenimiento de estas instalaciones será por cuenta del concesionario. Tomar en consideración que la afectación a este tipo de instalaciones se las puede dar por las condiciones climáticas propias del lugar.

El concesionario debe instalar en las zonas de los comedores del ANRB y del PNC un botiquín de primeros auxilios mismo que debe contar con los elementos indispensables en casos de emergencia.

11. DESCRIPCIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA

ANRB

Restaurante Boliche

Altura: 3.550 – 3.600 msnm

Temperatura promedio -0°C 16 °C

Condiciones climáticas: Frio de alto Andino

Georeferencia: 770085 9931405

Promedio de visitantes estimado: 40.00 al año, 90% nacionales y el 10% extranjeros.

EXTERIORES:

Parqueadero:

- Superficie 1.456,90 m²
- Construido con adoquines para circulación vehicular, muros de piedra y hormigón armado y canalización para aguas lluvias. 37 espacios para vehículos y estacionamientos para bicicletas.
- Camineras para circulación peatonal con bordillos de hormigón.

Baterías Sanitarias:

- Superficie 57,75 m²
 - Baterías Hombres: inodoro para personas con capacidades especiales más un inodoro estándar, dos urinarios secos y dos lavamanos con su respectiva llave press matic. Paredes recubiertas de cerámica y pisos de gres.
 - Baterías Mujeres: inodoro para personas con capacidades especiales más dos inodoros y tres lavamanos con su respectiva llave press matic. Paredes recubiertas de cerámica y pisos de gres.

Comedor:

- Superficie 162,10 m²
 - Área de mesas: pisos de duela de madera lacada, barrederas de madera, acceso peatonal con doble puerta de madera y sus accesorios, ventanas de cristal transparente y marcos de madera.
 - Área de cocina: pisos y paredes de cerámica, muebles de acero inoxidable, campana extractora de olores, instalaciones de gas centralizado con centralina de 3 puntos, instalaciones de agua potable fría y caliente, tanque solar calentador de agua.
 - Cubierta de losa de hormigón armado, recubierta por el interior de duelas de madera la cada y estructura soporte de madera rolliza e inmunizada, por el exterior recubierta de paja y con aislamiento contra la humedad y la lluvia.

Baterías Sanitarias:

- Superficie 24,80 m²
 - Baterías Hombres: inodoro, urinario y lavamanos, espejos, mesón y accesorios.
 - Baterías Mujeres: inodoro, urinario y lavamanos, espejos, mesón y accesorios.

Existen instalaciones eléctricas generales, cajas de distribución térmica, y sistemas de recolección de aguas servidas que están en perfecto funcionamiento pero no están a la vista, se recomienda mantener un control periódico y mantenimiento adecuado de toda la infraestructura en general para evitar posibles incidentes.

PNC

Cafetería Restaurante La Rinconada y Área de Camping

- Superficie 109,85 m²
- Altura: 3837msnm
- Temperatura promedio: 12 °C
- Condiciones climáticas: árboles deformados por las condiciones climáticas extremas y son de baja altura, se encuentra en la zona de camping un pequeño bosque de pino.
- Georreferencia: X: 780184 Y: 9929966
- Promedio de visitantes Refugio estimado: 30.000 visitantes anuales

Baterías Sanitarias

- Superficie 32,85 m²
- Conformada por dos inodoros para hombres y dos inodoros para mujeres además cada espacio tiene su ducha (1 hombres/1mujeres)

Asadero

- Superficie 24,5 m²
- ° Posee una parrilla con chimenea y dos mesas con dos bancas cada una, para preparación de los alimentos.

12. CONTRATACIÓN DE PERSONAL (parámetros mínimos)

ANRB

- 1 Administrador
- 1 Cocinero
- 1 Ayudante de cocina
- 1 Mesero

PNC

- 1 Administrador
- Cocineros
- Ayudantes de cocina

13. CONTRATO Y GARANTÍAS

El tiempo de duración del contrato será de 4 años con opción a renovación por acuerdo mutuo de las partes.

