

**BASES DEL CONCURSO PÚBLICO PARA LA IMPLEMENTACION DE UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS
Y BEBIDAS EN EL INMUEBLE 707 DE LA CALLE MORALES EN LA RONDA**

1. ANTECEDENTES

Mediante Ordenanza Metropolitana No. 309 sancionada el 16 de abril de 2010, el Consejo Metropolitano de Quito crea la Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico misma que asume los derechos y obligaciones de la Empresa Metropolitana Quito Turismo EMQT y la sucede jurídicamente asumiendo igualmente los derechos litigiosos, obligaciones y acciones; y en general, los derivados de todos y cada uno de los actos y contratos celebrados por la EMQT de conformidad con la Ley de Empresas Publicas.

La Empresa es una institución sólida y eficiente, a la vanguardia de las nuevas tendencias en promoción y desarrollo de productos turísticos, con plenas competencias en el desarrollo de la actividad turística y con financiamiento adecuado, acorde a la importancia de su actividad y participación entre todos los actores del sector.

La Empresa Metropolitana Quito Turismo se dedica a mejorar la experiencia del visitante a nuestra capital, así como hacer del turismo una industria primaria en la región, que genera plazas de trabajo y bienestar para cientos de miles de personas.

Además de poseer desde hace 32 años el título de Primer Patrimonio Cultural de la Humanidad, otorgado por la UNESCO, en septiembre del 2011, Quito fue declarada Capital Americana de la Cultura 2011, por el Buró Internacional de Capitales Culturales (IBOCC). Este nombramiento sitúa a Quito como un referente cultural a nivel mundial, motivando a los nacionales y extranjeros a aprender sobre los tesoros culturales que tiene la ciudad y entender por qué Quito ha sido elegida como Capital Americana de la Cultura 2011.

El Plan Q, menciona que al Centro Histórico de Quito como uno de los productos turísticos estrella , por ser una joya artística y viviente, que en 320 hectáreas, reúne a 130 edificaciones monumentales y 5.000 inmuebles registrados en el inventario municipal de bienes patrimoniales, siendo así el más grande, menos alterado y mejor preservado de América.

El Centro Histórico resulta ser el atractivo turístico por excelencia de Quito, ya que prácticamente todos los operadores lo incluyen en sus ofertas, ya sea haciendo una visita panorámica, como visitando los museos más importantes

Y es la Calle La Ronda es uno de las calles más tradicionales del Centro Histórico de Quito, espacio declarado por la UNESCO en 1978, Patrimonio de la Humanidad. Mencionar a la Ronda es hablar de arte, tradición y cultura. Su encantadora arquitectura es de origen colonial y transporta a sus visitantes a un lugar donde el tiempo parece haberse detenido. La Ronda recibió su nombre por la estrechez que la caracteriza y en homenaje a las rondas nocturnas españolas tradicionales. Sus calles son de adoquín y en las fachadas de las viviendas restauradas se han ubicado placas con información de los personajes que habitaron este barrio de poetas, escritores, músicos y pintores.

A pesar de su importancia como lugar de encuentro en el Quito antiguo, sufrió un lamentablemente deterioro y con el paso del tiempo se convirtió en una zona de alto riesgo para turistas y visitantes. En el año 2006, fue restaurada completamente con el financiamiento del Fondo de Salvamento del Patrimonio (FONSAL), actualmente Instituto Metropolitano de Patrimonio y de otras entidades nacionales e internacionales, como el Municipio de Quito y la Fundación Hallo. Esta rehabilitación permitió a La Ronda, recuperar su encanto y convertirse en un lugar seguro para realizar paseos diurnos

y nocturnos. Sin embargo en la actualidad la Ronda se ha convertido en un gran porcentaje en un destino de visitas nocturnas.

2. JUSTIFICACION

La Empresa Quito Turismo a través del convenio con el Instituto Metropolitano de Patrimonio IMP busca dinamizar la Ronda a través de la implementación de acciones y estrategias que dinamicen este sector durante el día, para lo cual se cedió la administración de 4 inmuebles a Quito Turismo, uno de estos inmuebles es la casa 707, en donde en la actualidad funcionan 2 restaurantes (Dos Barrios y la Soberbia), la Fundación Humanizarte.

