



CONVOCATORIA A SUBASTA **DEL DERECHO DE EXPLOTACIÓN COMERCIAL**

DATOS DEL(OS) LOCAL(ES)	
Identificación:	MMRE0004
Ubicación Física:	Museo Restaurante local 4
Área:	38,84 m2
Instalaciones:	Eléctricas, Telefónicas y gas
Tipos de negocios permitidos:	Venta de comida

Valor Base para Subasta (Canon mensual mínimo): ^A	\$ 2.330,40 más IVA incremento del 3% anual
Plazo de autorización de explotación comercial:	5 Años
Garantía de seriedad de la oferta ^B	\$100,00 ^C

^A La oferta económica será igual o mayor al valor base para subasta y se referirá únicamente a dicho valor. El valor de la oferta económica ganadora será el canon mensual durante el primer año del plazo de autorización de explotación comercial.

^B Véase en anexos: el Reglamento de subasta con convocatoria permanente habilitada en la página WEB de la Fundación, del derecho de explotación comercial de locales comerciales de los malecones Simón Bolívar y del Estero Salado.

^C La garantía deberá ser pagada solamente en cheque certificado a nombre de la Fundación Malecón 2000 o depósito bancario en la cuenta corriente # 103680-7 del Banco de Guayaquil; y, deberá ser entregada junto con la oferta. En caso de adjudicación, será aplicada al primer canon mensual; caso contrario, será devuelta en su totalidad.

CUOTAS ADICIONALES – VALORES POR CUENTA DE TERCEROS, PARA ACTIVIDADES PUBLICITARIAS, COMUNICACIONALES Y OTROS

Cuota Ordinaria:	\$ 194,20 más IVA mensuales incr.3%anual
Cuota Extraordinaria Única:	\$ 13.205,60 más IVA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN DE LOS SISTEMAS DE CLIMATIZACIÓN Y DE VENTILACIÓN MECÁNICA EN LOS LOCALES DEL PATIO COMIDAS DEL SUBSECTOR 7 DEL MALECÓN SIMÓN BOLÍVAR

SISTEMA DE CLIMATIZACIÓN:

- Se ha realizado un cálculo de carga térmica con una simulación del equipamiento típico de las cocinas para determinar la capacidad requerida y que debe ser implementada en cada uno de los locales del Patio de Comidas del subsector 7 del Malecón Simón Bolívar, con el propósito de: Primero: mantener dentro de cada local una temperatura que sea de confort (alrededor de 24°C +/-2°C); esto es, primero para garantizar que la preparación de las comidas se realice en un ambiente confortable, procurando evitar los cambios extremos o las altas temperaturas, que dañen los alimentos; Segundo: mantener el ambiente a una temperatura adecuada para las personas que laboran dentro de cada local; y Tercero: evitar que la climatización de la zona de atención al público del patio de comidas, sea absorbida por las cocinas de los locales gastronómicos.
- En cada local, deberá instalar EL USUARIO una unidad de 60.000 BTUh, del tipo “de ducto”, con descarga vertical y ubicada en lo posible dentro de un cuarto dimensionado estrictamente para el efecto (al redor de 1.00 metro cuadrado para este tipo de equipos). Esta unidad deberá ser de alta eficiencia, compuesta por un ventilador con motor completamente cerrado y de velocidad constante, un banco de serpentines, construidos con tubos de cobre y aletas de aluminio de acuerdo a las normas internacionales y de un banco de filtros lavables y resistentes a la grasa.
- La distribución de aire dentro de cada local, será responsabilidad del USUARIO, esto es, utilizando ductos construidos con plancha de hierro galvanizado y aislados térmicamente, de acuerdo a las normas de construcción de ductos de aire acondicionado SMACNA, y la utilización de difusores hará una distribución adecuada para climatizar todo el local.
- La instalación de las tuberías de cobre con el respectivo aislamiento para la interconexión entre condensador y evaporador será responsabilidad de LA FUNDACIÓN, de la misma manera se facilitará los espacios necesarios para la ubicación de la unidad condensadora en las áreas dispuestas para el efecto,

garantizando los accesos para las futuras tareas de mantenimiento. La ubicación de la unidad evaporadora será definida por el USUARIO (será de carácter obligatorio construir un cuarto dentro del local para el efecto). Las líneas de fuerza y control entre unidad evaporadora y condensadora, será también responsabilidad de LA FUNDACIÓN.

- El control (encendido y apagado de las unidades) estará a cargo del Área de Climatización de LA FUNDACIÓN; se implementará un tablero independiente y fuera de cada local donde irán colocados todos los breakers (disyuntores) de las unidades de aire acondicionado con acceso restringido para los USUARIO. El control de temperatura será controlado con un sistema tal que los equipos enciendan y apaguen en un mismo horario.