Las garantías son en base al costo total de obra contractual; pudiendo modificarse o ampliarse con la liquidación económica final de la obra.

CAPITULO II

1. CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE SELECCIÓN DE OFERTAS

La selección del concesionario será mediante un Comité de selección de Ofertas que estará conformado por:

- Directora Provincial del Ambiente o su delegado
- Asesor Jurídico de la Dirección Provincial.
- Jefe del área protegida donde se va a otorgar la concesión.
- Delegado de la Dirección Nacional de Biodiversidad

2. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN

ETAPA Y FECHA,

Convocatoria	Del 02 al 08 de julio de 2018
Retiro de bases de concurso	Del 09 al 12 de julio de 2018
Aclaración de inquietudes	Del 13 al 16 de julio de 2018
Recepción de ofertas	Hasta el 20 de julio de 2018 hasta las 17:00 pm.
Evaluación de propuestas	El 26 de julio de 2018
Otorgamiento de la Buena Pro	El 31 de julio de 2018

Los interesados deberán presentar la documentación establecida en el Acuerdo Ministerial 158, numeral 1, en la Oficina de la Dirección Provincial del Ministerio del Ambiente de Cotopaxi, ubicada en el Cantón Latacunga, calles Quito y Márquez de Maenza, edificio del CAC Centro de Atención Ciudadana, en las

fechas señaladas en el cronograma.

3 REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes es gratuito y se realizará en la Secretaría General de las Oficinas de la Dirección Provincial del Ministerio del Ambiente, ubicada en el Cantón Latacunga en las calles Quito y Marqués de Maenza, edificio del CAC Centro de Atención Ciudadana, en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 08:00 a 17:00 horas.

4 FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

Las consultas y observaciones se presentarán por escrito, debidamente fundamentadas, ante la secretaria de las Oficinas de la Dirección Provincial de Cotopaxi, Ministerio del Ambiente, en la dirección mencionada anteriormente, debiendo dirigirse ante la Srta. Directora Provincial de Cotopaxi, Ing. Daniela Culqui Pesantez.

5. TIEMPO DE EJECUCIÓN

El plazo de implementación y funcionamiento del restaurante y cabañas del ANRB es de máximo 30 días a partir de la suscripción del contrato.

El plazo de implementación del alojamiento y alimentación del Área de camping La Rinconada dentro del PNC es de máximo 30 días a partir de la suscripción del contrato.

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

EVALUACIÓN TÉCNICA (Puntaje Máximo: 100 Puntos)

Es de exclusiva responsabilidad del Comité que los factores permitan la selección de la mejor oferta en relación con la necesidad que se requiere satisfacer.

La evaluación se considerará en base al equipo de trabajo propuesto del oferente, más no en la formación del mismo.

Se dará mayor puntaje a aquellas propuestas que incluyan mayor involucramiento de actores locales.

6.1 FACTORES DE EVALUACIÓN:

<p>PERFIL DE PROPONENTE</p>	<p>Hoja de vida notariada de las actividades afines a este proceso de concesión.</p>	<p>10 puntos</p>
<p>PROPUESTA TÉCNICA PARA OFERTAR LOS SERVICIOS TURÍSTICOS</p>	<p>Presentar una Propuesta Técnica para los servicios turísticos en la Rinconada y las cabañas El Boliche que incluya un plan de negocios.</p>	<p>25 puntos</p>
<p>PERFIL DEL EQUIPO DE TRABAJO</p>	<p>Deberá contar con un equipo multidisciplinario en la prestación de servicios turísticos y con experiencia en el servicio</p>	<p>15 puntos</p>
<p>EXPERIENCIA EN PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.</p>	<p>Experiencia en la manipulación de alimentos y bebidas de por lo menos un año individual o colectiva. Adjuntar certificados, contratos que acrediten la veracidad de los mismos.</p>	<p>10 puntos</p>
<p>EXPERIENCIA EN SERVICIOS DE HOSPEDAJE</p>	<p>Experiencia en servicios de hospedaje de por lo menos un año individual o colectiva. Adjuntar certificados, contratos que acrediten la veracidad de los mismos.</p>	<p>10 puntos</p>