La casa 707 en su parte posterior cuenta con una infraestructura nueva en donde funcionó por 3 años el Café Sibarí, este espacio tiene una extensión de 609 m2 distribuidos en dos plantas, su estructura es de tipo mixta (madera y hormigón) cuenta con una barra de madera, tarima para eventos, baños ubicados en la planta alta, bodegas y una oficina administrativa.

Quito Turismo busca incorporar en el espacio antes mencionado un establecimiento de alimentos y bebidas que cumpla con parámetros de calidad en los servicios de tal forma que sea un referente de la Gastronomía local.

Por lo antes mencionado, la IMPLEMENTACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CASA 707, es de relevancia, para el cumplimiento de la **visión** del plan Q 2012, que es expresada de la siguiente manera: *"La capital de Ecuador es un destino turístico de primer orden en América Latina"*¹

3. OBJETIVO

GENERAL.

Obtener y promover establecimientos turísticos dinámicos e innovadores que permitan desarrollar y consolidar el rol de la Gastronomía en la ciudad como expresión cultural y que promueva el desarrollo turístico de la Ronda.

ESPECIFICOS

- Diversificar la oferta turística de la Ronda que brinde servicios de calidad y que dinamice el sector.
- Fortalecer los micro, pequeños y medianos emprendimientos con énfasis en el rescate de la culinaria nacional y que permita generar nuevas fuentes de empleo en el Distrito Metropolitano

4. RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

De Quito Turismo:

Establecer canales de promoción del emprendimiento a través de las herramientas generadas por la Empresa, de la misma manera es necesario establecer actividades, programas vinculados a otros productos turísticos (Bus Turístico, Noches Patrimoniales, Rutas Patrimoniales) que permitan fortalecer la operatividad del restaurante.

¹ Plan Q, fase I y II, pag. 92

EMPRESA PUBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO

BASES DEL CONCURSO PUBLICO PARA LA IMPLEMENTACION DE UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL INMUEBLE 707 DE LA CALLE MORALES EN LA RONDA



Entregar el espacio donde se implementará un establecimiento de alimentos y bebidas apto para su funcionamiento, para lo cual se realizarán trabajos preliminares previos a su ocupación (limpieza, pintura, arreglo de instalaciones eléctricas y sanitarias).

Del Emprendedor:

Son responsabilidades del emprendedor las siguientes:

1. Mantener el espacio físico arrendado en buenas condiciones, dar el mantenimiento adecuado y a entregarlo en la misma forma en lo que recibió a través de la suscripción de un Acta de Entrega Recepción.
2. Cancelar cumplidamente el canon de arrendamiento mensual, correspondiente a \$2436,00 (dos mil cuatrocientos dólares americanos con 00/100) + IVA.
3. Mantener el destino del local arrendado para el fin convenido.
4. No subarrendar el inmueble.
5. Las mejoras que impliquen cambios en la estructura interna del espacio físico arrendado, deberán ser autorizadas por EL PROPIETARIO DEL LOCAL por escrito, y asumidas por EL EMPRENDEDOR. Cuando estas sean desarmables, EL EMPRENDEDOR deberá retirarlas a la finalización del contrato.
6. Responder por sus propios actos y por los de terceros que se encontraren en el inmueble arrendado.
7. Cumplir con las obligaciones establecidas en el contrato, y en los documentos del mismo, en forma ágil y oportuna.
8. Abstenerse de realizar actividades ilícitas en el espacio físico arrendado, ni para almacenar sustancias peligrosas, explosivas o cualquier otra que ponga en riesgo la integridad de las personas que se encontraren en las instalaciones.
9. Los rubros correspondientes a servicios básicos (energía eléctrica y agua potable) serán cubiertos por el arrendatario de acuerdo a las respectivas planillas.
10. En razón de que el espacio a arrendar mantiene áreas comunales con otros locales es obligación del arrendatario ponerse de acuerdo con los otros arrendatarios para el establecimiento y pago oportuno de una alícuota para mantenimiento de inmuebles (costos operativos, administrativos y de promoción de los establecimientos).
11. Cumplir con horarios de atención obligatorios, de lunes a viernes de 11H00 a 15H00 sábados y domingos de 12H00 a 15H00; incluyendo feriados.
12. Cubrir el costo correspondiente a la garantía de uso de los espacios equivalente a dos meses de arriendo que garantizarán el correcto uso de los espacios cedidos por Quito Turismo.
13. Quito Turismo firmará un contrato de arrendamiento con el establecimiento por el uso del espacio destinado para el local comercial por el lapso de 1 año, renovable de acuerdo al cumplimiento de las cláusulas del correspondiente contrato.
14. Efectuar las reparaciones necesarias a la conservación, mantenimiento y mejora de cada uno de sus pisos, departamentos o locales comerciales, haciéndose responsables de los daños que por su culpa se hayan causado o se causen a los bienes comunes o a otro bien exclusivo;
15. Permitir el ingreso a su bien exclusivo a las personas encargadas de proyectar, inspeccionar o realizar trabajos de interés común que afecten a bienes comunes o a bienes exclusivos vecinos;
16. Mantener el inmueble en las mejores condiciones de higiene, limpieza, conservación y seguridad;
17. Otras previstas en la Ley.