SISTEMA DE VENTILACIÓN MECÁNICA DE COCINAS:

- La FUNDACIÓN NO realiza el diseño del sistema de ventilación mecánica (extracción e inyección de aire) de los locales de comida, pues esto depende del tipo de local, tipo de cocina caliente, tipo de comidas que ofrece, volumen de ventas, etc. Sin embargo LA FUNDACIÓN, suministrará una chimenea en la losa de cubierta donde se podrá descargar el aire caliente de cada local; a esta chimenea se conectará todo el sistema de ductos de extracción de aire, debidamente dimensionados y siguiendo el recorrido sugerido, manteniendo los espacios disponibles.
- El diseño, suministro e instalación del sistema de ventilación será responsabilidad de los USUARIOS de cada local, cuyo sistema deberá ser aprobado por la administración de las áreas comerciales del Malecón Simón Bolívar. En ningún caso se podrá romper la losa de cubierta ni las paredes de fachadas para pasar ductos de extracción ni inyección de aire para las campanas.
- Los USUARIOS de cada uno de los locales, deberán suministrar e instalar campanas de acero inoxidable tipo compensadas (inyección de aire fresco y extracción de aire caliente). La extracción se realiza por el centro de la campana con la cantidad de tomas que sea necesario de acuerdo al tamaño de las campanas. En la captura del aire se tendrán filtros de grasa de acero inoxidable tipo baffle de fácil acceso y desmontaje para su limpieza diaria con rieles y bandeja de recolección de grasa. El suministro del aire de compensación se deberá realizar por todo el perímetro de la campana. Las campanas deberán estar provistas de sistema de extinción de incendios con CO₂. La administración de áreas comerciales de Fundación, revisará y aprobará el diseño de las campanas, los caudales y las potencias de los motores de los ventiladores tanto de extracción como de suministro. Los sistemas completos (equipos, ductos y campanas) de ventilación de los locales gastronómicos serán suministrados e instalados por los USUARIOS de los Locales.
- El USUARIO del local deberá disponer de ventiladores centrífugos tipo “In Line” con transmisión por banda especial para cocinas (con motores tipo “explosion proof” y complemente cerrados), ubicado en los espacios disponibles sobre el tumbado del edificio y con acceso para mantenimiento, de acuerdo a lo indicado en los planos que en conjunto con el plan de equipamiento el mismo

USUARIO deberá entregar a la Fundación para revisión y aprobación. Estos ventiladores extraerán el aire a través de ductos de plancha de hierro negro, soldados longitudinalmente y bridados cada tramo de 1.20 mts de longitud, de acuerdo a especificaciones internacionales y cumpliendo las normas de la NFPA. Cada USUARIO de local conectará por medio de ductos de hierro negro las campanas de extracción de las cocinas a los equipos de extracción y a las chimeneas de descarga. En los recorridos horizontales y los cambios de dirección, se deberá fabricar e instalar tapas de acceso para la limpieza de los ductos.

- El suministro del aire fresco y filtrado deberá ser realizado por medio de ventiladores centrífugos “In line” para cada local gastronómico, los cuales se conectarán a ductos de tol galvanizado sin aislamiento para suministrar aire del exterior y compensar la extracción de cada campana de cocina.
- Los ventiladores y extractores de las campanas, en ningún caso podrán ser de tipo axial.
- Todos los ventiladores de suministro deberán funcionar simultáneamente cuando funcionen los ventiladores de extracción, para evitar una descompensación de aire en el edificio. La FUNDACIÓN implementará un sistema de Fuerza y Control “centralizado” con un tablero de breakers (disyuntores) independiente que será operado automáticamente en conjunto con las unidades que climatizan el Patio de Comidas.
- El USUARIO está obligado a realizar cada 4 a 6 meses la limpieza interior de los ductos de extracción, evacuando por completo la grasa acumulada o adherida en el interior del ducto; así también el mantenimiento periódico de sus equipos de ventilación y extracción para garantizar su óptimo funcionamiento (caudales apropiados de aire). La limpieza de los filtros de las campanas debe ser realizada a diario por parte del USUARIO.

ESPECIFICACIONES DE DUCTOS DE VENTILACIÓN Y EXTRACCIÓN DE COCINAS:

- Los ductos de extracción de cocinas serán de lámina negra calibre 16 o de acero inoxidable calibre 18, con juntas longitudinales soldadas y acoples transversales bridados y complementemente sellados.
- Se debe instalar un registro en la cara lateral del codo de cambio de dirección de horizontal a vertical, para la limpieza de la grasa, con un acople de 25 mm de diámetro y tapón, soldado en la parte más baja de la trampa.
- Todos los ductos serán desoxidados, lavados, colocado dos manos de anticorrosivo y dos manos de pintura esmalte exterior para evitar su corrosión. Los ductos horizontales tendrán tapas de acceso para mantenimiento cada 1,20 mt con sus respectivos pernos y empaques para evitar las fugas.
- Los ductos serán soportados por ángulos 2”x3/8” con varillas roscadas de 3/8” cada 1200 mm. como mínimo.
- La velocidad del aire en los ductos de extracción de cocinas debe variar entre 1500 y 2100 fpm, con el fin de evitar el condensado de grasa en las paredes de los ductos.