<p>EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTO EN ACTIVIDADES RELACIONADAS A ÁREAS DE CONSERVACIÓN</p>	<p>Experiencia en actividades relacionadas al turismo, hotelería y/o gastronomía</p>	<p>10 puntos</p>
<p>EXPERIENCIA EN IMPLEMENTACIÓN DE NEGOCIOS AFINES</p>	<p>Experiencia en la implementación de planes de negocio y su articulación con actores locales.</p>	<p>10 puntos</p>
<p>OTROS</p>	<p>Disponer de RUC y RUP al menos con un año de anterioridad y estar al día en el pago de sus contribuciones con el SRI.</p>	<p>5 puntos</p>
<p>TOTAL</p>	<p>Conocimiento de idiomas extranjeros</p>	<p>5 puntos</p>
		<p>100 puntos</p>

FORMULARIO DE PRESENTACIONES DE OFERTA:

Ing. Daniela Culqui Pesantez

**DIRECTORA PROVINCIAL DE COTOPAXI
MINISTERIO DEL AMBIENTE**

Presente.-

Los abajo firmantes tenemos el placer de dirigirnos a usted para ofrecerles nuestros servicios profesionales para la **CONCESIÓN DEL RESTAURANTE Y CABAÑAS DEL ÁREA NACIONAL DE RECREACIÓN EL BOLICHE, Y CAFETERÍA-RESTAURANTE Y ÁREA DE CAMPING DE LA RINCONADA EN EL PARQUE NACIONAL COTOPAXI** de conformidad con la solicitud de propuesta de fecha [indíquese la fecha] y nuestra Propuesta.

Adjuntamos a la presente la propuesta de los **PRODUCTOS ESPERADOS** señalados en los Términos de Referencia según lo solicitado, sellado en sobre de manila.

Por la presente declaramos que:

- a)[indíquese si la información que figura en su propuesta es verdadera, de no serlo mediante comprobación será descalificado del concurso]
- b)[indíquese si figura o no en la lista de proveedores suspendidos o retirados, indíquese si no consta en la lista de proveedores, indíquese si tiene relación alguna con el personal del Ministerio del Ambiente]
- c)[indíquese si no se encuentra en una situación financiera comprometida como: quiebra, litigio o cualquier otra acción legal que comprometa su participación en la concesión descrita en el presente documento]

Confirmamos que hemos leído, entendido y por la presente aceptamos los Términos de Referencia que describen los deberes y responsabilidades que se requieren de los ofertantes, y en los Términos y Condiciones Generales que el Ministerio del Ambiente a través de la Dirección Provincial de Cotopaxi demandan.

Manifiestamos nuestro compromiso de acatar la presente propuesta en las fechas establecidas del cronograma detallado.

En caso de aceptación de nuestra Propuesta, nos comprometemos a iniciar los servicios mencionados en el **TIEMPO DE EJECUCIÓN** del plazo.

El Ministerio del Ambiente es una institución libre e independiente de aceptar la Propuesta que más convenga para beneficio de la comunidad y de las áreas protegidas inmersas en el **Proceso de Concesión del restaurante y cabañas del Área Nacional de Recreación El Boliche y Cafetería Restaurante y área de camping de la Rinconada del Parque Nacional Cotopaxi.**

Atentamente les saluda,



Firma autorizada: _____

Nombre y cargo del firmante: _____

Nombre de la empresa: _____

Información de contacto: _____

[Sírvese sellar el documento con el precinto de la empresa]