PROHIBICIONES

1. Realizar obras sobre sus bienes exclusivos sin cumplir con los requisitos establecidos en la Ley;

EMPRESA PUBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO

BASES DEL CONCURSO PUBLICO PARA LA IMPLEMENTACION DE UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL INMUEBLE 707 DE LA CALLE MORALES EN LA RONDA



2. Construir nuevos pisos, departamentos o locales comerciales, o hacer construcciones de cualquier índole, excavaciones o ejecutar obras de cualquier clase, si las mismas contravienen lo dispuesto en la Ley. Las obras permitidas requerirán el consentimiento de Quito Turismo.
3. Instalar máquinas que causen ruidos, produzcan vibraciones, interfieran o distorsionen las ondas radiales y de televisión o alteren el flujo de la corriente eléctrica;
4. Almacenar sustancias explosivas, tóxicas, insalubres, malolientes o de prohibida tenencia;
5. Realizar actos en general que sean contrarios a la Ley o las disposiciones de Quito Turismo.
6. Otras dispuestas por la Ley.

5. REQUERIMIENTOS TECNICOS

- Personal natural o jurídico con experiencia en el sector turístico/ hotelero con mínimo 5 años de experiencia.
- Demostrar solvencia económica para realizar este tipo de inversiones.
- Presentar una propuesta de perfil de negocio que incorpore un modelo de gestión.

6. CRITERIOS DE EVALUACION

Que se evalúa?	Como se evalúa?	Criterio
1.- Características del producto		
Coherencia de las propuestas con los objetivos del proyecto	Los productos deben estar alineados a la Matriz de valoración principal y de allí se toman las principales características de la propuesta, productos y materiales.	Coherencia
Se evaluara la implementación de los procesos de investigación e innovación que aporten al la identidad local (de Quito)	Los productos manifiestan algún elemento de su entorno, cultura local, imagen que lo caracterice, algún tipo de expresión a través de los materiales, la técnica y las temáticas utilizadas	Identidad
	Se valora la calidad considerando el grado de terminación y detalles, y la suma de todas las características anteriores.	Calidad
2.- Oferta Culinaria		
Identidad del emprendimiento tanto en su oferta culinaria como en la presentación del establecimiento.	Se considerará el valor agregado que el emprendimiento le de a la Cocina Ecuatoriana	Oferta y presentación

EMPRESA PUBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO

BASES DEL CONCURSO PUBLICO PARA LA IMPLEMENTACION DE UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL INMUEBLE 707 DE LA CALLE MORALES EN LA RONDA



También se considera la carga de trabajo manual que interviene y si rescata algún oficio, tema o trabajo tradicional. Además si está formando otras personas para preservarlo	Deben contener una importante carga de trabajo manual, considerando que esta fase es la que agrega valor.	Trabajo manual
---	---	----------------