INSPECCIÓN FINAL:

- Todos los USUARIOS deberán pedir a la Administración de las Áreas Comerciales del Malecón Simón Bolívar, la inspección final del local comercial como requisito indispensable para proceder a la apertura del mismo.

RECEPCIÓN DE LAS OFERTAS: SOBRE 1 - DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA PARTICIPAR EN LA SUBASTA Y SOBRE 2 – OFERTA ECONÓMICA

Lugar de recepción: Av. Malecón Simón Bolívar y Colón – Departamento Comercial Fundación Malecón 2000. – Gerencia Comercial – Planta Baja.

Hora de recepción: **09:00 a 13:30 y 14:30 a 16:30**

DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA PARTICIPAR EN LA SUBASTA QUE DEBERÁ INCLUIRSE EN EL SOBRE 1

En el caso de personas naturales:

- Carta dirigida al Gerente Comercial de Fundación Malecón 2000 expresando su interés en participar en la subasta del derecho de explotación comercial del local para el tipo o tipos de negocios requeridos en la convocatoria.
- Copia a colores de cédula de identidad y certificado de votación actualizado. En el caso de extranjeros, deberán adjuntar copia de pasaporte.
- Certificado de referencias bancarias en el que conste mínimo tres cifras altas en la cuenta y copia a colores de los tres últimos estados de cuenta bancaria.
- Referencia comercial (1) y personal (1)
- Copia del título de propiedad del inmueble en el que habita. En el caso de no ser propietario, deberá adjuntar copia de contrato de arrendamiento del mismo y certificación del arrendador que acredite que se encuentra al día en el pago de los cánones de arrendamiento.
- Copia a colores de una planilla de servicio básico del domicilio.

- Garantía de seriedad de oferta por monto determinado en la convocatoria, que deberá pagarse en cheque certificado a nombre de Fundación Malecón 2000 o presentarse la constancia (papeleta de depósito) de haber efectuado en la cuenta corriente indicada, el depósito correspondiente.

En el caso de personas jurídicas:

- Carta dirigida al Gerente Comercial de Fundación Malecón 2000 expresando su interés en participar en la subasta del derecho de explotación comercial del local para el tipo o tipos de negocios requeridos en la convocatoria.
- Copia de la escritura de constitución de la Compañía o Estatuto vigente, en caso de haber reformas.
- Copia a colores del Nombramiento del representante legal, inscrito en el Registro Mercantil, el cual deberá estar vigente.
- Copia a colores del RUC.
- Copia a colores de cédula de identidad y certificado de votación del representante legal. En el caso de extranjeros, se requerirá copia del pasaporte.
- Estado de situación financiera de la compañía.
- Certificado de referencias bancarias en el que conste el manejo de mínimo tres cifras altas en la cuenta y copia a colores de los tres últimos estados de cuenta bancaria de la compañía.
- Referencia comercial (1) y personal (1)
- Copia del título de propiedad del inmueble en el que tiene su domicilio la compañía. En el caso de no ser la propietaria, deberá adjuntar copia del contrato de arrendamiento del mismo y certificación del arrendador que acredite que se encuentra al día en el pago de los cánones de arrendamiento.
- Copia a colores de una planilla de servicio básico del domicilio de la Compañía.
- Garantía de seriedad de oferta por monto determinado en la convocatoria, que deberá pagarse en cheque certificado a nombre de Fundación Malecón 2000 o presentarse la constancia (papeleta de depósito) de haber efectuado en la cuenta corriente indicada, el depósito correspondiente.

OFERTA ECONÓMICA PARA SUBASTA COMERCIAL (SOBRE 2)	
<p style="text-align: center;"><u>DATOS DEL OFERENTE</u></p> <p>Nombre o Razón Social del Oferente:</p> <p>Número de Cédula o RUC:</p> <p>Correo electrónico:</p> <p>Teléfono:</p> <p>Dirección:</p> <p>Local(es):</p> <p>Oferta económica antes del IVA:</p>	
<p>_____</p> <p>Nombre y firma del oferente</p>	

D Los interesados en participar en subasta del derecho de explotación de locales podrán efectuar las preguntas que consideren necesarias mediante comunicación escrita dirigida a la Fundación Malecón 2000 (Área Comercial), escribiendo a la dirección electrónica localescomerciales@malecon2000.org.ec o llamando a los teléfonos 2320-311 -2320214