7. PRESENTACION DE PROYECTOS:

El plazo de admisión de propuestas estará abierto hasta el día lunes 10 de diciembre de 2012 hasta las 17H00. Las propuestas se entregarán de la siguiente manera:

- a. En sobre manila A4:
 - i. Que incluya datos del participante (nombre completo, dirección domiciliaria exacta, ciudad, provincia, teléfono, fax, e-mail, fotocopia de la cédula de identidad), propuesta técnica del proyecto
- b. Suficientes seguridades que impidan conocer su contenido antes de la apertura oficial
- c. Sobres rotulados con la siguiente leyenda:

CONCURSO ESPACIOS PARA LA IMPLEMENTACION DE UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL INMUEBLE 707 EN LA RONDA

Licenciada

Luz Elena Coloma

Gerente General

EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO

Presente

PRESENTADA POR: (NOMBRE DEL PARTICIPANTE)

- d. Las propuestas deberán ser entregados en la Recepción de las Oficinas de la Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico. (Av. 6 de Diciembre N26-96 entre Av. Cristóbal Colón y Pasaje Batallas)
- e. Los participantes son responsables de la entrega de su propuesta.
- f. No se tomarán en cuenta las propuestas entregadas en otro lugar o después del día y hora fijados para su entrega-recepción.
- g. La persona responsable de recibir los sobres, entregará un acta de entrega-recepción de las propuestas, en la que anotará, tanto en las actas como en los sobres de las propuestas, la fecha y hora de recepción.
- h. Las propuestas recibidas con posterioridad a la fecha y hora de recepción serán devueltas sin abrirlas.

8. EXPOSICIÓN DE FINALISTAS FRENTE AL JURADO Y VEREDICTO:

El jurado estará conformado por el Director Técnico, Director/a de Desarrollo, Director de Calidad y Directora de Comercialización de Quito Turismo.

EMPRESA PUBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO

**BASES DEL CONCURSO PUBLICO PARA LA IMPLEMENTACION DE UN ESTABLECIMIENTO DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL INMUEBLE 707 DE LA CALLE MORALES EN LA RONDA**



El jurado se reserva el derecho de declarar el concurso desierto y convocar a uno nuevo con nuevas bases, al que deberán presentarse nuevos trabajos. El ganador será notificado vía e-mail o telefónicamente 8 días después del cierre del concurso y de conocer resultados.

9. PREMIO:

El ganador se adjudica el espacio establecido por Quito Turismo, este espacio tendrá un costo de arrendamiento el mismo que permitirá cubrir costos administrativos y operativos del espacio cedido. Los rubros correspondientes a servicios básicos (energía eléctrica y agua potable) serán cubiertos por el arrendatario de acuerdo a las respectivas planillas. Adicionalmente el ganador deberá cubrir el costo correspondiente a la garantía de uso de los espacios equivalente a dos meses de arriendo que garantizarán el correcto uso y mantenimiento de los espacios cedidos por Quito Turismo.

Quito Turismo firmará un contrato de arrendamiento con el emprendimiento seleccionado por el uso de los espacios destinados al cumplimiento de los objetivos del proyecto "Manos en la Ronda" por el lapso de 2 años.

10. ACEPTACION DE LAS BASES

La participación en el concurso lleva implícita la aceptación de las bases y el fallo del jurado.

11. DEVOLUCIÓN DE LOS TRABAJOS NO PREMIADOS:

Se podrán recoger los trabajos no premiados en los 15 días siguientes a la aparición del veredicto en la página web de la EPMGDT.

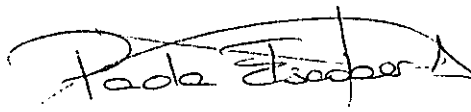
12. DATOS DE CONTACTO Y LOCALIZACIÓN:

Paúl León
Email: pleon@quito-turismo.com
Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico
Dirección: Av. 6 de Diciembre N25-96 y Pasaje Batallas
Teléfono: 2993300 ext.1034
Quito - Ecuador

Elaborado por:


Paúl León
COORDINADOR DE PROYECTOS

Aprobado por:


Paola Escobar
DIRECTORA DE DESARROLLO